

Communiqué de presse - Le 23 mai 2018

22 projets alimentaires sélectionnés pour la finale des Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire !

La finale du concours ECOTROPHELIA France réunira les nouvelles tendances de la création alimentaire nationale du 26 au 28 juin à Avignon, dans le cadre de la Semaine de l'Innovation alimentaire. 22 projets finalistes élaborés par 160 étudiants représentant 18 Universités et Grandes écoles ont été retenus par le Comité de présélection composé des représentants des organisations membres d'ECOTROPHELIA France.

Véritable laboratoire de l'innovation alimentaire, la 19^e édition d'ECOTROPHELIA présente 22 créations originales élaborées en partenariat avec des industriels et centres techniques du secteur agroalimentaire. On constate une forte représentation de nouvelles boissons (près d'un quart des projets), des aliments orientés sur une promesse de soin (favoriser l'endormissement, la relaxation, exploiter les bienfaits des huiles essentielles), destinés à des typologies de consommateurs spécifiques (femme enceinte, travailleur de nuit, intolérants au lactose). Plusieurs formulations sont basées sur des process innovants (le fumage de fruits frais) ou sur l'utilisation de produits rares dans l'industrie agroalimentaire comme le poisson exotique vivaneau, la sève de bouleau ou le fruit du jacquier.

Le Jury National ECOTROPHELIA sera présidé par Philippe Mauguin, Président de l'INRA, l'Institut National de la Recherche Agronomique. Doté de plus de 22 000 €, le palmarès compte 12 prix et mentions : trophées ECOTROPHELIA FRANCE Or, Argent et Bronze, Innovation Fruits et Légumes, Innovation Nutrition, mention spéciale ECOTROPHELIA "Communication et Marketing SOPEXA", mention spéciale ECOTROPHELIA "Coup de cœur Nutrition Nutrisens", prix "Bernard Loiseau", prix ALUMNI ECOTROPHELIA, prix du Jury technique et prix "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA". Le Prix "ECOTROPHELIA - Lutte contre le gaspillage alimentaire" initié l'an dernier par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation est reconduit en 2018. Le lauréat du concours ECOTROPHELIA représentera la France les 21 et 22 octobre 2018 lors de la finale d'ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du SIAL, Salon international de l'Alimentation à Paris.

En 2017, l'équipe d'AGROSUP Dijon avait remporté l'ECOTROPHELIA d'Or avec Croc & Vie, un produit snacking associant sticks et sauce pour un en-cas sain et équilibré.



Liste des projets sélectionnés : page 2.

Coordinateur organisation ECOTROPHELIA : M. Dominique LADEVEZE
Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse. Tél. +33 (0)4 86 55 92 10 dladeveze@vaucluse.cci.fr

Service presse, renseignements et accréditation : Claudine Ayme. Tél. 06 09 84 64 62. contact@claudine-ayme.fr

- 1. Cossébon**
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
Plat, accompagnement - Cossébon, le râpé 100% végétal aux légumes qui se gratine ou se déguste en fondue, décliné en trois recettes savoureuses.
- 2. Dom'tout**
POLYTECH Montpellier
Snacking - Dom'tout, équilibre de textures et saveurs pour un repas complet original qui vous suivra partout !
- 3. En 4 saisons**
ISARA Lyon
Snacking - L'encas frais et gourmand alliant des céréales et des fruits de saison.
- 4. 2Fraich'**
Montpellier SUPAGRO
Accompagnement - L'union d'un fruit et légume frais en une bouchée croquante et fondante pour agrémenter vos salades !
- 5. Fu, les Fruits Frais Fumés**
Montpellier SUPAGRO
Apéritif - Fu, les fruits frais fumés
- 6. Les Gâtés**
ENSAT Toulouse INP, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
Snacking - Les Gâtés, des petits marbrés au chocolat sans œufs ni lactose, à emporter pour vos pauses sucrées !
- 7. Le Gonflé**
*ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique*
Snacking - Le Gonflé, le premier snack salé apportant réconfort et énergie pour les travailleurs de nuit !
- 8. Happinest**
*ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique*
Boissons - Boisson chaude relaxante aux fruits et aux épices
- 9. Héra, les mini pancakes pour femmes enceintes**
UniLaSalle Beauvais
Snacking - Héra prend soin de vous avec son trio de mini pancakes originaux pour initier bébé au bon & au bio !
- 10. Hush**
Université de Technologie de Compiègne
Snacking, boissons - La première boisson gourmande aux fruits qui vous réchauffe.
- 11. Inflore & Sens**
ISARA Lyon
Boissons, autres - Le stick aux plantes et huiles essentielles, gourmand et nomade, pour boissons chaudes ou froides !
- 12. Les végétenders de Jack&Croc'**
École de Biologie Industrielle - Cergy
Plat - Les VEGETENDERS : l'alternative végétale et gourmande à la viande blanche à base de fruit du jacquier.
- 13. Lempoïa**
ENSCBP Bordeaux INP
Entrée, plat, accompagnement - Simili de tofu sans soja
- 14. Lumineuse**
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
Dessert - Lumineuse est une gamme de desserts végétaux frais aux légumineuses avec inclusions croquantes.
- 15. Morphée**
*ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique*
Encas du soir sucré - Morphée, la bouchée gourmande et naturelle qui apaise vos nuits et éveille vos journées !
- 16. My Pocket Garden**
Ecole Supérieure d'Agricultures – Angers
Plat - Distribution sur mesure d'un plat savoureux et 100% végétal sur votre lieu de travail.
- 17. Les Rouleaux de Phébée**
École de Biologie Industrielle – Cergy et Agrocampus Ouest
Accompagnement, snacking - Confiserie saine et gourmande composée d'un seul type de fruit, sans arôme ni colorant ni conservateur.
- 18. Sèvalia**
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
Boissons - Sèvalia, votre nouvelle boisson bien-être à la sève de bouleau, savamment pétillante et sans sucres.
- 19. Smoov'**
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
Snacking, boissons - Smoov', les sticks à combiner pour déguster votre smoothie où que vous soyez !
- 20. Sphère plaisir**
AGROSUP Dijon
Apéritif - Sphère Plaisir, une bouchée moelleuse au cœur coulant à la moutarde qui bouleverse l'apéro.
- 21. Spir'N Fish**
ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion de l'Océan Indien - Université de la Réunion
Apéritif - Spir'N Fish : fraîcheur du vivaneau et goût iodé de spiruline pour une saveur unique sans additif !
- 22. La Tribu du Palais**
AGROCAMPUS Ouest
Sauce condimentaire froide - La tribu Du Palais, les premières sauces froides, à la fois saines, savoureuse et écoresponsable.