

Ecotrophelia : découvrez les 22 projets d'innovation alimentaires retenus pour l'édition 2024 !



Le tremplin jeune de l'innovation alimentaire fête ses 25 ans à Rennes du 18 au 20 juin 2024 !

Réuni en ce mercredi 15 mai, le comité de pré-sélection du concours national Ecotrophelia a retenu 22 projets issus de 20 établissements d'enseignement supérieur pour concourir au tremplin de l'innovation alimentaire française.

Les projets sélectionnés mettent plus que jamais l'accent sur la réduction de l'impact environnemental et les apports en besoins nutritionnels. Si le souci du pouvoir d'achat est relevé par plusieurs innovations, c'est aussi surtout le retour en force de la notion de plaisir avec une mise en avant de la gourmandise et de l'adaptation au rythme de vie moderne.

Innover pour bien manger, de manière accessible, durable et avec du goût, c'est l'ambition d'Ecotrophelia.

Cette année, **ce sont 150 jeunes talents**, issus des plus grandes écoles et universités qui mettent en mouvement l'étendue de leurs connaissances, leurs expertises et qui se challengent en imaginant les produits qui « **se-couent, réunissent, réparent** » notre assiette.

Comme chaque année depuis 25 ans, au mois de juin, Ecotrophelia, devient un lieu de rassemblement unique où les équipes étudiantes concourent face à des jurys d'experts composés de professionnels de l'ensemble du champ de l'alimentation et au-delà.

Les idées les plus innovantes sont brassées en matière d'éco-conception, et autant de concepts inattendus et originaux, déployés dans un cadre académique et entrepreneurial, concourent pour composer les meilleures assiettes du futur. **Ecotrophelia n'est donc pas seulement un concours (on l'aura compris) mais bien un tremplin professionnel, une passerelle !**

Les tendances 2024

Le retour vers le futur ne serait-il pas sous les auspices d'une alliance plus marquée entre gourmandise, bon sens et éco-conception? Il semblerait que oui ! 22 idées nous allèchent cette année autour de la table Ecotrophelia France !

Qu'il s'agisse d'aliments ou de propositions riches en éléments nutritionnels (fibres, protéines), la gourmandise est un principe moteur pour nous rappeler qu'un produit éco-conçu doit avant tout plaire parce qu'il est bon au plan gustatif.

Des gâteaux qui visent à redonner du plaisir aux personnes qui souffrent de dénutrition en favorisant la salivation comme **Les Nao**, des biscuits riches en fer destinés aux femmes menstruées comme **Atout fer**, une alternative saine aux sirops, source de fibres, destinés aux personnes âgées comme **Nutri75** : à chaque fois les **notions de gourmandise et de plaisir deviennent le cœur de l'expérience pour répondre aux besoins nutritionnels ou à des régimes spécifiques**. C'est ainsi, par exemple, que **Le P'tit Faba** veut prendre soin de la santé des quinquagénaires « tout en jonglant avec la gourmandise », en leur offrant un dessert citronné, à base de fèves, riche en protéines.

Si l'entremise "plaisir-santé" est un enjeu crucial pour l'essentiel des projets, elle est encore plus centrale quand il s'agit de s'adresser à des consommateurs spécifiques. C'est dans cette démarche que **Gustavie** veut s'adresser aux 3,2 millions de personnes en France concernées par les troubles du goût avec une offre d'infusions enrichies en zinc, pour aider à restaurer la perception gustative. Quant à **La Crème Bretonne de La Maison Bonfard**, une alliance inédite et gourmande d'une crème dessert et d'une compote, elle a l'ambition de favoriser la santé articulaire grâce à l'intégration dans sa recette d'un co-produit de la mer, l'hydrolysate de poisson.

Le plaisir simple et spontané trouve une réalité encore plus forte quand on pense aux glaces apéritives salées d'**Origin'Ice** ou aux goûters exotiques croquants et fruités de **Kréyon Peï** qui se présentent sous la forme ludique de crayons colorés

entièrement consommables ! Allier le nutritionnel et la gourmandise, c'est aussi la revendication affirmée de **Rég'al'alg** qui veut faire de l'algue un produit gourmand en le déclinant sous forme de raviolis farcis aux algues et aux fromages, ; ou de **Gourmet Marin - Le Brizhilli** qui propose des billes apéritives innovantes de maquereaux et légumes riches en oméga-3 et déclinées en 3 saveurs.

On le constate encore une fois cette année : pour les étudiants et les ingénieurs, allier plaisir et innovation alimentaire est à la fois une évidence dans le fond et un défi à relever !

Mais ce challenge gourmand ne fait nullement l'économie de la transition alimentaire car au cœur de ces 22 projets on retrouve, chevillée au... produit, la volonté affirmée de la jeunesse de réduire l'impact environnemental ! Pour réduire leur impact certains **réaffirment les goûts du terroir** à l'image d'**Escargoût** qui propose une innovation surprenante avec une saucisse à base d'escargots, à faible impact carbone, vendue dans des barquettes recyclées, ou de celle de **Les Mirés** qui décline aussi un gibier à très faible impact carbone, sous forme de pâtes farcies au sanglier, rapides et pratiques à consommer. Quant à **Les Minuscules**, pour atteindre les objectifs de transitions alimentaires avec des alternatives protéiques, ils proposent des palets croustillants et des hachis moelleux **à base de poudres d'insectes** et de légumineuses déclinés en plusieurs saveurs.

