COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Bordeaux, 27 juin 2025

PALMARÈS de la 26e édition du Concours Ecotrophelia France, le tremplin jeune de l'innovation alimentaire

L'édition 2025 du concours Ecotrophelia France, vient de se dérouler au Palais de la Bourse de Bordeaux, du 24 au 26 juin 2025, coorganisée par l'ENSMAC - Bordeaux INP, Bordeaux Sciences Agro et le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle. Chaque année, Ecotrophelia France rassemble le fleuron de la jeunesse étudiante et ingénieure française, issue de l'enseignement supérieur, pour imaginer des réponses concrètes aux défis de l'alimentation de demain.

Ces trois journées bordelaises furent l'occasion de découvrir 22 projets, issus de 17 établissements d'enseignement supérieur, et de mesurer l'engagement croissant de la jeunesse étudiante et ingénieure française dans l'innovation alimentaire. L'éco-conception, que le concours articule autour de trois mots – **secouer, nourrir, réparer** – s'impose désormais comme une évidence pour la jeunesse. Elle constitue un socle commun à l'ensemble des projets étudiants.

Cette année, le jury national, s'est montré particulièrement attentif **à la " démarche globale "** mise en place par les projets, mais aussi à **leur maturité entrepreneuriale** et leur potentiel en termes de concrétisation.

En effet, en 2025, les projets confirment une orientation forte : il ne s'agit plus seulement de créer un produit, mais de **penser une démarche globale, fondée sur une logique d'éco-conception**. Celle-ci s'exprime dans le choix des matières premières – la valorisation des coproduits ou l'ancrage dans les circuits locaux **– tout autant que dans la diversité des usages envisagés : restauration collective, consommation à domicile, secteur médicalisé ou snacking nomade**.

Florence PRADIER, directrice générale de La Coopération Agricole et présidente du jury national, a rappelé que " les innovations étudiantes ciblent des besoins et régimes spécifiques, bien qualifiés et bien identifiés ".

Un trio de tête qui illustre une attention forte portée au *sourcing* des matières premières

L'Ecotrophelia Or, Encore MIEUX !, issu de l'ISARA, avec ses *Fanettis*, **prend en charge deux enjeux majeurs : la lutte contre le gaspillage et la revalorisation des coproduits agricoles**. La pâte des raviolis est fabriquée à partir de baguettes précuites invendues alors que la farce associe fanes de carottes – souvent négligées ou peu utilisées en alimentation – et fromages. Le tout compose un plat à la fois familier, soigné et positionné sur un segment peu couvert : entre le ravioli premium et le produit standard. C'est aussi un produit pensé pour séduire le marché, ancré dans les pratiques alimentaires tout en apportant une réponse concrète aux enjeux de transition.

L'Ecotrophelia Argent, Les Kojiteurs, issu de Supbiotech, poursuit la même logique avec un produit très différent : une poudre conçue à partir de tourteaux oléagineux fermentés, qui peut remplacer le cacao ou la noisette dans les produits chocolatés. Ce travail sur un ingrédient fonctionnel s'appuie sur une double fermentation en milieu solide. Il permet d'élargir les possibilités pour des matières encore peu exploitées en alimentation humaine, tout en offrant une réponse crédible à la demande en alternatives durables dans le secteur sucré.

L'Ecotrophelia Bronze, Faba'Pop, issu de l'ESA Angers, explore une autre voie encore : celle du croquant végétal, pensé pour la restauration collective. À base de féveroles et de haricots poppés, ces toppings sont conçus pour s'intégrer aux plats comme éléments de texture. **Le choix de la féverole, légumineuse encore peu utilisée pour l'alimentation humaine, témoigne d'une volonté d'élargir les usages d'une matière première** jusqu'ici majoritairement destinée à l'alimentation animale. On retrouve ici une constante du concours : la place accordée aux légumineuses, travaillées dans des registres très variés, de l'ingrédient fonctionnel au produit prêt à consommer.

