

ECOTROPHELIA France

Le bouillon de culture de l'innovation alimentaire du 25 au 27 juin 2019

Le comité de pré-sélection du concours national ECOTROPHELIA vient de retenir 20 innovations alimentaires présentées par les équipes de 17 Universités et Grandes écoles de l'Enseignement supérieur français. Conçus en réponse aux attentes des consommateurs pour une alimentation durable et de qualité, ces produits apportent également une vision insolite et des solutions innovantes aux problématiques majeures des interprofessions de l'agro-alimentaire.

En avant-première, les nouvelles tendances 2019 de l'alimentation

Les innovations issues d'ECOTROPHELIA témoignent des tendances actuelles de consommation, identifiées et interprétées par les ingénieurs de demain. Une offre plurielle et très diversifiée caractérise le millésime 2019 :

- Laitages, poisson et viandes font un retour remarqué dans la création alimentaire
- 75% des projets sont à base de légumes et/ou des légumineuses
- 60% des projets contiennent des céréales
- 60% des projets intègrent des fruits frais et/ou des fruits à coque
- Une majorité de projets (75%) cible un profil de consommateurs (intolérants, végétariens, seniors, enfants, femmes). 30% s'adressent plus largement aux familles.
- Un nouvel équilibre entre les produits frais (45% des projets) et de conservation (55%).

La viande et le poisson, là où on ne les attend pas

Plusieurs projets réinventent la consommation de viande et de poisson en proposant des recettes et des usages inédits, comme les cubes de gîte-noix en kit apéritif (Amuse-bœuf), la viande de bœuf séchée au petit-déjeuner (Re'Flakes) ou une guimauve à la truite fumée (Les confiseurs Salés).

Inspiration Gastronomie

Le snacking salé pour l'apéritif ou sucré pour le goûter inspire toujours la grande majorité des projets (80%). Mais cette année, des textures sophistiquées nécessitant des process de grande technicité offrent d'étonnantes caractéristiques de moelleux, de fondant et/ou de croquant (Les Confiseurs Salés, Panna Vita, KinäO, etc.).

Le linéaire ECOTROPHELIA 2019 compte plusieurs recettes élaborées avec des associations de saveurs complexes, dans l'esprit de la cuisine gastronomique, tels les palets de fruits frais associés à des baies et herbes aromatiques (85%), la soupe fraîche qui marie baie de goji et fruits (Soupra'Bon), les glaces au lait et aux légumes (Potagivré) ou les légumes et épices d'Eden.

Savoir surprendre

ECOTROPHELIA 2019 révèle des aliments peu ou pas connus des circuits de distribution alimentaires comme cette boisson pétillante à base de géranium Rosat (Enchamp'thé), des produits à la présentation inattendue comme la soupe instantanée compactée (Insoupçonnée) ou encore des mises en œuvre originales (la pâte fraîche de Mon P'tit Pain à cuire au micro-onde).

Santé & naturalité, toujours

Avec 45% de produits frais, de nombreux projets Bio, attachés à la saisonnalité (Les Éphémérides), et même un dessert pâtisseries de profiteroles 100% végétal (les Profiteuses), la naturalité reste une valeur forte de l'innovation alimentaire. Sur le créneau de la nutrition, l'aide culinaire Leviosa, les pâtisseries Les Minettes et leur surprenant Nutriscore A, le dessert végétal l'oRIZginal, les nutriments essentiels de Panna Vita, la tartelette Tess pour lutter contre les symptômes prémenstruels et menstruels... offrent des alternatives innovantes pour se faire du bien en consommant autrement.

Une éco conception osée

L'éco conception est au cœur des projets, dans la sélection des matières premières (l'amarante, une céréale économe en eau pour SMAC, le co produit de marc de raisin pour les Raisinvotes), ou dans l'élaboration des conditionnements tel le pot de glace biodégradable Potagivré qui deviendra pot de semis ou la consigne des emballages en verre des Profiteuses.

20 projets alimentaires innovants sélectionnés pour la 20^e édition du concours ECOTROPHELIA France !

