

# Les 20 innovations présélectionnées par EcoTrophelia France

25 mai 2020

**Le concours de référence de l'innovation alimentaire a dévoilé les projets étudiants retenus par son jury. Autant de sources d'inspiration pour imaginer les aliments de demain.**

La 21<sup>ème</sup> édition d'EcoTrophelia France est une excellente opportunité pour regarder vers l'avenir et tenter d'envisager ce que pourrait être l'aliment de demain.

Le concours de référence de l'innovation alimentaire vient de dévoiler les 20 projets présélectionnés par le jury. Portés par 19 établissements de l'enseignement supérieur français, les projets incarnent bien les tendances alimentaires de fond, telles que peuvent les appréhender les étudiants, futurs professionnels de l'agroalimentaire. Il apparaît nettement que cette génération née à la fin des années 90 n'envisage pas l'innovation alimentaire, autrement que dans le respect d'un préalable, le goût, et de trois valeurs essentielles : la santé, l'environnement et le sociétal. Tout en prenant en compte la réalité des modes de consommation, comme l'illustre la forte présence de produits dédiés à l'apéritif.



## Les valeurs santé et environnement

La valeur « santé » s'exprime à travers l'amélioration des profils nutritionnels. Douze des 20 projets affichent un Nutri-Score A. Souvent riches en protéines et en fibres, les recettes proposées mettent à l'honneur les fruits et légumes frais et les légumineuses. Cette exigence santé est aussi à l'origine d'innovations très originales, à l'instar de Luméo, un yaourt dont les nutriments agissent contre la fatigue visuelle liée à la lumière bleue. Une idée très en phase avec les modes de vie des post-millennials...

Quant à la valeur « environnement », elle est incarnée par des projets misant sur la valorisation de coproduits (drêches, de jus de soja) ou faisant l'effort d'objectiver l'impact environnemental de leur recette. Cette préoccupation environnementale se combine à la valeur « sociétale » à travers l'enjeu du local. Nombre de recettes mettent en avant des origines régionales ou made in France à partir d'ingrédients comme l'ail des Pyrénées orientales, de poissons Pavillon France ou de produits sous signe de qualité (Crottin de Chavignol AOP, Mogette de Vendée IGP,...).

---

### Mots-clés

Innovation alimentaire | tendances alimentaires | concours étudiant | santé | environnement