

## Ecotrophelia 2023

# Légumineuses : cap sur les tendances agroalimentaires de demain

Paris, le 17 juillet 2023 – Dans le cadre de sa stratégie d'appui à l'innovation alimentaire, Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, a soutenu pour la 3<sup>e</sup> année consécutive Ecotrophelia, le grand concours étudiant de l'innovation alimentaire, qui s'est conclu le 30 juin dernier. Cet engagement de l'Interprofession vise à encourager les nouveaux produits agroalimentaires qui mettent en avant des légumineuses françaises. L'étude de ces innovations permet par ailleurs d'identifier les grandes tendances d'utilisation à venir de ces graines pour l'industrie agroalimentaire.

Ainsi, lors de la dernière édition d'Ecotrophelia, force est de constater que les légumineuses ont été plébiscitées et mises en avant dans des produits qui révolutionneront les assiettes de demain. Parmi les innovations alimentaires présentées, 12 produits utilisaient dans leurs préparations les **qualités nutritionnelles** – richesse en fibres et protéines notamment – **fonctionnelles ou gustatives des légumineuses**. Ces graines ont été également choisies par les étudiants au regard des qualités environnementales de leurs cultures.



© ESA Angers

Sur la photo : au centre, Marie Dubot, chargée de mission innovation de Terres Univia et Jean-René Menier, administrateur de l'Interprofession et agriculteur en Bretagne, entourés de l'équipe Version Saine de l'ESA d'Angers et de deux professeurs lors de la remise du prix Innovation légumineuses le 30 juin dernier.

Le prix « Innovation Légumineuses » a été décerné par Terres Univia à Version Saine, une équipe de l'ESA d'Angers, qui a conçu une aide culinaire qui revisite un classique de l'alimentaire, la pâte brisée.

Destinée aux acteurs de la restauration collective, cette toute **nouvelle pâte brisée prête à l'emploi est réalisée à base de légumineuses, de céréales et d'oléagineux**. Sa composition permet à cette recette d'obtenir un Nutriscore A. Cette innovation répond aux attentes de la restauration collective en termes de praticité.

Du côté des **tendances d'utilisation observées**, les nouveaux produits incorporent des légumineuses aussi bien **en ingrédient principal que secondaire**. **Un nombre de plus en plus conséquent d'innovations sont destinées au marché en plein essor de la restauration hors domicile**.

En particulier, cette année, les produits proposés couvrent **l'ensemble des menus**, en plat principal, accompagnement, ou aide culinaire, de l'apéritif au dessert, en mets sucrés ou salés. Fait notable, **la palette de légumineuses utilisées est de plus en plus large et reflète la diversité de ces graines** : lentilles vertes, corail, pois cassés, lupin, pois, soja, haricots secs ...



© ESA Angers

La pâte brisée à base de légumineuses, céréales et oléagineux de l'équipe Version Saine.

Parmi les innovations originales, cette année, l'expresso de lupin, les sauces à base de légumineuses pour la restauration étudiante, les nouilles instantanées aux pois chiche, une base à pizza avec de la lentille corail et même de la chapelure avec du Coco de Paimpol !

Pour Marie Dubot, chargée de mission innovation de Terres Univia : « *L'innovation est l'un des leviers essentiels pour accompagner l'intégration des légumineuses dans le quotidien des consommateurs et dans les menus de la restauration hors domicile. Les légumineuses sont en train de gagner leur place dans les nouvelles tendances de l'industrie agroalimentaire : les équipes d'étudiants l'ont montré, ils ont relevé le défi de remettre au goût du jour ces graines dans de nombreuses créations. Diversité des légumineuses utilisées, multiplicité d'usages, de la soupe au café en passant par les pâtes farcies, les légumineuses bénéficient d'un fort potentiel d'utilisation grâce à leurs qualités nutritionnelles et fonctionnelles. Autant d'atouts pour satisfaire les besoins de la créativité alimentaire !* ».

« *Les légumineuses sont des cultures clés pour répondre aux enjeux de souveraineté et de transition alimentaire. La dynamique est lancée, elles sont et seront plébiscitées dans les innovations alimentaires de demain. Pour développer la production de légumineuses françaises et alimenter ces marchés, il est essentiel de poursuivre les efforts de structuration de filières locales et d'accompagner les producteurs dans la conduite de ces cultures, »* conclut Benjamin Lammert, président de Terres Univia.

**A propos de Terres Univia :**

Terres Univia est l'interprofession des huiles et des protéines végétales. Elle regroupe les principales associations et fédérations professionnelles de la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux et des plantes riches en protéines. Ses missions : la connaissance des productions et des marchés, la promotion de la filière et de ses produits, le pilotage des dispositifs de qualité, le soutien aux actions de R&D, l'organisation des pratiques professionnelles et la diffusion de ses connaissances auprès des professionnels. [www.terresunivia.fr](http://www.terresunivia.fr)



Contact presse : Cécilia Derrien -[c.derrien@terresunivia.fr](mailto:c.derrien@terresunivia.fr) – Tel : 07 86 08 76 74