



**ÉCOTROPHÉLIA**  
FRANCE

*Les trophées étudiants de l'innovation alimentaire*



2012

# Sommaire

<i>Editorial CCI</i>	<i>P 4</i>
<i>Editorial ANIA</i>	<i>P 6</i>
<i>Editorial ACTIA</i>	<i>P 8</i>
<i>IDÉFI - ECOTROPHELIA</i>	<i>P 10-11</i>
<i>Signataires de la convention</i>	<i>P 12-17</i>
<i>Présentation du concours</i>	<i>P 18-19</i>
<i>Le Jury</i>	<i>P 20-21</i>
<i>Les Projets</i>	<i>P 22-59</i>
<i>Les Partenaires</i>	<i>P 60-67</i>
<i>Ecotrofood</i>	<i>P 68-69</i>
<i>Palmarès 2011</i>	<i>P 70-71</i>



# Editorial

A l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale de Vaucluse et de l'ACTIA (Association de Coordination des Centres Techniques), 20 établissements d'enseignement supérieur, universités, deux branches professionnelles : l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes), et cinq Centres Techniques et Pôle de Compétitivité organisent depuis 2000 les «Trophées étudiants de l'innovation alimentaire» : TROPHELIA.

Ce sont ainsi plus de 1 000 étudiants mobilisés et plus de 250 nouveaux produits présentés ; certains ont fait l'objet d'une industrialisation et d'une mise en marché dans les circuits de la distribution.

En 2008 et 2010, dans le cadre du SIAL (Salon International de l'Alimentation), la CCIT de Vaucluse et l'ANIA ont organisé le concours TROPHELIA au niveau européen avec la participation de plus de 10 pays. Ce développement s'est fait grâce à l'implication des fédérations nationales alimentaires regroupées au sein de FOODDRINK EUROPE (Confédération des industries agroalimentaires de l'Union européenne).

En 2011, la Commission Européenne reconnaît nos dix années de travail et mandate la CCIT de Vaucluse pour mettre en œuvre un projet européen de promotion de l'éco-innovation dans la filière agroalimentaire : ECOTROFOOD. Le concours TROPHELIA devient ECOTROPHELIA.

En 2012, ECOTROPHELIA est retenu dans le cadre du Grand Emprunt comme «Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes» et reçoit une dotation de 3 500 000 € pour créer un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire.

La CCIT de Vaucluse porte fièrement ce projet qui affiche l'ambition de renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires, en particulier les PME, par l'innovation. Il vise à devenir un modèle pédagogique démonstrateur avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national, participant ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

**François MARIANI**  
Président de la CCI de Vaucluse



# Editorial

*Premier secteur industriel français avec 155 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2011, les industries agroalimentaires sont un fleuron de l'économie nationale.*

*En valorisant 70 % de la production agricole nationale, le secteur agroalimentaire participe au maintien d'une activité économique fortement pourvoyeuse d'emplois (près de 500 000 salariés), au plus près des territoires, dans plus de 10 000 entreprises, dont plus de 90 % de petites et moyennes entreprises.*

*Ces chiffres rappellent, si nécessaire, l'importance de se battre pour la compétitivité de ce secteur stratégique pour la France.*

*Formidable levier de compétitivité, l'innovation est ainsi une priorité pour les entreprises.*

*C'est pourquoi l'Association Nationale des Industries Alimentaires soutient le concours EcoTrophelia France depuis son lancement et a appuyé son développement européen à partir de 2008.*

*Véritable incubateur d'idées innovantes pour le secteur, aventure collective au carrefour de la formation, de la recherche et de l'entreprise, ECOTROPHELIA France inclut depuis 2011 la dimension écoinnovation et répond ainsi à une préoccupation de terrain.*

*En effet, la durabilité est un enjeu stratégique pour le secteur agroalimentaire qui a l'ambition de devenir un exemple de développement économique respectueux de l'environnement.*

*Confirmant cette volonté, une enquête récente menée auprès des entreprises agroalimentaires françaises montre que l'an dernier 60% d'entre elles ont innové et que les 2/3 de leurs innovations avaient une dimension durable.*

*Longue vie à ECOTROPHELIA France, découvreur de talents et pourvoyeur d'idées écoinnovantes !*

**Jean-René Buisson**  
Président de l'ANIA

**ania**  
Association Nationale des  
Industries Alimentaires



# Editorial

*L'industrie alimentaire est dotée de nombreux atouts. Néanmoins, sa compétitivité nécessite la recherche de la productivité, de l'innovation et de la qualité. Ce défi requiert un accès aux progrès scientifiques et techniques. Afin de répondre aux attentes du marché, l'alimentation doit encore évoluer dans le contexte de continuité et de rupture avec le passé.*

*Pour les industriels, ce défi est complexe, en particulier pour les PME. Celles-ci n'ont pas suffisamment de compétences pour l'aborder. Ainsi, il est essentiel qu'elles disposent de cadres pouvant leur ouvrir la compétitivité par l'innovation, de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation. Cela nécessite une approche rigoureuse par la gestion de projet.*

*Depuis la création de Trophélia en 2000, une dynamique constructive entre enseignants a permis de renforcer la qualité de l'encadrement de nos entreprises par une mise en situation des étudiants. Cette dynamique s'est ouverte hors des frontières avec Trophélia Europe en 2008.*

*Avec le programme IDÉFI ECOTROPHELIA, en 2012, l'Agence Nationale de la Recherche a officiellement reconnu ce système de formation d'excellence à l'innovation alimentaire, qui intègre l'éco-innovation et le développement durable. Il sera complété par un réseau européen, afin d'enrichir les échanges nationaux par les pédagogies d'autres pays, ayant des cultures alimentaires différentes.*

*Merci à tous les enseignants et étudiants, passés et futurs, pour cette formidable réussite collective à l'image de l'esprit d'entreprise de nos industriels !*

**Laurent Spanghero**  
Président de l'ACTIA



# Investissement d'avenir : l'enseignement agroalimentaire sur la voie de l'excellence

IDEFI-ECOTROPHELIA fait partie des lauréats de l'appel à projets «Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes» qui ont été retenus par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche et le commissariat général à l'investissement.

IDEFI-ECOTROPHELIA a obtenu une dotation de 3 500 000 € pour créer un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire.

