

Au cœur des nouvelles tendances de l'innovation alimentaire PALMARES DU CONCOURS ECOTROPHELIA France

Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire viennent de dévoiler leur palmarès, révélant ainsi les nouvelles tendances de consommation. Le produit Hush présenté par les étudiants de l'Université de Technologie de Compiègne remporte l'ECOTROPHELIA France d'Or.

Véritable laboratoire de l'innovation alimentaire, la 19^e édition d'ECOTROPHELIA a réuni du 26 au 28 juin à Avignon 22 équipes et 160 étudiants représentant 18 Universités et Grandes écoles. Parmi les 22 projets alimentaires innovants sélectionnés pour les épreuves finales, le Jury national ECOTROPHELIA présidé par Philippe Mauguin, Président de l'Institut National de la Recherche Agronomique, a distingué tout particulièrement dix produits.

Douze trophées et mentions spéciales pour une dotation de près de 22 000 € ont été attribués :

ECOTROPHELIA France d'Or (dotation 5000 €) : **Hush**, la première boisson gourmande aux fruits qui vous réchauffe - **Université de Technologie de Compiègne**

ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes (dotation 4000 €) : **My Pocket Garden**, distribution sur mesure d'un plat savoureux et 100% végétal sur votre lieu de travail. **École Supérieure d'Agricultures Angers**

ECOTROPHELIA France d'Argent (dotation 3000 €) : **Inflore & Sens**, le stick aux plantes et huiles essentielles, gourmand et nomade, pour boissons chaudes ou froides ! **ISARA**

ECOTROPHELIA France de Bronze (dotation 2000 €) : **Cossébon**, le râpé 100% végétal aux légumes. **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**

ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition (dotation 2000 €) : **Lumineuse**, une gamme de desserts végétaux frais aux légumineuses avec inclusions croquantes. **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**

ECOTROPHELIA France - Lutte contre le Gaspillage alimentaire (dotation 2000 €) : **Morphée**, encas du soir sucré, la bouchée gourmande et naturelle qui apaise vos nuits et éveille vos journées ! **ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique - L'École de Design Nantes Atlantique**

Mention spéciale ECOTROPHELIA France Coup de cœur Nutrition Nutrisens (dotation 1000 €) : **Lempoïa**, simili de tofu sans soja. **ENSCBP Bordeaux INP**

Mention spéciale ECOTROPHELIA Communication & Marketing SOPEXA (dotation 1000 €) : **Inflore & Sens**, le stick aux plantes et huiles essentielles, gourmand et nomade, pour boissons chaudes ou froides ! **ISARA**

Prix du Jury Technique ECOTROPHELIA (dotation 500 €) présidé cette année par Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, Directrice de Recherche en Nutrition, INRA : **La Tribu du Palais**, des sauces condimentaires froides à la fois saines, savoureuses et écoresponsables. **AGROCAMPUS Ouest**

Prix Bernard Loiseau (dotation 500 €) : **Dom'Tout**, snacking, équilibre de textures et saveurs pour un repas complet original qui vous suivra partout ! **POLYTECH Montpellier**

Prix ALUMNI-ECOTROPHELIA : **Le Gonflé**, premier snack salé apportant réconfort et énergie pour les travailleurs de nuit ! **ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique et L'École de Design Nantes Atlantique.**

Prix Coup de Cœur des étudiants : **Cossébon**, le râpé 100% végétal aux légumes. **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.**

■

Vos contacts ECOTROPHELIA France :

Coordinateur : M. Dominique Ladeveze
Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse • 46 cours Jean Jaurès, BP 70158 - 84008 Avignon Cd 1
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

Plus d'infos dans le dossier de presse joint et sur <https://fr.ecotrophelia.org>

Photos des 22 équipes étudiantes : <https://we.tl/iiMCrOsr4d> - *crédit photo : C.Delestrade*

Autres visuels (produits, remise des prix) disponibles sur demande.

