ECOTROPHELIA

Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire

ECOTROPHELIA Europe 2021 – Paris 24 octobre 2021

Sur www.youtube.com/watch?v=IUVmFOiRA0E

Les futures pépites de l'agroalimentaire mettent clairement l'accent sur l'éthique et la santé

Ce dimanche 24 octobre, l'édition 2021 d'ECOTROPHELIA Europe s'est terminée avec un palmarès riche en innovations alimentaires. Les 13 pays participants - Allemagne, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Islande, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Serbie, Slovénie — avaient au préalable sélectionné leur médaille d'or entre le printemps et l'été, avec la lourde charge, pour l'équipe gagnante, de représenter leur pays au niveau continental. Ce sont donc des inspirations venues de toute l'Europe qui ont été présentées aux membres du jury.

"Une autre particularité du concours, explique Dominique Ladevèze, initiateur d'ECOTROPHELIA, c'est que nous offrons la possibilité à la future génération de décideurs de l'agroalimentaire, d'exprimer et de démontrer l'étendue de leur talent, ainsi que leur esprit d'initiative et leur instinct de créateur. Or parmi les critères essentiels qui guident le jury dans ses choix, il y a bien sûr l'originalité du produit, mais aussi la capacité des porteurs du projet à humer l'air du temps, à deviner les tendances que l'on retrouvera, demain, dans nos assiettes". D'où ce label de labo de l'innovation alimentaire que les observateurs associent de plus en plus à ECOTROPHELIA.

Tout au long de la journée, les équipes se sont succédé en visio — par précaution sanitaire — avec une présentation de leur projet, en anglais, suivi d'un échange avec le jury, sous tous les aspects : économique, entrepreneurial, gustatif, formulation, diététique, packaging, marketing, etc. Tout a donc été pris en compte pour départager les 13 équipes et choisir les heureux lauréats. "Mais pour avoir suivi cette journée en coulisses, je peux vous assurer que le jury a eu toutes les difficultés du monde à faire son choix, tant le niveau était relevé cette année".

Le palmarès, à découvrir ci-dessous, démontre en tout cas un changement de paradigme. Vraie prise en compte du bien-être animal ; lutte réelle contre le gaspillage alimentaire par la valorisation de sous-produits ou de déchets alimentaires — comme les pelures de pommes de terre ; énorme effort sur les calories, sur l'apport nutritionnel, et particulièrement sur les mauvais glucides… bref, ce palmarès laisse augurer un avenir alimentaire où les **notions d'éthique et de santé** prendront de plus en plus de place.

Comme le souligne le **Président du jury Christophe Hartmann**, Academic Alliances and Expertise Development pour Nestlé Research Center, *"Nous devons réduire le gaspillage alimentaire pour nourrir plus de monde sur la planète, mais aussi améliorer la diététique des produits. De plus, depuis la pandémie, nous comprenons mieux l'importance de l'alimentation, en tant que telle, mais aussi son rôle social. Et justement, c'est extraordinaire de voir cette jeune génération d'ECOTROPHELIA, relever tous ces défis, en trouvant des solutions."*

"C'est sans doute cette faim de solutions qui enthousiasme les observateurs et tous les partenaires d'ECOTROPHELIA EUROPE", abonde Dominique Ladevèze.
Au premier rang desquels **Nestlé, Campden BRI UK, ainsi que le Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation,** qui renouvellent leur soutien.

Prochains rendez-vous ECOTROPHELIA 2022 au SIAL Paris ! Les sélections pour les concours nationaux 2022 au premier semestre 2022 !

ECOTROPHELIA Europe d'Or - (dotation : 4 000 €)

Tempty - Danemark

Denmark Technical University
National Food Institute DTU Food

Tempty est un substitut de viande à base de mycélium Il s'agit d'un produit préassaisonné hautement nutritif, qui ne contient que quelques ingrédients et dont le goût et la texture sont agréables. Il a une légère saveur umami avec une touche de gingembre. Il est simple à cuisiner et, lorsqu'il est frit à la poêle, il forme une fine croûte et présente une texture moelleuse. L'ingrédient clé, le mycélium, est produit par fermentation et sa production nécessite moins de ressources naturelles (eau et terre) que celle du soja. Il émet moins de gaz à effet de serre et sa production est plus rapide. En termes de nutrition, ce produit est riche en protéines complètes, en fibres, en vitamines et en minéraux, et il est pauvre en graisses et en sucres. Il a une forme rectangulaire qui peut facilement être remodelée et utilisée dans divers repas tels que les tortillas, les bols de riz, le wok, les salades, etc.

