



Dossier de presse 2022

ECOTROPHELIA

Les Trophées Étudiants de l'innovation alimentaire

Nancy 2022



Sommaire

Contacts.....	Page 2
ECOTROPHELIA laboratoire de l'innovation alimentaire universitaire.....	Page 3
Entretien avec Gilles Trystram, Coordinateur d'ECOTROPHELIA.....	Page 4
Entretien avec Lionel Muniglia, Chef de projet de l'édition ECOTROPHELIA Nancy 2022 et Responsable de la spécialisation formulation alimentaire à l'ENSAIA.....	Page 6
Nancy 2022.....	Page 8
Les prix et les établissements du réseau.....	Page 13
ECOTROPHELIA, 20 ans d'histoire.....	Page 14
Les projets des étudiants.....	Page 15
Les jurys.....	Page 19
Les partenaires.....	Page 20



Contacts presse

contact presse (nationale)

Viken ARMENIAN
06 40 12 96 61
ecotrophelia@wais.io

Nous tenons à la disposition de la presse des photos HD et libres de droit des produits et des équipes.
<https://fr.ecotrophelia.org/>

contacts presse (régionale)

Claire BERGEROT
03 72 74 40 32
claire.bergerot@univ-lorraine.fr

Emmanuel GAUTHIER
03 72 74 41 80
emmanuel.gauthier@univ-lorraine.fr





ECOTROPHELIA, Laboratoire de l'innovation alimentaire universitaire

L'histoire a commencé il y a un peu plus de 20 ans maintenant, à Avignon. À l'origine, le concours ECOTROPHELIA a été conçu comme un espace-temps de rencontre, pour l'innovation alimentaire universitaire. Mais au fil des éditions, ECOTROPHELIA s'est imposé comme un laboratoire d'excellence, d'où émergent les futurs cadres de l'industrie, ceux qui imaginent les produits de demain et d'après-demain. Ceux qui bouillonnent d'idées nouvelles, bientôt dans l'air du temps.

Un laboratoire où l'innovation se conjugue en priorité avec l'éco-conception, au service d'une démarche industrielle plus durable. Le défi ? L'intégration exigeante de trois attentes, a priori difficiles à concilier : la qualité nutritionnelle des produits, la prise en compte de leur impact environnemental, et le prix abordable.

ECOTROPHELIA, c'est aussi une plateforme où les jeunes diplômés et tous les acteurs de l'industrie — producteurs, distributeurs, interprofessions — se retrouvent. Un écosystème unique qui fait le lien entre le monde universitaire et le monde entrepreneurial. Qu'il s'agisse de ressources humaines ou d'innovations, le concours est un vivier de talents pour les industries alimentaires. De leur côté, les filières professionnelles comme INTERFEL (les fruits et légumes frais), INTERBEV (la viande bovine), France Filière Pêche et Terres Univia (huiles et protéines végétales) viennent y chercher de nouvelles sources d'inspiration.

Au total, depuis l'an 2000, plus de 100 produits issus d'ECOTROPHELIA ont émergé sur le marché. Et, chaque année, plus de 150 élèves arrivent avec de nouvelles idées. Ce qui fait aussi d'ECOTROPHELIA un laboratoire d'émulation permettant à une nouvelle génération d'exprimer ses envies, et surtout sa propre vision de l'alimentation de demain.

Les jeunes diplômés se projettent clairement dans le nouveau monde, en cassant les codes, en inventant des produits ayant une vraie identité, en mélangeant des saveurs inattendues et en apportant des solutions originales à des problématiques qui se posent à tout le secteur agroalimentaire.

L'avenir de l'innovation food se dessine avec la nouvelle génération ECOTROPHELIA. Les inventeurs de l'alimentation de demain imaginent un monde plus abordable et plus durable. Des produits à la portée de toutes les bourses, pour tous les goûts, et surtout meilleurs pour notre santé.

“Un laboratoire entrepreneurial tourné vers l'éco-conception de l'innovation alimentaire”

ECOTROPHELIA, est-ce pour vous un laboratoire entrepreneurial ?

Oui, de toute évidence. Depuis les débuts du concours, on a vu une centaine de nouveaux produits émerger, soit au sein d'une entreprise préexistante soit par la création de start-up. Mais les chiffres ne font pas tout. On a aussi vu éclore un état d'esprit, une manière de pensée entrepreneuriale, grâce à ECOTROPHELIA. Résultat, beaucoup de pays étrangers regardent la France comme ayant une avance pédagogique en entrepreneuriat étudiant.

Qui dit entrepreneurs dit aussi innovation... le concours est-il aussi un laboratoire prospectif ?

ECOTROPHELIA, c'est de plus en plus le lieu où se cristallise et se rencontre, l'innovation alimentaire. C'est en tout cas notre ambition. Nous accueillons déjà beaucoup d'industriels, d'acteurs de la grande distribution, et des interprofessions... qui s'intéressent fortement aux innovations des étudiants. Des innovations qui naissent avec nous et qui parfois s'installent.

Justement, quelle est votre vision de l'innovation alimentaire ?

La première caractéristique de l'alimentation, c'est la diversité, tant en termes de comportements alimentaires, que de typologies de besoins... bien évidemment, l'innovation alimentaire doit être le reflet de cette diversité. Ensuite, ce qui nous tient très à coeur, c'est l'éco-conception.

Concrètement, comment on concilie dans l'innovation alimentaire des questions sensorielles, de nutrition et de santé, avec une problématique d'économie durable. Troisième enjeu, le fait d'insérer l'innovation dans ce qu'on appelle un système alimentaire. C'est-à-dire faire en sorte que la valeur ajoutée soit distribuée équitablement entre tous les acteurs du système alimentaire — producteurs, distributeurs, transformateurs, ou intermédiaires.

Qu'est-ce qui caractérise, selon vous, une alimentation responsable ?

La notion de "responsable" fait référence à un comportement individuel. Mais aussi à un système complet qui va du producteur au consommateur, et qui tient compte, éventuellement, des



Entretien avec
Gilles Trystram,
coordinateur
d'ECOTROPHELIA
et professeur à
AgroParisTech



“Ce qui nous tient très à coeur, c'est l'écoconception.”

pertes et gaspillages. Et c'est là que le concours apporte des réponses. On peut noter, d'ailleurs, qu'il y a pour les étudiants désormais trois enjeux essentiels : le climat, le social, et le Nutri-Score.

Parlons du prochain concours... Est-ce que vous décelez déjà des tendances particulières dans les projets à venir des étudiants ?

On ne peut rien savoir à ce stade. Il faut attendre de découvrir les projets retenus qui seront annoncés le 11 mai.

Ce que je peux dire, en revanche, c'est qu'on note la récurrence d'intérêts et d'éléments, soit le snacking, soit les boissons, soit les produits apéritifs, soit un intérêt pour des classes de population. En fait, le plus important, c'est la surprise, ce qu'ils vont proposer, ce sur quoi ils vont se focaliser.

Quelles sont vos attentes par rapport à cette nouvelle édition ?

D'abord, qu'elle se déroule bien. Et qu'on ait la même dynamique de diversité et de nombre de projets.

On aimerait aussi que les étudiants investissent un peu plus la dimension durabilité à travers l'éco-conception. Mais on en saura plus à Nancy, lors de la présentation des projets, et de la dégustation.

À ce sujet, pourquoi ce choix de Nancy et – pour celles et ceux qui l'ignorent – quel est le cadre qui régit le fonctionnement d'ECOTROPHELIA ?

C'est très simple : nous avons été localisés pendant une vingtaine d'années à Avignon... mais ECOTROPHELIA est maintenant porté par une dynamique régionale.

Tous les deux ans, un établissement, une ville, une région sont choisis par un jury pour accueillir le concours et l'inscrire dans une dynamique régionale. 2022 est donc la deuxième édition qui se déroulera à Nancy.