Le projet affiche une double ambition :

- contribuer à renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires (en particulier les PME) par l'innovation pour les années futures,
- devenir un modèle pédagogique démonstrateur avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national, participant ainsi à la structuration de la première industrie européenne.



Agence Nationale de la Recherche  
**ANR**



## 4 AXES DE DÉVELOPPEMENT SONT MIS EN ŒUVRE :

- Mise en place d'un réseau national de formation d'excellence à l'innovation alimentaire qui intègre les composantes de l'éco-innovation et du développement grâce à la mutualisation des savoir-faire, d'une interdisciplinarité renforcée et à la formation des enseignants chercheurs à la gestion de projet et notamment l'ingénierie de la qualité.
- Construction d'une chaire internationale sur l'éco-innovation alimentaire, composante essentielle du développement durable dans le secteur alimentaire reposant sur une collaboration au niveau français avec les établissements partenaires afin de favoriser l'employabilité des futurs étudiants par la création de nouvelles activités.
- Développement d'un système innovant de management et de conduite de réseau en privilégiant une dynamique «projet collaboratif» structuré autour d'un consortium d'établissements d'enseignement supérieur du secteur agroalimentaire sur l'ensemble du territoire français.
- Mise en place d'un réseau européen, afin d'enrichir les échanges nationaux par le partage de méthodologies pédagogiques d'autres pays ayant des formations et des cursus différents, mais également des cultures alimentaires et des rapports à l'alimentation différents.

A l'initiative de la CCI de Vaucluse IDEFI-ECOTROPHELIA mobilise un réseau où la représentativité de l'Enseignement Supérieur Français (Universités, Grandes écoles, Établissements privés) est exemplaire et unique. L'engagement des branches professionnelles dans le projet : l'ANIA et INTERFEL, est un signe important de leurs volontés de développer la recherche et l'innovation des produits alimentaires et des procédés de fabrication. Il facilitera également l'intégration professionnelle des étudiants des filières Master et Doctorant issus du projet.

Établissement Gestionnaire de l'aide : CCI Vaucluse  
Établissement Porteur du projet : AGROPARISTECH PARIS-MASSY

Partenaires : **ACTIA** Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire • **AGROSUP** École Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition - Dijon • **ANIA** Association Nationale des Industries Alimentaires • **EBI CERGY** École de Biologie Industrielle • **ENSAIA** École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Institut National Polytechnique de la Lorraine • **ESIROI-IDAI** École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien, département Innovation et Développement Agroalimentaire Intégré • **ESIX NORMANDIE** Département agroalimentaire • **INTERFEL** Interprofession des Fruits et Légumes • **IPB-ENSCBP** Institut Polytechnique de Bordeaux-École Nationale Supérieure de Chimie, Biologie et Physique • **ISARA LYON** Institut Supérieur d'Agriculture et d'Agroalimentaire Rhône-Alpes • **ISEMA** Institut Supérieur Européen du Management Agroalimentaire - Avignon • **MONTPELLIER SUPAGRO** Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques • **ONIRIS** École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique • **PEIFL** Pôle Européen Innovation Fruits et Légumes • **UNIVERSITE de Haute Alsace UFR PEPS** Colmar.

Responsable du projet : Dominique LADEVEZE - CCI Vaucluse  
Directeur Établissement porteur du projet : Gilles TRYSTRAM - Directeur Général AGROPARISTECH

# Les signataires de la convention

## > ACTIA

Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire  
16 rue Claude Bernard - 75231 PARIS CEDEX 05  
TEL 01 44 08 86 20  
<http://www.actia-asso.eu>

L'ACTIA coordonne les activités de 26 Centres techniques agroalimentaires. Avec près de 1000 ingénieurs et techniciens expérimentés, les Centres Actia ont une expertise technique de niveau international sur tous les secteurs des industries alimentaires et des valorisations non-alimentaires des produits agricoles, ainsi que sur les technologies traditionnelles et de pointe appliquées dans ces industries. Leurs compétences en développement, en transfert et en conseil, ainsi que leurs équipements techniques et analytiques, sont mis quotidiennement à la disposition des entreprises, du groupe à la PME, sous la forme de multiples prestations.

## > AGIR

Agroalimentaire Innovation Recherche  
37 avenue Albert Schweitzer - BP 100 - 33402 TALENCE CEDEX  
TEL 05 57 96 83 33  
<http://www.agir-crt.com>

AGIR est un centre de ressources technologiques (CRT) qui, en collaboration avec l'université Bordeaux 1 et l'IPB-ENSCB a pour missions :

- transfert de technologie: développement de technologies innovantes de transformation et conservation des aliments (champs électriques pulsés, hautes pressions, micro-ondes, hautes fréquences, zéodradation...)
- projets industriels ou programme de recherche multipartenariaux ;
- formation des professionnels de l'agro-alimentaire ;
- assistance et prestations de service: mise au point de nouveaux produits et procédés, amélioration de procédés dans toutes les branches de l'agroalimentaire avec une expertise approfondie dans les produits sucrés (biscuiterie, pâtisserie, chocolaterie, produits liquides...), diagnostics (nutritionnel, performance industrielle ... ) ;
- l'appui technique pour les filières des produits sucrés tant sur l'accompagnement Process que Produit.

## > AGROPARISTECH

Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement  
16 rue Claude Bernard - 75231 PARIS CEDEX 05  
TEL 01 44 08 16 61  
<http://www.agroparistech.fr>

AGROPARISTECH, établissement issu du rapprochement de l'Ina P-G, de l'Engref et de l'Ensia accueille, chaque année, 2000 étudiants, futurs ingénieurs, docteurs ou diplômés de masters.

Avec quatre cursus d'ingénieurs (agronome, industries agricoles et alimentaires, forestier, génie rural, des eaux et forêts), AgroParisTech, forme des cadres de haut niveau. Leur vocation est de mieux nourrir les hommes et contribuer à leur santé, aménager et gérer avec sagesse les espaces de vie, innover et entreprendre, comprendre et piloter la complexité des systèmes biologiques, économiques et sociaux. Grande école ouverte sur le monde, et membre fondateur de ParisTech, AgroParisTech développe de nombreux partenariats avec les entreprises et les grands instituts de recherche.

