

PALMARES de la 24^e édition du Concours Écotrophelia France de l'Innovation Alimentaire.

Premier concours français et européen d'innovation alimentaire, Écotrophelia est la plateforme où les jeunes ingénieurs et étudiants français redéfinissent l'alimentation de demain en proposant chaque année de nouveaux produits qui révolutionnent notre assiette.

Pour cette 24^e édition, qui se déroulait à Rennes du 27 au 30 juin 2023, le concours présentait 19 projets d'innovation alimentaire portés par 125 étudiants issus de 18 établissements d'enseignement supérieur français (universités et grandes écoles). 19 projets qui avaient pour ambition de proposer **une alimentation à la fois saine et source de plaisir, et respectant des principes d'écoconception, de transition alimentaire, et de moindre impact environnemental**. Autant de sources d'inspiration pour l'assiette de demain.

Cette année, les lauréats ont mis la barre très (très) haute ! Avec tous les ingrédients pour secouer le monde de l'agroalimentaire grâce à de nouvelles idées. Sourcing, process, marketing : tous les aspects des produits de demain sont repensés par les jeunes.

De nouvelles tendances se dessinent ou s'affirment : **la dimension « éco-conception » devient de plus en plus centrale** à l'image de Pom'Peel'Up (Prix Or) qui valorise le upcycling du marc de pommes. **Autre tendance centrale : les produits de niche destinés à une catégorie de population** et qui mettent au centre de leur innovation les besoins spécifiques de celle-ci comme Les Défibrés (Prix Argent) qui apportent le plaisir des légumes à une population intolérante aux fibres pour raison de santé. **Enfin, les produits de substitution – les « me too »** – ont également la cote, soit pour répondre à une démarche d'écoconception – qui imprègne désormais la quasi-totalité des projets –, soit pour apporter un bienfait santé... exemple avec Arsène et son substitut de café à base de lupin torréfié (Prix Bronze).

Le souci de l'originalité en termes de goûts et de texture reste aussi primordial pour les étudiants qui veulent apporter des réponses à de nouvelles envies de plaisir, comme l'illustrent les produits Quartier n°5 (Prix Innovation Viande) et Ma'Croc (Prix Innovation Produits de la Pêche).

À l'issue du jury national qui s'est réuni ce vendredi 30 juin, sous la présidence de **Jérôme FOUCAULT**, Président de l'Association des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE) le palmarès d'Écotrophelia 2023 est le suivant :

- Ecotrophelia France Or 5 000 €

Le lauréat représentera la France au concours ECOTROPHIELIA Europe qui se déroulera à ANUGA Cologne les 8 et 9 octobre 2023



Pom'Peel'Up de L'Institut Agro Rennes-Angers
Boisson - Upcycling du marc de pommes : revalorisation d'un co-produit en boisson alcoolisée, pétillante et rafraîchissante

Les gagnants se sont aussi vu remettre un nouveau produit du Groupe SEB (nouveau partenaire du concours), un produits qui notamment sur les étudiants : le Cook in One, qui permet de cuire des pizzas ou des tartes, sans four, dans une sorte de grande poêle.

- Ecotrophelia France Argent 2500€



Les Défibrés de L'Institut Agro Montpellier

Aide culinaire - Des aliments éco-conçus alliant plaisir et sérénité, à base de légumes mais sans fibres (!) destinés aux personnes suivant un régime sans fibres déclinés en deux gammes : une gamme de jus de légumes et une gamme d'aides culinaires pour cuisiner les légumes.

- Ecotrophelia France Bronze 1500 €



Arsène d'Oniris Nantes et de L'École de Design Nantes Atlantique

Boisson - La première alternative au café à base de lupin torréfié en capsule compostable à la maison.

- Prix Innovation Nutrition 1000 €



Remis par **Carnot Qualiment**

Ma'Croc de l'ENSAIA, FMA, IAE, ENSAD

Plat - Emietté de maquereau français et de patate douce enrobé d'une panure à base de Coco de Paimpol.

- Prix Innovation Alimentation Séniors 4 000 €



Remis par **Alim 50+ • AG2R LA MONDIALE**

Mir&Tille d'Oniris Nantes

Biscuit et gâteaux - **Mir&Tille**, le premier biscuit sain et gourmand conçu pour protéger vos yeux !

- Prix Innovation Produit de la pêche française 4000€



Remis par **France Filière Pêche**

Ma'Croc de l'ENSAIA, FMA, IAE, ENSAD

Plat - Emietté de maquereau français et de patate douce enrobé d'une panure à base de Coco de Paimpol.

- Prix Innovation Viande 4 000 €



Remis par **Interbev**

Quartier N°5 de L'Institut Agro Rennes-Angers

Accompagnement, apéritif - Des bouchées de saison au cœur de bœuf, croustillantes et gourmandes, à partager du bout des doigts.

- Prix Innovation légumineuses 4 000 €



Remis par **Terres Univia**

Version Saine de ESA Angers

Aide culinaire - Version Saine revisite un classique de l'alimentation : la pâte brisée en la proposant sous forme 100 % végétale à base de légumineuses, céréales et oléagineux.

