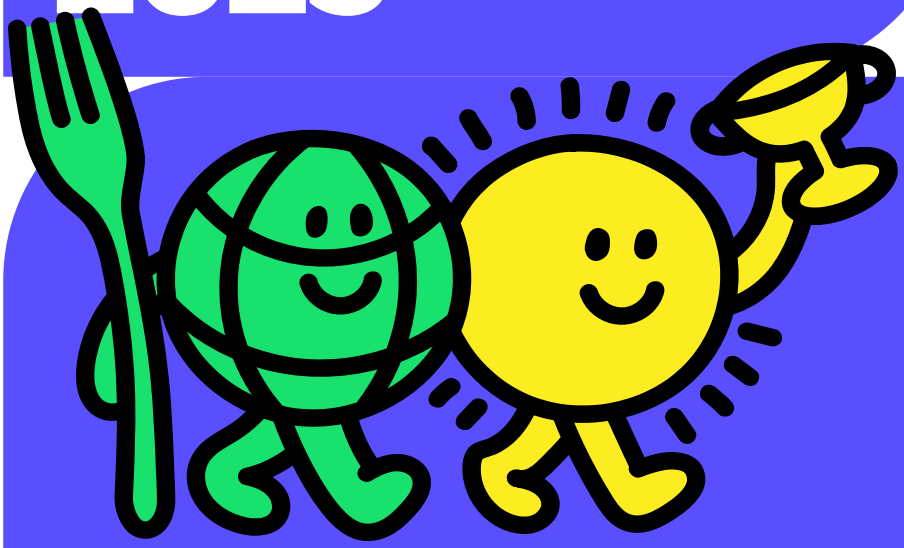
COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris le 16 mai 2025

Ecotrophelia 2025 : 22 projets d'innovation alimentaire, qui vont faire parler d'eux !

Concours Ecotrophelia 2025



Le tremplin jeune de l'innovation alimentaire met le cap sur la Nouvelle-Aquitaine pour les deux années à venir : Bordeaux en 2025 et La Rochelle en 2026 !

Accueilli et co-organisé pour les deux années à venir par Bordeaux Sciences Agro, l'ENSMAC - Bordeaux INP et le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle.

24 - 26 JUIN 2025
BORDEAUX
Palais de la Bourse

Réuni en ce jeudi 15 mai, le comité de pré-sélection du concours national Ecotrophelia a retenu 22 projets issus de 17 établissements d'enseignement supérieur pour concourir au tremplin jeune de l'innovation alimentaire française.

Du 24 au 26 juin, Ecotrophelia investit **le Palais de la Bourse à Bordeaux** et réunit "la relève" de l'innovation pour l'alimentation de demain : étudiants et étudiantes, ingénieurs et ingénieures, chercheurs et chercheuses, designers et designeuses, jeunes entrepreneurs et entrepreneuses, etc. Toutes leurs énergies convergeront vers un même défi : imaginer les produits qui réinventeront nos habitudes alimentaires. Trois jours d'audace, de créativité et de réflexion où, dans une dynamique de compétition bienveillante, l'innovation étudiante se mesurera à des jurys d'experts professionnels venus de tous les horizons.

Plus qu'un concours, Ecotrophelia est un terrain d'expérimentation, un espace d'émulation, une fabrique de talents : où se testent les futurs standards de l'alimentation durable ; où la créativité devient levier d'impact ; où la transition alimentaire prend corps — avec exigence et enthousiasme.

Pour la jeunesse, c'est une nouvelle manière de penser l'alimentation qui se dessine : plus responsable, plus inventive, plus humaine. Chacun des projets étudiants porte une volonté d'agir, avec des solutions concrètes, réalistes et porteuses de sens.

À Ecotrophelia, la durabilité n'est pas un objectif parmi d'autres : c'est la clé de voûte. Et la créativité, la seule règle du jeu.

