

# Ecotrophelia, vivier de l'innovation alimentaire

Initialement prévue du 23 au 25 juin, l'édition Ecotrophelia France 2020, le plus grand concours européen de l'innovation alimentaire se tiendra du 1<sup>er</sup> au 3 septembre à Avignon. Le point sur les principales tendances de cette nouvelle édition.

**E**cotrophelia, ce sont 150 étudiants, 20 projets présentés et 19 établissements mobilisés. Voilà pour les chiffres clés d'Ecotrophelia et de son édition 2020, prévue initialement du 23 au 25 juin et qui aura bien lieu, mais du 1<sup>er</sup> au 3 septembre. L'organisation du concours, jusque-là portée par la chambre de commerce d'Avignon, a changé de mains et est désormais pilotée par le GIE Ecotrophelia Europe qui regroupe toutes les fédérations alimentaires d'Europe, dont l'Ania. Chaque année, le concours attire industriels et distributeurs en quête d'innovations. «*Ils viennent faire leur marché*», assure Dominique Ladeveze, DG d'Ecotrophelia France.

De fait, Danone, La Vie claire et la branche traiteur de LDC ont déjà annoncé leur venue. Les filières professionnelles (Interfel pour les fruits et légumes, Interbev pour la viande et France Filière Pêche pour les produits de la mer) sont impliquées dans le concours qui se décline en 10 prix, dont un des derniers est celui parrainé par France Filière Pêche, l'interprofession des produits de la mer. «*Avec son cahier des charges, France Filière Pêche a demandé aux étudiants de plancher sur des produits qui valorisent la pêche française*», explique Dominique Ladeveze. La transformation des protéines végétales reste assurément une tendance forte dans les projets présentés par les étudiants. Tout comme les produits antigaspi. ■

MARIE CADOUX

## DES PRODUITS BONS POUR L'ENVIRONNEMENT ET ANTIGASPI

### ► Kit pour tartelettes

Mis au point par les étudiants de l'**Institut Agro - Agrocampus Ouest**, Leg'ourmandes est un kit de préparation antigaspi pour tartelettes. Le produit est fabriqué en Bretagne à partir de matières premières 100% végétales issues de drêches (résidus de brassage de céréales). Pour varier les plaisirs, deux appareils à tarte sont disponibles : citron à base de courgettes et chocolat à base de pois chiches et de jus de légumineuses (aquafaba).



### ▲ Spécial petit déjeuner

L'okara est une pulpe constituée de résidus de soja. Intégré dans la recette de ce produit destiné au petit-déjeuner, il remplace les œufs et donne au produit une dimension 100% végétale. Enfaim! a été conçu par les étudiants de l'**Isara**.

### ◀ Glands et chutes de poissons

Présenté par **Oniris** et l'**école de design de Nantes Atlantique**, les Croc's Magnons est un plat cuisiné qui met en avant la saveur des glands. Il se compose de 4 boulettes farcies et d'une sauce au persil. Il est riche en légumes et contient des chutes de filetage de lieu noir comme source protéique.



## L'APÉRO SE RÉINVENTE EN PLUS SAIN



### ▲ Trio de tartinables

Les Douceurs marines est un kit apéritif mis au point par les étudiants de l'**Isara**. Il se compose de 3 tartinables associant des algues fraîches – wakamé et kombu – à des légumes. Au programme, L'Ensoleillé et la saveur du poivron, L'Insolite, qui marie sucré et salé, et L'Harmonieux, au goût de betterave. Ces tartinables sont accompagnés de pancakes aux algues.

### ► Apéro box

La box Brassain se partage à quatre. Développé par les étudiants de l'**UTC**, on y trouve des biscuits craquants à base de drêches à tremper dans une crème de légumes changeant au rythme des saisons (courgette-cumin en été, butternut-curry à l'automne et d'autres déclinaisons à venir). Les ingrédients sont locaux et biologiques. Nutri-score A pour cet apéritif riche en fibres, source de protéines et faible en matières grasses.



### ◀ Bombe à l'ail

Cette recette ancestrale du sud de la France a été modifiée par les étudiants de l'**école de Purpan**. Résultat ? Un tartinable pour l'apéritif à base de haricots tarbais (Label Rouge et IGP), d'ail rose de Lautrec (Label Rouge et IGP) et d'amandes des Pyrénées-Orientales. Ce produit local à l'identité forte et au goût prononcé de l'ail est proposé au consommateur sous forme d'un pot en verre de 100 g pasteurisé (vingt jours au frais).

## DES PROTÉINES VÉGÉTALES DE PLUS EN PLUS GOURMANDES

### ► Les fèves s'invitent en cuisine

Les étudiants d'**Unilasalle Beauvais** ont concocté Fevi, un plat cuisiné à base de fèves, nommé févettes. Il s'agit d'un plat traiteur frais végétarien apportant les bienfaits des légumineuses. L'enrobage croustillant à la farine de fève est préalablement fermenté, pour apporter une typicité gustative et améliorer le profil nutritionnel. Le fourrage au poireau, pomme de terre, céleri et comté a pour ambition d'apporter la gourmandise. Les févettes sont source de fibres et de protéines et ont un Nutri-score A.



### ► Bouchées chanvrées

L'ingrédient phare de ces bouchées ? La graine de chanvre aux vertus écologiques et nutritionnelles. Les étudiants de l'**Oniris** et de l'**école de design de Nantes Atlantique** ont, avec ces bouchées chanvrées, imaginé un apéritif frais, bio et végétarien à base de chanvre. Le produit se décline en trois saveurs : curry de légumes, tomates séchées-mozzarella, chèvre-miel-noix. Avec un Nutri-score A, ces bouchées sont riches en protéines, en oméga 3 et source de fibres.



### ◀ Boissons riches en protéines

L'**Ensaia de Lorraine**, l'**Ensad** et l'**IAE de Metz** ont mis au point une gamme de trois boissons saines. Outre les mariages gourmands (poire-vanille, fraise-citron-menthe et abricot-miel), la fermentation lactique de lentilles vertes et de lactosérum donne au produit un profil complet en acides aminés essentiels. Les boissons sont porteuses de l'allégation « riches en protéines ». Afin d'en assurer l'entière recyclabilité, les bouteilles de 50 cl en PET sont recouvertes d'un manchon détachable. Boissons à consommer frais. DLC de trois mois.