- Prix Innovation Fruits et légumes 4 000 €

Remis par **La Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC)**



Les défibrés de L'Institut Agro Montpellier
Aide culinaire - Des aliments éco-conçus alliant plaisir et sérénité, à base de légumes mais sans fibres (!) destinés aux personnes suivant un régime sans fibres déclinés en deux gammes : une gamme de jus de légumes et une gamme d'aides culinaires pour cuisiner les légumes.

- Prix Coup de cœur du public 500 €

Remis par **Pom'Peel'Up**



Boisson -Upcycling du marc de pommes : revalorisation d'un co-produit en boisson alcoolisée, pétillante et rafraîchissante.

- Prix Nos étudiant.e.s ont du cran 700 €

Remis par **Institut Carnot Agrifood Transition**
Arsène d'Oniris Nantes et de L'École de Design Nantes Atlantique



Boisson - La première alternative au café à base de lupin torréfié en capsule compostable à la maison.

- Prix Entrepreneuriat 500 €

Remis par **l'Ania**



Fitavore de L'Institut Agro Montpellier
Plat cuisiné - Un plat fit et gourmand riche en protéines qui ne crame pas ton training en une bouchée !

- Prix Alimentation durable 4 000 €

Remis par **Rennes Métropole**
LA PAIR'O Magique de l'ENSAIA, FMA, ENSAD



Biscuit et gâteaux - le premier apéritif équilibré sous forme d'un jeu de plateau pour enfants.

Pour cette édition 2023, nous avons voulu marquer nos engagements en matière de sobriété et limiter l'empreinte dans l'organisation même du concours : pas de vaisselle jetable, pas de capsule café, mise en place de fontaines à eau, le choix du zéro plastique, mise en place du compostage pour les déchets des étudiant.e.s y compris pour les cartons, la production de goodies centrées sur le durable et le local, l'absence de navettes pour les déplacements, la ville de Rennes offrant un réseau de transport optimal. Nous avons voulu nous aligner sur les objectifs qu'on exige des étudiant.e.s, en accord avec les valeurs du concours.

Écotrophelia France remercie chaleureusement les équipes de Rennes et de l'Institut Agro Rennes-Angers pour leur accueil, et vous donne rendez-vous en 2024 à nouveau à Rennes pour une date anniversaire : la 25^e édition du concours !

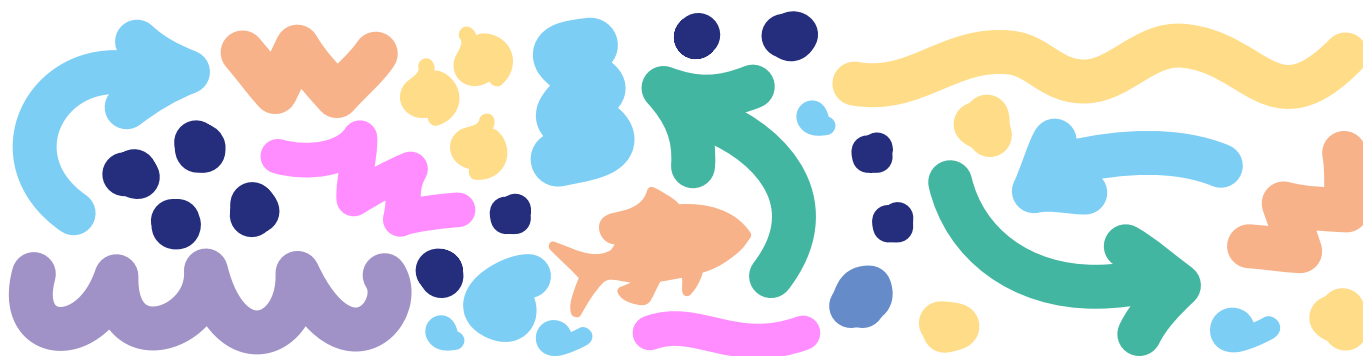
Écotrophelia France ne pourrait pas non plus avoir lieu sans l'engagement de l'ensemble de ses partenaires nationaux et régionaux.

Un grand merci à tous nos partenaires nationaux : Actia, Adepale, Alim50+, AG2R LA MONDIALE, Ania, La Coopération Agricole, Critt, CTCPA, France Filière Pêche, Fiac, Groupe SEB, Interbev, Institut Carnot AgriFood Transition, Qualiment et Terres Univia.

Un grand merci également aux collectivités territoriales ainsi qu'à nos partenaires régionaux : Rennes Métropole, Département d'Ille-et-Vilaine, Région Bretagne, Agromousquetaires, L'Ambr'1, Armateurs de rhum, Bba Milk Valley, Bridor, CA, Enodis, Groupama, Groupe Grimaud, Groupe Lactalis, Groupe Le Duff, Mademoiselle Desserts, Mondelez, Nigay, Groupe Saventia, Strottnier Culinaire.

Pour en savoir plus sur le concours *Écotrophelia France* et les projets présentés en 2023, retrouvez le **dossier de presse** complet [ici](https://www.ecotrophelia.org/fr/ressources).

[fr.ecotrophelia.org](https://www.ecotrophelia.org)



Contact presse Écotrophéla :

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

Retrouvez les **meilleurs moments** d'Ecotrophelia dans cette **vidéo** de 2 minutes [ici](#).



Coordination nationale →

