

Découvrez le palmarès d'Ecotrophelia France 2020 !

7 septembre 2020 - Pierre Christen

Le jury d'Ecotrophelia France s'est tenu le 3 septembre dernier à Avignon. Sept projets étudiants ont été distingués. L'Ecotrophelia France d'Or est un plat complet, durable et nomade à base de glands, dénommé Les Croc's Magnon.

Le jury d'Ecotrophelia France, le concours national de l'innovation alimentaire, s'est réuni le 3 septembre au Palais des Papes d'Avignon. Composé de représentants de professionnels de l'alimentaire, experts et chercheurs, et représentants des partenaires, il a délivré son verdict sous la présidence de Philippe Mauguin, p-dg de l'Inrae.

Le lauréat de l'Ecotrophelia France d'Or est un plat mettant en valeur la saveur... des glands. Dénommé « Les Croc's Magnon », ce projet mené par des étudiants d'Oniris et de l'Ecole de Design Nantes Atlantique reçoit une dotation de 5000 €. Il représentera la France lors d'Ecotrophelia Europe prévu du 18 au 19 octobre 2020 à Paris.

Composé de quatre boulettes farcies et d'une sauce au persil, le plat a le gland pour ingrédient principal. Il est riche en légumes et contient des chutes de filetage de lieu noir comme source protéique. Vendu au rayon frais libre-service, consommable sur le pouce, froid ou chaud, il affiche un profil nutritionnel exemplaire : Nutri-Score A, sans gluten, "riche en fibres" et "source de protéines". L'équipe d'étudiants a visé un prix de vente de 5,50 € les 310 g, avec une DLC de 10 jours au réfrigérateur.

Les innovations citées au palmarès :

- Ecotrophelia d'Or : le plat aux glands Les Croc's Magnon, Oniris-Ecole de Design Nantes Atlantique
- Ecotrophelia d'Argent et Ecotrophelia France Innovation Nutrition (par le FFAS) : le dessert PO-Finé, Agroparistech
- Ecotrophelia de Bronze : le yaourt brassé Les Germés, Institut Agro Montpellier Supagro



A l'issue du jury qui s'est tenu le 3 septembre dernier à Avignon, sept projets étudiants ont été distingués par Ecotrophelia France 2020. L'Ecotrophelia France d'Or est un plat complet, durable et nomade à base de glands, dénommé Les Croc's Magnon. L'équipe d'étudiants Les Déchênés est composée de Marion Rebert, Octavio Castillo, Julien Magdelenat, Clarice Noloy, Solène Paper, Quentin Cadero (Oniris et Ecole de Design Nantes Atlantique).

- Ecotrophelia France innovation F&L (soutenu par Interfel) : le tartinable Bombe à l'ail, Polytech et université de Montpellier
- Ecotrophelia France Innovation Produit de la pêche (par France Filière Pêche) : les Seackers', Polytech et université de Montpellier
- Mention «Innovation légumineuses» (du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) : la boisson fruitée fermentée Ellessi, Ensaia, Ensad Nancy et IAE Metz.

De l'avis de Dominique Ladevèze, directeur d'Ecotrophelia, cette édition est l'un des meilleurs millésimes depuis la création du concours en 2000. Comme chaque année, les innovations présentées sont le reflet des aspirations des jeunes générations et s'avèrent être une source d'inspiration pour les dirigeants d'entreprises alimentaires et leurs responsables recherche et développement. Les notions de qualité nutritionnelle, de goût, de proximité et d'éco-responsabilité ont été les marqueurs forts de cette édition 2020.

Nota bene : Les lauréats porteurs d'un projet de développement pourront candidater à un accompagnement par le Village by CA Alpes Provence à Aix-en-Provence.



Le palmarès d'Ecotrophelia France 2020 a été dévoilé le jeudi 3 septembre au Palais des Papes d'Avignon. Crédit photo : Juliette.

Mots-clés

Innovation alimentaire | tendances alimentaires | concours étudiant | Ecotrophelia