

Le comité de pré-sélection du concours national ECOTROPHELIA vient de retenir 22 projets d'innovation alimentaire issus de 22 établissements, grandes écoles et universités françaises.

Dans la droite ligne des éditions précédentes, les projets 2022 font le pari de l'exigence en matière d'éco-conception. 22 propositions innovantes qui partagent le défi de concilier 4 attentes centrales pour l'innovation :

- Toujours plus de surprises et de créativité pour toujours plus de gourmandise
- La qualité nutritionnelle des produits, une exigence incontournable pour des projets nombreux à afficher un Nutri-score A
- Au centre de la réflexion innovatrice, la prise en compte de l'impact environnemental des produits et de la problématique développement durable
- Le prix juste et abordable

Laboratoire de l'innovation alimentaire étudiante, ECOTROPHELIA organise du 21 au 23 juin pour la 2^{ème} fois à Nancy la 23^{ème} édition de son concours national

ECOTROPHELIA est un écosystème unique qui fait le lien entre le monde universitaire et le monde entrepreneurial. Futurs produits, innovations, futurs ingénieurs, cadres de l'industrie ou de la recherche, qu'il s'agisse de ressources humaines ou de recherche & développement, ECOTROPHELIA est un vivier de talents qui réunit les meilleures compétences universitaires au service des industries alimentaires.

Depuis l'an 2000, plus de 100 produits issus d'ECOTROPHELIA ont émergé sur le marché avec l'accompagnement et le partenariat constant des filières professionnelles INTERFEL, INTERBEV, France Filière Pêche et Terres Univia qui viennent y chercher de nouvelles sources d'inspiration.

Le Fond Français Alimentation Santé, Nutrisens, ALIM 50+, AG2R LA MONDIALE, Adepale et l'ANIA forment à leur tour un socle de partenaires qui permettent de perpétuer l'aventure ECOTROPHELIA.

Un avant-goût des tendances 2022 :

Les plats cuisinés nouvelle génération

Les étudiants relèvent le défi des enjeux posés par l'ultra-transformation des aliments. Réduire l'impact de la transformation et des additifs est au cœur de la démarche de leurs propositions innovatrices pour améliorer le profil nutritionnel des produits destinés aux grandes surfaces.

...A l'instar de *So'Fish* qui propose un succédané de saucisse à base d'esturgeon et se positionne en Nutri-score A ou de *Kaiteki*, des nouilles instantanés Clean Label, sans glutamate et sans sel ajouté. *Lap d'Or*, innove avec des bouchées riches en protéines et met en avant la prévention des maladies chroniques des plus de 65 ans. Avec *Mer-Sea*, on découvre une proposition innovatrice haut de gamme d'un burger de la mer sous forme de kit à reconstituer par le consommateur. Quand *Courge&Us* imagine un sandwich 100% végétal, copieux et peu calorique avec un pain composé

essentiellement de légumes, *Aper'Ice* fait le pari d'un concept innovant de bouchées apéritives autour du cornet de glace salé.



Sain et savoureux, deux tendances incontournables pour des desserts réinventés

Allier gourmandise et exigence en matière de qualité nutritionnelle est le défi relevé par les nombreuses propositions innovatrices 2022 en gâteaux, desserts, snacks sucrés et petits déjeuners.

CHEF Korail décline la lentille corail sous la forme d'un dessert végétal sucré. *Wake Hop !* propose des gaufres surgelées à faible indice glycémique. *Fruityvore*, un dessert riche en protéines destiné aux séniors. *Chogui*, un croquant de chocolat, comme alternative alimentaire aux cures anti-stress. *Ferygood*, un snack riche en fibres pour pallier les carences en fer. *Croc'Stick*, un petit déjeuner bio, peu sucré, à base de légumes et légumineuses, destiné aux enfants. Toujours pour les petits, *Ptigloo* qui met en avant le goût du lait en associant des textures croustillantes et fondantes. *Farfeuillus*, de son côté, allie innovation sensorielle et technologique pour offrir le premier brassé végétal de lupin.

Quant à *Ma Moitié*, il intègre le ludique à sa démarche en proposant un dessert multitexture 100% végétal à consommer en couple.

Des tartinables et aides culinaires avec l'exigence santé en ligne de mire

Une des tendances fortes 2022 est la présence remarquée des aides culinaires et des tartinables. Quand *Madame Beans* propose une gamme de produits à base de légumes secs 100% végétale pour remplacer l'œuf dans des préparations, *Sauces Papillon* promet une alternative, sans traitement thermique, aux sauces tomates ultra-transformées, pour préserver les vitamines.

Alors que *Les Frimeuses* mettent la fermentation au cœur de leur projet en proposant des tartinables de légumineuses lacto-fermentées, *La Tribûche* offre elle des légumineuses sans additifs à picorer.

Fan de Fânes valorise les fanes de carottes pour produire un pesto innovant et *Epât'moi* met en avant une pâte à tartiner à base de caroube sans additifs ni conservateurs.

Quant à *Potes & Pâtons*, il fait le pari d'une proposition plus composite, riche en protéines et fibres, qui allie topping et... pain moelleux et voudrait limiter la fatigue digestive.



