Des élèves ingénieurs de l'ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires, siège à Vandoeuvre-les-Nancy/54) rattachée à l'[UNIVERSITE DE LORRAINE](#) / T : 03.54.50.54.00, viennent de remporter le Trophée d'Or à Ecotrophéa France 2016, le grand concours d'innovation alimentaire. Les étudiants ont inventé "CarréLéon", une tablette (les carrés) qu'il suffit de faire chauffer pour obtenir du « poireau-céliéri-cumin », « poivron-tomate-basilic » ou encore « betterave- carotte-ail » ; idéal pour tartiner et assaisonner son repas. Le produit est une « aide culinaire » : on s'en sert pour cuisiner, préparer des sauces dips par exemple à base de fromage blanc allégé, dans laquelle on plonge des tortillas pendant l'apéritif, ou des carottes, des concombres. On peut aussi parfumer ses paninis, croque-monsieur, ou le râper dans une salade... Le principal avantage de CarréLéon est qu'il permet d'assaisonner sans sel puisque les tablettes n'en contiennent pas. Elles sont en effet principalement composées de légumes déshydratés (65 %) et de beurre de cacao (CarréLéon n'est pas un produit diététique !). Pour le moment, une commercialisation de la fameuse tablette n'est pas prévue, elle fera peut-être l'objet d'un transfert auprès d'un industriel par la suite. www.ensaia.univ-lorraine.fr