

COMMUNIQUÉ DE PRESSE Mardi 12 mai 2026

Ecotrophelia France
2026 : 17 projets
d'innovations pour
secouer, nourrir
et réinventer
l'alimentation !

En 2026, le tremplin jeune
de l'innovation alimentaire
s'amarre à La Rochelle,
pour sa deuxième année
en Nouvelle-Aquitaine,
après Bordeaux en 2025.

Accueilli et co-organisé par le CRITT
Agro-Alimentaire La Rochelle avec
l'accompagnement de l'ENSMAC
Bordeaux INP et de Bordeaux
Sciences Agro.

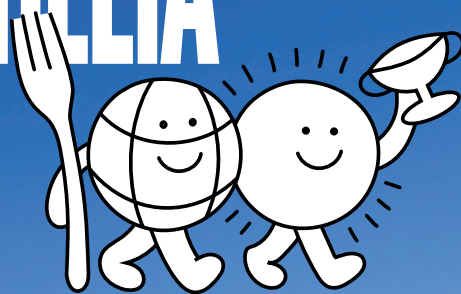
**Réuni en ce mardi 12 mai,
le comité de pré-
sélection du concours
national Ecotrophelia
a retenu 17 projets issus
de 19 établissements
d'enseignement
supérieur pour concourir
au tremplin jeune de
l'innovation alimentaire
française.**

Du 16 au 18 juin, Ecotrophelia prend ses
quartiers à l'**espace Encan de
La Rochelle** et rejoint pour la première
fois **les JAS La Rochelle**, rendez-vous
incontournable des acteurs de l'alimen-
tation et de la nutrition.

En s'installant **au cœur même de
ce rendez-vous majeur du secteur
agro-alimentaire,** le concours
propulse cette année l'innovation
étudiante **au plus près des acteurs
de la filière.**

Étudiants et jeunes ingénieurs viendront
présenter leurs innovations au **contact
direct des professionnels,** experts,
industriels et décideurs engagés dans

CONCOURS ECOTROPHELIA 2026



les grandes transformations de l'alimen-
tation. Une **immersion grandeur
nature**, où les idées se confronteront
aux réalités du terrain, et aux attentes
du secteur agroalimentaire.

Pendant trois jours, les équipes défen-
dront leurs projets face à des jurys
venus de tous les horizons. Plus qu'une
compétition, Ecotrophelia s'impose
comme un espace de rencontre entre
enseignement supérieur, recherche et
monde professionnel. **Un lieu où les
approches se croisent et où la
créativité étudiante dialogue avec
les exigences des industries et de
l'innovation appliquée.**

Au fil des éditions, le concours s'est
imposé comme un révélateur des
grandes tendances de l'alimentation
de demain, **avec un fil rouge :**
l'éco-conception. Nutrition, durabilité,
nouveaux usages, procédés, valorisa-
tion des ressources : autant d'évolu-
tions portées par une génération qui
conçoit **l'innovation comme un
passage à l'action, créatif et engagé.**
Une logique où les enjeux de la durabi-

**lité s'imposent dès l'origine des
projets, de l'idée jusqu'à l'usage.**

A Ecotrophelia, **la jeunesse transforme
ses idées en démarches concrètes.**

Le concours devient un terrain d'émula-
tion unique, où se dessinent déjà les
lignes de l'innovation alimentaire de
demain.

Cet esprit s'incarne en trois verbes :
secouer, nourrir, réinventer.
Un mantra qui condense tout l'esprit
d'Ecotrophelia.

Secouer

c'est **bousculer les modèles**, inventer
de nouveaux usages et accélérer les
transitions.

Nourrir

c'est **penser
l'accès de tous à une alimentation
saine**, dans une logique d'équité et de
lien.

Réinventer

c'est transformer en profondeur les
systèmes alimentaires pour **réduire
l'impact environnemental et
renforcer la qualité nutritionnelle.**

En 2026, une nouvelle génération d'étudiants et de jeunes ingénieurs bouscule les lignes de l'innovation alimentaire avec quatre dynamiques qui émergent au cœur de leurs 17 projets. D'abord, **la valorisation des coproduits et des ressources sous-exploitées.** Ensuite, **la rencontre entre gourmandise et nutrition.**

Puis **la réinvention des packagings** et des formats pour réduire l'impact environnemental. Enfin, **les procédés de transformation, devenus un moteur d'innovation à part entière.** Ensemble, ces évolutions dessinent une innovation alimentaire plus sobre, plus inventive et plus engagée, en prise directe avec les enjeux de la transition alimentaire.

La valorisation des coproduits et des ressources sous-exploitées s'impose comme un pilier de la transition.

