

Un nouveau challenge au menu de l'innovation alimentaire

Terres Univia présente les résultats du prix ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses

Pour faire la part belle à la créativité et
à la nutrition dans l'assiette

Paris, le 28 juin 2021 - Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, a participé en tant que partenaire à la 22^e édition d'ECOTROPHELIA en créant, pour la 1^e fois, un prix au sein du concours national de l'innovation alimentaire, le trophée « ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses ». A Nancy, du 22 au 24 juin, Terres Univia a ainsi récompensé les étudiants pour leurs projets alimentaires innovants. Un joli enjeu pour ces étudiants qui ont fait le choix d'intégrer les légumineuses au cœur de leurs créations. Un signal fort pour l'Interprofession des huiles et protéines végétales qui signe là son engagement pour l'alimentation de demain.

« Proposer un prix dédié aux légumineuses n'a rien d'anodin, car elles constituent un enjeu fondamental de l'alimentation des prochaines générations et l'un des piliers de la souveraineté protéique française. Les placer au centre de l'attention constitue une nécessité absolue ! Remettre ce trophée, c'est non seulement l'occasion de valoriser ces graines riches en protéines et en fibres, mais aussi de développer les produits de demain contenant des légumineuses, véritables leviers pour une alimentation innovante et durable », déclare Antoine Henrion, agriculteur et président de Terres Univia.

L'alimentation de demain avec des légumineuses

L'édition 2021 « Une nourriture saine, nappée de plaisirs, et qui reste abordable » avait un programme ambitieux, dans une période où habitudes de consommation, modes d'achat, circuits de distribution, goûts et textures ont considérablement évolué. Au total, 22 innovations alimentaires étaient en lice, 13 prix et plus de 30 000 euros ont été remis aux étudiants à travers les différents prix.

8 innovations légumineuses concouraient au prix « ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses »

Diverses et variées, les innovations présentées par les étudiants répondaient à un cahier des charges précis : le produit doit être conçu avec une ou plusieurs légumineuses françaises (pois, féverole, lentille, pois chiche, lupin...), être identifié par le consommateur comme un produit à base de légumineuse, être innovant ou apporter un service novateur.



© Marie Dubot pour Terres Univia

L'innovation récompensée est DuoCalés, de l'équipe Barr'oudeurs

DuoCalés est un repas nomade, équilibré, gourmand et pratique composé de deux barres. Il intègre 3 textures à base de céréales, légumes et légumineuses. Il est Nutri-score A, sans additif, et est disponible sous 2 saveurs différentes : potimarron-châtaignes-herbes de Provence, tomates-carotte-basilic et version mixte. Il peut se consommer froid, à température ambiante ou chaud.

DuoCalés met en avant une façon originale de consommer du pois chiche et de profiter de ses atouts nutritionnels. Il valorise parfaitement les légumineuses françaises et la complémentarité nutritionnelle des céréales, légumes et légumineuses. De quoi donner une belle place aux légumineuses françaises au rayon snacking ! DuoCalés a été conçu par des étudiants de l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de Nancy, de la Faculté de Marketing et d'Agrosciences Université de Haute Alsace, de l'IAE METZ School of Management et de l'École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy.

Des innovations pour tous les moments de consommation

Parmi les autres projets des étudiants composés de légumineuses, il y avait aussi :

- **Végiringa**, un dessert végétal composé de deux couches ; une couche au soja et au moringa sur un lit de fruits aromatisés. Création des étudiants de l'ESIROI-Université de la Réunion.
- **Maca'chick**, un nouvel apéritif salé mettant en valeur le pois chiche sous forme d'aquafaba et de farine. Création des étudiants de l'IUT Lyon 1.

Un réel défi ? L'innovation

Remettre les légumineuses au cœur des assiettes et réinventer leur consommation : tel était le défi proposé aux étudiants par Terres Univia. Parce que l'innovation permet à la filière des oléo-protéagineux de se renouveler et d'offrir de nouveaux débouchés aux cultures, elle est au cœur de la démarche de Terres Univia. Englobant toute la chaîne de production, de la production au consommateur, l'innovation est présente à toutes les étapes du processus. C'est elle qui permettra d'accompagner la réalisation du défi prioritaire de souveraineté protéique et alimentaire.

Ces petites graines qui montent, qui montent...

- **Légumineuses et durabilité**
Le pois, le lupin, le soja, la féverole et les légumes secs comme la lentille ou le pois chiche ont des atouts environnementaux exceptionnels. Les légumineuses présentent une particularité qui n'est pas donnée à toutes les plantes : une capacité à utiliser l'azote atmosphérique permettant ainsi des économies d'énergies fossiles et une diminution des émissions de gaz à effet de serre. Également appréciées par les agriculteurs, elles enrichissent le sol en azote pour la culture suivante et s'intègrent ainsi parfaitement dans les rotations des cultures.
- **Atouts nutritionnels et nouvelles tendances de consommation**
Les légumineuses ont aussi de vrais atouts nutritionnels. Sources de protéines (20 à 40 % sur matière sèche), elles permettent de diversifier les apports en protéines. Elles contiennent des fibres alimentaires trop peu consommées, et aussi des vitamines (B1, B2, B3, E) ou des minéraux (potassium, phosphore, magnésium, zinc, manganèse, calcium et fer). Leur faible index glycémique permet de stabiliser le taux de sucre et le niveau d'insuline. Elles ont aussi tout pour plaire aux nouvelles tendances de consommation : les adeptes du flexitarisme en sont friands pour leur haute teneur en protéines et en fibres, et les adeptes d'une alimentation durable seront séduits par ces produits locaux durables et non OGM pour leur alimentation.
- **Légumineuses et autonomie française**
Les légumineuses sont un atout majeur pour le Plan Protéines, l'un des chantiers prioritaires mis en place conjointement par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et Terres Univia. Son objectif ? Augmenter l'autonomie en protéines de la ferme France par une production locale et non OGM pour produire 100 % de nos besoins nationaux en protéines végétales pour l'alimentation humaine.

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. Pour en savoir plus : www.terresunivia.fr



Contact presse : Violaine de Saint Vaulry – saintvaulry@droitdevant.fr – 01 39 53 53 33