

## Palmarès ECOTROPHELIA France 2017 : les fruits et légumes inspirent les entrepreneurs de demain

Du 27 au 29 juin dernier au palais des Papes à Avignon, les étudiants participant au concours d'innovation alimentaire Ecotrophéa ont étonné le jury avec des projets inventifs qui préfigurent l'assiette de demain. De l'apéritif au dessert, les participants ont proposé une nouvelle approche de la consommation des fruits et légumes. Glace aux poireaux, pâte à modeler comestible à base de légumes... tous les projets répondent aux besoins du consommateur tout en portant un regard neuf sur l'alimentation.

### Savouchoc, le brownie aux légumes remporte le prix « Innovation fruits et légumes »

Dans ce brownie créé par des étudiants de l'Ecole de biologie industrielle de Cergy on ne trouve ni beurre, ni sucre ajouté mais carottes, patates douces et courgettes. **Savouchoc « revisite un classique de la pâtisserie et le rend plus sain grâce à l'incorporation de fruits et légumes »**. Christian Berthe, qui leur a remis le prix, « a tenu à saluer leur enthousiasme, leur énergie », tout en rappelant que chaque année Ecotrophéa constitue « une vraie cure de jouvence ».



### Brin d'arôme remporte le prix spécial « Services Interfel » et le trophée « Ecotrophéa Bronze »



Les étudiants de l'école Isara Lyon ont eu l'idée de concevoir une sauce comestible. Le résultat est concluant : un bâton de gressin contenant une huile aromatisée et fermé par un bouchon en Comté. **Brin d'arômes est un « concept ludique qui propose d'assaisonner sa salade en respectant sa santé et l'environnement »**. De fait, ce projet permet d'éviter la multiplication des emballages, comme c'est le cas avec les sauces classiques.

### Legivrais et Pat & Patty : deux projets innovants pour séduire petits et grands



Cinq amis, colocataires et élèves de l'école Unilasall Beauvais, ont fait le pari de revisiter la consommation de légumes en proposant une **glace composée à 54% de poireaux à servir en verrines à l'apéritif, en entrée ou en accompagnement d'un plat**. Objectif atteint puisque le projet a décroché le trophée « Ecotrophéa argent ».

Les élèves de Montpellier SUPAGRO ont quant à eux proposé un projet radicalement différent avec « Pat & Patty », **pâte à modeler à base de légumes comestible dont l'objectif est de donner le goût des légumes aux enfants en passant par le jeu.**



### Et après ?

L'aventure ne s'arrête pas là pour tous ces futurs entrepreneurs ! En effet, à l'issue de la compétition, nombreux sont les projets qui se concrétisent. Sur les 25 projets présentés l'année dernière à Ecotrophélie, 14 ont abouti à des coopérations avec des entreprises. Pour stimuler davantage la créativité des étudiants, **Jean Sales, président du jury Innovation fruits et légumes, leur lance un défi pour l'année prochaine : oser créer le produit qu'ils souhaitent avoir dans leur quotidien futur pour consommer plus de fruits et légumes !**

Les projets sélectionnés dans le jury Innovation fruits et légumes étaient les suivants :

- **Légivrais, UniLaSalle Beauvais** : redécouvrez le plaisir du légume avec une glace de poireaux naturelle, élégante et locale
- **Savouchoc, Ecole de Biologie industrielle de Cergy** : le premier brownie gourmand et sain au chocolat et légumes à partager au rayon frais
- **Epices & tout by Tradinew, ENSAIA Université de Lorraine et Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace** : gamme de 3 préparations culinaires liquide 2 en 1 ; marinade et sauce ; formulées avec morceaux de légumes frais
- **Brin d'arômes, ISARA Lyon** : gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner vos salades en alliant plaisir et nutrition.

### Contact presse

Adrien ALLARD – 01 49 49 15 21 – a.allard@interfel.com