

## PALMARÈS Concours National de l'Innovation Alimentaire ECOTROPHELIA FRANCE

### 21<sup>e</sup> édition – Le 3 septembre 2020 – Palais des Papes d'Avignon

Avec 20 projets d'innovation alimentaire portés par 19 établissements de l'enseignement supérieur français et 150 étudiants, ECOTROPHELIA France 2020 est **l'un des meilleurs millésimes** du concours depuis sa création en 2000.

Le panel des projets alimentaires sélectionnés est représentatif des aspirations du consommateur d'aujourd'hui en termes de qualité nutritionnelle, de goût, de proximité et d'éco-responsabilité. ECOTROPHELIA France 2020 compte **deux nouvelles distinctions** avec le trophée Innovation Produit de la Pêche française soutenu par France Filière Pêche et le prix Spécial Entrepreneur du Crédit Agricole Alpes Provence.

À l'issue du jury national qui s'est réuni ce jeudi 3 septembre sous la présidence de Philippe Mauguin, président directeur général de l'INRAE, le palmarès d'ECOTROPHELIA 2020 est le suivant :

#### 👉 ECOTROPHELIA France d'Or (dotation 5 000 €)

**Les Croc's Magnon**, le premier plat complet, durable et nomade qui met en valeur la saveur des glands.  
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation et L'École de Design Nantes Atlantique  
Le lauréat représentera la France à ECOTROPHELIA Europe du 18 au 19 octobre à Paris.

#### 👉 ECOTROPHELIA France d'Argent (dotation 2 500 €)

**POFiné**, Le dessert finement pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition  
AGROPARISTECH

#### 👉 ECOTROPHELIA France de Bronze (dotation 1 500 €)

**Les Germés**, Yaourt brassé sur compotée de fruits, légumes et inclusions de graines germées, sans sucres ajoutés.  
L'Institut Agro Montpellier SUPAGRO

#### 👉 ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes, soutenu par INTERFEL (dotation 4 000 €)

**Bombe à l'ail**, Tartinable apéritif local à base de haricots blancs, ail et amandes.  
École d'Ingénieurs de PURPAN

#### Nouveau 👉 ECOTROPHELIA France Innovation Produit de la Pêche par France Filière Pêche (dotation 4 000 €)

**Les Seackers' par PESCAD'OC** - Seackers réinvente la façon de consommer le poisson au sein de crackers savoureux, sains et locaux.  
POLYTECH Montpellier, Université de Montpellier

#### 👉 ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition, par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

**POFiné**, le dessert finement pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition. AGROPARISTECH

#### Nouveau 👉 Mention « Innovation Légumineuses » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

**Ellessi**, Boisson fruitée fermentée à base de lentilles vertes et de lactosérum, riche en protéines.  
ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine  
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy et IAE Metz

#### 👉 Prix Bernard Loiseau

**Les Funambules**, l'association tout en équilibre de votre snack et du wrap fruité et gourmand des Funambules.  
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

👉 Prix spécial Entreprenariat du Crédit Agricole Alpes Provence – CAAP Innovation : les lauréats d'ECOTROPHELIA porteurs d'un projet de développement sont invités à candidater pour un accompagnement au Village By CA Alpes Provence à The Camp (Aix-en-Provence).

**« ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de notre créativité et de partage »** Dominique Ladevèze, directeur d'ECOTROPHELIA.



Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA est la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire. En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, ECOTROPHELIA a organisé la 21<sup>e</sup> édition de son concours national en étroite collaboration avec l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), les grandes écoles, universités et instituts de recherche, et les filières professionnelles INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes frais), INTERBEV (Interprofession de l'Élevage et des Viandes) et France Filière Pêche (Interprofession de la Pêche maritime).

**Dossier de presse complet en PJ ou en téléchargement : <https://we.tl/t-clJzk87SZf>**

Photos libres de droit disponibles à votre demande (équipes étudiantes, produits, ambiance stands, etc).

#### **Contacts Presse ECOTROPHELIA :**

M. Dominique Ladeveze. Tél. : +33 (0)6 22 44 81 91 – [dominique.ladeveze@ecotropHELIA.org](mailto:dominique.ladeveze@ecotropHELIA.org)

Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / [contact@claudine-ayme.fr](mailto:contact@claudine-ayme.fr)