D'autres valorisent des co-produits, comme **Spisea** qui propose une alternative au sel à base de co-produits de poisson, ou comme **Peel'Eat** : une alternative 100 % naturelle aux additifs alimentaires épaississants, à base de pelures de pommes de terre bio, destinée à la restauration collective.

Si la réduction de l'impact environnemental est un enjeu contemporain essentiel, l'adaptation au rythme de vie moderne en est un autre. Si les bouchées apéritives à base de sardines et légumineuses **Sardi'Oui** sont NutriscoreA et mettent en avant la réduction des déchets environnementaux, ils sont aussi faciles à préparer en un temps record. La rapidité de prépara-

tion est aussi affirmée par **Gnoc'Fish**, qui fait le choix du circuit court et propose une nouvelle manière de consommer le poisson sous formes de gnocchis prêts en 5 minutes !

Quant à **Soupes Madame**, des barres de soupes croquantes déshydratées, riches en fibres et en protéines, ils se présentent comme « une révolution dans le monde des repas nomades ».

Et pour aller encore plus loin dans les alternatives saines et les réponses aux besoins nutritionnels, les étudiants ne manquent pas d'envisager avec **Délégumes** une offre alternative de confiserie, avec des bonbons à base de légumes et riches en fibres. **EnergyBalls** décline des boules énergétiques à base de fruits secs et céréales, riches en protéines et en fibres, pour dynamiser une séance de sport ou une collation studieuse. **Chan'Vie** veut offrir la dose journalière d'oméga-3 sous forme de granola à base de graines de chanvre et de noisettes, quand **Lupille** à son tour veut révolutionner le petit-déjeuner avec son granola gourmand et éco-conçu à base de légumineuses fermentées.

Contact presse

national :

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

régional :

Estelle FAURE
02 23 48 55 20
06 15 90 92 94
estelle.faure@institut-agro.fr

Les 22 projets du concours 2024 !

01. Atout fer

Atout fer, le nouvel allié des femmes menstruées. Riche en fer et gourmand : on en reprend !

L'Institut Agro Dijon

02. Chan'Vie

Oméga Bon ! c'est la dose journalière d'oméga-3 pour un petit-déjeuner français et délicieux.

ISARA Lyon

03. La Crème Bretonne de La Maison Bonfard

Crème dessert vanille, pomme et sarrasin bretonne, bio, et enrichie en collagène pour favoriser la santé articulaire.

ESIAB

04. Délégumes

Les confiseries Déli'Veggies, l'alternative plus équilibrée aux confiseries du marché, sont riches en fibres, allégées en sucre et confectionnées à partir de légumes biologiques et français.

ENSAIA - FMA - ENSAD

05. EnergyBalls

Boules énergétiques à base de fruits secs et céréales.

Avignon Université

06. Escargoût

Escargoût, nous innovons par le goût de nos traditions ! Une fusion audacieuse de deux incontournables du terroir français : les escargots et la saucisse.

l'Institut Agro Montpellier

07. Gnoc'Fish

Gnoc'Fish : une nouvelle manière savoureuse, saine et rapide de déguster du poisson.

Ecole de Biologie Industrielle

08. Gourmet Marin - Le Brizhilli

Succombez à Brizhilli : des billes apéritives innovantes au maquereau et aux légumes de saison, pour une expérience unique à partager.

l'Institut Agro Rennes-Angers

09. Gustavie

Infusions enrichies en zinc pour retrouver le goût en stimulant les sens associés au nerf trigéminal.

l'Institut Agro Montpellier

10. Kréyon Péï

Kréyon Péï, un goûter ludique fourré aux fruits séchés qui saura conquérir le cœur de vos enfants !

ESIROI

11. Lupille

Lupille, le granola de légumineuses fermentées qui va révolutionner ton petit déjeuner !

ESA

12. Les Minuscules

Prêts pour l'aventure ? Les Minuscules, de savoureuses alternatives protéiques à base d'insecte !

SupBiotech



01.



02.



04.



06.



07.



03.



05.



08.



09.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



17.



19.



21.



16.



18.



20.



22.

13. Les Mirés

Les Mirés, une façon pratique et rapide de consommer du sanglier dans un produit à 97% français.

ENSAIA - FMA - ENSAD

14. Les Nao'

Les Nao', des gâteaux contre la dénutrition, pour une salivation favorisée et un plaisir retrouvé.

ONIRIS VetAgroBio

15. Nutri75+

Un sirop aux bienfaits nutritionnels alliant plaisir et santé à destination des personnes âgées.

Institut Polytechnique UniLaSalle

16. Origin'Ice

Les glaces salées gourmandes et originales qui réinventent l'apéritif !

ENSMAC

17. Peel'Eat

Peel'Eat : l'alliance parfaite entre fonctionnalité et santé pour des produits sains et naturels.

ONIRIS VetAgroBio

18. Le P'tit Faba

Le P'tit Faba : la collation sucrée et protéinée aux fèves françaises, 100% BIO, 100% gourmande !

ESIX Normandie

19. Régal'alg

Démocratiser les algues grâce à de délicieux raviolis, sains et durables? Régal'alg a relevé le défi.

AgroParisTech

20. Sardi'Oui

Bouchées à base de sardine et légumineuses, en trois saveurs, pour un apéritif Nutri-Score A.

ENSAIA - FMA - IAE - ENSAD

21. Soupes Madame

Des soupes croquantes, rassasiantes et nomades : craquez pour elles !

ENSAIA - FMA - ENSAD

22. Spisea

Spisea, condiment innovant, alternative au sel, mariant co-produits de poisson torréfiés et épices.

Polytech Montpellier

Avec le soutien de :



Organisé par :