Au sujet de notre fonctionnement, ECOTROPHELIA est régi par une convention entre 30 établissements.

Le suivi et la bonne réalisation de cette convention sont coordonnés par Agro-ParisTech qui porte la marque ECOTROPHELIA.

ECOTROPHELIA va donc, cette année à nouveau, s'appuyer sur son réseau d'établissements...Qu'est-ce que ça apporte au concours ?

ECOTROPHELIA réunit une trentaine de formations qui s'inscrivent dans la dynamique du concours et participent à son pilotage. Ces formations présentent à chaque édition un ou plusieurs projets étudiants pour le concours. Autour de

deux convictions... la première, c'est qu'on peut former pour l'innovation, la seconde c'est qu'il existe un enjeu éco-conception. Et pour être à la hauteur de ces ambitions, ECOTROPHELIA permet une mise en commun des expertises et des idées. Il y a ainsi régulièrement des projets portés par plusieurs établissements.

Le concours nourrit en fait des échanges bilatéraux entre les enseignants, et encourage le co-développement de contenus de formations, en s'appuyant sur l'expertise de chaque maison, pour se dépasser. ECOTROPHELIA est tout simplement une brique de cet édifice.

Quelques mots, pour terminer, sur les partenaires d'ECOTROPHELIA ?

Les partenaires, ce sont les industriels, les interprofessions, qui par leur présence et leur participation aux jurys, nous aident à qualifier les projets portés par les étudiants, et à valider leur pertinence entrepreneuriale. Tous ces partenaires aident ECOTROPHELIA à se positionner de façon pérenne en tant que laboratoire de l'innovation alimentaire tourné vers l'éco-conception.



“Faites le produit le plus original, mais avant tout, faites qu'on ait envie d'y retourner”

Il s'agit de la deuxième édition d'ECOTROPHELIA à Nancy. Si on commençait par évoquer la dynamique régionale qui s'est cristallisée autour du concours ?

Nous avons souhaité valoriser l'ensemble des savoir-faire de la Région Grand Est. Donc, autour du concours, nous avons créé un événement intitulé les Food Innovation Days (FID) à destination de publics plus larges autour de l'innovation alimentaire.

Nous avons réunis des partenaires axés innovation et entrepreneuriat comme l'Incubateur Lorrain ou Grand Nancy Innovation (membres du réseau des Incubateurs d'excellence du Grand Est), le réseau FoodTech Grand Est ou en encore Agria Grand Est. Une dynamique qui se poursuit après l'obtention du label « FoodTech » pour le Région Grand Est en 2021.

Les FID donneront lieu à des rencontres B2B destinées aux professionnels, des conférences thématiques et un workshop international sur l'innovation alimentaire et le développement durable. Le tout sera couronné par la nuit de l'innovation, la soirée de clôture d'ECOTROPHELIA et des FID.

Si on devait parler d'un objectif pour l'innovation



Entretien avec
Lionel Muniglia,
Chef de projet de
l'édition
ECOTROPHELIA Nancy
2022 et Responsable de
la spécialisation
formulation alimentaire
(centrée sur la R&D)
à l'ENSAIA



alimentaire en 2022, quelle serait votre première réaction ?

Deux choses. Un objectif global : nourrir la planète. Et apporter aux consommateurs les produits les plus sains possibles.

Ce qui me semble nouveau, c'est surtout la prise en compte de l'enjeu posé par l'ultra-transformation des aliments. Les études scientifiques récentes montrent que les procédés qui ont un impact sur la matrice alimentaire sont loin d'être neutres. Plus un produit est transformé, moins il serait bon pour la santé. Certes, il ne s'agit pas d'une tendance générale mais d'un indicateur dont on tient de plus en plus compte. Ça se manifeste, par exemple, par l'émergence du Score Siga qui mesure le niveau de transformation des aliments. L'innovation, grâce à de nouvelles méthodes de transformation plus douces et plus saines, doit permettre d'obtenir de nouvelles textures, une sensorialité améliorée, avec des ingrédients émergents et attendus comme les protéines végétales.

Et ces produits issus de l'innovation, quelle serait leur visée ?

Avant tout « être bons » et faire envie au consommateur. Le



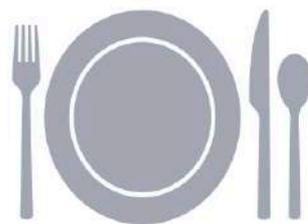
plaisir est notre premier critère, il s'agit d'une notion essentielle pour ce qui concerne les pays développés. Où, si je puis dire, on a dépassé le stade où l'on se nourrit pour vivre ; mais où l'on vit pour manger. Je dis toujours à mes élèves : « faites le produit le plus original, mais avant tout faites qu'on ait envie d'y retourner ».

Justement pour évoquer les étudiants, comment s'emparent-ils de ce laboratoire qu'est ECOTROPHELIA ?

C'est un concours de très haut niveau, à la fois pour ce qui est de la qualité professionnelle des produits et de celle des concepts proposés. Beaucoup de candidats sont des élèves de niveau ingénieur (Master 2) de formations centrées sur l'agro-alimentaire mais aussi le marketing et le design. Cette interdisciplinarité est essentielle face aux enjeux de l'innovation alimentaire.

On parle souvent du temps long de l'innovation entre celui du laboratoire et celui de sa mise sur le marché. Justement, la démarche ECOTROPHELIA, par sa dynamique, permet de réduire ce temps.

Toute la conception d'un produit est concentrée sur un timing resserré (une année universitaire). Les élèves prennent en compte tous les aspects de la chaîne : le design, le marketing, la production, la commercialisation...



Pour 58 % des Français, le plaisir reste la préoccupation majeure de leurs repas et, pour 62 %, cette quête est d'abord associée au goût

Une chose essentielle que permet le concours, c'est la réflexion sur la faisabilité industrielle : toucher le plus grand nombre de consommateurs reste la finalité première. Toute la gageure est d'offrir un produit de qualité adapté au plus grand nombre. C'est un vrai challenge que de produire des aliments de qualité à un coût raisonnable et accessible. Ce côté laboratoire d'ECOTROPHELIA se manifeste aussi et surtout par le nombre de produits "transférés" à l'industrie comme par exemple Les Barr'oudeurs et Butternot, lauréats de l'an dernier, qui sont en incubation pour passer au stade industriel et à la commercialisation.

Pour terminer, peut-être quelques mots pour présenter La Nuit de l'innovation ?

Dans la foulée de la remise des trophées ECOTROPHELIA, c'est la soirée de clôture du concours et des Food Innovation Days. Notre objectif, pour mettre en avant les démarches d'innovation, est de réunir dans un événement tous les acteurs (les industriels, les tuteurs, les étudiants, les lauréats...), pour stimuler les échanges et les rencontres entre nos jeunes talents et les professionnels. Tout ceci, dans un dispositif festif et gustatif qui sera conçu conjointement avec l'Association française des Maîtres-restaurateurs.



Le futur de l'innovation alimentaire continue de s'écrire à Nancy

À Nancy et en Région Grand Est, c'est une vraie dynamique qui s'est organisée dès la première édition nancéienne en 2021 du concours ECOTROPHELIA accueillie par l'ENSAIA. L'ENSAIA, le Collégium L-INP, l'Université de Lorraine, ENSTIB, UHA-FMA, ENSAD se sont fédérés autour d'un projet concret et porteur, avec un regard tourné vers le futur. La Région Grand Est, la Métropole du Grand Nancy, le Département 54, la Ville de Nancy ont accueilli le concours avec ferveur, attractivité et la volonté de mettre en avant les nombreuses forces en présence pour l'innovation alimentaire en Grand Est ! Les structures de promotion de l'innovation et de l'entrepreneuriat comme les incubateurs d'excellence, Incubateur lorrain et Grand Nancy Innovation, l'entreprise C&DAC, le CRITT Agria Grand Est, le Pôle entrepreneuriat étudiant lorrain (Peel) et le réseau FoodTech Grand Est, se sont fédérées pour faire de ce moment un événement national pour l'innovation alimentaire.