Castamel, issu de AgroParisTech, se distingue par un caramel de châtaigne intense, élaboré uniquement à partir de farine de châtaigne bio et d'eau, sans sucres ajoutés, illustrant **une démarche minimaliste et responsable** ; quant à Saucéane, issu de l'ENSAIA, UHA & ENSAD Nancy, propose une gamme de sauces à base de hareng et de merlan, valorisant les coproduits de la pêche dans un bocal réemployable.

Les matières premières au cœur des projets primés ne sont pas choisies pour leur originalité, mais pour leur capacité à s'inscrire dans une logique de valorisation et de filière. Pain invendu, fanes de légumes, tourteaux oléagineux, féveroles : autant d'ingrédients qui trouvent ici une nouvelle place, **repensés non pas comme des résidus mais comme des ressources à part entière**. Cette approche, qui traverse toute l'édition 2025, exprime un engagement fort : " **faire mieux avec ce que l'on a** ".

Prise en compte de la diversité des usages et régimes.

Les projets mettent en lumière non seulement l'origine des ingrédients, mais aussi une sensibilité accrue aux modes de consommation. L'édition 2025 met en avant la diversité des usages alimentaires et des régimes spécifiques. Plusieurs projets primés s'inscrivent dans des contextes de consommation précis, en lien avec un public, une situation ou un mode de vie identifié.

Le Cordon Mieux, issu de ONIRIS VetAgroBio, représente parfaitement cette approche : ce cordon bleu végétarien, à base de haricots blancs, fonds d'artichaut et Brie, est destinée à la consommation étudiante. Il associe accessibilité économique, ancrage local et qualité sensorielle, avec une panure contenant une poudre de coproduits d'artichaut qui limite l'absorption d'huile à la cuisson. **En plaçant le pouvoir d'achat au cœur de sa réflexion, le projet illustre une des dimensions clés portées par Ecotrophelia : proposer des produits à la fois sains et accessibles**.

Sensoria Gourmet, issu de l'ENSMAC – Bordeaux INP, se distingue par une approche destinée aux personnes dysphagiques, avec une offre conçue pour les établissements médicalisés. La gamme propose des plats à texture modifiée qui réinterprètent des recettes traditionnelles – blanquette de poulet, bœuf bourguignon – en préservant leurs saveurs, leurs couleurs et leurs repères visuels. Ce travail sur la texture, au croisement de la technique et du sensoriel, répond à un enjeu souvent négligé : **redonner du plaisir à des personnes dont l'alimentation doit être adaptée pour des raisons de santé**.

Tasty'Paille, issu de l'ESIROI, s'adresse aux professionnels de la restauration avec une paille comestible, croquante et aromatisée à la carotte ou à la betterave. Formulée sans gluten et enrichie en coproduits de légine issue de la pêche durable, elle incarne une alternative à la fois fonctionnelle et responsable. DailySpi, issu de l'ENSMAC – Bordeaux INP, cible, quant à lui, les jeunes adultes en déficit de fer, avec un dessert végétal au soja, spiruline et chocolat, pensé pour conjuguer apport nutritionnel, plaisir et consommation nomade.

À travers les projets présentés cette année, **c'est toute une nouvelle génération de professionnels qui prend position. Les produits ne cherchent pas à être révolutionnaires : ils cherchent à être justes, durables et bien pensés.**

L'édition 2025 confirme **ainsi le rôle d'Ecotrophelia comme terrain d'émergence des grandes orientations de demain**. Une innovation ancrée, sensible aux réalités de terrain, capable d'articuler technique, goût, santé et environnement.