Secouer, Nourrir, Réparer :

trois ambitions qui pour Ecotrophelia France incarnent l'alimentation de demain. "**Secouer**", c'est **bousculer nos habitudes alimentaires** avec des créations audacieuses et surprenantes. C'est l'opportunité de défier les conventions pour repenser l'alimentation de manière plus dynamique, en phase avec les défis contemporains. "**Nourrir**", c'est apporter des solutions nutritionnelles accessibles à tous, sans compromis sur la qualité. **Des produits sains, adaptés à tous les besoins, à tous les budgets.** Enfin, "**Réparer**", c'est construire un avenir alimentaire qui respecte la planète, en **réinventant les pratiques pour minimiser l'impact environnemental** tout en offrant des produits de qualité.

En 2025, une fois de plus, la jeunesse, se fait force de proposition pour un futur alimentaire durable, innovant et inclusif.

L'éco-conception, la valorisation des co-produits, l'alliance de la gourmandise et de la nutrition et l'innovation végétale sont les tendances clés qui émergent des 22 projets de l'édition 2025. Ces projets, issus des meilleures universités et écoles d'ingénieurs agro-alimentaires de France, incarnent une volonté de marier plaisir gustatif et responsabilité environnementale. Ils illustrent l'engagement de la jeunesse pour réinventer notre alimentation, de manière durable, pleine de sens et... créative !

La valorisation des co-produits : rien ne se perd, tout se transforme

Au cœur des projets 2025, un engagement pour l'éco-conception avec des idées aussi ingénieuses que gourmandes ! **Objectif : réduire l'impact environnemental à chaque étape du cycle de vie des produits, en valorisant les co-produits et en transformant les déchets en véritables pépites.**
Les Kojiteurs transforment les tourteaux de noisette et de tournesol en une poudre gourmande, tandis que Faba' Pop sublime les plats avec des féveroles et des haricots poppés en topping. La Baïette récupère des invendus de vin blanc pour en faire une boisson pétillante rafraîchissante. Encore MIEUX ! *up-cycle* de la farine de baguettes gaspillées pour créer ses fanettis, et Poomy transforme le marc de pomme, souvent jeté, en un pain au lait sain et savoureux. Saucéane réinvente les co-produits de poisson en recettes innovantes, le tout dans des bocaux réemployables. SorGo mise sur des co-produits et des cultures alternatives de féveroles pour élaborer des céréales originales, tandis qu'Hempero ! réinvente l'apéritif avec des crackers au chanvre. Enfin, Tasty'paille propose une alternative durable aux pailles jetables avec sa version comestible, croquante et gourmande.

Des initiatives qui prouvent que valoriser les co-produits est bénéfique pour la planète... et un vrai régal pour les papilles.

L'alimentation inclusive : répondre à tous les besoins, tous les régimes alimentaires.

L'alimentation inclusive est une tendance qui s'impose année après année, avec des innovations qui répondent à des besoins alimentaires spécifiques. Des solutions qui permettent à chacun de trouver des produits sains et gourmands, peu importe ses contraintes alimentaires.

Cigogne et VitaV12 proposent des solutions nutritives adaptées aux besoins des futures mamans et des végétaliens. Sensoria Gourmet offre une gamme d'ingrédients aux textures modifiées, spécialement conçue pour les dysphagiques. Tourtes&Go se distingue avec une offre de repas nomades pour les personnes intolérantes au gluten. KayaDrop réinvente la nutrition sportive avec ses billes d'alginate à cœur coulant, pour une expérience unique.

Des produits gourmands et nutritifs !

Les projets 2025 révèlent une tendance forte où gourmandise et nutrition marchent main dans la main. Ces innovations misent sur l'expérience gustative pour répondre aux besoins alimentaires, offrant un équilibre subtil entre plaisir et santé.
Coeurs Macarons et Persi' marient habilement gourmandise et nutrition, avec des macarons salés riches en protéines et un dessert végétal à base de kaki, sans lait ni additifs. Bean&Go et Castamel proposent un smoothie ultra-protéiné à base de plantes et un caramel de châtaigne bio sans sucres ajoutés, alliant à la fois saveur et bien-être. Des innovations qui prouvent qu'il est possible de concilier plaisir gustatif et bénéfices nutritionnels.