## > AGROSUP DIJON

26 boulevard du Docteur Petitjean - BP 87999 - 21079 DIJON CEDEX  
TEL 03 80 77 25 25  
<http://www.agrosupdijon.fr>

AGROSUP Dijon, Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement est né en 2009 de la fusion de l'École Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et l'Alimentation (ENSBANA) et de l'Établissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon (ENESAD). Établissement sous tutelle du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et du Ministère de l'enseignement supérieur. Le diplôme d'ingénieur d'Agrosup Dijon est habilité par la CTI et comporte deux spécialités Agronomie et Agroalimentaire. Des formations de 3<sup>ème</sup> cycle y sont également proposées en cohabilitation avec d'autres institutions et notamment l'Université de Bourgogne. Cadres et ingénieurs sont formés à l'ensemble des métiers de l'agriculture, agronomie, environnement, agroalimentaire, bioindustrie et de la cosmétique. Agrosup Dijon est fortement impliqué dans les processus d'innovation et à la pointe des évolutions technologiques notamment grâce à ses laboratoires de recherche, ses nombreuses relations industrielles et son partenariat emblématique avec le centre de transfert Welience Agroalimentaire et bioindustriel.

## > AGROTEC

Site Agropole - BP 102 - 47931 AGEN CEDEX 9  
TEL 05 33 77 20 01  
<http://www.agrotec-france.com>

AGROTEC est le CRT (Centre de Ressources Technologiques) d'Agropole. Il contribue au développement des entreprises agroalimentaires de l'Aquitaine. Il possède en propre une plate-forme technologique, des laboratoires d'analyses sensorielles accrédités COFRAC et physico-chimiques. Toute entreprise, artisan, agriculteur peut demander l'appui technique d'Agrotec pour l'assistance à la mise au point de produits, l'optimisation de procédés, l'accompagnement dans la mise en place ou le perfectionnement de systèmes qualité et traçabilité, les contrôles en ligne... La halle technologique équipée est un excellent outil pour réaliser des échantillons et des préséries pour des marchés tests sans investissement matériel pour l'entrepreneur.

## > ANIA

Association Nationale des Industries Alimentaires  
21 rue Leblanc - 75015 PARIS  
TEL 01 53 83 86 00  
<http://www.ania.net>

L'ANIA rassemble 22 fédérations nationales sectorielles et 19 associations régionales, représentatives des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles. Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire française,

premier secteur industriel français avec, en 2010, un chiffre d'affaires de 143,6 milliards d'euros.

Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des institutions, l'ANIA agit en cohérence et en synergie avec ses membres dans le cadre de ses champs de compétences afin de promouvoir l'industrie alimentaire française.

Ses domaines d'intervention prioritaires sont : la qualité et la sécurité des aliments et notamment le lien entre la santé du consommateur et son alimentation, le développement durable, les relations industrie/commerce, les politiques sociales, la compétitivité du secteur et notamment la promotion de l'innovation.

## > CCI DE VAUCLUSE

46 cours Jean Jaurès - BP 158 - 84008 AVIGNON CEDEX 1  
TEL 04 86 55 92 11  
<http://www.vaucluse.cci.fr>

### ACCOMPAGNER - FORMER - GERER

ACCOMPAGNER les entreprises, les PME-PMI et les commerçants dans toutes les phases de leur vie. Être l'acteur privilégié de la création et de la transmission d'entreprises, faciliter les ressortissants dans leurs démarches administratives. Les informer et les sensibiliser sur des problématiques ciblées. Leur proposer un accompagnement au développement.

FORMER des élèves et/ou des collaborateurs en fonction des besoins des entreprises, formations développées en partenariat avec les familles professionnelles.

GERER des équipements publics structurant pour le développement économique du territoire.

Pour répondre à ces objectifs, 90 chefs d'entreprises de tous les secteurs d'activités et plus de 200 collaborateurs travaillent chaque jour à la réalisation de ces missions.

## > CRITT AGROALIMENTAIRE PACA

Cité de l'alimentation - rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84916 AVIGNON CEDEX 9  
TEL 04 90 31 55 08  
<http://www.critt-iaa-paca.com>

Le CRITT Agroalimentaire accompagne les entreprises de la région dans l'élaboration et le suivi de leurs projets techniques. Il aide les entreprises au travers d'informations techniques (Hotline, Newsletter, guides techniques), d'actions collectives (formations, colloques) et d'accompagnements individuels (mises en relation, gestion de projets).

Le CRITT vous propose de vous accompagner dans vos projets relatifs à l'Innovation (nouveaux process ou produits), à la Performance Industrielle (gestion de production), à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires (réglementations, normes), à la Nutrition (optimisation, étiquetage), à l'Environnement (économies de ressources), au Développement durable et aux produits Bio.

# Les signataires de la convention

## CTCPA

44 rue d'Alésia – 75682 PARIS CEDEX 14  
TEL 01 53 91 44 44  
<http://www.ctcpa.org>

Le CTCPA est un centre technique industriel labellisé «Institut technique agro-industriel». A ce titre, il assure deux types d'activités : la recherche et le service aux industriels. Financés par la taxe fiscale affectée (industries de l'appertisé, du déshydraté ou via des conventions publiques), les projets de recherche sont toujours menés en partenariat avec des industriels (production, R&D, qualité, direction) et visent à apporter une réponse applicable à court ou moyen terme. Le CTCPA propose conseil, essais, analyses et formation. Il accompagne les entreprises dans tous leurs projets techniques : innovation produit/procédé/emballage, performance de ligne de production, maîtrise de la sécurité sanitaire, développement durable. Ces actions s'appuient sur les 47 docteurs et ingénieurs du centre, répartis sur six sites en France, les quatre halles technologiques (pilotes industriels) et les trois laboratoires d'expertise en microbiologie, micronutriments et emballage.

## EBI Cergy

École de Biologie Industrielle  
32 Boulevard du Port - 95094 CERGY-PONTOISE CEDEX  
TEL 01 30 75 62 50  
[www.ebi-edu.com](http://www.ebi-edu.com)

L'École forme des ingénieurs destinés à exercer dans l'ensemble des secteurs industriels utilisateurs d'applications techniques ou scientifiques de la biologie, principalement pharmaceutique, cosmétique, agroindustrie et environnement, cabinets d'ingénierie et de R&D. La formation de l'EBI se focalise notamment sur les industries de l'agroalimentaire et la distribution qui doivent maîtriser la sécurité des aliments, investir dans le développement d'aliments santé, formuler de nouveaux produits prêts à consommer, compléter des gammes de produits à marque propre, analyser la robustesse des certifications obtenues par les fournisseurs tout au long des filières, optimiser les procédés de transformation des matières premières. La pédagogie par projet laisse une forte place à l'innovation à travers de multiples projets menés en groupe à l'aide d'outils collaboratifs et évalués par des professionnels du secteur. L'EBI, partenaire de la Technopole du Val d'Oise, participe au dispositif Entreprendre ensemble dans une approche pédagogique intégrée permettant notamment des préincubations en pépinière et l'accès à des conseils de professionnels. Les étudiants de l'EBI qui en formulent la demande ont accès aux laboratoires et équipements de recherche pour développer leurs prototypes et sont encadrés par les professeurs permanents, experts de différents secteurs, thématiques et techniques.

