

COMMUNIQUE DE PRESSE

INNOVATION ALIMENTAIRE LA FRANCE REMPORTE L'OR AVEC LE "CARRELEON" DES ELEVES DE L'ENSAIA

Les élèves-ingénieurs de l'ENSAIA, déjà lauréats du concours national d'Innovation Alimentaire EcoTrophelia France, remportent le trophée d'Or de la compétition européenne avec CarréLéon, aide culinaire à base de légumes sous forme de tablettes. EcoTrophelia Europe s'est tenu du 16 au 17 octobre au SIAL de Paris (Salon International de l'Alimentation) et mettait en lice 15 équipes européennes lauréates des concours nationaux.



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.

Après avoir remporté le Trophée d'Or à Avignon lors du concours national en juillet dernier, les élèves-ingénieurs en Formulation alimentaire de l'ENSAIA réitèrent leur performance au niveau européen où 15 pays étaient en compétition : l'Allemagne, la Belgique, la Croatie, le Danemark, l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Islande, l'Italie, les Pays-Bas, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Serbie et la Slovénie.

La simplicité et l'originalité de CarréLéon mais aussi la qualité de l'audition de l'équipe de l'ENSAIA ont séduit le jury composé de 20 experts et représentants de groupes et distributeurs alimentaires européens. Le trophée d'or doté de 6 000 euros leur a été remis ce 17 octobre au SIAL de Paris par la Présidente du jury, Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne).

Modèle pédagogique pour l'enseignement de l'innovation en Europe, réservoir de compétences et d'innovation pour l'industrie alimentaire, EcoTrophelia Europe représente 75 compétitions nationales, impliquant 550 universités et plus de 3000 étudiants depuis 2011. 40 produits EcoTrophelia en provenance d'Europe ont été développés et commercialisés. Dans sa version française, le concours avait enregistré en 2016 un record de participation avec 81 projets présentés et se positionne désormais comme le premier concours étudiant de l'innovation alimentaire décliné à l'échelle européenne.

CONTACTS

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