Pour en savoir plus en vidéo : https://twitter.com/ecotrophelia/status/1452271469015224332?s=21

ECOTROPHELIA Europe d'argent : Le Jury a décidé de promouvoir deux produits ex-aequo pour une dotation à chaque équipe de 2 500 €.

NUTRI-salad bars- Grèce

School of Chemical Engineering
National Technical University of Athens
SEVT, Federation of Hellenic Food Industries

Les "NUTRI-salad bras" sont des barres salées innovantes, écologiques et stables en rayon. Lancées en trois saveurs : salade grecque, salade verte et salade de légumineuses. Les "NUTRI-salad bras" appartiennent à la catégorie des aliments sous-catégorie des snacks salés prêts à consommer. Il s'agit d'un snack sain rappelant les arômes de la Grèce et de la Méditerranée. Les nouvelles barres salées céréalières aux saveurs de salades méditerranéennes, qui contiennent des sous-produits tels que le lactosérum acide de l'industrie grecque du yaourt, des sous-produits de légumineuses et de céréales, et des sous-produits de champignons, ont une valeur nutritionnelle élevée, en plus de leurs caractéristiques écologiques. Les "NUTRI-salad bras" contiennent de grandes quantités de légumes et de légumineuses provenant de la région grecque et méditerranéenne. Les "NUTRI-salad bras" sont disponibles dans des emballages pratiques et hermétiques et seront vendues dans tous les types de magasins d'alimentation.

Pour en savoir plus en vidéo : https://twitter.com/ecotrophelia/status/1452299805548589059?s=21

ECOTROPHELIA EUROPE

Butternot – France

ENSAIA-UL, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et d'Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design
FMA-UHA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences de l'Université de Haute Alsace
ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

Pas besoin de se sentir coupable de manger son gâteau grâce à Butternot, l'alternative sans graisse aux beurres et margarines. Les tartines et préparations sont jusqu'à 42 % moins caloriques et toujours aussi délicieuses. Avec son goût subtil de beurre et sa texture fondante, Butternot est parfait pour être étalé sur une belle tranche de pain frais ou incorporé dans une pâte à gâteau, ou dans des biscuits, ou crêpes, etc. Butternot est un produit entièrement végétal avec 80 % de légumes d'origine française, riche en fibres et doté d'un Nutri-score A. Butternot est sans allergène, convient aux régimes végétaliens et respecte l'environnement avec un Eco-score A. Butternot se trouve au rayon beurre, au prix de 1,99 € pour une barquette de 125 g. Butternot peut être conservé pendant 7 jours après ouverture au réfrigérateur.

Pour en savoir plus en vidéo : https://twitter.com/ecotrophelia/status/1452279222219812875?s=21

A noter : *le trophée ECOTROPHELIA Europe de Bronze n'a pas été attribué au profit des deux prix ECOTROPHELIA Europe d'Argent.*

ECOTROPHELIA Europe Prix spécial Marketing - (dotation : 500 €)

Libero – Royaume Uni

University of Nottingham
Campden BRI & IFST, Institute of Food Science & Technology

Libero est une "liqueur" de café sans alcool (0% ABV), avec une riche base chocolatée et des notes fruitées provenant de café arabica brésilien. La demande de boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool ne cesse de croître et Libero ajoute un niveau supplémentaire à cette demande en offrant non seulement une saveur délicieuse mais aussi la stimulation de l'alcool. Libero est à base de plantes et ne contient aucun allergène. Le café est complété par la douce chaleur trigéminale des extraits de piment de Cayenne et de cannelle, qui imitent la sensation d'une liqueur alcoolisée en bouche, tandis que des plantes soigneusement sélectionnées évoquent une ambiance sophistiquée. Libero contient des ingrédients de haute qualité et met l'accent sur les produits provenant de sources durables et éthiques. L'emballage incorpore du marc de café usagé, transformant les déchets en encre pour l'étiquetage et en couvercle pour la bouteille. Un extrait aromatique fabriqué à partir de marc de café usagé est également incorporé au produit. Libero est présenté dans des bouteilles en verre de 70 cl de qualité supérieure. La durée de conservation est de 12 semaines et est maintenue par un conservateur et un faible pH.

Pour en savoir plus en vidéo : https://twitter.com/ecotrophelia/status/1452276908440309768?s=21

COMITE D'ORGANISATION - EEIG ECOTROPHELIA EUROPE
eu.ecotrophelia.org
e-mail : contact@ecotrophelia.eu
Contact Presse : Charles Comman - charles.comman@ecotrophelia.org

Nestlé Good Food, Good Life
Campden BRI food and drink innovation