## ENSAIA

École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine - Nancy  
2 avenue de la Forêt de Haye- BP 172  
54505 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY  
TEL 03 83 59 58 51

Créée en 1971 par la fusion de l'École Nationale Supérieure d'Agronomie, de l'École de Brasserie et de l'École de Laiterie, l'ENSAIA est une école d'ingénieurs, composante du Collegium Lorraine-INP de l'Université de Lorraine, sous la tutelle du ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur. L'École délivre un diplôme d'ingénieur (Bac + 5), reconnu par la «Commission du titre de l'Ingénieur», avec deux spécialités : agronomie ou industries alimentaires. Chaque année, cent soixante ingénieurs intègrent le monde socio-économique pour assumer des fonctions technico-économiques de haut niveau avec des dominantes en agronomie, traçabilité, formulation et procédés alimentaires, sécurité des aliments, biotechnologies et environnement.

## ENSCBP

École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique - Institut polytechnique de Bordeaux  
16 avenue Pey Berland - 33607 PESSAC CEDEX  
TEL 05 40 00 65 65  
<http://www.enscbp.fr>

L'ENSCBP est l'une des 5 écoles d'ingénieurs de l'Institut Polytechnique de Bordeaux. L'ENSCBP délivre le titre d'ingénieur en : Sciences et Techniques des Aliments, Chimie-Physique, et par apprentissage : Ingénierie des Matériaux, Production en Agroalimentaire, Structures et Composites. Ces formations s'adossent à 8 laboratoires de recherche et à des structures de transfert de technologie, autour de la Chimie, Physique, Biologie et Alimentation. L'ENSCBP propose à ses élèves de construire leur projet professionnel grâce à une formation ouverte à l'international, sur le monde de l'entreprise et de la recherche. La mise en œuvre de projets innovants, en particulier dans le domaine de l'agroalimentaire, est l'une des clés de son programme.

## ESIROI IDAI

École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien, Innovation et Développement Agroalimentaire Intégré Parc Technologique  
2 rue Joseph Wetzell - 97490 STE CLOTILDE LA REUNION  
TEL 02 62 48 33 44  
<http://www.esiroi.univ-reunion.fr/idai/?page=objectifs>

ESIROI, Département Innovation et Développement Agro-alimentaire Intégré de l'École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien. Le département agroalimentaire de l'ESIROI a été ouvert en 2006 à l'Université de La Réunion. Cette école d'ingénieurs prépare, au delà de l'excellence technique en agro-

alimentaire, à faire face à la mondialisation dans une zone fragile. Les orientations choisies par l'école permettent d'adapter les productions et les entreprises à l'international, induisant des actions de développement industriel. La formation dure trois ou cinq ans. Le Département Agroalimentaire de l'ESIROI est associé à AgroSup Dijon où les élèves effectuent une partie de leur dernière année. Au cours de leur cursus, les élèves ingénieurs accomplissent une mobilité de quatorze mois, dont quatre lors d'un stage en pays anglophone, cinq au sein d'AgroSup Dijon, et cinq de stage de fin d'études en Europe. L'école est soutenue financièrement par la Région Réunion.

**ESIX Normandie** - Département Agro-alimentaire  
Université de Caen Basse-Normandie  
Esplanade de la Paix - 14032 CAEN CEDEX  
TEL 02 31 56 53 54  
[www.esix.unicaen.fr](http://www.esix.unicaen.fr)

L'ESIX Normandie propose deux spécialités de formation d'ingénieurs habilitées par la CTI : Agro-Alimentaire et Production Industrielle.

Le département Agro-alimentaire de l'ESIX forme des ingénieurs spécialisés en production, qualité/sécurité et développement des produits agroalimentaires dans les secteurs des Produits laitiers, Produits carnés, Produits végétaux et Produits de la mer. L'ESIX agro A utilise des Halls Technologiques à Saint Lô dont un Hall de recherche et développement. En relation avec l'ADRIA Normandie et l'IFR Icore 146, procédés et produits innovants sont développés dans ce hall R&D au bénéfice des entreprises agroalimentaires.

## INTERFEL

19 rue de la Pépinière - 75008 PARIS  
TEL 01 49 49 15 15  
[www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)  
[www.interfel.com](http://www.interfel.com)

Créée en 1976, Interfel, association interprofessionnelle des fruits et des légumes frais, rassemble et représente paritairement les organisations professionnelles de la production et du commerce des fruits et légumes. Elle est reconnue comme seule interprofession nationale pour les fruits et légumes frais par les pouvoirs publics. Par ailleurs, Interfel est reconnue par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996. Elle a notamment pour missions d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi, ainsi que la communication informative et publi-promotionnelle.

## ISARA LYON

Agrapole - 23 rue Jean Baldassani - 69364 LYON CEDEX 07  
TEL 04 27 85 85 85  
<http://www.isara.fr>

L'ISARA-Lyon, école d'ingénieurs membre de la FÉSIA forme des cadres pour l'agroalimentaire, l'agriculture, l'environnement et le développement rural.

L'école a développé d'intenses relations de partenariat avec les milieux économiques et professionnels dans la perspective de répondre toujours mieux à leurs attentes, en formant des ingénieurs de qualité et en les accompagnant dans leurs projets de développement en France et à l'international : innovation et stratégie commerciale, management et gestion de la qualité, production agroalimentaire.

L'ISARA-Lyon exerce ses trois métiers (la formation, l'étude/expertise et la recherche appliquée) tout au long des filières de l'alimentation avec la volonté de promouvoir l'innovation et le développement au service des hommes et des territoires.

