



22 équipes présélectionnées
pour les Trophées Etudiants 2021
de l'Innovation Alimentaire.

Rendez-vous à Nancy du 22 au 24 juin



Depuis plus de 20 ans, ECOTROPHELIA, est le premier concours français et européen d'innovation alimentaire dans le cadre duquel les étudiants de l'enseignement supérieur français pensent l'alimentation de demain.

Le jury de pré-sélection d'ECOTROPHELIA France vient de valider la candidature de 22 projets d'innovation alimentaire portés par 23 établissements de l'enseignement supérieur français.

Une nourriture saine, nappée de plaisirs, et qui reste abordable... : telle est la thématique de l'édition 2021 qui se déroulera à Nancy, du 22 au 24 juin, dans le cadre d'une semaine internationale de la foodtech.

Au menu des 22 projets en lice cette année, on trouve des viandes (peu valorisées et/ou travaillées différemment), des abats, des produits de la pêche française, des préparations à base de légumes et légumineuses, des innovations pour les enfants ou pour les seniors....

Avec pour ligne directrice la volonté de conjuguer gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel, en un mot « se faire plaisir en mangeant sain et écoresponsable ». Ainsi qu'une réflexion autour des emballages afin qu'ils soient les plus respectueux possibles de l'environnement.

ECOTROPHELIA est une vraie référence de l'enseignement à l'innovation et les acteurs de l'agroalimentaire, de même que les filières alimentaires, le savent et c'est pourquoi ils sont impliqués très activement dans ce concours qui permet aux nouvelles générations de plonger dans le grand bain, main dans la main avec les professionnels.

Au total, 13 prix et plus de 30 000€ seront remis à Nancy, pour stimuler l'imagination éco-innovante et saluer l'excellence de ces projets d'avenir.

Les équipes étudiantes et les enseignants chercheurs de ces établissements se retrouveront en juin à Nancy pour les épreuves finales devant un jury national composé de professionnels experts du secteur de l'alimentation qui sera présidé par Christine Cherbut déléguée du Président Directeur Général de l'INRAE (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement)).

- | | |
|---|---|
| • L'Institut Agro AGROCAMPUS Ouest | • ESIROI - Université de La Réunion |
| • AgroParisTech | • ESIX Normandie |
| • AGROSUP Dijon | • ISARA Lyon |
| • Avignon Université | • JUNIA – ISA |
| • Ecole de Biologie Industrielle - Cergy | • ONIRIS Nantes- |
| • ENSAIA - Université de Lorraine | • L'École de Design Nantes Atlantique |
| • FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences
Université de Haute Alsace | • L'institut Agro Montpellier SupAgro |
| • ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design
de Nancy | • POLYTECH Montpellier - Université de
Montpellier |
| • IAE Metz School of Management | • EI PURPAN – Toulouse |
| • ENSCBP Bordeaux INP | • Sup'Biotech |
| • Ecole Supérieure d'Agricultures - Angers | • E-artsup |
| | • Université Lyon 1 |

Les étudiants ont fait preuve d'inventivité en respectant un cahier des charges précis (sur les saveurs, l'impact nutritionnel, l'impact sur l'environnement). Voici les 22 projets finalistes :

Les As Normands

ESIX Normandie

Plat cuisiné - produit carné - Les As, le plat parfait de viande et de légumes du terroir alliant transparence, durabilité & santé !

Les Audacieux)

ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, **Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences**, **Université de Haute Alsace - ENSAD**, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy **IAE Metz School of Management**

Plat - Acrobat de coproduits jonglant entre gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel !

Les Barr'oudeurs

ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, **Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences**, **Université de Haute Alsace - ENSAD**, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy **IAE Metz School of Management**

Plat cuisiné - Repas nomade équilibré : 3 textures gourmandes aux céréales, légumes et légumineuses, format barre.

Beefore par Meat & Meet

POLYTECH Montpellier

Produit carné - Beefore, viande Aubrac séchée enrobée de légumineuses croustillantes pour un apéritif sain et local.

Broomie

ENSCBP Bordeaux INP

Goûter- Snack sucré - Le Broomie est un brownie Nutri-Score A, végétan, source de fibres, Eco-Score B et gourmand!

Butternot

Faculté de Marketing et d'Agrosciences, **Université de Haute Alsace - ENSAIA**, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, **Université de Lorraine - ENSAD**, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy

Aide culinaire - Beurres & margarines - Tartinable - Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations

Crispy MEat

Avignon Université

Accompagnement - Produit carné - Des chips de viande aux saveurs de nos régions.

D'Roll présenté par Les Globe-Croqueurs

ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique

L'École de Design Nantes Atlantique

Alicament - Biscuit & gâteaux - Petit déjeuner - D'Roll est une collation saine et gourmande prévenant les symptômes de la cinétose chez l'enfant.

ET HOP!

ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique

L'École de Design Nantes Atlantique

Biscuit & gâteaux - ET HOP! l'encas fruité, gourmand et sain qui accompagne les femmes ménopausées dans leur quotidien!

Hémisfer

L'Institut Agro | Agrocampus Ouest

Boisson - Hémisfer, le smoothie bio riche en fer issu d'algues qui aide les femmes à lutter contre l'anémie.

Inago!

El Purpan

Biscuit & gâteaux - Des encas gourmands Nutri-Score A pour des petites faims équilibrées sans culpabilité.

Lég'Gloutons

Sup'Biotech et e-artsup

Accompagnement - Les P'tits Raviolis, l'accompagnement gourmand pour réconcilier les enfants avec les légumes.