Lorraine INP

Lorraine INP, premier pôle de formation d'ingénieurs en France fédère 11 grandes écoles publiques regroupées au sein de l'université de Lorraine et propose 22 diplômes d'ingénieurs habilités par la CTI dont 9 sont accessibles par alternance ou apprentissage. Adossées à des laboratoires de recherche de renommée internationale, partenaires de centaines d'universités sur tous les continents, nos écoles d'ingénieurs travaillent aux grands défis scientifiques, sociétaux, technologiques et économiques de demain dans un large spectre de disciplines. Avec plus de 60 spécialités et des parcours transverses entre écoles, Lorraine INP couvre la totalité des champs scientifiques et technologiques.

Riche de cette pluridisciplinarité, Lorraine INP est un laboratoire d'innovation unique au service de ses 6500 élèves, de l'excellence scientifique, des entreprises et du territoire.

Au travers de rencontres scientifiques, du concours d'innovation culinaire auquel contribuent de nombreuses écoles et formations de l'enseignement supérieur, les



Food Innovation Days et les épreuves finales d'ECOTROPHELIA organisées par l'ENSAIA incarnent parfaitement les valeurs portées par Lorraine INP et les mobilisent au service de l'alimentation du futur.

Olivier FESTOR

L'université de Lorraine

L'Université de Lorraine place toute son énergie au service de la production et du partage des connaissances. Elle s'engage pour l'élévation du niveau de formation des citoyens, en s'appuyant sur une dynamique de recherche intensive, aussi bien fondamentale qu'appliquée. Université de tous les savoirs, l'Université de Lorraine promeut la **mutualisation des savoirs**. Des sciences fondamentales aux sciences humaines, elle crée des **écosystèmes transdisciplinaires** au service de l'innovation, qui accélèrent le passage de la connaissance aux applications. **Au cœur de l'Europe**, l'Université de Lorraine s'appuie sur un réseau d'universités partenaires dans la Grande Région et dans le monde. Elle fonde son **rayonnement international** sur la mobilité des chercheurs, enseignants chercheurs et étudiants et l'internationalisation de ses formations.



L'ENSAIA

École de l'Innovation et de la Transition, l'ENSAIA a pour ambition de former des ingénieurs œuvrant pour la production d'une alimentation sûre, de qualité, en quantité suffisante, produite dans des conditions durables sur les plans économique, social, et environnemental. Ces nouvelles générations d'ingénieurs seront capables de développer des filières de productions et de transformation alliant performance économique et sociale, aptes à relever le double défi de la compétitivité, par l'innovation, et les transitions agroécologique, agroalimentaire et agroénergétique. École à Vivre, l'ENSAIA se caractérise aussi par une vie étudiante dense et riche. L'école accompagne et valorise l'engagement, l'esprit d'initiative et le sens des responsabilités de ses élèves. « *Le concours national ECOTROPHELIA, que l'école accueillera dans sa phase des épreuves finales en 2021 et 2022, s'inscrit pleinement dans cette dynamique et traduit concrètement le leadership de l'ENSAIA dans les processus de management de l'innovation alimentaire.* »

Guido RYCHEN, Directeur ENSAIA



La Métropole et la Ville de Nancy, un riche patrimoine historique et culturel

Nancy est une ville riche en patrimoine, **une ville chargée de plus de 1000 ans d'histoire**. Ses trois célèbres places du XVIII^e siècle : la Place Stanislas, la Place d'Alliance et la Place Carrière sont d'ailleurs classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Ce somptueux ensemble de monuments édifiés par Stanislas Leszczyński, roi polonais et beau-père de Louis XV, a contribué à qualifier la ville de "Nancy la Royale".

L'Art Nouveau et l'École de Nancy ont également fait la renommée de la cité ducale à travers le monde et une destination prisée dans le tourisme culturel.

Nancy, un carrefour dynamique et international

Situés aux frontières du Luxembourg, de la Belgique et de l'Allemagne, Nancy et son territoire métropolitain sont ouverts sur l'international et **fortement reliés à son environnement européen**. En témoigne les nombreuses collaborations que Nancy mène avec ses villes jumelles et autres partenaires dans les domaines de l'éducation, de la

Nancy,

culture et dans le cadre de stratégies économiques.

Nancy, c'est aussi une incontestable ville étudiante et innovante. Chercheuses et chercheurs, étudiantes et étudiants constituent aujourd'hui la nouvelle matière grise de notre territoire, dans le digne prolongement de l'industrie minière qui jadis fut le moteur économique de la région. « *Qualité et accessibilité des produits, autonomie alimentaire, circuits courts, innovation... nous sommes emparés de ces défis qui sont fortement liés aux enjeux de transition écologique de notre territoire. Pour ces raisons, la Ville de Nancy et la Métropole du Grand Nancy sont fières d'accueillir le concours ECOTROPHELIA et les acteurs de la filière pour cette première édition dans le Nord-Est de la France* » - **Mathieu Klein, Maire de Nancy et Président de la Métropole du Grand Nancy.**

**métropole
GrandNancy**



Conseil départemental 54

Développement durable, transition écologique : si les mots évoluent avec la montée en puissance des préoccupations environnementales et énergétiques, le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle reste fidèle à ses engagements et à ses valeurs. Il a placé les transitions (démographique, sociale, écologique, énergétique) au cœur de ses politiques publiques et de ses actions de solidarité, au plus près des territoires. Le défi d'une alimentation pour tous et, saine et responsable, trouve un écho particulier en Meurthe-et-Moselle : ici, des réponses impulsées ou soutenues par le Département se construisent sur les territoires grâce à l'engagement de nombreux partenaires.

C'est par exemple le cas des programmes alimentaires du département, de la restauration dans les demi-pensions des collèges, des actions conduites avec le secteur agricole pour développer les produits locaux, y compris en matière d'aide alimentaire. Les enjeux auxquels fait face aujourd'hui le secteur agroalimentaire sont autant d'opportunités pour la jeunesse, sa créativité et son dynamisme au service de l'attractivité du territoire, et de l'esprit Lorrain.



La Région Grand Est

La Région Grand Est, particulièrement engagée dans l'édition 2022 d'ECOTROPHELIA, se caractérise comme une région jeune, innovante et entreprenante. Au 5e rang des régions françaises en termes d'effectifs étudiants, la région dispose d'une offre de formation supérieure diversifiée et de qualité, avec un large panel de disciplines et une pluralité d'établissements. En matière de recherche développement et innovation, cruciale pour la compétitivité des activités et des emplois, la région développe des domaines d'excellence spécifiques : chimie et biologie de notoriété mondiale dans sa partie alsacienne, géosciences, numérique et santé dans sa composante lorraine et agrosources, énergies renouvelables et métallurgie sur le territoire de Champagne-Ardenne. Avec près de 475 brevets déposés en 2011, la Région Grand Est présente un potentiel d'innovation qui la place au 4e rang des régions françaises. La région occupe les premières places du palmarès national pour ses productions agricoles et agroalimentaires avec près de 80% de son territoire dédiés à l'agriculture et à la forêt.