## ISEMA

INSTITUT SUPERIEUR EUROPEEN DE MANAGEMENT AGROLIMENTAIRE  
Agroparc - BP 91201 - 84911 AVIGNON CEDEX 9  
TEL 04 27 85 86 87  
<http://www.isema.fr>

L'Iséma est une École Supérieure de Commerce spécialisée en management et marketing agroalimentaire. L'Iséma est à l'origine du concours Trophéa ; cette démarche concrétise la double compétence qu'acquiescent nos étudiants en suivant un programme conçu avec Euromed-Marseille (école de commerce), la CCI de Vaucluse et l'Isara-Lyon (école d'ingénieurs).

Reconnu par les professionnels de l'agroalimentaire et de la distribution comme l'un des tout premiers établissements de formation de cadres de Niveau II (Bac+3/4) et Niveau I (Bac+5) à dominante commerciale, l'Iséma garantit un excellent taux de placement : 95%. L'Iséma a également développé un département formation continue avec une offre de service en conseil, études et formation.

# Les signataires de la convention

## MASTER Pro Innovation en Industries Alimentaires

Pôle universitaire Pierre Jakez Hélias - Creac'h Gwen - 29018 QUIMPER CEDEX  
TEL 02 98 10 00 60  
<http://www.univ-brest.fr>

L'IUP Innovation en industries alimentaires de Quimper a pour principale vocation la formation de cadres, certes polyvalents pour les besoins des PMI, mais plus particulièrement orientés dans le domaine de la recherche & développement. Les industries alimentaires sont actuellement en évolution accélérée. Une étape importante de cette évolution fut l'apparition de la gestion de la qualité venant s'associer à la fonction production. Dans un contexte mondial de plus en plus concurrentiel et mouvant, cette étape est largement dépassée et on assiste actuellement à une sélection des entreprises par l'innovation. L'esprit d'innovation auquel les étudiants sont formés, se développe sous deux formes complémentaires : création de produits nouveaux et mise au point de nouveaux procédés, amélioration de la qualité et optimisation de la productivité.

## Montpellier SUPAGRO

Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques  
2, place Pierre Viala  
34060 MONTPELLIER CEDEX 2  
TEL 04 99 61 22 50  
[www.supagro.fr](http://www.supagro.fr)

Montpellier SupAgro accueille 1400 étudiants et propose un large éventail de formations initiales et continues (ingénieur, licences pro, masters, mastères et doctorats), avec plusieurs spécialisations en agroalimentaire et agro-industrie.

Une formation d'ingénieur de spécialisation Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde et un mastère Innovations et politiques pour une alimentation durable ont été ouverts en 2011. Ces formations visent à former des cadres de haut niveau capables de traiter les questions de la durabilité économique, sociale et environnementale des systèmes agricoles et alimentaires. La chaire Unesco «Alimentations du monde», également créée en 2011, a pour ambition, au sein d'un réseau mondial d'universités, d'appuyer la formation de professionnels devant faire face aux grands enjeux alimentaires de demain.

## ONIRIS

École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique  
Rue de la Géraudière - BP 82225 - 44322 NANTES CEDEX 3  
TEL 02 51 78 54 54  
<http://www.oniris-nantes.fr>

Membre fondateur du PRES Régional « Université Nantes-

Angers-Le Mans » et de la Conférences des Grandes Écoles des Pays de la Loire, Oniris est une école vétérinaire et d'ingénieurs qui forme notamment des cadres et des techniciens pour les industries des domaines de l'alimentation et des biotechnologies de la santé. Oniris propose une large palette de diplômes pour ces industries depuis Bac +2 à Bac +8. La gestion du processus d'innovation est, avec la connaissance des procédés de fabrication du produit alimentaire, l'un des axes fondamentaux de la formation.

L'établissement développe des activités de recherche au sein de ses unités mixtes ou labellisées, et est habilité à délivrer le doctorat dans le cadre de 3 écoles doctorales.

## PEIFL

Pôle européen d'innovation fruits & légumes  
Cité de l'alimentation - Technopôle Agroparc -  
rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84916 AVIGNON CEDEX 9  
TEL 04 90 31 58 81  
<http://www.peifl.org>

Seul pôle de compétitivité entièrement dédié à la filière fruits et légumes depuis sa création en 2005, le Pôle européen d'innovation fruits & légumes (PEIFL) s'est ouvert en 2012 aux filières des céréales (en particulier blé dur et riz) et de la vigne et du vin. Le PEIFL est un réseau qui fédère dans une logique filière intégrée amont-aval tous les acteurs de ces filières - semenciers, producteurs, transformateurs, grossistes et distributeurs, équipementiers, organismes de recherche et centres techniques, organismes de formation - autour d'une même ambition : innover.

Les collaborations entre les acteurs s'inscrivent dans trois axes stratégiques majeurs répondant aux grands enjeux d'innovation des filières :

- Favoriser la mise en œuvre d'une agriculture méditerranéenne durable
- Accélérer le développement des éco-procédés et de l'usage des TIC
- Améliorer l'accès des consommateurs à des produits de qualité (nutrition, goût et sécurité).

L'accompagnement des projets d'innovation est au cœur de ses actions: mise en relation de partenaires, identification de compétences, aide à la construction, labellisation, recherche de financement. Le PEIFL développe des outils structurants au service des acteurs pour renforcer leurs compétences et les aider à travailler en réseau: veilles, annuaire de compétences, groupe de travail, colloques, convention d'affaire, laboratoire d'évaluation sensorielle.

Le PEIFL conduit également des actions en direction du grand public pour faire redécouvrir les fruits et légumes. EPICURIUM, espace de découverte unique en Europe, a accueilli à Avignon plus de 10 000 visiteurs dès sa première année ([www.epicurium.fr](http://www.epicurium.fr)).

## UFR PEPS

• Pôle Commerce : 32 rue du Grillenbreit  
68008 COLMAR CEDEX  
TEL 03 89 20 65 61 / [peps.commerce.licence@uha.fr](mailto:peps.commerce.licence@uha.fr)  
/ [peps.commerce.master@uha.fr](mailto:peps.commerce.master@uha.fr)  
• Pôle Agronomie : 33 rue de Herrlisheim  
68008 COLMAR CEDEX  
Tél. : 03 89 20 31 31 / [peps.agronomie@uha.fr](mailto:peps.agronomie@uha.fr)  
<http://www.peps.uha.fr>

L'UFR PEPS (Unité de Formation et de Recherche Pluridisciplinaire d'Enseignement Professionnalisé Supérieur) accueille près de 600 étudiants répartis en deux pôles d'enseignement : le Pôle Commerce et le Pôle Agronomie. Les enseignements dispensés par des intervenants du milieu professionnel et des enseignants-chercheurs permettent d'obtenir des Licences et des Masters dans l'un ou l'autre des deux domaines, voire les deux, simultanément (comme la formation MIAM, Master Innovation Agroalimentaire et Marketing, en double compétence).