- 1. 85%**
Dessert - 85%, le palet de fruits surgelé, sans sucres ajoutés, qui se déguste poêlé pour un dessert gourmand, sain et original
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy - ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace
- 2. Amuse Boeuf**
Apéritif - L'Amuse Boeuf est un kit apéritif composé de cubes de bœuf, d'une sauce et de trois types de graines.
ESIX École d'Ingénieurs Université de Caen
- 3. Les Confiseurs salés**
Apéritif - Les guimauves apéritives allient texture aérienne, fondante et croquante pour séduire vos convives à l'apéritif. **Montpellier SUPAGRO**
- 4. Eden**
Apéritif, snacking - Eden, l'association parfaite de légumes et d'épices alliant santé & plaisir pour un apéritif réussi.
Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
- 5. Enchamp'thé**
Boisson - Enchamp'thé, explosion de saveurs, arôme envoûtant du géranium Rosat et subtilité du thé blanc !
ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - Université de la Réunion
- 6. Les Ephémérides**
Snacking - Les Éphémérides, les gâteaux saisonniers alliant gourmandise et nutrition pour vos pauses sucrées !
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
- 7. Insoupçonnée**
Snacking - En un tour de main, l'expérience et le réconfort d'une soupe saine et d'un gressin croustillant.
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
- 8. KinäO**
Snacking - La barre de céréales aux légumes KinäO, l'encas sain et responsable des plus gourmand !
ENSAT Toulouse INP, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
- 9. Leviosa**
Aide culinaire - Leviosa, les protéines végétales digestes prêtes à cuisiner !
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique. L'École de Design Nantes Atlantique
- 10. Les Minettes**
Snacking - Les Minettes : Pâtisseries gourmandes, saines et innovantes enrichies en légumineuses ! **El Purpan**
- 11. Mon P'tit Pain**
Produit de boulangerie - Pâte à pain fraîche personnalisable et prête à cuire au four à micro-ondes.
Montpellier SUPAGRO
- 12. ORIZginal**
Dessert - L'oRIZginal, le dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français !
ISARA
- 13. Panna Vita**
Dessert - Panna Vita, de multiples nutriments dans une savoureuse Panna cotta pour préserver votre vitalité !
ENSCBP Bordeaux INP
- 14. Potagivré**
Entrée, accompagnement - Gamme de glaces aux légumes pour les enfants de 3 à 10 ans avec utilisation du pot en pot de semis. **École Supérieure d'Agricultures - Angers**
- 15. Les Profiteuses**
Dessert - Les premières profiteroles 100% végétales sans prise de chou !
Université de Lyon - IUT Bourg en Bresse
- 16. Les Raisinvoltes**
Apéritif - Premier apéritif sain, 100 % végétal, local, éco-conçu et convivial valorisant le marc de raisin.
POLYTECH Montpellier
- 17. Re'Flakes**
Petit déjeuner - Granola de viande séchée, légumineuses et céréales.
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
- 18. SMAC**
Plat - SMAC, votre nouveau réflexe pour un repas équilibré, personnalisable dans un cône responsable.
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique L'École de Design Nantes Atlantique
- 19. Soupra'Bon**
Plat - Une soupe gourmande authentique à base de superfruit riche en vitamines pensée pour les seniors.
École de Biologie Industrielle - Cergy
- 20. Tess Tartelettes essentielles par Lady Culottée**
Snacking - Tess, le premier aliment permettant de se libérer des symptômes prémenstruels et menstruels !
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique L'École de Design Nantes Atlantique.



Génération ECOTROPHELIA

Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et Europe, ECOTROPHELIA mobilise avec succès depuis 20 ans les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain. Depuis 2000, ECOTROPHELIA France a contribué à la formation d'une génération de dirigeants et d'experts de l'alimentation. 1900 étudiants et leurs enseignants chercheurs ont créé plus de 800 nouveaux produits alimentaires.

Du 25 au 27 juin 2019 à Avignon, la 20^e édition du concours ECOTROPHELIA France exposera les nouvelles tendances de la consommation alimentaire imaginée par les professionnels de demain.

Le concours ECOTROPHELIA 2019 attribue 7 trophées et 6 prix et mentions spéciales pour une dotation globale de 25 500 €. Le palmarès s'enrichit d'un nouveau trophée avec ECOTROPHELIA France Innovation Viandes.

7 Trophées

- ECOTROPHELIA France d'Or
dotation : 5000 € - Sélection pour ECOTROPHELIA EUROPE
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes
dotation : 4000 €
- ECOTROPHELIA France Innovation Viandes
dotation : 4000 €
- ECOTROPHELIA France d'Argent
dotation : 3000 €
- ECOTROPHELIA France de Bronze
dotation : 2000 €
- ECOTROPHELIA France Nutrition
dotation : 2000 €
- ECOTROPHELIA France Lutte contre le gaspillage alimentaire
dotation : 2000 €

6 Prix et mentions

- Mention spéciale Communication et Marketing SOPEXA
dotation : 1000€ ou session d'accompagnement valeur 2500€
- Mention spéciale ECOTROPHELIA Coup de cœur Nutrition Nutrisens
dotation : 1000 €
- Prix Bernard Loiseau
dotation : 500 €
- Prix ALUMNI ECOTROPHELIA
dotation : 500 €
- Prix Coup du Jury Technique ECOTROPHELIA
dotation : 500 €
- Prix Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA - Mon produit en 120 s
dotation : panier garni



ECOTROPHELIA France
Du 25 au 27 juin 2019
Centre international de Congrès
Palais des Papes - Espace Jeanne Laurent à Avignon

Contacts Presse ECOTROPHELIA :

M. Dominique Ladeveze. Tél. : +33 (0)4 86 55 92 10 - dladeveze@vaucluse.cci.fr
Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr

