PALMARÈS de la 25° édition du Concours Ecotrophelia France, le tremplin jeune de l'innovation alimentaire!





L'édition 2024 du concours Ecotrophelia France, vient de se dérouler à Rennes du 18 au 20 juin 2024, coorganisée et accueillie pour la seconde année consécutive par l'Institut Agro Rennes-Angers. Ecotrophelia France réunit, depuis 25 ans, les innovations des jeunes étudiants ingénieurs, issus de l'enseignement supérieur, qui réinventent l'assiette de demain.

Nous avons souhaité, à l'occasion de ce jubilé d'argent, qui fête notre quart de siècle, renforcer le débat sur l'écoalimentation et proposer un engagement autour de trois verbes d'action qui fixent un cap à l'innovation alimentaire: secouer, réunir, réparer. Une démarche affirmée et mise en œuvre avec les 22 projets d'innovation découverts lors de ces trois journées rennaises. 22 projets qui secouent, font bouger les lignes et bousculent les paradigmes de l'agro-alimentaire. Les étudiants, en 2024, se sont approprié le mot « réparer » mis en avant par le concours pour définir le futur de l'éco-alimentation avec conviction et détermination. Monique Axelos, la présidente du jury national, nous a fait remarquer que « l'engagement pour la réduction de l'empreinte environnementale et pour la qualité nutritionnelle a été au cœur de la quasi-totalité des innovations découvertes cette année » avec une forte prévalence des ecoscore et nutriscore.

Une des caractéristiques fortes mises en avant par les innovations 2024 est la volonté affirmée de faire preuve que « plaisir et santé ne sont pas incompatibles, qu'il y a une convergence des deux enjeux ». La notion de gourmandise a été fortement revendiquée et toujours articulée avec les enjeux de l'éco-conception. À l'exemple des Mirés (Ecotrophelia de Bronze), des raviolis farcis à la viande de sanglier, qui mettent en avant à la fois leur aspect gourmand, le travail de design visuel mais aussi surtout l'enjeu en termes d'impact environnemental. En valorisant la viande de sangliers sauvages, dont les effectifs élévés causent des dégâts dans les cultures et les villes, Les Mirés misent sur un ingrédient carné à très faible impact carbone.

L'alliance du plaisir et de la nutrition

est aussi au cœur du projet Les Nao', notre trophée Ecotrophelia d'Or 2024, des gâteaux destinés plus particulièrement aux personnes âgées ou atteintes de maladies. **Les Nao**' affirment un double objectif: se revendiquer comme un produit de consommation habituelle, un aliment régulier, mais qui, en même temps, facilite la salivation à la manière d'un complément nutritionnel.

« Redonner du plaisir à des personnes souffrantes de dénutrition » est l'ambition clairement affirmée par le lauréat Or 2024.

L'autre tendance forte des innovations 2024 est justement la prise en charge de la diversité des régimes alimentaires particuliers. En effet, beaucoup d'innovations étudiantes 2024, dont Les Nao' sont aussi représentatifs, ont affirmé leur capacité à s'adresser aux besoins spécifiques d'une multiplicité de cibles bien déterminées. Il s'agit ici d'un enjeu essentiel en termes de nutrition et de santé pour le futur de l'agro-alimentaire qui à l'avenir doit pouvoir s'adresser à une population de plus en plus diverse, de plus en plus âgée et aux besoins de plus en plus différenciés.

L'édition 2024 témoigne aussi de la diversité des matières premières que les étudiants ont mis en avant à l'exemple du sanglier, des escargots, de l'algue ou des insectes. Une caractéristique remarquée est l'association de ces matières premières avec des légumineuses.

Les légumineuses sont justement au centre d'un projet extrêmement innovant qui a remporté pas moins de trois prix dont le trophée Ecotrophelia d'Argent. Lupille qui réinvente le petit-déjeuner avec un granola de légumineuses fermentées, à base d'un tempeh où le soja a été remplacé par du lupin et de la lentille verte. Une innovation particulièrement remarquée par le choix de son procédé (la fermentation), ses qualités nutritives (riche en fibres et protéines et 30% moins sucré qu'un granola du marché) son caractère gourmand et son procédé de production qui met en avant l'économie d'énergie.



À l'issue du jury national qui s'est réuni ce jeudi 20 juin, sous la présidence de **Monique Axelos**, directrice scientifique pour l'alimentation et la bioéconomie à INRAE, le palmarès d'Ecotrophelia 2024 est le suivant:

-Ecotrophelia France Or 5000€



Le lauréat représentera la France au concours Ecotrophelia Europe qui se déroulera au SIAL Paris les 20 et 21 octobre 2024

Les Nao' de OnirisVetAgroBio

Biscuits et gâteaux, alicament – Des gâteaux contre la dénutrition, pour une salivation favorisée et un plaisir retrouvé.

-Ecotrophelia France Argent 2500€



Lupille de ESA Angers Petit-déjeuner - Un granola

Petit-déjeuner - Un granola gourmand à base de légumineuses fermentées sous forme de tempeh.

-Ecotrophelia France Bronze 1500€



Les Mirés de l'ENSAIA, de la FMA et de l'ENSAD Plat cuisiné - Les Mirés, des pâtes fraîches farcies à la

viande de sanglier, la toute

première alternative à 97 % française mettant en avant notre terroir.





-Prix Innovation Nutrition 1500€



Remis par Carnot Qualiment Les Nao' de OnirisVetAgroBio

-Prix Innovation Produit de la pêche française 4000€



Remis par France Filière Pêche Gnoc'Fish de l'École de Biologie Industrielle, EBI

Plat cuisiné - Des gnocchis au poisson composés de 25% de Lieu noir, une nouvelle manière savoureuse, saine et rapide de déguster du poisson.

-Prix Innovation légumineuses 4000€



Remis par **Terres Univia** Lupille de ESA Angers

-Prix Innovation Fruits et légumes 4000€



Remis par La Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) Kréyon Péï de l'ESIROI Biscuits et gâteaux - Kréyon

Péï, un goûter ludique fourré aux fruits séchés pour conquérir le cœur de vos enfants.

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



Remis par Institut Carnot **Agrifood Transition** Les Mirés de l'ENSAIA, de la FMA et de l'ENSAD

Prix pour les Transitions Alimentaires 500€



Prix spécial suite au vote du public composé des professionnels des **JAS** 2024 (Journées Aliments & Santé) de La Rochelle

Soupes Madame de l'ENSAIA, de la FMA et de l'ENSAD

Plat cuisiné, soupe - Soupes Madame, plus qu'une simple soupe, c'est dans son écrin croquant, aux graines et farines sans gluten, que se cache une barre de soupe déshydratée.

-Prix Entrepreneuriat 500€



Remis par l'**Ania** Omega Bon! de ISARA Lvon

Le petit-déjeuner, avec des pépites croquantes, concu

pour garantir la dose quotidienne d'oméga-3.

-Prix Alimentation durable 4000€



Remis par Rennes Métropole Lupille de ESA Angers

-Prix Coup de cœur du public 500€



Le Brizhilli de L'Institut Agro Rennes-Angers Apéritif et snack salé - Des

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

-Prix Coup de cœur des étudiants

I'ENSAD



Remis à l'issue de l'épreuve Mon projet en 120 secondes Soupes Madame de l'ENSAIA, de la FMA et de

Plat cuisiné, soupe - Soupes Madame, plus qu'une simple soupe, c'est dans son écrin croquant, aux graines et farines sans gluten, que se cache une barre de soupe déshydratée.

Après 21 ans d'éditions à Avignon, deux années consécutives à Nancy en 2021 et 2022, puis deux autres années consécutives à Rennes en 2023 et 2024, Ecotrophelia France vous donne rendez-vous à Bordeaux en 2025, et à La Rochelle en 2026.

Pour l'accueil et la co-organisation de ces deux prochaines éditions, le comité de sélection a porté son choix sur le projet ambitieux, conjoint, de l'Ensmac INP Bordeaux, de Bordeaux Sciences Agro et du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle.







L'édition 2024, a consolidé nos engagements en matière de sobriété, en accord avec les valeurs d'Ecotrophelia. pour limiter l'empreinte de l'organisation du concours : pas de vaisselle ietable. 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 étudiants y compris pour les cartons, la production de goodies centrées sur le durable et le local, l'absence de navettes pour les déplacements.

Ecotrophelia France remercie chaleureusement les équipes de Rennes et de l'Institut Agro Rennes-Angers pour leur accueil et la formidable organisation des éditions 2023 et 2024.

Ecotrophelia 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, Ania, Comité Sully, La Coopération Agricole, Critt Agro-Alimentaire Sud, CTCPA, France Filière Pêche, Fiac, Interbev, Institut Carnot AgriFood Transition, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, Pact'Alim, Qualiment et Terres Univia.

Un grand merci également aux collectivités territoriales ainsi qu'à nos partenaires régionaux : Rennes Métropole, Région Bretagne, Agromousquetaires, Altho Brets, Armateurs de rhum, Bba Milk Valley, Crédit Agricole, la CFR, le CIEC, Grain de Sail, Groupe Grimaud, Groupama, Ker Cadélac, Groupe Lactalis, Mademoiselle Desserts, Mérieux NutriSciences, Mondelez, Nestlé, Nigay, Olga, Groupe Savencia, Savéol, Strottner Culinaire

Pour en savoir plus sur le concours Ecotrophelia France et les projets présentés en 2024, retrouvez le dossier de presse complet ici ainsi que notre magazine LIVE ici.

Contact presse national:

Viken Armenian | +33 6 40 12 96 61 viken@wais.io

Contact presse régional:

Estelle Faure | +33 6 15 90 92 94 estelle.faure@institut-agro.fr

Avec le soutien de :













































Oniris O POLYTECH Superh Superh Utc











Olga







Groupama









