

CONCOURS NATIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE ECOTROPHELIA FRANCE

21^E ÉDITION : The place to be !

Les nouvelles tendances version *Millenials*

Le jury de pré-sélection d'ECOTROPHELIA France vient de valider la candidature de 20 projets d'innovation alimentaire portés par 19 établissements de l'enseignement supérieur français. Ce panel unique dessine les nouvelles tendances de consommation et inspire fortement les industriels par sa capacité à projeter le panorama de l'alimentation de demain.

Les équipes étudiantes et leurs enseignants chercheurs se retrouveront donc du 1er au 3 septembre 2020 à Avignon pour les épreuves finales du concours national ECOTROPHELIA.

- L'Institut Agro AGROCAMPUS Ovest
- AgroParisTech
- AGROSUP Dijon
- ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital
- ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires Université de Lorraine
- Faculté de Marketing et d'Agrosciences Université de Haute Alsace
- ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
- IAE Metz
- ENSAT Toulouse INP
- ENSCBP Bordeaux INP
- ESIROI, Université de La Réunion
- ISARA Lyon
- L'Institut Agro Montpellier SUPAGRO
- ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
- L'École de Design Nantes Atlantique
- POLYTECH Montpellier – Université de Montpellier
- EI PURPAN
- UniLasalle Beauvais
- Université de Technologie de Compiègne.

Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA est la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire. En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, ECOTROPHELIA organise la 21^e édition de son concours national en étroite collaboration avec les grandes écoles, universités et instituts de recherche, l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et ses partenaires INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes frais), INTERBEV (Interprofession de l'Élevage et des Viandes) et France Filière Pêche (Interprofession de la Pêche maritime).

Le palmarès ECOTROPHELIA France s'enrichit de deux nouvelles distinctions avec le trophée Innovation Produit de la Pêche française soutenu par France Filière Pêche et le prix Spécial Entrepreneur du Crédit Agricole Alpes Provence, pour une dotation globale de plus de 20 000 €.

- ECOTROPHELIA France d'Or (5 000 €)
- ECOTROPHELIA France d'Argent (2 500 €)
- ECOTROPHELIA France de Bronze (1 500 €)
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes, soutenu par INTERFEL (4 000 €)
- ECOTROPHELIA France Innovation Viandes, soutenu par INTERBEV (4 000 €)
- **Nouveau ! ECOTROPHELIA France Innovation Produit de la Pêche française par France Filière Pêche** (4 000 €)
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition, soutenu par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
- Prix ECOTROPHELIA Bernard Loiseau (500 €)
- **Nouveau ! Prix spécial Entreprenariat par Crédit Agricole Alpes Provence - CAAP INNOV'ECO** doté d'une session d'accompagnement / coaching dans le cadre du Village By CA Alpes Provence à The Camp, un accélérateur de business qui met en relation des start-ups avec des Grandes Entreprises, ETI, PME (partenaires).
- Prix Coup de cœur des étudiants.

ECOTROPHELIA France 21^e édition

Du 1^{er} au 3 septembre 2020 - **Palais des Papes à Avignon**

Contact : Dominique LADEVEZE - dominique.ladeveze@ecotrophelia.org - Tel : + 33 (0)6 22 44 81 91

Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 - contact@claudine-ayme.fr

➔ 20 projets sélectionnés pour l'alimentation de demain

Apéro CHOC

Le tartinable apéritif sain aux légumes et chocolat bio qui va en choquer plus d'un !

L'Institut Agro
Montpellier SUPAGRO
(Apéritif)

Les Bouchées Chanvrées par UTHEMPIA

Le premier apéritif frais à base de chanvre, atypique, en une bouchée de plaisir végétarienne et bio.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'École de Design Nantes Atlantique
(Accompagnement, Plat cuisiné)

Brassain

La box apéritive gourmande, saine éco pensée pour un moment de partage zéro culpabilité.

Université de Technologie de Compiègne
(Apéritif, Tartinable)

Les Croc's Magnon

Le premier plat complet, durable et nomade qui met en valeur la saveur des glands.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'École de Design Nantes Atlantique
(Aide culinaire)

Les Douceurs Marines

L'apéritif sain qui fait plaisir, réalisé à partir d'ingrédients bio !

ISARA - Lyon
(Assaisonnement, Tartinable)

Ellessi

Boisson fruitée fermentée à base de lentilles vertes et de lactosérum, riche en protéines.

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy et IAE Metz
(Boisson)

EMFAIM! Le petit déj' idéal

Le petit déj' idéal gourmand, complet et pratique pour en finir avec les compromis.

ISARA - Lyon
(Petit déjeuner)

FEVI

Les févettes, un défi réussi alliant santé et gourmandise aux fèves fermentées, légumes et Comté

UNILasalle Beauvais
(Plat cuisiné)

Francisse

La francisse, 13 cm d'ingrédients français pour un repas gourmand, équilibré, vendu en food truck.

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace
(Plat cuisiné)

Les Funambules

L'association tout en équilibre de votre snack et du wrap fruité et gourmand des Funambules.