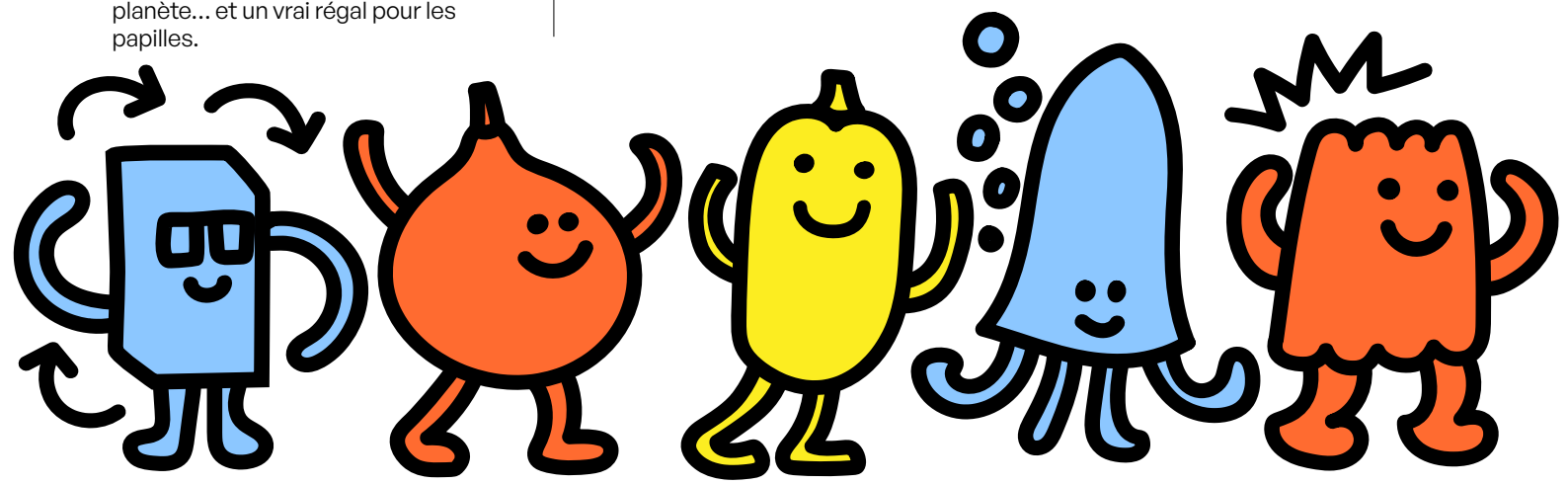
Des alternatives végétales qui réinventent les plats traditionnels

Last but not least, une tendance majeure pour 2025 vient confirmer un phénomène qui s'impose depuis plus de dix ans : l'innovation végétale.
Cette année, l'objectif est de réinventer les plats traditionnels en versions végétales.
Charchi'Cut propose des tranches de pois chiches fermentées et séchées, une alternative 100% végétale aux charcuteries. Le Mollet recrée l'expérience sensorielle de l'œuf mollet avec un produit entièrement végétal à base de tofu texturé. Le Cordon Mieux revisite le cordon bleu dans une version végétarienne à base de haricots blancs et de fonds d'artichaut. DailySpi, quant à lui, propose un dessert végétal bio, innovant et fonctionnel, conçu pour répondre aux attentes des consommateurs à la recherche de santé, de naturalité et de plaisir. Ces innovations prouvent que les alternatives végétales peuvent rivaliser avec les classiques en termes de gourmandise et de satisfaction.

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



Les 22 projets du concours 2025 !



01.



02.


03.


04.


05.


06.


07.


08.


09.



10.

