

COMMUNIQUE DE PRESSE

LES ELEVES DE L'ENSAIA DE NOUVEAU EN OR AU CONCOURS ECOTROPHELIA 2016

Pour la seconde année consécutive, les élèves-ingénieurs de l'ENSAIA remportent le Trophée d'Or à Ecotrophéa France 2016, concours d'innovation alimentaire, avec CarréLéon, aide culinaire à base de légumes sous forme de tablettes. Ils défendront les couleurs de la France lors du concours européen qui se déroulera au Salon International de l'Alimentation à Paris les 16 et 17 octobre.



© C.Delestrade

Déjà détenteurs du titre en 2015 avec Gréneo, pépites de légumineuses pour le petit déjeuner, les étudiants de la spécialisation Formulation Alimentaire de l'ENSAIA montent de nouveau sur la plus haute marche du podium grâce à leur tablette CarréLéon.

CarréLéon est une aide culinaire composée d'une association de poudres de légumes (62 à 67% du produit) et de matière grasse végétale, sans sels ajoutés ni conservateurs. Il se présente sous forme de tablette de 80 g, répartie en 18 carrés et se décline en 3 recettes : Poireau, céleri, cumin / Poivron, tomate, basilic / Betterave, carotte, ail. Les carrés peuvent s'utiliser en sauce, râpés ou intégrés à une préparation pour colorer et aromatiser tous les plats. Alors que les aides culinaires classiques sont trop souvent composées majoritairement de sel ou de glutamate monosodique ou encore d'une très longue liste d'ingrédients, CarréLéon est simplement composé de légumes et de beurre de cacao.

Le trophée d'or doté de 6 000 euros leur a été remis à Avignon le 30 juin après 2 jours de compétition par le jury présidé cette année par, Jean-René BUISSON, Président de SOPEXA. Une 2ème équipe de l'ENSAIA remportent également le Prix "Coup de coeur des étudiants" avec PannIno, gnocchis éco-conçus avec des co-produits de boulangerie

Ecotrophéa, premier concours national étudiant de l'innovation alimentaire décliné à l'échelle européenne, a cette année enregistré un record de participation avec 81 projets présentés, 23 produits sélectionnés (18 en 2015) et 170 étudiants, participant aux épreuves finales. Modèle pédagogique pour l'enseignement de l'innovation en Europe, plateforme du réseau national et européen de formation à l'innovation alimentaire, Ecotrophéa est devenu une référence en matière de travail collaboratif entre l'Enseignement supérieur, les centres techniques, les entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution. Depuis la création du concours près de 400 nouveaux produits alimentaires ont été créés et une centaine a fait l'objet d'un partenariat industrie.

CONTACT

Claire Bergerot, Communication ENSAIA - Tel : 03 83 59 61 93 / 58 51
claire.bergerot@univ-lorraine.fr