

BUTTERNOT remporte les prix Ecotrophéla France d'or, Ecotrophéla France Innovation Fruits et Légumes et le prix « Coup de cœur du public » !

Lors de la finale du concours ECOTROPHELIA France qui s'est déroulée le jeudi 24 juin 2021 à Nancy, Georges Daniel, président du jury Fruits et Légumes, a remis le prix décerné par l'Interprofession des fruits et légumes frais au projet Butternot proposé par des étudiants de l'ENSAD, l'ENSAIA et FMA. Avec leur produit, une « *alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations* », l'équipe a également remporté le prix d'or France Ecotrophéla et le prix « coup de cœur du public » !

Pour cette édition 2021, placée sous le thème « *Une nourriture saine, nappée de plaisirs et qui reste abordable* », c'est Butternot qui a su faire la différence en remportant la mise avec 3 Grands Prix ! Présenté comme une alternative aux beurres et margarines, naturellement sans matière grasse, ce produit « *allège vos tartines et rend vos préparations jusqu'à 42% moins caloriques en restant délicieuses.* »

Avec sa saveur beurrée et sa texture fondante, Butternot est conçu pour être tartiné sur une belle tranche de pain frais ou encore incorporé dans les pâtes à gâteaux, cookies, crêpes, etc. Il s'agit d'un produit entièrement végétal avec **80 % de légumes** d'origine française, l'allégation riche en fibres, et surtout le Nutri-score A. Butternot est sans allergène et respecte l'environnement avec son Eco-score A. Ce produit se trouvera au rayon beurre des magasins de proximité et se conserve au réfrigérateur jusqu'à 7 jours après ouverture.



Les étudiants triplement récompensés ont su convaincre le jury avec leur projet novateur. Leur ambition ? « *Remplacer le beurre en proposant une préparation prête à l'emploi à base de courgettes et de butternut avec 80% de purée de légumes français.* »

Georges Daniel, président du jury Innovation Fruits et Légumes, impressionné, se dit très fier de ce résultat : « *Le niveau monte d'année en année, et je suis très heureux de voir que ces jeunes ont compris ce qu'était l'innovation : le produit récompensé aujourd'hui est audacieux, il n'existe pas et répond aux attentes sociétales. Avec Butternot, on nous propose une nouvelle façon de consommer les fruits et légumes, et c'est ce qu'on attendait. Tous ces jeunes ont gagné, la filière a gagné !* »

Rémi Langlois, Primeur à Cosnes-et-Romain, était lui aussi membre du jury Innovation Fruits et Légumes cette année : « *J'ai été très heureux de vivre pour la première fois cette grande aventure ! J'ai vu aujourd'hui des jeunes passionnés, venus de toute la France, qui avaient à cœur de mettre à l'honneur les fruits et légumes sous toutes ses formes.* »

Qu'ils aient misé sur le goût, sur le plaisir, ou les bienfaits pour la santé, j'ai été impressionné par la diversité et la richesse des différents projets. C'est Butternot qui a gagné parce qu'il constitue en soi une grande innovation et je félicite l'équipe qui a su nous convaincre. Avec ce petit goût de châtaigne, j'ai même pu retrouver les saveurs de mon enfance ! Bravo et un grand merci à tous pour cette magnifique expérience. »

Parmi les 22 projets présentés lors du concours, le jury technique avait retenu 5 autres équipes pour présenter leur produit au jury Ecotrophéa Innovation fruits et légumes :

- **Les Barr'oudeurs – DuoCalés**, un repas nomade équilibré composé de 3 textures gourmandes aux céréales, légumes et légumineuses sous forme de 2 barres.
- **D'Roll présenté par les Globe-Croqueurs**, une collation saine et gourmande prévenant les symptômes de la cinétose (le mal des transports) chez l'enfant, en alliant le gingembre avec une purée pomme-banane et une paille biscuit.
- **Hémissfer**, une boisson « smoothie » bio riche en fer issu d'algues et associé à des fruits comme la pomme, la poire et le kiwi qui aide les femmes à lutter contre l'anémie.
- **Lég'Gloutons - Les Past'à curieux**, c'est l'alliance d'une pâte colorée et d'une farce composée de légumes sans colorants ni conservateurs, avec plus de 53% de légumes.
- **Légum'envie**, des légumes à boire conçus pour équilibrer votre repas snacking. Ils vous apportent la dose de légumes recommandée trop souvent négligée.



Plus de photos sur demande.

[Pour en savoir plus sur le concours Ecotrophéïa](#)

Contact presse

Victoire GENEST – 01 49 49 15 21 - 06 15 52 15 08 – v.genest@interfel.com

A propos d'Interfel :

Créée en 1976, Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentant les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, expédition, importation, introduction, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés) et restauration collective. Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com