Le Pôle Commerce forme des cadres de haut niveau, aptes à assurer rapidement des fonctions de management et d'encadrement des équipes de marketing, de commercialisation et de relation à la clientèle. Les formations du Pôle Agronomie offrent quant à elles de nombreux débouchés dans les secteurs alimentaires et agronomie.

Les différents cursus de l'UFR PEPS intègrent une dimension internationale. Celle-ci est aujourd'hui effective à travers de nombreux partenariats avec des institutions étrangères en Suisse, en Allemagne, en Pologne, en Roumanie, en Espagne, en Chine, au Maghreb... Des alliances solides pensées et bâties pour être au plus près des exigences de la formation universitaire.



# Extrait du règlement

## OBJECTIFS

Le concours a pour objet la création, la mise en œuvre et le développement de produits alimentaires nouveaux par des équipes d'étudiants de formations supérieures scientifiques et/ou commerciales.

## LES ACTEURS

Les étudiants constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur scientifique et/ou commercial.

Les établissements d'enseignement supérieur qui les soutiennent, en partenariat avec des centres techniques qui leur apportent leur savoir-faire technique et industriel.

## LE CAHIER DES CHARGES

Le produit alimentaire présenté doit répondre à un cahier des charges rigoureux.

Il doit :

- être pour la consommation humaine à destination du grand public ;
- pouvoir être mis sur le marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile ;
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Cette innovation peut résulter en particulier du concept et/ou de la technologie et/ou de la formulation et/ou de l'emballage et/ou du packaging... ;
  - se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles ou autres ;
- pouvoir être reproduit industriellement dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, procédé de fabrication, prix de revient, investissements industriels...) ;
- être conforme aux réglementations en vigueur (procédé, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...) ;
- être pertinent commercialement (adéquation entre l'offre et la demande, plan marketing, packaging, logistique...) ;
- faire preuve d'une cohérence globale dans tous les critères énoncés ci-dessus et dans le travail en équipe.

De plus, les projets présentés devront prendre en compte l'éco-innovation qui pourra porter sur les matières premières (origine, bio ou à faible coût carbone) et/ou sur l'emballage (recyclable) et/ou sur le procédé de fabrication (économe en énergie, recyclage de l'eau) et/ou sur la distribution-logistique (nouveaux services ou filière courte) afin de faciliter l'intégration de la dimension environnementale par les entreprises tout au long de la chaîne de production du produit alimentaire.

## LA SELECTION

Après une sélection sur dossier et une sélection par le Jury technique d'ECOTROPHELIA France, les projets retenus sont évalués par le Jury national et le Jury Innovation Fruits et Légumes, tout deux composés de personnalités de renommée nationale : industriels, distributeurs, spécialistes de centres techniques et d'organismes de recherche, et acteurs du développement de l'innovation alimentaire.

Cette évaluation prend en compte :

- l'étude du dossier technique
- la présentation orale du produit par l'équipe et sa dégustation
- la présentation des échantillons mis en scène sur stand.

## LES PRIX

Le Concours est doté de sept prix :

**Distinction ECOTROPHELIA D'OR**  
et remise d'un montant de 8.000 €  
projet sélectionné pour représenter la France dans le cadre des épreuves du Concours ECOTROPHELIA EUROPE 2012.

**Distinction ECOTROPHELIA D'ARGENT**  
et remise d'un montant de 4 000 € .

**Distinction ECOTROPHELIA DE BRONZE**  
et remise d'un montant de 2 000 € .

**Distinction ECOTROPHELIA INNOVATION FRUITS ET LEGUMES**  
et remise d'un montant de 6 000 € .

Le Jury Innovation FRUITS ET LÉGUMES aura la faculté d'attribuer souverainement une «Mention spéciale du jury» d'une valeur de 1 000 € à une équipe dont le dossier présentera une innovation particulièrement originale.

**Prix spécial MARKETING ET COMMUNICATION**  
remis par SOPEXA, doté d'un montant de 1 000 € .

**Prix Bernard Loiseau**  
doté de 500 € attribué par le public présent à la manifestation nationale - personnalités économiques et politiques régionales, invitées à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits.



# Les experts & jurys

## LISTE DES MEMBRES DU JURY NATIONAL

- **M<sup>r</sup> François HOULLIER**  
Président du Jury  
Directeur scientifique INRA – Institut National de la Recherche Agronomique
- **M<sup>me</sup> Cécile BASSOT**  
Directeur Général de SOPEXA
- **M<sup>r</sup> Jean-René BUISSON**  
Président de l'ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires
- **M<sup>r</sup> Yves BAYON DE NOYER**  
Président du PEIFL - Pôle Européen Innovation Fruits et Légumes  
Vice Président de l'ANIA - Association Nationale des Industries Agroalimentaires
- **M<sup>r</sup> Laurent COUSIN**  
Directeur Groupe Marketing de l'Offre, Recherche & Développement, Solutions de Services sur Site – SODEXO
- **M<sup>r</sup> Bruno DUPONT**  
Président du Jury Innovation Fruits et Légumes  
ECOTROPHELIA France 2012  
Président d'INTERFEL, Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais
- **M<sup>r</sup> Christian ETIENNE**  
Maître Cuisinier de France - Restaurant Christian Etienne – Avignon
- **M<sup>r</sup> Serge GAY**  
Directeur de la Centrale d'Achat des Métiers de Bouche – AUCHAN
- **M<sup>me</sup> Olivia MILAN-GROSBOIS**  
Directrice SIAL GROUP - Salon International de l'Alimentation
- **M<sup>r</sup> Michael E.KNOWLES**  
Président Food For Life Platform - FoodDrink Europe  
Vice-Président Global Scientific & Regulatory Affairs, The Coca-Cola Company  
Président du Jury ECOTROPHELIA Europe 2012
- **M<sup>r</sup> Jean-Claude LEWANDOWSKI**  
Rédacteur en chef - Journal Les Échos Sup
- **M<sup>me</sup> Dominique LOISEAU**  
Présidente du Relais Bernard Loiseau - Saulieu
- **M<sup>r</sup> Didier MAJOU**  
Président du Jury technique ECOTROPHELIA France 2012  
Directeur de l'ACTIA
- **M<sup>r</sup> Laurent SPANGHERO**  
Président – ACTIA – Association de Coordination Technique pour l'Industrie Alimentaire
- **M<sup>me</sup> Patricia TOURNE**  
Responsable du secteur Agroalimentaire - OSEO Innovation