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
(Dessert)

Les Germés

Yaourt brassé sur compotée de fruits, légumes et inclusions de graines germées, sans sucres ajoutés.

L'Institut Agro
Montpellier SUPAGRO
(Dessert, Petit déjeuner, Produit laitier)

Leg'ourmandes

Le kit de préparation de tartelettes saines 100 % végétales et anti-gaspi pour la RHD.

L'Institut Agro
AGROCAMPUS OUEST

(Dessert)

Légustatives

Des tranches à 98,8% de légumes pour égayer vos plats de façon pratique et équilibrée.

ENSCBP Bordeaux INP
(Accompagnement)

Luméo

Le premier produit alimentaire qui protège vos yeux de la lumière bleue !

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'École de Design Nantes Atlantique
(Produit laitier)

PATATI Pâte à tarte

La recette la plus pigmentée de pâte brisée concoctée à partir de délicieuses purées de légumes.

ENSAT Toulouse INP, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
(Aide culinaire)

POFiné

Le dessert finement pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition

AGROPARISTECH
(Dessert)

Potafun

Le goûter aux légumes, source de fibres et protéines pour satisfaire les plus petits.

AGROSUP Dijon
ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital
(Biscuits et gâteaux)

Les Seackers' par PESCAD'OC

Seackers réinvente la façon de consommer le poisson au sein de crackers savoureux, sains et locaux.

POLYTECH Montpellier, Université de Montpellier
(Apéritif & Snack salé)

Ti Patadou

Le plaisir sain et gourmand, soucieux de l'environnement.

ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - Université de la Réunion
(Petit déjeuner, Tartinable).

➔ Les tendances de l'innovation alimentaire selon ECOTROPHELIA 2020

Les étudiants d'ECOTROPHELIA 2020 sont nés à la fin des années 90. Avec la génération post *millénials*, l'innovation dans les industries alimentaires concrétise les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui pour la **qualité nutritionnelle, le goût et les productions locales**. Les projets sélectionnés pour ECOTROPHELIA 2020 portent également des valeurs fortes en termes de santé, d'environnement et de responsabilité sociétale.

Qualité nutritionnelle, la preuve par le Nutri-score

En 2020, les étudiants font de la qualité nutritionnelle une priorité de leurs innovations pour l'industrie alimentaire. Douze innovations sur les 20 présentées affichent un Nutri-score A.

Une tendance forte s'oriente vers des formulations riches en protéines et fibres (les Févettes, Francisce, Pofiné pour les Seniors, Potafun pour les enfants, les Seakers, etc.).

Les fruits et légumes frais et les légumineuses entrent dans la composition de quasiment toutes les innovations du panel ECOTROPHELIA 2020. Les protéines d'origine végétale sont privilégiées. 35% des produits sont certifiés Bio.

Revisiter le plat cuisiné industriel

Cette volonté d'améliorer le profil nutritionnel se traduit par la recherche d'ingrédients inédits tel le gland du chêne (Les Croc's Magnon), la graine de chanvre (Bouchées Chanvrées) ou les algues fraîches Wakamé et Kombu (les tartinables Douceurs Marines), qui apportent des caractéristiques spécifiques aux produits.

D'autres innovations visent des objectifs spécifiques, comme Luméo, un yaourt dont les nutriments et vitamines agissent contre la fatigue visuelle de la lumière bleue ou comme POFiné, un dessert riche en protéines particulièrement adapté à la restauration collective des Seniors.

Des innovations intègrent du poisson (Les Croc's Magnon, Francisce et les Seacker's) comme ingrédient complémentaire.

Les fruits ou légumes frais entrent dans la formulation de toutes les innovations du millésime ECOTROPHELIA 2020. Deux innovations exploitent les vertus des procédés de fermentation (la boisson Ellessi à base de lentilles vertes) et de germination de graines (le yaourt Les Germés).

Toujours plus loin dans l'éco-conception

L'éco conception des produits alimentaires s'est longtemps attachée au seul conditionnement. En 2020, plusieurs projets anti-gaspi utilisent des coproduits telles les drêches brassicoles pour Brassain et Leg'Ourmandes, ou l'okara, un coproduit du jus de soja pour Enfaim!

D'autres innovations font l'objet d'études d'impact environnemental (analyse du cycle de vie pour la Bombe à l'Ail), d'engagements pour le commerce équitable (Apéro Choc, Enfaim!) ou contre la déforestation (Les Croc's Magnon).

Valorisation des productions locales et de l'origine France à l'échelle industrielle

60% des innovations ECOTROPHELIA 2020 revendiquent leur origine France ou leur identité régionale (la Bombe à l'Ail des Pyrénées Orientales, les produits du terroir de La Réunion pour Ti Patadou), tout en valorisant les signes de qualité de leurs ingrédients (poissons Pavillon France, crottin de chavignol AOP et Mogette de Vendée IGP pour Francisce, Haricots tarbais Label Rouge et IGP, ail Rose de Lautrec, amandes des Pyrénées Orientales pour Francisce).