Le Palais du Gouvernement à Nancy, où seront accueillies la plupart des épreuves

Fondée en 1904, St Hubert est une PME française spécialisée dans l'agroalimentaire

Alliant naturellement plaisir et nutrition, nos produits sont le fruit d'une politique d'innovation continue depuis la création de l'entreprise. Nos références phares se sont imposées auprès des consommateurs, à l'image de St Hubert Oméga 3® sur le marché français des "margarines", et depuis 2021

de St Hubert® Avoine sur le marché des desserts végétaux. Entreprise dynamique et engagée, St Hubert est depuis toujours implantée en Lorraine : en effet, c'est à Ludres, près de Nancy, qu'est concentré l'essentiel de nos activités de production sur un site moderne, efficace et flexible.



Colin Ingrédients, spécialiste des ingrédients pour l'industrie agroalimentaire

Matières premières végétales, arômes et colorants ou ingrédients technologiques, notre gamme d'ingrédients est parmi la plus complète du marché. Colin Ingrédients apporte une réponse globale et personnalisée aux industriels de l'agroalimentaire, ainsi qu'un accompagnement personnalisé pour chaque projet. Nous appelons cette approche la "Solution culinaire" ! A un outil industriel performant et en constante évolution, vient s'ajouter une recherche permanente d'innovation et une qualité gustative des produits qui font la différence. Nos deux sites de production de 35 000 m² et le siège de l'entreprise sont basés en Alsace, berceau de l'entreprise. Aujourd'hui, Colin est un partenaire incontournable au niveau européen pour de nombreux industriels et professionnels de la restauration.



Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

« Donner du sens à l'alimentation de demain, voici le défi à relever dès aujourd'hui. L'avenir de nos enfants et celui de notre planète en dépendent. Je félicite toutes les équipes qui sont allées aux bouts de leurs idées et je compte sur elles pour défendre des valeurs dont nous pouvons être fiers ! ».

Astrid Sesmat Gilet, Directrice R&D Groupe COLIN, ancienne ENSAIENNE, alumna du concours ECOTROPHELIA.

AUCHAN RETAIL FRANCE



Avec plus de 500 magasins (hypermarchés supermarchés, proximité) des activités e-commerce et drive, près de 72900 collaborateurs et plus d'un million de clients servis chaque jour, AUCHAN Retail France dispose d'un observatoire privilégié du changement de consommation et des nouvelles exigences. La bonne alimentation fait partie des orientations fondamentales du métier de commerçant chez Auchan. L'entreprise veut être reconnue comme un «MILITANT du BON, du SAIN et du LOCAL». L'une des priorités est le développement d'une offre adaptée accessible à chaque consommateur permettant une alimentation innovante, sûre, variée et équilibrée. L'offre de marques nationales a ainsi été complétée avec des produits à marque Auchan, comprenant des gammes spécifiques bio, sans gluten ou équitables. Pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits à sa marque, AUCHAN agit concrètement depuis plus de 10 ans : réduction des taux en sucre, en sel ou en gras, promotions régulières sur les fruits, légumes et poissons, suppression progressive des graisses hydrogénées ou partiellement hydrogénées. Auchan a d'ailleurs très tôt appliqué le nutriscore et en tant que membre fondateur de La Note Global (Ferme France) AUCHAN a décidé de rapidement déployer cet étiquetage sur nos produits. Par ailleurs, dans la composition des produits à sa marque, AUCHAN supprime l'huile de palme chaque fois que c'est possible et limite le recours aux colorants, conservateurs et exhausteurs de goût. L'entreprise sensibilise ses fournisseurs à la réduction de l'utilisation des pesticides et intrants dans la culture des produits. AUCHAN s'engage à chercher en permanence des produits et des solutions innovantes pour développer le commerce de demain avec les PME et TPE françaises, par la commercialisation des produits locaux et régionaux ou par le développement des Filières Responsables : 153 filières garantissant la qualité du produit et des relations comme



Les Food Innovation Days (FID)

Les FID ont pour ambition de devenir l'évènement phare de l'innovation alimentaire sur le territoire du Grand Est, grâce à la synergie unique des forces en présence.

Nés autour du concours ECOTROPHELIA en 2021 et associant déjà plusieurs temps forts lors de sa première édition (rendez-vous B2B, concours à destination des professionnels de l'IAA, conférences thématiques), les FID ont pour vocation de se pérenniser autour d'évènements fédérateurs et apportent une grande visibilité au territoire et ses atouts.

Cette dimension est d'ores et déjà intégrée dans l'édition 2022, avec l'organisation de workshops internationaux qui associent, les villes jumelées de Karlsruhe, de Liège et de Kiryat Shmona, autour des thématiques de lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éco-innovation et de l'entrepreneuriat Foodtech. Des partenaires académiques européens sont également conviés à ces workshops internationaux : l'université Boku

en Autriche, l'université d'Athènes et aussi des partenaires universitaires espagnols.

Quant aux moments orientés business, tels que les rendez-vous B2B ou la journée technique co-organisée par le CRITT AGRIA GE et le collectif FoodTech, ils ont pour vocation de réunir des entreprises de toute la France pour des moments en présentiel dans la région Grand Est.

Enfin, la nuit de l'innovation constituera un moment de clôture important où l'ensemble des publics invités seront présents pour des moments d'échanges moins formels, mais tout aussi essentiels !

Les retombées économiques attendues sont importantes pour le territoire, en particulier pour la ville de Nancy : plus de 300 étudiants en provenance de toute la France accompagnés de leurs tuteurs séjourneront sur place pendant une semaine. Y seront présents également, une centaine d'industriels de l'agroalimentaire, les membres des jurys et les participants des différents évènements.



Enstib
ÉPINAL



Les Trophées 2022 « Made in Vosges »

Les Trophées français 2022 qui récompenseront les lauréats, seront réalisés par L'ENSTIB, (École Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois) d'Épinal. Ils seront personnalisés avec le profil ECOTROPHELIA représentant l'identité du concours depuis l'origine. Modernes et écoconçus, ces Trophées en bois «Made in Vosges», réalisés par Julien Lallemand, valorisent le bois comme matière première et le savoir-faire d'une école unique en son genre.

9 Trophées

- ECOTROPHELIA France d'Or - 5 000€
- ECOTROPHELIA France d'Argent - 2 500€
- ECOTROPHELIA France de Bronze - 1 500€
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Viandes - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la Pêche française - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition - 1 000€

1 mention spéciale et 3 prix

- Prix Coup de cœur du public
- Mention spéciale "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA"
Mon produit en 120 secondes (sans dotation financière)
- Prix COP eco-conception
- Prix Entrepreneuriat

Réseau d'établissements

- AgroParisTech
- L'Institut Agro - Montpellier SUPAGRO, Agrosup Dijon et AGROCAMPUS Ouest Rennes
- Avignon Université
- EBI Cergy - Ecole de Biologie Industrielle
- ENSAIA - Université de Lorraine
- ENSCBP - Institut Polytechnique de Bordeaux
- ESA - Ecole supérieure d'Agricultures d'Angers
- ESIAB - Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne Atlantique
- ESIROI - Université de La Réunion
- ESIX Normandie
- FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace
- ISARA Lyon
- ISEMA - Institut supérieur Européen de Management Agroalimentaire - Avignon
- JUNIA - ISA Lille
- ONIRIS Nantes
- POLYTECH Montpellier - Université de Montpellier
- Sup'Biotech
- UTC - Université de technologie de Compiègne
- ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
- L'École de Design Nantes Atlantique
- IUT Lyon 1 - Université de Lyon
- IAE Metz School of Management

ECOTROPHELIA, 20 ans d'histoire

A l'origine de l'aventure ECOTROPHELIA, on retrouve une conviction forte : inciter les jeunes à penser la création d'un produit alimentaire dans toutes ses dimensions, de sa conception à sa faisabilité. Dominique Ladevèze qui a initié et dirigé ECOTROPHELIA pendant plus de 20 ans, avait pour le concours un fil rouge : « penser le produit alimentaire dans sa démarche globale et ne pas se limiter à une partie ». D'où la démarche fondatrice qui consiste, par la mise en commun des talents issus de formations différentes, à réunir chez les futurs professionnels, la réflexion scientifique avec les questions logistique, finance, design et consommation. Tout commence donc dans un premier temps en 1995, à l'échelle locale par un concours issu de l'association de l'ISEMA Avignon et de l'Université Aix-Marseille. Mais très rapidement, dès l'an 2000, le concours devient national, en réunissant, sous le label Tropheia, un réseau de plus d'une trentaine d'établissements issus de toute la France. Il s'impose aussitôt comme un rendez-vous incontournable de l'innovation agroalimentaire étudiante en France.