Les projets placent les coproduits au cœur de leurs démarches et repensent l'usage des matières premières. Les **drêches de brasserie, par exemple, sont au centre de deux projets : CÉL'Est** les valorise sous forme de petits pains riches en protéines destinés à la restauration collective, tandis que **La Boulette** les intègre à des boulettes de poulet à destination des CROUS. Dans cette même logique, **Calipso** transforme des arêtes de poisson en ingrédient riche en protéines, intégré à une collation santé associant chocolat et amande. **BARRÉ** et **FROUCHA!**, quant à eux, **s'emparent de la caroube** et la déclinent en tablettes : le premier comme **alternative au cacao**, le second dans une formulation associant caroube et fruits fermentés.

Les ressources sous-exploitées deviennent un levier central d'innovation. **Les féveroles, autre coproduit récurrent,** sont mobilisées par **Fevie's**, qui les transforme en bouchées prêtes à consommer, et par **CROCGNOUS**, qui les intègre dans des mini fourrés nutritifs destinés à la restauration collective. **Sirgho** s'inscrit dans cette dynamique en valorisant le sorgho cultivé sans intrants : il le transforme en **sirop sucrant innovant, pensé comme alternative aux sucres traditionnels.**

À travers ces approches, les projets dessinent une alimentation plus sobre, fondée sur **la valorisation systématique des ressources disponibles.**

Gourmandise et nutrition avancent main dans la main.

Les projets ne cherchent plus à arbitrer entre plaisir et santé, mais à les faire coexister dans des produits accessibles. **Lyov** introduit les probiotiques dans une bouchée gourmande à base de kéfir lyophilisé enrobé de chocolat. **Endu'reng** et **KréoBoost** proposent des alternatives énergétiques en rupture avec les codes sucrés traditionnels : hareng fumé et sarrasin en barre pour le premier, patate douce et naturalité pour le second. **Gustine** revisite le pesto en associant cresson, chanvre et comté dans une sauce à la fois gourmande et nutritive, riche en protéines et en goût.

Dans un autre registre, **ZAVO** propose un petit-déjeuner complet et rapide sous forme de boisson lactée à base d'avoat. **L'Atelier Cicer** valorise les légumineuses avec une offre de couscous riche en protéines végétales et sans gluten.

La gourmandise devient un vecteur de nutrition, où le plaisir accompagne désormais des apports pensés pour répondre à de nouveaux usages.

Packagings repensés : réduire les déchets, s'adapter aux modes de vie contemporains.

Les étudiants s'emparent des enjeux environnementaux avec un objectif clair : réduire les déchets, au plus près des pratiques de consommation. Réinventer les produits et leurs usages devient un levier central de leurs innovations, au croisement de la durabilité et de la praticité.

HERBLINI propose un blini déjà fourré, qui supprime les emballages multiples liés aux tartinables et à leurs accompagnements, en réunissant en un seul produit la base et la garniture dans une logique prête à consommer. **KROON** remplace la cuillère jetable par une cuillère comestible conçue pour la dégustation de glaces, éliminant un déchet à usage unique tout en transfor-

mant le geste en expérience gourmande. **NOMAD** réduit les contraintes logistiques et les emballages liés aux boissons en proposant un smoothie sous forme de pastille à reconstituer, conditionné en doypack compact pensé pour la mobilité.

Les procédés de transformation deviennent un terrain d'innovation à part entière.

L'innovation ne passe plus seulement par les produits, mais par les procédés qui les transforment. **Fermentation, lyophilisation, transformation en poudres, déplacement de savoir-faire, substitution de matières premières deviennent des leviers majeurs pour réduire l'impact environnemental** des produits alimentaires. Des techniques qui simultanément ouvrent de nouvelles perspectives gustatives et nutritionnelles.

BARRÉ transpose les savoir-faire de la chocolaterie à la caroube, ouvrant de nouvelles perspectives. **Lyov** s'appuie sur la lyophilisation pour **stabiliser un produit fermenté en snacking**, tandis que **FROUCHA!** mobilise le kombucha dans une matrice solide. Les procédés permettent aussi de créer de nouveaux formats : **NOMAD** transforme les fruits en poudres puis en pastilles. Les procédés deviennent essentiels pour valoriser des ressources complexes et faire émerger de nouvelles alternatives à l'image de **Sirgho** qui à travers un procédé optimisant l'extraction des sucres du sorgho, permet de développer un sirop pensé comme alternative aux sucres traditionnels.