## LISTE DES MEMBRES DU JURY INNOVATION FRUITS & LÉGUMES

- **M<sup>r</sup> Bruno DUPONT**  
Président du Jury  
Président d'INTERFEL, Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais
- **M<sup>r</sup> Georges DANIEL**  
Représentant de la FCD – Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
- **M<sup>r</sup> Frédéric DESCROZAILLE**  
Directeur d'INTERFEL, Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais
- **M<sup>r</sup> Rémy LUCAS**  
Psycho-sociologue de la cuisine et spécialiste des tendances culinaires, directeur de Cate Marketing
- **M<sup>r</sup> Nicolas PERRIN**  
Chef du Bureau des fruits, légumes, horticulture et productions végétales spécialisées - Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires - Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire
- **M<sup>r</sup> Bernard PITON**  
Président d'APRIFEL - Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais
- **M<sup>r</sup> Henri PLUVINAGE**  
Président du CTIFL - Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes
- **M<sup>me</sup> Elodie SAILLARD**  
Chargée de mission Innovation accessibilité INTERFEL, Conseiller technique du jury
- **Rose**  
Blogueuse culinaire du blog RoseAndCook
- **M<sup>r</sup> Jean SALES**  
Président de la Commission Innovation Accessibilité d'INTERFEL, et représentant de Légumes de France
- **M<sup>me</sup> Laure SOULIAC**  
Chef du bureau de la nutrition et de la valorisation de la qualité des aliments - Direction Générale de l'Alimentation - Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire
- **M<sup>me</sup> Laurence TIBERE**  
Sociologue

## LISTE DES EXPERTS

- M<sup>me</sup> Violaine ATHES - AGROPARISTECH
- M<sup>r</sup> Pascal BARILLOT - ONIRIS Nantes
- M<sup>me</sup> Clémence BERNARD – EBI Cergy
- M<sup>me</sup> Gwenola BERTOLUCI – AGROPARISTECH Massy
- M<sup>r</sup> Pascal BOULON - ISARA Lyon
- M<sup>r</sup> Nicolas BUAT-MENARD – ISEMA Avignon
- M<sup>r</sup> Philippe CANIAUX - CRT AGIR Bordeaux
- M<sup>r</sup> Bernard COLAS – AGROSUP Dijon
- M<sup>r</sup> Bernard CUQ - Montpellier SUPAGRO
- M<sup>r</sup> Yann DEMARIGNY - ISARA Lyon
- M<sup>r</sup> Henry D'YVOIRE - Université Catholique de Lyon
- M<sup>r</sup> Laurent DUFOSSE - ESIROI La Réunion
- M<sup>me</sup> Sibylle FARINE - UFR PEPS UNIVERSITE HAUTE ALSACE
- M<sup>r</sup> Jean-Marc FERRANDI - ONIRIS Nantes
- M<sup>me</sup> Fatiha FORT - Montpellier SUPAGRO
- M<sup>me</sup> Mireille FOUILLAUD - ESIROI La Réunion
- M<sup>r</sup> Fabrice FRASSETTO - ONIRIS Nantes
- M<sup>r</sup> Philippe Lionel GINET - AGROSUP Dijon
- M<sup>r</sup> Loïc LAFON - ISARA Lyon
- M<sup>me</sup> Coralie MANO - IPB - ENSCBP
- M<sup>me</sup> Agnès MARSSET-BAGLIERI - AGROPARISTECH Massy
- M<sup>r</sup> Lionel MUNIGLIA - INPL-ENSAIA Nancy
- M<sup>r</sup> Aziz OMARI - IPB - ENSCBP Bordeaux
- M<sup>me</sup> Sylvie PERRET - CRITT Agroalimentaire PACA
- M<sup>me</sup> Sandrine RIGAL-HENRY - Reims Management School
- M<sup>me</sup> Emmanuelle RIGAUD - Reims Management School
- M<sup>me</sup> Claire ROMANENS
- M<sup>me</sup> Samira ROUSSELIERE - ONIRIS Nantes
- M<sup>me</sup> Gaëlle ROUDAUT - AGROSUP Dijon
- M<sup>me</sup> Martine SARRETTE - ESIX Normandie Caen
- M<sup>r</sup> Christophe SCHMITT - ENSAIA Nancy
- M<sup>me</sup> Annick TAMARO - Master Pro IIA Quimper
- M<sup>me</sup> Laurence TAUPIN - EBI Cergy
- M<sup>r</sup> Thomas LE ROUX - CRITT Agroalimentaire PACA
- M<sup>r</sup> Frédéric ULMER - UFR PEPS Université Haute Alsace
- M<sup>me</sup> Isabelle WALLART - Polytech Lille

## LISTE DES MEMBRES DU JURY TECHNIQUE

- M<sup>r</sup> Didier MAJOU, Président du Jury - ACTIA
- M<sup>me</sup> Marie-Jo AMIOT-CARLIN - UMR 1260 INRA
- M<sup>r</sup> Philippe CANIAUX - CRT AGIR
- M<sup>r</sup> Gilles DELASSUS - Expert Industriel
- M<sup>r</sup> Paul DES LONGCHAMPS - Expert Distribution
- M<sup>r</sup> Jean-Claude DUSSAUD - CTCPA
- M<sup>r</sup> Gilles FAYARD - Pôle Européen Innovation Fruits et Légumes
- M<sup>r</sup> Jean-Marc FERRANDI - ONIRIS Nantes
- M<sup>me</sup> Françoise GORGA - ANIA
- M<sup>me</sup> Catherine LEVESQUE - CRITT Agroalimentaire PACA
- M<sup>me</sup> Magali MAYER-PUTHON - SOPEXA
- M<sup>r</sup> Aziz OMARI - IPB - ENSCBP Bordeaux
- M<sup>me</sup> Karine ROBINI - Expert sensoriel - PEIFL
- M<sup>me</sup> Gaëlle ROUDAUT - AGROSUP Dijon
- M<sup>me</sup> Elodie SAILLARD - INTERFEL
- M<sup>me</sup> Huguette SALLANON - Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
- M<sup>me</sup> Martine SARRETTE - ESIX Agro-Normandie