Mais l'aventure se développe encore et en 2008, le concours s'élargit à une dimension européenne : dès la première édition transnationale, 8 pays dupliquent le dispositif du concours et participent à un événement commun. Aujourd'hui, 20 pays participent au concours Europe. C'est en 2011, année charnière où Tropheia se transforme en ECOTROPHELIA, que l'éco-conception et le développement durable deviennent les composantes majeures de la démarche du concours. La réflexion, autour de l'impact sur l'environnement de l'ensemble de la filière alimentaire, devient pour ECOTROPHELIA la pierre angulaire de l'innovation.

C'est aussi une année charnière durant laquelle l'Union Européenne s'engage fortement auprès du concours pour apporter son soutien. Mais une des grandes richesses et singularités de ces 20 ans d'histoire fut l'accompagnement et l'engagement constants de l'industrie et des interprofessions auprès du concours : par leur participation active aux jurys et leur présence assidue, ils ont permis à cet événement national de s'implanter dans le paysage industriel. Des échanges, des rencontres, des découvertes furent à l'origine de tant de success stories.

Quelques success stories

Lady Culottée

Lady Culottee, c'était en 2019, Clarisse Meslier et Justine Petit, toutes deux issues de l'ONIRIS, participaient au concours, avec un projet très original : un produit alimentaire qui accompagne les femmes pendant leur périodes de menstruation. Le produit attire l'attention et dans les allées du concours intéresse un professionnel de Nestlé. Deux ans plus tard les deux jeunes femmes intègrent l'accélérateur R&D de Nestlé de Lausanne.

POFiné

En 2020, l'équipe de POFiné avait, elle, une idée très originale : un dessert adapté aux seniors résidant en EHPAD, à consommer en fin de repas ou en en-cas. POFiné, conçu après une enquête auprès de diététiciens et de géiatres, allie le moelleux d'une génoise imbibée de jus de fruit et la légèreté d'une mousse de fruit. Sa bi-texture rappelle de façon ingénieuse les goûts de l'enfance. Issu d'AgroParisTech, POFiné obtient deux prix (le trophée d'Argent et le Prix spécial Nutrition), ne passe pas inaperçu et séduit par son originalité un professionnel qui décide d'accompagner le projet.

Butternot

Butternot, porté dorénavant par Lise Aubry, Cléo Croze et Anna Ginzburg, issues de l'ENSAIA, est actuellement en incubation et en voie de commercialisation. Le projet, lauréat du prix or 2021, aujourd'hui accompagné par le Groupe INCO dans le cadre du Prevent2Care Lab, est une innovation quasi révolutionnaire : **Butternot** se présente comme une alternative végétale au beurre et à la margarine naturellement sans matières grasses ; faite à partir de 80 % de légumes, elle est destinée à des tartines et des préparations alimentaires de type cakes salés ou sucrés.



Un avant-goût des tendances 2022

Dans la droite ligne des éditions précédentes, les projets 2022 font le pari de l'exigence en matière d'éco-conception. 22 propositions innovantes qui partagent le défi de concilier 4 attentes centrales pour l'innovation :

- **Toujours plus de surprises et de créativité pour toujours plus de gourmandise**
- **La qualité nutritionnelle des produits, une exigence incontournable pour des projets nombreux à afficher un Nutri-score A**
- **Au centre de la réflexion innovatrice, la prise en compte de l'impact environnemental des produits et de la problématique développement durable**
- **Le prix juste et abordable**

Les plats cuisinés nouvelle génération

Les étudiants relèvent le défi des enjeux posés par l'ultra-transformation des aliments. Réduire l'impact de la transformation et des additifs est au cœur de la démarche de leurs propositions innovatrices pour améliorer le profil nutritionnel des produits destinés aux grandes surfaces..A l'instar de *So'Fish* qui propose un succédané de saucisse à base d'esturgeon et se positionne en Nutri-score A ou de *Kaiteki*, des nouilles instantanées Clean Label, sans glutamate et sans sel ajouté. *Lap d'Or*, innove avec des bouchées riches en protéines et met en avant la prévention des maladies chroniques des plus de 65 ans. Avec *Mer-Sea*, on découvre une proposition innovatrice haut de gamme d'un burger de la mer sous forme de kit à reconstituer par le consommateur. Quand *Courge&Us* imagine un sandwich 100% végétal, copieux et peu calorique avec un pain composé essentiellement de légumes, *Aper'Ice* fait le pari d'un concept innovant de bouchées apéritives autour du cornet de glace salé.

Sain et savoureux, deux tendances incontournables pour des desserts réinventés

Allier gourmandise et exigence en matière de qualité nutritionnelle est le défi relevé par les nombreuses propositions innovatrices 2022 en gâteaux, desserts, snacks sucrés et petits déjeuners. *CHEF Korail* décline la lentille corail sous la forme d'un dessert végétal sucré. *Wake Hop !* propose des gaufres surgelées à faible indice glycémique. *Fruityvore*, un dessert riche en protéines destiné aux séniors. *Chogui*, un croquant de chocolat, comme alternative alimentaire aux cures anti-stress. *Ferygood*, un snack riche en fer pour pallier les carences en la matière. *Croc'Stick*, un petit déjeuner bio, peu sucré, à base de légumes et légumineuses, destiné aux enfants. Toujours pour les petits, *Ptigloo* qui met en avant le goût du lait en associant des textures croustillantes et fondantes. *Farfeuillus*, de son côté, allie innovation sensorielle et technologique pour offrir le premier brassé végétal de lupin. Quant à *Ma Moitié*, il intègre le ludique à sa démarche en proposant un dessert multitexture 100% végétal à consommer en couple.

Des tartinables et aides culinaires avec l'exigence santé en ligne de mire

Une des tendances fortes 2022 est la présence remarquable des aides culinaires et des tartinables. Quand *Madame Beans* propose une gamme de produits à base de légumes secs 100% végétale pour remplacer l'œuf dans des préparations, *Sauces Papillon* promet une alternative, sans traitement thermique, aux sauces tomates ultra-transformées, pour préserver les vitamines. Alors que *Les Frimeuses* mettent la fermentation au cœur de leur projet en proposant des tartinables de légumineuses lacto-fermentées, *La Tribùche* offre elle des légumineuses sans additifs à picorer. *Fan de Fânes* valorise les fanes de carottes pour produire un pesto innovant et *Epât'moi* met en avant une pâte à tartiner sans cacao, à base de caroube, sans additifs ni conservateurs. Quant à *Potes & Pâtons*, il fait le pari d'une proposition plus composite, riche en protéines et fibres, qui allie topping et... pain moelleux et voudrait limiter la fatigue digestive.



Découvrez les 22 projets qui se présentent au concours

1. Aper'Ice

Glaces & sorbets - Bouchées apéritives glacées haut de gamme et soucieuse de l'environnement

Université d'Avignon

2. CHEF Korail

Dessert, petit-déjeuner - CHEF Korail, un petit pot plein de gourmandises et de bons ingrédients, qui vous donne le smile !

Université d'Avignon

3. Chogui

Biscuits & gâteaux - Chogui, la parenthèse gourmande et apaisante qui vous accompagne dans votre quotidien mouvementé !