01.
Bean & Go
BOISSON
Le smoothie qui réveille vos sens : gourmand, sain et aux ingrédients 100% français.
Institut Agro Rennes-Angers

02.
Castamel
TARTINABLE
Toute l'intensité de la châtaigne française dans un délicieux caramel bio et sans sucres ajoutés.
AgroParisTech

03.
Charchi'Cut
ACCOMPAGNEMENT
Charchi'Cut : des tranches 100% végétales aux pois chiches, fermentées et séchées.
AgroParisTech

04.
Cigogne
BISCUIT ET GÂTEAUX
Cigogne, la madeleine au chocolat contenant naturellement fer et folates, pour toutes les mamans !
ENSAIA - ENSAD - IAE Metz - UHA Colmar

05.
Cœurs Macarons
PRODUIT CARNÉ
Macarons salés à partager, cœur moelleux d'abats finement hachés, légumes et épices.
ENSAIA ENSAD IAE Metz

06.
DailySpi
DESSERT
DailySpi, dessert végétal au soja, chocolat et spiruline, source de fer et de plaisir.
ENSMAC - Bordeaux INP

07.
Encore MIEUX !
ACCOMPAGNEMENT, PLAT CUISINÉ
Découvrez les fanettis d'Encore MIEUX ! : une alternative gourmande et anti gaspi aux raviolis farcis.
ISARA

08.
Faba' Pop
AIDE CULINAIRE
Féveroles & haricots poppés en topping : du croquant végétal sur-mesure pour sublimer les plats BtoB.
ESA

09.
Hempéro !
BISCUIT ET GÂTEAUX
Hempéro ! Des crackers au chanvre nutritifs et adaptés à tous les régimes : à dipper ou à croquer.
Oniris VetAgroBio

10.
KayaDrop
KayaDrop, l'énergie encapsulée : naturelle, pratique, réutilisable, pensée pour les sportifs.
ENSAIA

11.
La Baïette
BOISSON
La Baïette est une boisson pétillante, à base d'invendus de vin blanc et d'une infusion de plantes.
Institut Agro Rennes-Angers

12.
Le Cordon Mieux
ACCOMPAGNEMENT
Le Cordon Mieux, un cordon bleu revisité : plus sain, plus durable et plus accessible
Oniris VetAgroBio

13.
Le Mollet
ACCOMPAGNEMENT, PLAT CUISINÉ
Gourmand et surprenant, Le Mollet est un oeuf mollet 100% végétal, riche en protéines et prêt à déguster !
Institut Agro Montpellier

14.
Les Kojiteurs
Poudre à base de tourteaux de noisette et de tournesol fermentée et torréfiée.
Supbiotech



11.



12.



13.



14.



15.



16.

15. **Persi'**

DESSERT

Persi', le premier dessert végétal gélifié à base de kaki, pour un délice sans préjudice.

Oniris VetAgroBio

16. **Poomy**

PAIN ET VIENNOISERIE, PETIT DÉJEUNER

Pain au lait au marc de pomme : savoureux, sain, éco-responsable et local.

UniLaSalle

17. **Saucéane**

ACCOMPAGNEMENT, SAUCE ET JUS

Saucéane, une recette gourmande au poisson : pratique et durable dans un bocal réemployable.

ENSAIA UHA ENSAD

18. **Sensoria Gourmet**

Ingrédients à texture modifiée pour dysphagiques, issus de matières premières hors calibre.

ENSMAC - Bordeaux INP

19. **SorGo**

PETIT DÉJEUNER

SorGo, les céréales françaises du petit-déjeuner à base de sorgho, saines, savoureuses et durables.

Institut Agro Dijon

20. **Tasty'paille**

Bois ton verre, croque ta paille. Tasty'Paille, l'apéro qui va jusqu'au bout.

ESIROI

21. **Tourtes&Go**

PLAT CUISINÉ

Votre repas nomade végétarien et rassasiant : plaisir assuré pour les actifs pressés.

Polytech Montpellier

22. **VitaV12**

AIDE CULINAIRE, ALICAMENT

La Bonne 12, aide culinaire végane et polyvalente, apporte naturellement 4 doses journalières de B12.

Institut Agro Montpellier



17.



19.



21.



20.



18.



22.

Avec le soutien de :

Organisé par :