

Ecrit par Echo du Mardi le 5 juin 2020

# 'Ecotrophelia' : 20 projets d'innovation alimentaire sélectionnés



Référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire, 'Ecotrophelia' organise la 21e édition de son concours national dont la finale se tiendra à Avignon au Palais des papes, du 1er au 3 septembre prochain. Le concours vise à récompenser les étudiants pour leurs innovations alimentaires.



Ecrit par Echo du Mardi le 5 juin 2020

Cette année, le jury de pré-sélection a validé la candidature de 20 projets portés par 19 établissements de l'enseignement supérieur français :

1. Apéro CHOC  
L'Institut Agro Montpellier SUPAGRO
2. Bombe à l'ail  
École d'Ingénieurs de PURPAN
3. Les Bouchées Chanvrées par UTHEMPIA  
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation  
L'École de Design Nantes Atlantique
4. Brassain  
Université de Technologie de Compiègne
5. Les Croc's Magnon  
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation  
L'École de Design Nantes Atlantique
6. Les Douceurs Marines  
ISARA - Lyon
7. Ellessi  
ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires,  
Université de Lorraine  
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy et IAE Metz
8. EMFAIM!  
ISARA - Lyon
9. FEVI  
UNILasalle Beauvais
10. Francisse  
ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine  
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy  
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace
11. Les Funambules  
ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine  
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace  
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy



Ecrit par Echo du Mardi le 5 juin 2020

12. Les Germés

L'Institut Agro Montpellier SUPAGRO

13. Leg'ourmandes

L'Institut Agro AGROCAMPUS OUEST

14. Légustatives

ENSCBP Bordeaux INP

15. Luméo

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation

L'École de Design Nantes Atlantique

16. PATATI Pâte à tarte

ENSAT Toulouse INP,

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

17. POFiné

AGROPARISTECH

18. Potafun

AGROSUP Dijon

ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital

19. Les Seackers' par PESCAD'OC

POLYTECH Montpellier, Université de Montpellier

20. Ti Patadou

ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - Université de la Réunion

Ce panel tend à dessiner les nouvelles tendances de consommation en inspirant les industriels par sa capacité à projeter le panorama de l'alimentation de demain.

Par ailleurs, le palmarès s'enrichit de deux nouvelles distinctions avec le trophée 'Innovation produit de la pêche française' soutenu par France Filière Pêche et le prix 'Spécial Entrepreneur du Crédit agricole Alpes Provence', pour une dotation globale de plus de 20 000 €.