ONIRIS, l'Ecole de Design Nantes Atlantique

4. Courge&Us

Plat cuisiné - Adoptez le sandwich 100% végétal! Faites un Courge&US voyage à travers nos saveurs & Mets-Tissés

ESIROI Université La Réunion

5. Croc'stick

Petit-déjeuner - Croc'Stick, le ptit dej pour enfants non ultra-transformé à base de fruits, légume et légumineuses BIO et français.

ENSAIA-UL, FMA-UHA, ENSAD, IAE Metz School of Management

6. Épât'moi

Petit-déjeuner, tartinable - Épât'moi, la pâte à tartiner gourmande, responsable, à la saveur choco-noisette le tout sans cacao

ISARA

7. Fan de Fanes

Aide culinaire, sauce & jus, tartinable - La sauce façon pesto à base de fanes de carottes des Landes et d'Ossau-Iraty AOP

AgroParisTech





8. FARFEUILLUS

Dessert, snack sucré - Un brassé fermenté 100% végétal, onctueux à base de lupin sur un lit gourmand framboise-menthe.

L'Institut Agro Montpellier

9. Ferygood

Biscuits & gâteaux - Ferygood, naturellement riche en fer, sain et gourmand, ce snack végétal réinvente les légumineuses

Polytech Montpellier

10. Les Frimeuses

Tartinable - Les Frimeuses révolutionnent vos apéritifs grâce à leurs tartinables à base de légumineuses lactofermentées à la fois sains et gourmands !

Sup'Biotech

11. Fruityvore

Biscuits & desserts - Gâteaux gourmands avec nappage (40 %) aux fruits riches en protéines et en fibres

JUNIA - ISA

12. Kaiteki

Plat cuisiné - Kaiteki, les nouilles instantanées à la croisée des cultures pour un vrai moment de réconfort

ENSAIA-UL, FMA-UHA, ENSAD, IAE Metz School of Management

13. Lap d'Or

Plat cuisiné - Bouchée de lapin et légumes avec un insert sauce moutarde et enrobée de pois chiches

L'Institut Agro Dijon

14. Ma Moitié

Dessert - Enflammez vos soirées avec Ma Moitié, le premier dessert sensuel et gourmand à partager en couple !

ONIRIS, l'Ecole de Design Nantes Atlantique

15. Madame Beans

Aide culinaire - Madame Beans, l'entreprise qui remet les légumes secs sur pieds !

Ecole Supérieures Agricultures Angers

16. Mer-Sea

Plat cuisiné - Dîtes Mer-Sea au burger de la mer original et riche en protéines avec ses poissons 100% français

ESIX Normandie



17. Potes & Pâtons

Assaisonnement, pains & viennoiseries - Partageable ou non selon envie, Pratique à consommer et Gourmand pour vos sorties et pauses repas

ENSAIA-UL, FMA-UHA, ENSAD, IAE Metz School of Management

18. Ptigloo

Biscuits & gâteaux - Ptigloo, le goûter laitier source de calcium et riche en vitamine D contribuant à la croissance des enfants

ENSAIA-UL, FMA-UHA, ENSAD, IAE Metz School of Management

19. SAUCES PAPILLON

Sauces & jus - La 1ère marque de sauces fraîches pour féculent, déclinée chaque saison avec les légumes du moment

L'Institut Agro Montpellier

20. So'Fish

Plat cuisiné - Succédané de saucisse à base de filet d'esturgeon valorisé.

ENSCBP Bordeaux INP

21. La Tribûche

Accompagnement, tartinable - Une gamme variée et colorée de bûches de légumes et de légumineuses à picorer, tartiner et plus encore !

ONIRIS, l'Ecole de Design Nantes Atlantique

22. Wake Hop !

Biscuit & gâteaux - Wake Hop !, gaufre saine et gourmande fourrée aux fruits et au lait, pour tenir toute la matinée !

Université de Technologie de Compiègne



Jury National

PRÉSIDENTE

Mickaël NOGAL - Directeur de l'ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

MEMBRES DU JURY

Audrey ASHWORTH - Directrice de SIAL Paris

Corinne AUBRY-LECOMTE - Directrice Innovation, Qualité, Pôle Industriel, Relations PME - AMC - Groupe Casino

Laurent COUSIN - Directeur Groupe Recherche & Développement SODEXO, Leader mondial Services de qualité de vie

Georges DANIEL - Représentant de la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

Laurent VICHARD - Directeur Marée Carrefour et Vice-Président de France Filière Pêche

Guillaume LE DUFF - délégué général de plusieurs syndicats et groupes produits membres de l'ADEPALE

Denis LEROUGE - Directeur communication chez INTERBEV

Daniel NAIRAUD - Directeur général Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

Louis Georges SOLER - Directeur scientifique adjoint Alimentation INRAE

Xavier TERLET - Directeur général Protéine XTC

Philippe GOETZMANN - Consultant consommation et retail chez Philippe Goetzmänn

Françoise GORGA - Directrice recherche et innovation - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

François GUILLON - Président ALIM 50+

Gérard LEONARD - agriculteur dans le Grand-Est - Représentant de Terres UNIVIA

Astrid SESMAT - Directrice R&D du groupe COLIN Ingrédients

Jury Technique

PRÉSIDENTE

Françoise GORGA, Directrice recherche et innovation - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

VICE-PRÉSIDENTE

Astrid SESMAT, Directrice R&D du groupe COLIN Ingrédients

Anne-Gaëlle MELLOUET, Directrice Mission d'Intérêt Général du CTCPA

MEMBRES DU JURY

Collège Organisations Professionnelles

Représentants INTERFEL : Marion KUKULSKI Clothilde BARDET

Représentant INTERBEV : Jean-François ANTOINE

Représentant France Filière Pêche : Flavie AYMARD Caroline MORLOT

Représentants Terres UNIVIA : Marie DUBOT Elodie TORMO

Représentants ALIM 50+ et AG2R La Mondiale : François GUILLON, Président d'ALIM 50+ // Isabelle LAURAIN, Cloé PILLOT TONNELIER et Babette GIARD représentant AG2R La Mondiale

Représentants FFAS : Audrey GICQUEL Caroline LAFITTE

Collège Experts du monde professionnel

Claudine LAMBLIN - Ex Responsable R&D et Qualité Desserts chez Unilever et Dr Oetker

Patrick PEYSSON - Responsable des relations écoles / Auchan Retail France, expert Grande distribution

Bernard ROVEL - Expert formulation alimentaire

Béatrice LEMOIS - Directrice R&D/Qualité de St Hubert

Collège des centres techniques

Anne-Gaëlle MELLOUET - Directrice Mission d'Intérêt Général du CTCPA

Catherine LEVESQUE - CRITT

Collège Universités et Établissements d'enseignement supérieur

Philippe CAYOT - L'Institut Agro Dijon

Clarissa DETOMI - L'Institut Agro Montpellier

Cyrielle GARCIA - ESIROI Université de la Réunion

Agnes MARSSET-BAGLIERI - AgroParisTech

Christelle MATHÉ - ENSAIA - Université de Lorraine

Anne-Sylvie TIXIER - Université d'Avignon

Jury Innovation Fruits & Légumes

PRÉSIDENTE

Georges DANIEL, Représentant de la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

MEMBRES DU JURY

Aurelie d'ASSIGNIES - Dirigeante de VeryFoody

Christian BERTHE - Représentant de l'UNCGFL - Président du Marché de Gros Lyon-Corbas

Arnaud COLIN - Directeur General Adjoint - Vegafruits

Caroline DUBILLY - CEO & Founder de miam&co - Agence Conseil Spécialisée dans la Restauration Hors Foyer et la Food

Rémi LANGLOIS - Primeur passionné - NATUR'HALLES

Freddy THIBURCE - Dirigeant associé de Manger du sens - Expert en innovation

Patrick TRILLON - Président du Conseil spécialisé Fruits et Légumes - FRANCE AGRIMER

Des partenaires historiques qui font le succès d'ECOTROPHELIA

INTERBEV

INTERBEV, Interprofession de l'Élevage et des Viandes a pour mission de défendre et de valoriser les intérêts d'une Filière qui reste enracinée dans une production traditionnelle, familiale, avec des élevages à taille humaine, où les animaux paissent essentiellement à l'extérieur.