Légum'envie

ISARA

Accompagnement - Légum'envie : les légumes à boire qui viennent équilibrer vos repas pris sur le pouce !

Maca'chick

Université Lyon 1

Biscuit & gâteaux - Le Maca'chick, le nouvel apéritif salé Vegan mettant en valeur la saveur du pois chiche, réconciliant plaisir et intolérances.

Les Marins Farceurs

AgroParisTech

Aide culinaire - Plat cuisiné - Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.

Mon VGtal

L'institut Agro | Montpellier SupAgro

Dessert - Goûter - Snack sucré - Petit déjeuner - Mon VGtal, le muffin Vivant & Gourmand, 100% végétal, au cœur onctueux de tournesol lacto-fermenté !

Les Pépites Oubliées

AgroSup Dijon

Plat - Les Pépites Oubliées, panés croustillants riches en nutriments aux abats de bœuf et aux deux légumes.

Piantaggine

Ecole de Biologie Industrielle

Plat cuisiné - Allier plaisir et santé avec Piantaggine, les pâtes fraîches farcies à base de farines de fruits.

Les P'tits sarrasins farcis

Ecole Supérieure d'Agricultures - Angers

Plat cuisiné - Prêts en 3 minutes, nos P'tits sarrasins farcis revisitent les plats traditionnels de vos régions.

Lunch box Souprenante

JUNIA - ISA

Plat - Osez l'expérience, la Lunch box SOUPRENANTE revisite les saveurs traditionnelles du nord !

Trips&Chips

L'Institut Agro | Montpellier SupAgro

Apéritif - Snack - L'apéro Trips & Chips, les 1ères chips farcies aux produits tripiers riches en fibres et protéines !

Végiringa

ESIROI, Ecole Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - **Université de la Réunion**

Dessert - Végiringa est le dessert végétal qui comblera les papilles averties par ses saveurs délicates.

Au total, 13 prix (dont 4 nouvelles catégories) et plus de 30 000€ seront remis, pour stimuler l'imagination éco-innovante et saluer l'excellence de ces projets d'avenir.

9 Trophées

- ECOTROPHELIA d'Or - 5 000€
- ECOTROPHELIA d'Argent - 2 500€
- ECOTROPHELIA de Bronze - 1 500€
- ECOTROPHELIA Innovation Fruits & Légumes - 4 000€
- ECOTROPHELIA Innovation Viandes - 4 000€
- ECOTROPHELIA Innovation Produits de la Pêche française - 4 000€
- ECOTROPHELIA Innovation Légumineuses - 4 000€
- ECOTROPHELIA Innovation Alimentation Seniors - 4 000€
- ECOTROPHELIA Innovation Nutrition - 1 000€

3 Mentions spéciales et 1 prix

- Mention spéciale "France, Terre de lait" - 1 500€
- Mention spéciale "Le groupe Casino soutient la transition alimentaire" - 1 500€
- Prix Coup de cœur du public - 500€
- Mention spéciale "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA" - Mon produit en 120 secondes (sans dotation financière).

A propos d'ECOTROPHELIA France ou comment les étudiants de l'enseignement supérieur français préparent l'alimentation de demain – www.ecotrophelia.org



L'innovation est au cœur des défis de l'industrie alimentaire européenne ! Qu'elles soient françaises ou européennes, les entreprises du secteur agroalimentaire sont toutes confrontées au défi de l'innovation pour continuer à créer de la valeur sur des marchés matures comme le sont la plupart des marchés européens, tout en étant capable de se positionner sur les marchés en développement pour y trouver des relais de croissance.

La capacité à innover dans un environnement international n'est plus une option, c'est une obligation !

Pour accroître leur compétitivité, les entreprises agroalimentaires ont besoin de cadres capables d'innover. Cette innovation ne peut être efficacement réalisée qu'en intégrant la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments de mix commercial, business plan, etc...). Ainsi, depuis plus de 20 ans, les futurs cadres sont formés à l'innovation alimentaire à travers la participation à ECOTROPHELIA, premier concours français et européen d'innovation alimentaire.

ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de créativité et de partage.

Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et en Europe, porteur de programmes français et européens de formation à l'innovation, organisateur des concours étudiants ECOTROPHELIA France et Europe... le réseau ECOTROPHELIA mobilise avec succès depuis plus de 20 ans les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.

Cette marque est une plateforme en matière de sources d'innovations et d'inspirations pour l'Industrie alimentaire. Elle permet de capitaliser sur une créativité sans limite et l'énergie de nos étudiants les plus brillants et les plus entreprenants, soutenus par les meilleures Universités et Grandes Ecoles.

Ce qui caractérise les participants au concours ECOTROPHELIA c'est un engouement impressionnant, une envie débordante et communicante d'inventer, une soif et une obstination qui balaient tous les obstacles qui se sont dressés devant eux au cours des derniers mois ! Cette nouvelle jeune génération se projette clairement dans le nouveau monde, en cassant les codes, en inventant des produits ayant une vraie identité, en mélangeant des saveurs inattendues, en résolvant des problématiques qui se posent à tout le secteur agro-alimentaire.

ECOTROPHELIA leur permet de se confronter aux réalités de leurs futurs marchés et au monde de l'entrepreneuriat.

Dominique LADEVEZE

Tel : 06 22 44 81 91

dominique.ladeveze@ecotrophelia.org

Contact Presse : Maryse MASSE

Tél. : 06 22 468 468

maryse@marysemasse.com

Pour retrouver le communiqué de presse précédent :

https://fr.ecotrophelia.org/sites/CP1-ECOTROPHELIA_MMC2021.pdf