

COMMUNIQUE DE PRESSE

INNOVATION ALIMENTAIRE

GRENEO : TROPHEE D'OR D'ECOTROPHELIA 2015

Les élèves de l'ENSAIA décrochent la médaille d'or du concours EcoTrophelia France 2015 avec Gréneo, pépites de légumineuses pour le petit-déjeuner.



Elaboré par 9 élèves-ingénieurs de la spécialisation Formulation Alimentaire, Gréneo, version lentilles corail ou pois cassés présente une texture inédite grâce à un procédé innovant développé par les élèves. Sans conservateur, sans arôme ni colorant, et composé à 70 % de légumineuses, Gréneo constitue une véritable alternative aux produits pour petit-déjeuner, en offrant naturellement deux fois plus de protéines que dans des céréales classiques, une forte teneur en fibres, une faible teneur en matières grasses ainsi qu' un Index Glycémique bas. Se positionnant sur le marché porteur du petit-déjeuner, Gréneo s'inscrit également dans une démarche de valorisation des protéines végétales et remet au goût du jour des légumineuses oubliées possédant d'intéressantes propriétés nutritionnelles.

L'originalité et la qualité du produit ont séduit le jury national d'EcoTrophelia présidé cette année par Christine Cherbut, Directrice scientifique pour l'alimentation de l'INRA. Le trophée d'or a été décerné à l'équipe Gréneo à Avignon le 2 juillet après trois journées de compétition intense. Puis ce week-end, les élèves ont présenté leur produit sur le Pavillon France de l'Exposition Universelle de Milan.

Prochaine étape : du 4 au 6 octobre prochain, Gréneo représentera la France au concours européen "ECOTROPHELIA Europe" à Milan sur le Pavillon de la Commission Européenne.

Par ailleurs, des démarches de valorisation industrielle sont d'ores et déjà engagées.

EcoTrophelia, premier concours national d'innovation alimentaire décliné à l'échelle européenne, récompense les meilleures innovations alimentaires imaginées par des étudiants. 128 étudiants, 18 projets et 14 établissements d'Enseignement Supérieur ont participé aux phases finales d'EcoTrophelia 2015 du 30 juin au 2 juillet au Palais des Papes d'Avignon. Depuis la création du concours, plus de 380 nouveaux produits alimentaires ont été créés et 80 ont fait l'objet d'un partenariat industriel. Modèle pédagogique pour l'enseignement de l'innovation en Europe, plateforme du réseau national et européen de formation à l'innovation alimentaire, EcoTrophelia est reconnu par l'Union Européenne, le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

CONTACT

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