CONTACT PRESSE

National

Viken Armenian
06 40 12 96 61
viken.ecotrophelia@gmail.com

Régional

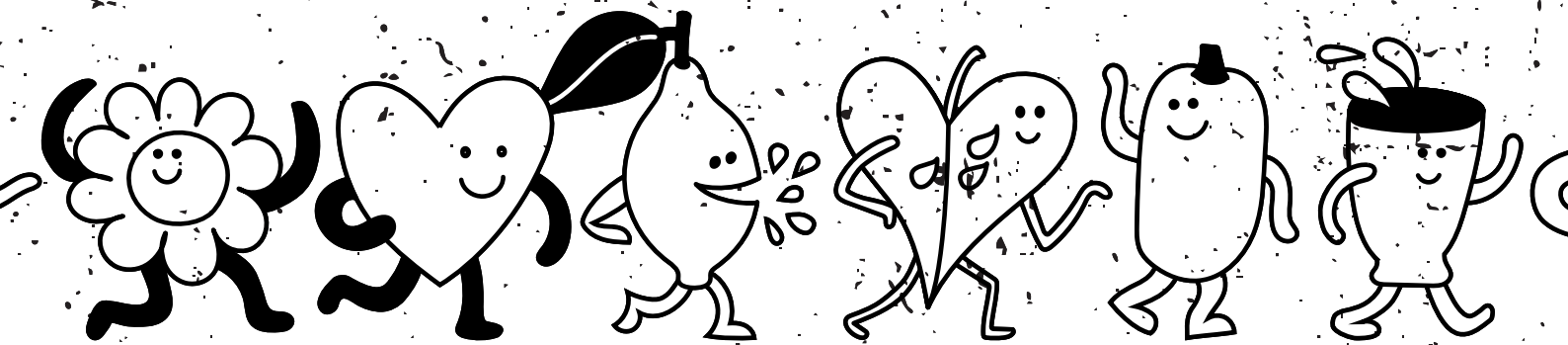
Marion Bégaud
m.begaud@crittiaa.com
Tél : 05.46.44.84.75
Mobile : 06.75.64.49.32
fr.ecotrophelia.org

Avec le soutien de :



Organisé par :





LES 17 INNOVATIONS ECOTROPHELIA 2026 !



01

01 **BARRÉ**

BARRÉ, la gourmandise sans cacao qui réinvente l'expérience chocolat.
Institut Agro Rennes-Angers

02 **Calipsos**

Calipsos est une bille enrichie en calcium de coproduit marin enrobée en chocolat pour atteindre les apports en calcium des femmes ménopausées.
AgroParisTech



02

03 **CÉL'Est**

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

04 **CROC&NOUS**

Gourmands, nutritifs et pratiques : les Mini Fourrés révolutionnent la restauration collective !
Institut Agro Dijon



03



05



07



04



06



08

05 **Endu'reng**

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

06 **Fevie's**

Bouchées féveroles, l'accompagnement gourmand valorisant les légumineuses en restauration collective
Sup'Biotech

07 **FROUCHA!**

La tablette de caroube fourrée aux fruits fermentés au kombucha, conçue pour vous faire sourire.
ONIRIS

08 **Gustine**

Le goût authentique d'ingrédients de qualité, réinventé en pesto : du champ au bocal, c'est **Gustine**.
Uni La Salle



09

09 **HERBLINI**

Découvrez **HERBLINI**, le premier blini fourré, pratique et savoureux pour réussir vos apéritifs !

Université Aix Marseille



10

10 **KréoBoost**

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

ESIROI

11 **KROON**

KROON : la cuillère comestible éco-conçue, zéro déchet, pour savourer vos glaces avec gourmandise.

ENSMAC Bordeaux INP

12 **L'Atelier Cicer**

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

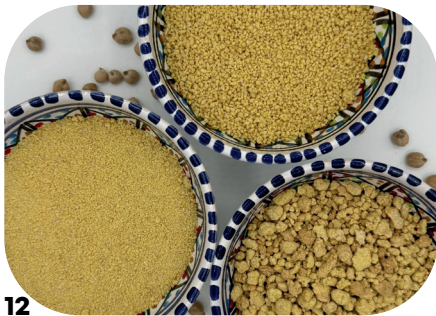
ESA



11



14



12



13



15

13 **La Boulette**

La Boulette de poulet durable hybride, riche en fibres et protéines, faite pour les étudiants

Bordeaux Sciences Agro

14 **Lyov**

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

ENSAIA - UHA - ENSAD

15 **NOMAD**

NOMAD, le smoothie à emporter partout, prêt en un instant

Institut Agro Rennes-Angers

16 **Sirgho**

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

AgroParisTech

17 **ZAVO**

ZAVO, la boisson lactée à l'avocat gourmande et nutritive qui accompagne vos matinées.

ENSAIA - UHA - ENSAD



16



17