Pour autant, elle se saisit pleinement de la question de l'avenir dans un contexte sociétal en pleine mutation. C'est pourquoi, nous avons mis en place notre "Pacte pour un engagement sociétal" : une démarche encadrée par la norme ISO 26000.

Appréciée pour ses qualités nutritives et gustatives, la viande a vu évoluer ses usages au fil des siècles, mais toujours en incluant une élaboration finale du plat à domicile pour une consommation collégiale. Aujourd'hui se développent de nouvelles formes de consommation : cuisine d'assemblage, plats préparés, consommation individualisée, consommation nomade... La viande doit s'y adapter, en proposant de nouvelles coupes, élaborations, présentations, commercialis-

-tions... Salades, sandwiches, bouchées, préparations, produit prêt à l'emploi, recettes exotiques... sont quelques-unes des pistes qu'il nous paraît intéressant d'explorer sans que cela soit limitatif. Du fait de son coût, la viande ne peut pas être considérée comme un ingrédient carné basique. Toute innovation doit donc conserver les qualités essentielles de la viande : tendreté, goût, plaisir, valeur nutritionnelle.

En résumé, nous sommes partenaires d'ECOTROPHELIA pour obtenir des réponses innovantes à cette question : comment intégrer la viande dans les courants de consommation actuels sans renier ses valeurs ?

www.interbev.fr



Interfel, Association Interprofessionnelle des fruits et légumes frais

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentant les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, expédition, importation, introduction, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés) et restauration collective. Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels, de prendre en charge les orientations stratégiques de la recherche et de l'expérimentation, et de défendre la place de la filière aussi bien sur

le marché national qu'international. Enfin, Interfel met en œuvre des actions d'information et de communication pour encourager la consommation de fruits et légumes frais. La filière des fruits et légumes est une filière en plein développement. De nombreux défis, en lien avec les évolutions sociétales devront être relevés dans les années à venir. Depuis 5 ans, le comportement alimentaire a pris un tournant avec notamment la mise en avant du végétal et de fortes attentes des consommateurs en termes de qualité nutritionnelle, gustative et de protection de l'environnement. Nous devons travailler sur les variétés afin que la consommation de fruits et légumes reste avant tout un plaisir.

www.interfel.com





France Filière Pêche

France Filière Pêche est l'association à vocation interprofessionnelle qui réunit tous les maillons de la filière pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, enseignants et poissonneries).

Ses missions s'articulent autour de quatre piliers : accompagnement de la recherche scientifique, transfert aux entreprises, structuration de la filière et valorisation.

La connaissance de la ressource est un préalable indispensable à la durabilité des pêches : grâce à la récolte de données et à l'élaboration de modèles halieutiques, scientifiques, pouvoirs publics et professionnels contribuent à améliorer les mesures de gestion pour assurer la pérennité des stocks.

Pour faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique, France Filière Pêche accompagne les démarches d'amélioration en termes de dépenses énergétiques des navires, mais aussi

de sécurité, ergonomie et qualité du traitement des produits à bord. Elle accompagne également les initiatives interprofessionnelles sur des thématiques qualité, environnement ou encore de marchés.

À travers la marque collective PAVILLON FRANCE, l'association s'engage pour mieux faire connaître au grand public les spécificités, les bonnes pratiques et la qualité de la pêche française.

Véritable repère pour le consommateur, la marque porte des engagements d'origine, de qualité, de traçabilité et de soutien à toute la filière.

www.francefilierepeche.fr/



Terres Univia

L'innovation est au cœur de l'ADN de l'interprofession. Depuis plusieurs années, Terres Univia s'investit pour soutenir les projets innovants dans l'objectif d'attirer les entrepreneurs vers le secteur des oléoprotéagineux, de faire découvrir aux consommateurs le potentiel et la richesse de ces graines et de leur permettre de participer à la transition agricole et alimentaire.

L'humanité se trouve devant un défi de taille : couvrir les besoins en protéines des populations et des animaux d'élevage sans épuiser les ressources naturelles. Les légumineuses, grâce à leurs avantages nutritionnels mais également agronomiques, sont des pépites pleines de potentiel et représentent l'une des solutions à la transition agricole et alimentaire. Les replacer au cœur de nos systèmes de culture et de notre alimentation est un enjeu majeur pour Terres Univia afin de répondre aux grands enjeux de demain.

Le concours ECOTROPHELIA est l'occasion de valoriser les légumineuses, de véritables leviers pour une alimentation innovante et durable, et participer à faire émerger des concepts novateurs pour dynamiser toute la filière !

« Terres Univia réunit les familles professionnelles de la filière des huiles et protéines végétales autour d'une démarche collective pour construire une agriculture et une alimentation ambitieuses et responsables, résolument tournée vers l'avenir et vers l'innovation »

Antoine HENRION, Président de Terres Univia.

www.terresunivia.fr



l'interprofession des huiles et protéines végétales



ANIA

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 30 syndicats métiers et 17 associations régionales. L'ANIA représente les entreprises alimentaires françaises, grands leaders mondiaux, ETI et TPE- PME. L'ANIA met son expertise au service des entreprises afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous.

LES MISSIONS DE L'ANIA :

- . Faire connaître et défendre les enjeux de compétitivité des entreprises et promouvoir un secteur stratégique, premier employeur industriel de France.
- . Accompagner les entreprises alimentaires dans des démarches de progrès face aux grandes mutations sociétales.
- . Promouvoir les entreprises alimentaires et leurs salariés.

CTCPA

Le CTCPA est un centre technique de recherche et de prestation de service qui accompagne les entreprises alimentaires depuis 70 ans dans leurs démarches de développement de produits et procédés, préservation de la qualité et de la sécurité des aliments, performance environnementale et industrielle, emballages. Le CTCPA assure des prestations pour toutes les IAA (de la start-up au grand groupe) sur 7 sites en France (Avignon, Auch, Nantes, Amiens, Mont-de-Marsan, Dijon, Bourg), sous forme d'audits-conseils-études, analyses en laboratoires (microbiologie/biologie moléculaire, qualité nutritionnelle, emballages), essais et préséries en halles technologiques, évaluations de process et formations intra et interentreprises.

En tant que centre technique, le CTCPA délivre des outils innovants pour devenir acteur de la transition alimentaire sur l'ensemble du parcours produit : de la qualité organoleptique et nutritionnelle à la maîtrise de la consommation énergétique sur les lignes de production, en passant par les emballages ou encore l'optimisation des procédés de conservation. Avec l'appui des équipes du CTCPA, prenez pleinement part à un monde alimentaire sain et durable !

Le CTCPA réalise historiquement des missions de recherche collective et de support technico-réglementaires pour la profession conserve, déshydraté et légumes surgelés. <http://www.ctcpa.org/>

Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

Le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) a pour objectif d'apporter aux consommateurs, ainsi qu'aux décideurs publics et privés, de la connaissance scientifique et des éclairages sur les relations complexes entre alimentation et santé. Ses interventions peuvent concerner toutes les dimensions de l'alimentation, notamment physiologiques, culturelles, sociologiques, psychologiques et affectives, économiques. Ses missions sont de mobiliser les acteurs concernés, publics et privés, sur un sujet qui intéresse chaque individu au quotidien, de structurer et clarifier le débat sur les multiples enjeux liés à l'alimentation ou encore de développer les connaissances et organiser la diffusion d'une information validée scientifiquement au grand public, aux relais d'opinion et aux décideurs.