À l'issue du jury national qui s'est réuni ce jeudi 26 juin, sous la présidence de Florence PRADIER, directrice générale de La Coopération Agricole, le palmarès d'Ecotrophelia 2025 est le suivant :

Ecotrophelia France Or 5000€

Le lauréat représentera la France au concours ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera à Anuga Cologne en octobre 2025
Encore MIEUX ! de **ISARA**
Accompagnement, plat cuisiné – Les fanettis d'Encore MIEUX ! : une alternative gourmande et anti gaspi aux raviolis farcis. Une pâte fabriquée avec de la farine de baguettes précuites gaspillées, et un coeur de farce onctueuse au pesto de fanes de carottes, Parmigiano Reggiano AOP, ricotta et mozzarella.

Ecotrophelia France Argent 2500€

Les Kojiteurs de **Supbiotech**
À partir de tourteaux oléagineux sous-valorisés, Les Kojiteurs transforment des co-produits riches en nutriments en un ingrédient innovant : une poudre gourmande remplaçant partiellement la poudre de cacao et de noisette dans les produits sucrés et chocolatés.

Ecotrophelia France Bronze 1500€

Faba' Pop de **ESA Angers**
Du croquant végétal sur mesure pour sublimer les plats BtoB, à base de féveroles et haricots poppés et aromatisés, pour des applications de toppings, destinées aux professionnels de la restauration collective et aux industriels du prêt à consommer.

Prix Sciences et Technologies 4000 €

Remis par la Région Nouvelle-Aquitaine
Les Kojiteurs de Supbiotech

Prix Innovation Produit de la pêche française 4000€

Remis par France Filière Pêche
Saucéane de **ENSAIA, UHA & ENSAD**
Accompagnement, sauce et jus – Saucéane, une gamme de sauces prêtes à l'emploi, à base de hareng et de merlan, dans un bocal réemployable. Elle contient 30 % de poisson, valorise les coproduits et se décline en deux recettes gourmandes alliant poisson et légumes.

Prix Innovation légumineuses 4000€

Remis par Terres Univia
Faba' Pop de **ESA Angers**

Prix Innovation Fruits et légumes 4000€

Remis par La Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC)
Le Cordon Mieux de **ONIRIS VetAgroBio**
Accompagnement, plat cuisiné -
Le Cordon Mieux, c'est un cordon bleu végétarien nouvelle génération, 100 % français, à base d'ingrédients locaux. Composée de haricots blancs, de fonds d'artichaut et d'un cœur fondant au Brie, cette préparation gourmande est enrobée d'une panure croustillante contenant une poudre de coproduits d'artichaut, qui réduit l'absorption d'huile à la cuisson.

Prix Alimentation durable 4000 €

Soutenu par la Fondation Daniel et Nina Carasso
Encore MIEUX ! de **ISARA**

Prix Innovation Nutrition 1500€

Remis par Carnot Qualiment
Sensoria Gourmet de **ENSMAC – Bordeaux INP**
Une gamme d'ingrédients à texture modifiée, permettant de créer des plats traditionnels comme la blanquette de poulet ou le bœuf bourguignon, adaptées aux personnes dysphagiques et destinée aux établissements médicalisés.

Prix Nos étudiant.e.s ont du cran 1000€
Remis par Institut Carnot Agrifood Transition
Tasty'Paille de l'**ESIROI**
Conçue pour les professionnels de la restauration, Tasty'Paille est une paille comestible à la texture lisse et croquante, idéale pour accompagner les boissons fraîches. Tasty'Paille est aromatisée à la carotte ou à la betterave, formulée sans gluten et riche en coproduits de Légine, un poisson issu de la pêche durable.

Prix Entrepreneuriat 500€
Remis par l'Ania
Castamel de **AgroParisTech**
Un caramel de châtaigne intense sans sucres ajoutés, né de la rencontre uniquement de deux ingrédients : de la farine de châtaigne bio et de l'eau.

