

20^e anniversaire du concours de l'innovation alimentaire

Palmarès ECOTROPHELIA France 2019 : Un millésime révélateur des nouvelles tendances de la consommation alimentaire !

Avec 20 projets finalistes présentés par 17 Universités et Grandes écoles de l'Enseignement supérieur français, la 20^e édition du concours ECOTROPHELIA France révèle les **nouvelles tendances de consommation** imaginées par les futurs professionnels des industries agroalimentaires. Ce jeudi 27 juin, le jury d'ECOTROPHELIA France présidé par Laurent COUSIN, Directeur Groupe Recherche et Développement de Sodexo, représentant Sophie BELLON, et en présence notamment de Dominique LOISEAU, Présidente du Groupe Bernard LOISEAU, a établi son palmarès :

7 Trophées, 6 mentions et 25 500 € de prix pour les lauréats d'ECOTROPHELIA France 2019 !

ECOTROPHELIA France d'Or : ORIZginal, un dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français. Par l'ISARA. (Dotation : 5000 €)
Sélection pour ECOTROPHELIA EUROPE : ORIZginal de l'ISARA représentera la France les 6 et 7 octobre 2019 à l'ANUGA (Cologne, Allemagne) aux Trophées Européens de l'Innovation Alimentaire.

ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes : 85%, un dessert - palet de fruits surgelé, gourmand, sain et original, sans sucres ajoutés, qui se déguste poêlé. Par l'ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy, l'ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine et la Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace. (Dotation de 4000 €)

ECOTROPHELIA France Innovation Viandes : Amuse-Bœuf, un kit apéritif composé de cubes de bœuf, d'une sauce et de trois types de graines. Par l'ESIX, École d'Ingénieurs Université de Caen. (Dotation : 4000 €)

ECOTROPHELIA France d'Argent : Leviosa, un aide culinaire à base de protéines végétales digestes prêtes à cuisiner. Par ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique et l'École de Design Nantes Atlantique. (Dotation : 3000 €)

ECOTROPHELIA France de Bronze : Amuse-Bœuf, un kit apéritif composé de cubes de bœuf, d'une sauce et de trois types de graines. Par l'ESIX, École d'Ingénieurs Université de Caen. (Dotation : 2000 €)

ECOTROPHELIA France Nutrition : Leviosa, un aide culinaire à base de protéines végétales digestes prêtes à cuisiner. Par ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique et l'École de Design Nantes Atlantique (Dotation : 2000 €)

ECOTROPHELIA France Lutte contre le gaspillage alimentaire : Les Raisivoltes, un produit apéritif sain, 100 % végétal, local, éco-conçu et convivial valorisant le marc de raisin. Par POLYTECH Montpellier. (Dotation : 2000 €)

Mention spéciale Communication et Marketing SOPEXA : ORIZginal, un dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français. Par l'ISARA. (Dotation : 1000€ ou session d'accompagnement d'une valeur de 2500€).

Mention spéciale ECOTROPHELIA Coup de cœur Nutrition Nutrisens : Les Minettes, snacking de pâtisseries gourmandes, saines et innovantes enrichies en légumineuses. Par l'EI Purpan. (Dotation : 1000 €)

Prix du public professionnel Bernard Loiseau :
Eden, un apéritif snacking, l'association parfaite de légumes et d'épices alliant santé & plaisir pour un apéritif réussi. Par l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse. (Dotation : 500 €)

Prix ALUMNI ECOTROPHELIA : ORIZginal, un dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français. Par l'ISARA. (Dotation : 500 €)

Prix Coup de cœur du Jury Technique ECOTROPHELIA : Les Profiteuses, les premières profiteroles 100% végétales, un dessert sans prise de chou ! Par l'Université de Lyon 1, IUT Bourg en Bresse. (Dotation : 500 €)

Prix Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA : Les Confiseurs salés, ces guimauves apéritives allient texture aérienne, fondante et croquante pour séduire vos convives à l'apéritif. Par Montpellier SUPAGRO.

Les produits finalistes d'ECOTROPHELIA France 2019 apportent une vision insolite et des solutions innovantes aux problématiques majeures des interprofessions partenaires du réseau ECOTROPHELIA : INTERFEL (les fruits et légumes frais), INTERBEV (la viande bovine) et France Filière Pêche.

Véritable laboratoire de l'innovation alimentaire, ECOTROPHELIA France a contribué à la formation d'une génération de dirigeants et d'experts pour une alimentation de qualité. En 20 ans, **1900 étudiants et leurs enseignants chercheurs ont créé plus de 800 nouveaux produits** alimentaires, comme autant de réponses à l'évolution des modes de consommation, à l'émergence de nouveaux marchés et au respect de l'environnement.



Contacts Presse ECOTROPHELIA

M. Dominique Ladeveze. Tél. : +33 (0)6 22 44 81 91 – dominique.ladeveze@ecotrophelia.org
Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr

