

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## La Rochelle, 19 juin 2026

### PALMARÈS de la 27<sup>e</sup> édition du Concours Ecotrophelia France, le tremplin jeune de l'innovation alimentaire !

L'édition 2026 du concours Ecotrophelia France vient de se dérouler du 16 au 18 juin 2026 à l'espace Encan à La Rochelle, coorganisée par le CRITT Agro-Alimentaire en coordination avec l'ENSMAC - Bordeaux INP et Bordeaux Sciences Agro.

Chaque année, Ecotrophelia France rassemble le fleuron de la jeunesse étudiante, issue des cursus en alimentaire de l'enseignement supérieur français pour imaginer des réponses concrètes aux défis de l'alimentation de demain. Cette année, le concours avait lieu au cœur des JAS La Rochelle, une des plus grandes conventions d'affaires de la filière.

Après trois journées intenses à La Rochelle, rythmées par une forte énergie collective, avec 17 projets issus de 19 établissements en lice, le jury présidé par **Capucine GRANDSIR**, responsable sectorielle chez Bpifrance, a dévoilé son palmarès. Cinq grandes dynamiques se dégagent : du degré de maturité aux transitions alimentaires, en passant par les matières premières et la nutrition, jusqu'à la restauration collective, autant de champs investis avec passion et enthousiasme par les équipes étudiantes.

## 1 Des innovations abouties, déjà prêtes pour une mise sur le marché

Bien plus que des concepts, les innovations 2026 prennent la forme de produits déjà lisibles pour le consommateur, avec des positionnements clairs, des cibles identifiées et des usages immédiatement compréhensibles.



# PALMARÈS 2026



### Pour beaucoup d'entre eux, une présence en linéaires apparaît envisageable à horizon 1 à 5 ans.

Les 17 projets se sont distingués par leur degré d'aboutissement. Au terme de un voire deux ans de développement, ces innovations relèvent le défi de concevoir un produit de A à Z.

**Herblini** en est l'une des illustrations les plus évidentes. Avec son blini fourré prêt à l'emploi, pensé pour la grande distribution, le projet transforme une idée simple (et gourmande !) en **produit immédiatement identifiable en rayon**. Cette même attention portée à l'usage se retrouve dans l'ensemble des projets, qu'ils répondent à des besoins nutritionnels spécifiques comme **Calipsos** ou **Endu'reng**, qu'ils s'adressent à la restauration collective comme **L'Atelier Cicer** ou **CÉL'Est**, ou qu'ils visent une diffusion plus large comme **Sirgho** ou **ZAVO**.

Au-delà de leurs différences, ces innovations partagent une même ambition : proposer des produits conçus pour rencontrer leur marché et trouver leur place dans les habitudes alimentaires de demain.

## 2 Des innovations au service des transitions alimentaires

Un constat se confirme : au fil du temps, l'éco-conception s'est installée au cœur des démarches des nouvelles générations. L'édition 2026 porte et amplifie cette dynamique engagée, avec des innovations inscrites dans les transitions alimentaires à l'œuvre, pensées pour faire évoluer les usages sans rupture.

L'écoconception est intégrée dès le départ, avec **des recettes qui réduisent les listes d'ingrédients, limitent les transformations et intègrent progressivement davantage de ressources végétales**, notamment à travers les légumineuses et les céréales. Cette dynamique s'appuie, par exemple, sur des

ingrédients comme le pois chiche, la féverole ou le sorgho, qui permettent de construire des alternatives aux produits traditionnels, sans rupture d'usage pour le consommateur. **L'Atelier Cicer**, **CÉL'Est**, **CROCGNOUS** ou **Sirgho** proposent tous des recettes simples et lisibles, à partir de matières premières végétales.

## 3 Matières premières, filières locales et ressources valorisées

Les étudiants se sont emparés des matières premières, avec un positionnement affirmé. Derrière ces choix, une attention particulière est portée à leurs origines et aux filières qui les structurent.

**Le sourcing local apparaît ainsi comme l'un des fils conducteurs de nombreux projets**. Sorgho cultivé dans le Sud-Ouest pour **Sirgho**, pois chiche français pour **L'Atelier Cicer**, légumineuses issues de coopératives agricoles du Grand Est pour **CÉL'Est**, patate douce cultivée à La Réunion pour **Kréoboost**, la caroube méditerranéenne comme substitut au cacao au cœur de **Barré** : derrière chaque innovation se dessine la volonté de s'appuyer sur des ressources identifiées et de renforcer les liens avec les filières existantes.

Cette attention à l'origine des ingrédients s'accompagne d'un travail de valorisation de ressources parfois sous-exploitées. Les drêches de brasserie utilisées par **CÉL'Est**, la féverole mobilisée par **CROCGNOUS** et par **Fevie's** ou encore les coproduits marins valorisés par **Calipsos** témoignent de cette recherche de nouvelles voies d'exploitation à partir de ressources déjà disponibles.

À travers ces choix, les étudiants inscrivent leurs projets dans une réflexion plus large sur la durabilité : meilleure valorisation des ressources agricoles, réduction des pertes et développement de cultures adaptées aux enjeux environnementaux actuels.

## 4 Nutrition, molécules et innovation de formulation

Dans le prolongement des enjeux de filières, une autre dimension s'impose : celle de la nutrition et de la formulation. Protéines, fibres, calcium, oméga-3 ou probiotiques ne sont pas envisagés comme de simples ajouts, mais comme des éléments structurants des recettes.

**Calipsos** prend la forme d'une bille chocolatée enrichie en calcium issu de coproduits marins, proche d'un snack sucré. **Endu'reng** se présente comme une barre salée pour la récupération des personnes sportives à base de hareng, de pois chiches et de sarrasin.

**Lyov** propose des bouchées à croquer, associant kéfir et fruits lyophilisés enrobés de chocolat noir.

Dans l'ensemble des projets, la nutrition est intégrée dès la conception et oriente directement les choix de formulation.

### Au-delà des apports nutritionnels, l'innovation repose avant tout sur les procédés et les assemblages.

Lyophilisation, équilibres de recettes et textures structurent les produits et traduisent des choix de formulation précis. **L'innovation se situe ainsi moins dans la technologie elle-même que dans la manière dont les ingrédients sont combinés et transformés.**

## 5 Des innovations orientées vers la restauration collective

Enfin, ces logiques de formulation trouvent un terrain d'application direct en restauration collective, avec des innovations pensées pour répondre à ses contraintes d'accessibilité, d'équilibre nutritionnel et de simplicité d'usage.

**L'Atelier Cicer** s'inscrit dans cette dynamique avec son couscous de pois chiche, riche en protéines et facile à intégrer dans des plats chauds ou des salades. **CÉL'Est** développe un pain à teneur élevée en protéines et en fibres, pensé pour accompagner les repas en restauration d'entreprise ou d'administration. **CROCGNOUS** propose des mini fourrés surgelés, pensés pour les CROUS et l'accessibilité étudiante.

Ces innovations s'inscrivent dans les pratiques de la restauration collective, avec des formats pensés comme des solutions immédiatement opérationnelles, conçues pour une intégration simple dans les menus et une mise en œuvre adaptée aux contraintes de service.

À l'issue du jury national qui s'est réuni ce jeudi 18 juin, sous la présidence de **Capucine GRANDSIR**, responsable sectorielle agriculture et industrie agroalimentaire à Bpifrance, le palmarès d'ECOTROPHELIA 2026 est le suivant :

Le lauréat représentera la France au concours ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera au SIAL Paris en octobre 2026.



### L'Atelier Cicer de ESA

Gamme de couscous BIO de pois chiches français, sans gluten, riche en protéines, 3 granulométries.



### CÉL'Est de ENSAIA - UHA - ENSAD

Du champ au plateau, un pain riche en protéines et en fibres qui valorise et démocratise les ressources locales du Grand Est.



### KréoBoost de ESIROI

un produit énergétique l'éccœurement en moins, l'énergie brute nécessaire pour vous remettre en course à base d'une pâte à la patate douce.

**KAPTAYA** accompagne les équipes lauréates des trophées Or, Argent et Bronze avec un chèque de 1 000 €, en complément de leur dotation habituelle.

Family Office présidé par Jean-Philippe Girard, fondateur d'Eurogerm et de l'Institut Arpèges, KAPTAYA soutient des projets innovants contribuant aux progrès social, sociétal, écologique, alimentaire et agricole.

Un soutien concret qui vient encourager l'engagement et la créativité des étudiants, porteurs des innovations alimentaires de demain.

### Prix Sciences et Technologies 1000 € Remis par l'Actia et ses centres techniques.

#### Lyov de ENSAIA - UHA - ENSAD

Le premier kéfir de lait fruité à croquer, lyophilisé et enrobé de chocolat. Gourmand et nutritif.

### Prix Innovation Produit de la pêche française 4000€ Remis par France Filière Pêche

#### Endu'reng de Oniris

**Endu'reng**, votre barre salée au hareng fumé pour récupérer après vos efforts d'endurance !

### Prix Innovation légumineuses 4000€ Remis par Terres Univia

#### CÉL'Est de ENSAIA - UHA - ENSAD

Du champ au plateau, un pain riche en protéines et en fibres qui valorise et démocratise les ressources locales du Grand Est.

### Prix Innovation Fruits et légumes 4000€ Remis par La Fédération des Industries d'Aliments Conservés (FIAC)

#### KréoBoost de ESIROI

un produit énergétique l'éccœurement en moins, l'énergie brute nécessaire pour vous remettre en course à base d'une pâte à la patate douce.

### Prix Innovation Nutrition 1500€

#### Remis par Carnot Qualiment

#### Calipsos de AgroParisTech

**Calipsos** est une bille enrichie en calcium issu de coproduit de la pêche, enrobée de chocolat pour compléter les apports en calcium des femmes, après la ménopause.

### Prix Protéines Alternatives 500€

#### Remis par HackTheFork

#### Fevie's de Sup'Biotech

Bouchées féveroles, un accompagnement gourmand valorisant les légumineuses en restauration collective.

### Prix Alimentation durable 3000 €

#### L'Atelier Cicer de ESA

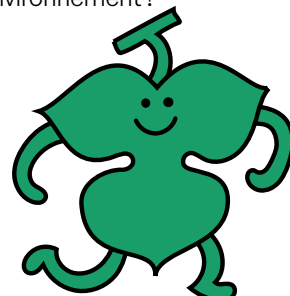
Une gamme de couscous BIO de pois chiches français, sans gluten, riche en protéines, proposée en 3 granulométries.

### Prix Nos étudiant.e.s ont du cran 1000€ Remis par Institut Carnot

#### Agrifood Transition

#### Sirgho de AgroParisTech

**Sirgho**, un sirop de sorgho made in France, sucrant naturel innovant meilleur pour l'environnement !



## Prix Entrepreneuriat 500€

Remis par l'Ania avec un mentorat du réseau FoodTech @ France

Ex aequo

### CROCNOUS de L'Institut Agro Dijon

Des produits panifiés fourrés surgelés qui s'intègrent facilement aux menus de la restauration collective. Leur pâte dorée à base de farine de féverole fermentée renferme un cœur gourmand source de fibres et de protéines: betterave/fromage de chèvre ou épinard/fromage de chèvre.

&

### Sirgho de AgroParisTech

Sirgho, un sirop de sorgho made in France, sucrant naturel innovant meilleur pour l'environnement !

## Prix Coup de cœur du public

500€

### ZAVO de ENSAIA - UHA - ENSAD

La boisson lactée à l'avocat gourmande et nutritive qui accompagne vos matinées.

## Mention spéciale Coup de cœur des étudiants

Remis à l'issue de l'épreuve Mon projet en 120 secondes BARRÉ de l'Institut Agro Rennes-Angers BARRÉ, la gourmandise sans cacao qui réinvente l'expérience chocolat en associant caroube, céréales torrifiées et chicorée.

# 2027-2028 :

Ecotrophelia France s'installe à Paris.

Après Avignon, Nancy, Rennes, Bordeaux et La Rochelle, Ecotrophelia France **s'installera pour la première fois de son histoire à Paris pour ses deux prochaines éditions.**

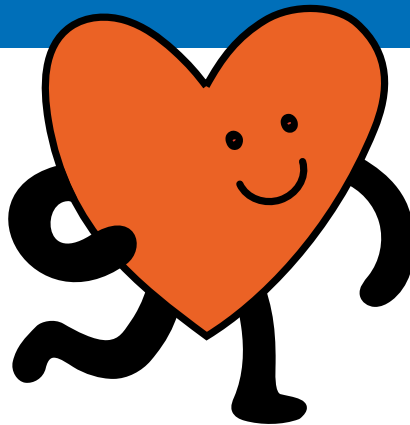
Le comité de sélection a retenu **le projet porté par AgroParisTech**, qui sera chargé de l'accueil et de la co-organisation du concours.

Ecotrophelia France remercie chaleureusement les équipes du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle pour la co-organisation et leur accueil au sein des JAS La Rochelle ainsi que celles de l'ENSMAC - Bordeaux INP et de Bordeaux Sciences Agro pour leur suivi et leur coordination.

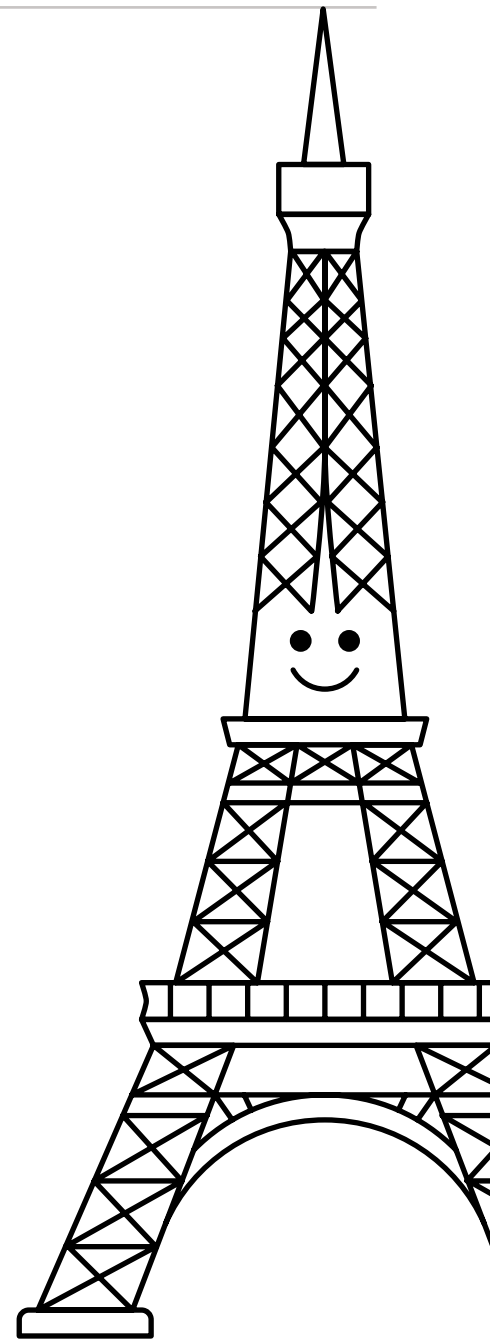
Après ces deux belles années en Nouvelle-Aquitaine, rendez-vous l'an prochain à Paris.

## Ecotrophelia France ne pourrait pas avoir lieu sans l'engagement de l'ensemble de ses partenaires nationaux et régionaux.

Un grand merci à tous nos partenaires nationaux : le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, Terres Univia, Pact'Alim, la FIAC, France Filière Pêche, Qualiment, Institut Carnot AgriFood Transition, le CIEC, Citeo, Actia, Ania, Critt Agro-Alimentaire Sud, CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle, CTCPA, EVEA Askor et Hack The Fork. Un grand merci également à la Région Nouvelle-Aquitaine ainsi qu'à nos partenaires régionaux : Emmi Desserts, Goûts et couleurs, INNOV'IA, L'Angelys, Léa Nature Services.



Pour en savoir plus sur le concours Ecotrophelia France et les projets présentés en 2026, retrouvez le dossier de presse complet [ici](#) ainsi que notre magazine [LIVE ici](#) avec des développements détaillés sur les produits 2026 ainsi que des entretiens avec plusieurs acteurs de l'innovation alimentaire.



## Contact presse

### national :

Viken Armenian  
viken.ecotrophelia@gmail.com  
+33 (0)6 40 12 96 61

### régional :

Marion BÉGAUD,  
CRITT Agro-Alimentaire :  
m.begaud@crittiaa.com  
Tél : 05.46.44.84.75  
Mobile : 06.75.64.49.32

Avec le soutien de :



Organisé par :