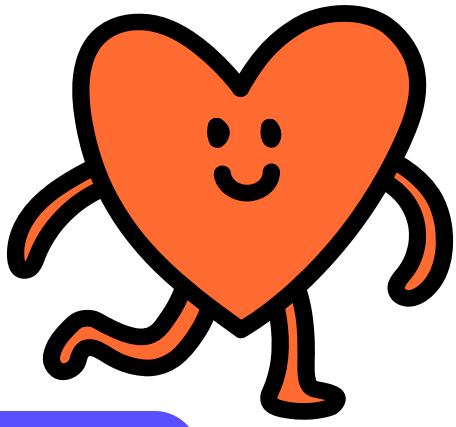
Prix Coup de cœur du public 500€
Sensoria Gourmet de **ENSMAC – Bordeaux INP**

Prix Coup de cœur des étudiants
Remis à l'issue de l'épreuve Mon projet en 120 secondes
DailySpi de **l'ENSMAC – Bordeaux INP**
Dessert – DailySpi, un dessert végétal au soja, chocolat et spiruline, source de fer et de plaisir. DailySpi contribue à réduire la fatigue liée aux carences en fer, tout en offrant une expérience sensorielle originale grâce au contraste de textures.

Contact presse

national :
Viken Armenian
06 40 12 96 61
viken@wais.io

régional :
Annabelle DECOMBE
05 57 35 07 04
06 17 21 58 14
annabelle.decombe@agro-bordeaux.fr

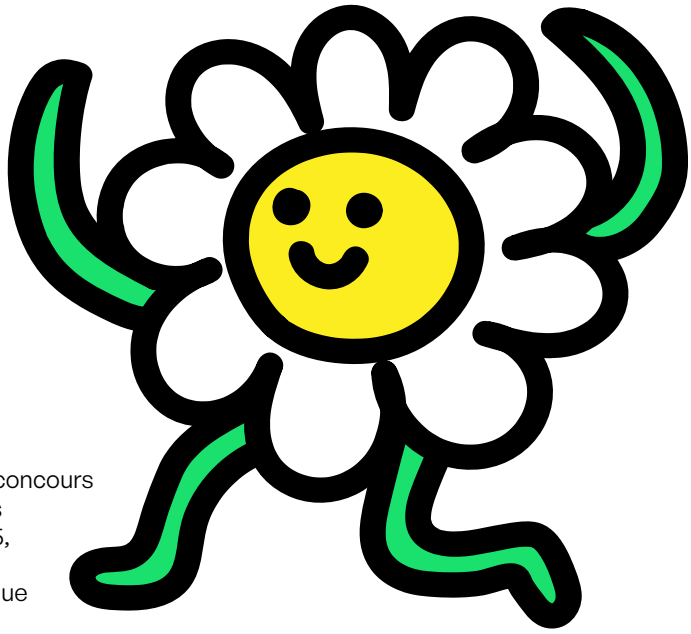


Ecotrophelia France remercie chaleureusement les équipes de l'ENSMAC – Bordeaux INP et de Bordeaux Sciences Agro pour leur accueil et la formidable organisation de cette édition 2025 avec le soutien du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle.

Rendez-vous l'an prochain à La Rochelle où Ecotrophelia se déroulera dans le cadre des J.A.S., les Journées Aliments & Santé 2026.

Ecotrophelia France ne pourrait pas avoir lieu sans l'engagement de l'ensemble de ses partenaires nationaux et régionaux.

Un grand merci à tous nos partenaires nationaux : Actia, Ania, le CIEC, Citeo, Critt Agro-Alimentaire Sud, CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle, CTCPA, EVEA, Fondation Daniel & Nina Carasso, France Filière Pêche, Fiac, Institut Carnot AgriFood Transition, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, Nestlé R&D Lisieux, Pact'Alim, Qualiment et Terres Univia.
Un grand merci également à la Région Nouvelle-Aquitaine ainsi qu'à nos partenaires régionaux : Cacolac, IFRIA, INNOV'IA, Les Ateliers du Goût, Mademoiselle Desserts, Maison Jock.



Pour en savoir plus sur le concours Ecotrophelia France et les projets présentés en 2025, retrouvez le dossier de presse complet ici ainsi que notre magazine LIVE ici.

Avec le soutien de :

Organisé par :