

Communiqué de presse

Nancy, 24 juin 2022

PALMARES de la 23^e édition du Concours National de l'Innovation Alimentaire ECOTROPHELIA France

Depuis plus de 20 ans, ECOTROPHELIA, est le premier concours français et européen d'innovation alimentaire qui permet aux jeunes ingénieurs et étudiants français de penser l'alimentation de demain.

Pour cette 23^{ème} édition, qui vient de se dérouler à Nancy, 22 projets d'innovation alimentaire ont été présentés par 149 étudiants issus de 22 établissements de l'enseignement supérieur français (universités et grandes écoles). 22 projets ayant pour ambition de proposer « **une nourriture saine, source de plaisir, à un prix abordable, et responsables en termes d'impact environnemental** ».

Concilier le plaisir de la gourmandise avec l'équilibre nutritionnel et l'éco-responsabilité est un défi fondamental à l'origine de la démarche ECOTROPHELIA. C'est ainsi que la réflexion autour de l'impact sur l'environnement des produits et des emballages se retrouve au centre de la ligne directrice du concours.

A l'issue du jury national qui s'est réuni ce jeudi 23 juin, sous la présidence de **Mickaël NOGAL**, directeur de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), le palmarès d'ECOTROPHELIA 2022 est le suivant :

ECOTROPHELIA France d'or (5 000 €)

Le lauréat représentera la France au concours ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera lors du SIAL Paris 2022

Sauces Papillon - Institut Agro Montpellier

Sauce & Jus - La 1^{ère} marque de sauces fraîches pour féculent, déclinée chaque saison avec les légumes du moment. Ce sont des sauces sans traitements thermiques, conservées sous-vide. Ce qui permet de garder toutes les vitamines contenues dans les légumes ainsi que leurs saveurs. En proposant des sauces plus gouteuses et nutritionnellement plus intéressantes, Sauces Papillon encourage les consommateurs à augmenter leurs apports en fibres et en vitamines pour une meilleure alimentation.



ECOTROPHELIA France d'argent (2 500 €)

Madame Beans - École Supérieure d'Agriculture d'Angers

Aide culinaire - Une gamme de produits alimentaires intermédiaires à base de légumes secs. Elle se constitue de deux produits, à partir de lentilles et pois chiches. Il y a Bas'atout, une base de ces légumes secs mixés qui peut par exemple apporter de la texture dans des plats sans viande ou remplacer le gluten. Et Legg'eau, qui possède les mêmes propriétés que l'oeuf, donc utilisable dans des mousses au chocolat ou des sauces type mayonnaise.



ECOTROPHELIA France de bronze (1 500 €)

Épât'moi - ISARA

Petit déjeuner & Tartinable - Épât'moi est la 1ère pâte à tartiner qui vient révolutionner vos moments gourmands! Plongez votre cuillère ou votre couteau, dans une recette avec des ingrédients savoureux amenant cette subtile note choco-noisette, le tout sans cacao ni produits issus du cacaoyer. Épât'moi, c'est 92% d'ingrédients d'origine française et 8% italienne avec la Caroube.



ET

Fan de Fanés - AgroParisTech

Aide culinaire, Sauce & jus, Tartinable - La sauce façon pesto Fan de Fanés fait revêtir au pesto les couleurs de la France en associant des fanes de carottes des Landes et de l'Ossau-Iraty AOP. Cette sauce durable, composée à 55% d'ingrédients français et produite dans les Landes, valorise les fanes de carottes de nos régions et assure un complément de revenus aux maraîchers. Plat de pâtes, fond de tarte ou quiche revisitée, Fan de Fanés se cuisine à toutes les sauces.



ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes (4 000 €)

Soutenu par Interfel

Sauces Papillon – Institut Agro Montpellier

Sauce & Jus - La 1ère marque de sauces fraîches pour féculent, déclinée chaque saison avec les légumes du moment.

ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la Pêche française (4 000 €)
Soutenu par France Filière Pêche

Potes & Patons – ENSAIA, FMA, ENSAD, IAE

Assaisonnement, Pain & viennoiserie, Sauce & jus - Potes & Pâtons est un pain viennois moelleux sur lequel le consommateur vient rajouter la garniture et un topping fournis avec le produit. Pratique à déguster et facilement partageable grâce à sa forme originale.

ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses (4 000 €)
Soutenu par Terres Univia

Madame Beans - École Supérieure d'Agriculture d'Angers

Aide culinaire - Une gamme de produits alimentaires intermédiaires à base de légumes secs. Elle se constitue de deux produits, à partir de lentilles et pois chiches.

ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors (4 000 €)
Soutenu par ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE

Madame Beans - École Supérieure d'Agriculture d'Angers

Aide culinaire - Une gamme de produits alimentaires intermédiaires à base de légumes secs. Elle se constitue de deux produits, à partir de lentilles et pois chiches.

Prix Coup de Coeur COP du Grand Nancy

Fan de Fanés - AgroParisTech

Aide culinaire, Sauce & jus, Tartinable - La sauce façon pesto Fan de Fanés fait revêtir au pesto les couleurs de la France en associant des fanés de carottes des Landes et de l'Ossau-Iraty AOP.

ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition (1 000 €)
Soutenu par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

Les Frimeuses – Sup'Biotech

Tartinable - Les Frimeuses révolutionnent vos apéritifs grâce à leurs tartinables à base de légumineuses lactofermentées à la fois sains et gourmands !

Prix Coup de Coeur du public

So'Fish – Bordeaux INP

Plat cuisiné - Succédané de saucisse à base de filet d'esturgeon valorisé.

Pour en savoir plus sur le concours ECOTROPHELIA France et les projets présentés en 2022, retrouvez le dossier de presse complet [ici](#).

ECOTROPHELIA France remercie chaleureusement les équipes de nancy pour leur accueil et vous donne rendez-vous en 2023 à Rennes pour la 24^e édition du concours !

Contacts presse ECOTROPHELIA :
Viken Armenian - 0640129661 - Viken@wais.io