ALIM50+

&

AG2R LA MONDIALE



ALIM50+ est une association regroupant 50 membres professionnels (Avril 2022) dont : syndicats ou associations professionnelles, pôle de compétitivité, institutions de recherche ou d'enseignement, industriels de l'alimentation, entreprises de la restauration sociale, distributeur, assureur et plateforme Internet. Sa vocation est « d'imaginer et accompagner le futur de l'alimentation des seniors », avec une approche préventive dès l'âge de 50 ans. Toutes les fonctions de l'entreprise sont concernées car l'enjeu est multidisciplinaire.

Cinq types d'activités sont menés au profit de ses membres et de son environnement socio-économique :

- . Information (voir : onglets publics et privés du site web et réseaux sociaux), Echanges et débats (webinaires, groupe de réflexion et de travail),
- . Promotion d'études et de recherches,
- . Influence et prises de position,
- . Plateforme de services au service de ses adhérents.

Dans le cadre du Prix Innovation Alimentation Senior, AG2R LA MONDIALE revendique :

- . La sensibilisation des futurs ingénieurs de l'Agroalimentaire à l'alimentation des seniors,
- . Son engagement pour répondre à l'obligation de proposer des produits de qualité, sécurisés, bons pour la santé sans omettre le plaisir qu'ils procurent pour "bien vieillir"
- . Le soutien au secteur agroalimentaire grâce à l'innovation, l'esprit d'entreprise, l'échange et le partage d'expériences entre étudiants, collectivités et entreprises privées.

ADEPALE



L'ADEPALE est l'une des principales associations nationales de l'industrie alimentaire française. Elle est le porte-parole des PME et ETI alimentaires au travers de 6 syndicats membres dans les rayons épicerie (conserves, confitures, compotes, riz, légumes secs), frais (produits traiteur frais, végétaux 4e gamme) et surgelé. Les 1 570 établissements de la branche implantés sur l'ensemble du territoire national représentent un CA de 16,5 milliards d'euros ainsi que 120 000 emplois directs et indirects.

Les adhérents membres des syndicats de l'ADEPALE, sont des entreprises alimentaires à taille humaine, dont les centres d'intérêt se trouvent en France. Riches des savoir-faire et de produits qui assurent l'alimentation quotidienne des Français, ces entreprises s'inscrivent dans le modèle alimentaire et la tradition gastronomique française. Fabricants de produits de marques nationales emblématiques et chères au cœur des consommateurs, elles fournissent également la grande distribution en produits à marques distributeurs (MDD).

Représentant d'entreprises dont les produits sont au cœur de l'alimentation quotidienne des Français, l'ADEPALE est heureuse de soutenir l'innovation alimentaire avec ECOTROPHELIA ! www.adepale.org

Ministère de l'Agriculture

et de la Souveraineté Alimentaire

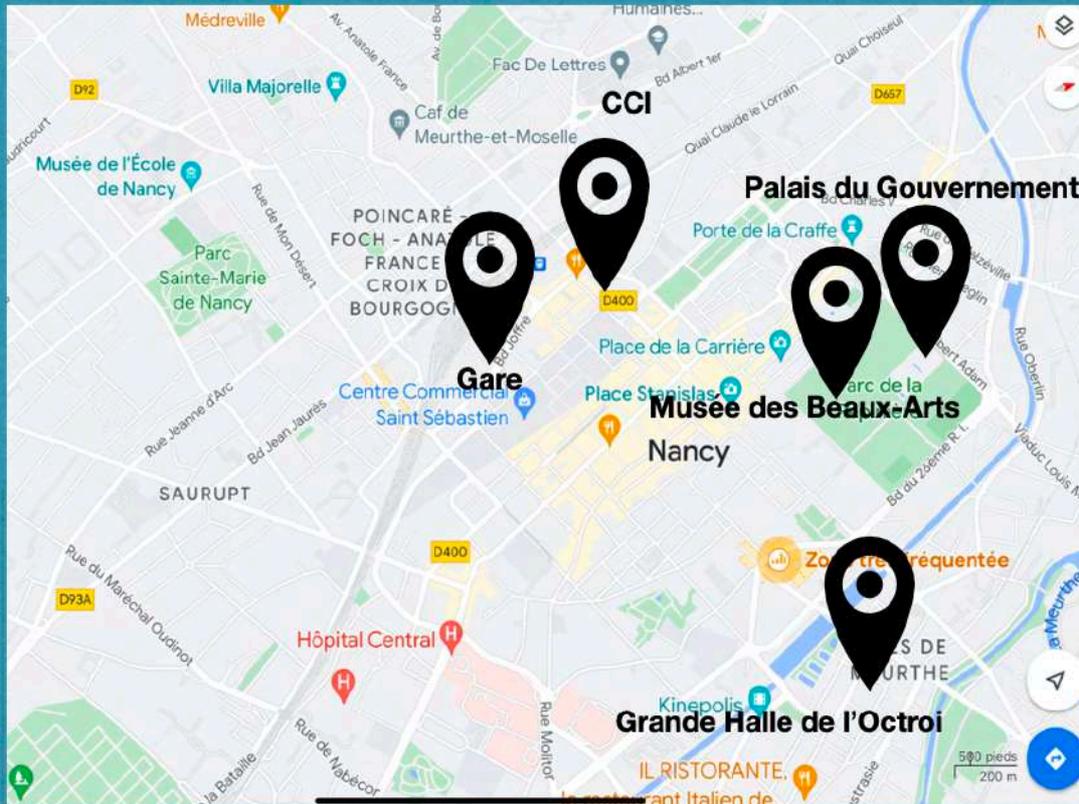


Investir dans l'avenir, c'est aussi investir dans nos agricultures et dans notre alimentation, faire confiance à la jeunesse, miser sur l'esprit d'entreprise, la créativité et l'innovation. Ces thèmes seront au cœur du plan de relance pour renforcer une alimentation de qualité, locale, accessible à tous et prenant soin de chacun.

C'est tout naturellement que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation est partenaire d'ECOTROPHELIA France et ECOTROPHELIA Europe depuis l'origine. Dans la continuité des États généraux de l'alimentation, le renouvellement du soutien à ces deux importants concours étudiants, véritable vitrine de la diversité et de la créativité alimentaires, prend tout son sens.



Lieux



Agenda

11 mai 2022

. Annonce des projets sélectionnés

21 et 22 juin 2022

. Session du Jury Technique

> Le Jury Technique des 21 et 22 juin sélectionnera les 10 équipes qui concourront devant le Jury National et remettra plusieurs prix Innovation.

> Où ? Palais du Gouvernement

22 juin 2022

. Mon produit en 120 secondes

> L'événement sera l'occasion pour les équipes de pitcher leurs produits sous forme théâtrale, festive et mise en scène.

> Où ? Musée des Beaux-Arts de Nancy

18-23 juin 2022

. Food Innovation Days

> Les Food Innovation Days

> Où ? Grande Halle de l'Octroi, CCI et Palais du Gouvernement

23 juin 2022

. Session Jury Innovation Fruits et Légumes

> Le Jury Innovation Fruits & Légumes récompensera le projet le plus innovant dans son domaine.

> Où ? Palais du Gouvernement

23 juin 2022

. Session Jury National

> Le Jury National choisira les 3 équipes lauréates qui gagneront les Trophées Or, Argent et Bronze et attribuera les autres prix.

> Où ? Palais du Gouvernement

23 juin 2022

. Cérémonie de remise des prix

> Où ? Grande Halle de l'Octroi