

Ecrit par le 4 avril 2025

Ecotrophelia : l'innovation alimentaire s'imagine en Avignon



Une vingtaine de projets pour autant d'établissements de l'enseignement supérieur de l'Hexagone engagés dans ce concours et ce sont les 'Croc's-Magnon' concoctés par des élèves de l'Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique qui ont décroché le 1er prix, un chèque de 5000 €. Un plat cuisiné, complet dont l'ingrédient principal est le gland, accommodé en boulette farcie à base de lieu noir avec une sauce au persil, riche en fibres, sans gluten et source de protéines.

Les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui

Un produit qui répond depuis l'an 2000 aux exigences des organisateurs de 'Trophéa' devenu '[Ecotrophéa](#)' en 2008, selon son créateur, [Dominique Ladevèze](#) : « L'innovation dans les industries

Ecrit par le 4 avril 2025

alimentaires concrétise les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui pour la qualité nutritionnelle, le goût et les productions locales. Elle porte également des valeurs fortes en termes de santé, d'environnement et de responsabilité sociétale. » Alors que la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse, partenaire historique, a quitté la manifestation, les organisateurs ont dû faire face à la crise du coronavirus : « L'obstination a payé, nous avons décalé la compétition de juin à septembre. Les écoles étaient fermées, plus de laboratoires, plus de halles technologies pour tester et mettre au point les produits. Mais les jeunes se sont débrouillés, démenés pour proposer des aliments innovants » poursuit Dominique Ladevèze.

[Catherine Chapalain](#), directrice générale de l'[Ania](#) (Association nationale des industries alimentaires) le souligne : « Malgré la covid-19, la chaîne alimentaire a tenu, les professionnels ont rempli leur mission, nourrir les Français, ils ont assuré. Et, dans ce contexte, Ecotrophelia reflète la passion des jeunes ingénieurs agronomes à travailler dans un secteur proche des agriculteurs, des circuits courts. Ils sont soucieux d'environnement, de bien-être animal, de chasse au gaspi. »

Du champ à l'assiette

Philippe Maugin, président de l'[Inrae](#) (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) présidait le jury national pour la seconde fois, salle Jeanne-Laurent. « Ce qui me plaît c'est la créativité de ces jeunes qui imaginent l'innovation du champ à l'assiette, mettent en avant une alimentation saine, des qualités nutritionnelles, un sens de l'éthique, du développement durable. En 2052, il faudra nourrir 10 milliards d'humains, sans déforester à outrance. On assiste à de profondes évolutions avec le changement climatique, on voit des continents sous-alimentés et d'autres où règne l'obésité. L'alimentation de demain se doit de rééquilibrer le rôle du végétal et de l'animal, cela ne va pas se faire en un jour. La tendance est aux légumineuses, les lentilles, les haricots, les pois chiches, les fèves. Mais il faut encore en planter sur des milliers d'hectares, les cultiver, les transformer, les distribuer, bref, faire évoluer la chaîne de production. »

Des filières en mutation

Trois filières sont en pleine mutation, la pêche, la viande et les fruits et légumes. Côté mer, avec plus de 3 000 km de côtes, la France propose un large choix de poissons, coquillages, crustacés souvent méconnus, voire délaissés. Or, les consommateurs avalent du surgelé carré, de l'élevage alors qu'existent des produits sains, tracés, goûteux, à prix abordables et qui, en plus, respectent l'écosystème tout en préservant les ressources halieutiques.

La filière viande souffre depuis 30 ans de crises à répétition : vache folle, fièvre aphteuse, grippe aviaire, abattoirs barbares. Elle subit les remous de la vague végétane. Près de 70% des recrutements en boucherie restent lettre morte. Les professionnels vont devoir faire preuve d'imagination pour redonner confiance aux consommateurs.

Quant à la filière fruits et légumes, elle a vu depuis l'an 2000 sa part dans les produits français chuter de 15 points. « Il faut mettre un terme à cette dégradation, tout en assurant la sécurité alimentaire et en travaillant sur la compétitivité, la productivité et la diversité, donc le goût et le croquant » conclut

Écrit par le 4 avril 2025

[Laurent Grandin](#), président d'[Interfel](#).

Ecrit par le 4 avril 2025



Cédric & Mickaël / STUDIO DELESTRASSE

L'équipe vainqueur d'écotrophelia 2020 avec ses 'Croc's-Magnon', un plat cuisiné dont l'ingrédient principal est le gland.

4 avril 2025 |



Ecrit par le 4 avril 2025

Ecrit par le 4 avril 2025



Philippe Maugin, président de l'Inrae (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et président du jury national d'Ecotrophelia

'Ecotrophelia' : 20 projets d'innovation alimentaire sélectionnés

Ecrit par le 4 avril 2025



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.

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

Écrit par le 4 avril 2025

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

12. Les Germés

L'Institut Agro Montpellier SUPAGRO

13. Leg'ourmandes

L'Institut Agro AGROCAMPUS OUEST

14. Légustatives

Écrit par le 4 avril 2025

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 €.