

# La nouvelle promotion d'Ecotrophelia France

10 septembre 2020



Le palmarès du Concours national de l'innovation alimentaire Ecotrophelia France a été dévoilé la semaine dernière.

- > **Or : Les Croc's Magnon**, premier plat complet, durable et nomade qui met en valeur la saveur des glands (**Oniris**, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation et École de Design Nantes Atlantique) qui représenteront la France à Ecotrophelia Europe, les 18 et 19 octobre, à Paris.
- > **Argent : POFiné**, dessert pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition (AgroParisTech).
- > **Bronze : Les Germés**, yaourt brassé sur compotée de fruits, légumes et inclusions de graines germées, sans sucres ajoutés (Institut Agro Montpellier Supagro).
- > **Innovation Fruits et Légumes (avec Interfel)** : Bombe à l'ail, tartinaable apéritif local à base de haricots blancs, ail et amandes (École d'ingénieurs de Purpan)
- > **Innovation Produit de la Pêche (avec France Filière Pêche)** : Les Seackers'par Pescad'Oc, pour réinventer la façon de consommer le poisson au sein de crackers savoureux, sains et locaux (Polytech Montpellier, Université de Montpellier).
- > **Innovation Nutrition (avec le FFAS)** : POFiné à nouveau.
- > **Mention Coup de cœur Légumineuses (avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)** : Ellessi, boisson fruitée fermentée à base de lentilles vertes et de lactosérum, riche en protéines (Ensaia, Université de Lorraine, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy et IAE Metz).
- > **Prix Bernard-Loiseau** : Les Funambules, snack et wrap fruité et gourmand (Ensaia, Université de Lorraine, Faculté de marketing et d'agrosiences, Université de Haute-Alsace, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy).

## Mots-clés

Innovation alimentaire | tendances alimentaires | concours étudiant | Ecotrophelia