**01 - APERIOZ' - AGROPARISTECH**

Le nouveau biscuit biologique et sans gluten

**02 - L'ARBRE A COOKIES - Montpellier SUPAGRO**

Gamme de savoureux mini-cookies frais aux légumes mixés et aux pépites de légumes à croquer à l'apéritif

**03 - COEUR2LEGUMES - Agroparistech Masternova - Reims Management School**

Kit pour l'apéritif composé de bouchées aux légumes, d'une sauce aigre douce et de pignons de pin

**04 - CRIKIZZ - Montpellier SUPAGRO**

Snack apéritif poppé à base d'insectes

**05 - CROKI FROM - IPB - ENSCBP Bordeaux**

Biscuit salé avec couche de fromage destiné aux enfants

**06 - ENTRE'MOUSSE - ISARA Lyon**

Mousse sucrée à base de lactosérum fermenté

**07 - FLOR'EVER - ENSAIA Nancy**

Confiserie gélifiée aux fleurs

**08 - FRUIKO - EBI Cergy**

Mini tablettes de fruits alliant le goût du fruit à la forme du chocolat avec une texture à la fois fondante et croustillante

**09 - GOLD&GOOD - ISEMA Avignon**

Dessert gourmand riche en fruits, une corolle croustillante, une compotée de fruits de la passion, de mangue et de perle d'anone

**10 - HOT'N ROLL - POLYTECH'Lille**

Roulé de pomme de terre, doré et gourmand, avec une garniture généreuse aux saveurs du Monde

**11 - JOLICOEUR - ONIRIS Nantes**

Dessert moelleux à la myrtille avec son cœur coulant de fruits (mirabelles, groseilles ou griottes) saupoudré d'éclats de meringues gourmandes

**12 - LEGUMINI - Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse**

Bonbons gélifiés à base de légumes, des légumes rikiki pour l'éveil du goût des tout-petits

**13 - LES NANTISERIES - ONIRIS Nantes**

Guimauves sans gélatine fourrées aux fruits

**14 - LES PECHES SAVOUREUX - ISARA Lyon**

Gamme de barres céréalières salées bio

**15 - LES PERLES DE MONSIEUR SEGUIN - ENSCBP Bordeaux**

Préparation fromagère de chèvre avec une délicate touche de miel

**16 - PERLES D'ICE - ENSAIA Nancy**

Bouchées apéritives glacées et enrobées, déclinées en trois saveurs

**17 - POURQUOI PAIN - ONIRIS Nantes**

Préparation pour gâteau et pain perdu

**18 - VGT'BALLS - UFR PEPS Université d'Alsace**

Trio de mini-saucisses cocktails aux légumes hautes en couleurs

*Apéritif – biscuit apéritif sans gluten et d'origine biologique  
décliné en deux saveurs*

## Étudiants

Alice Champenois  
Maïlys Drouet  
Marion Dupont Le Priol  
Pauline Legras-Klöpfer  
Stefan Stoyanov

## Enseignants

Gwenola Bertoluci  
Patricia Gurviez  
Agnès Marsset-Baglieri

## École

AGROPARISTECH  
Institut des sciences  
du vivant et de  
l'environnement  
16 rue Claude Bernard  
75231 PARIS Cedex 05  
TEL 01 44 08 16 61  
www.agroparistech.fr

Apériorz' est le nouveau biscuit apéritif qui va susciter votre envie.

D'origine biologique et sans gluten, ce petit biscuit naturel est à croquer sans modération. Afin de varier les plaisirs, il se décline en deux associations de saveurs intenses et gourmandes :

- Miel, roquefort et noix
- Chorizo, chèvre et thym.

Combinant nutrition et gourmandise, Apériorz' est riche en fibres et est composé de farine de châtaigne, naturellement dépourvue en gluten qui possède aussi de nombreux bénéfices nutritionnels.

Apériorz' est conditionné en sachet refermable et recyclable contenant une cinquantaine de biscuits. Vous le trouverez dans vos grandes surfaces et magasins spécialisés habituels. Idéal pour égayer vos apéritifs ou vous accompagner partout. C'est un produit vraiment novateur pour les personnes intolérantes au gluten et les consommateurs de produits biologiques en quête d'originalité de saveurs et de nouveauté.

Apériorz', osez le !



# L'Arbre à cookies

*Apéritif - gamme de savoureux mini-cookies frais aux légumes mixés et aux pépites de légumes à croquer à l'apéritif*

## Étudiants

Pauline Baron  
Claire Fayet  
Camille Guillard  
Luc Porche  
Julie Richard  
Gaël Rouxel  
Sacha Van de Kerchove

## Enseignants

Bernard Cuq

## École

MONTPELLIER SUPAGRO  
Centre international  
d'études supérieures en  
sciences agronomiques  
2 place Pierre Viala  
34060 MONTPELLIER  
Cedex 1  
TEL 04 99 61 22 00  
[www.supagro.inra.fr](http://www.supagro.inra.fr)

L'Arbre à Cookies présente sa gamme de mini-cookies frais et moelleux aux légumes mixés et aux pépites de légumes. A l'apéritif, faites le choix de cookies hauts en couleur, gorgés de légumes et sans colorants ni conservateurs. Et pour varier les plaisirs, trois délicieuses recettes sont disponibles :

- Oh my Cookie ! : tomate & pépites d'olives noires
- Pretty cookie : carotte & pépites de petits pois
- Very Important Cookie : patate douce, noix de coco & poivrons

Des recettes de saison en édition limitée vous seront également proposées. Alors, n'attendez plus pour découvrir nos cookies chez votre traiteur ou dans les rayons frais (DLC de 21 jours) des supermarchés où vous les trouverez en boîte de 18 (au prix de 3,79€). Dégustez-les frais ou réchauffés au four à micro-ondes.

Alors voilà, des cookies apéritifs frais, riches en légumes, dont vous choisissez le mode de consommation (frais ou chaud), avec des recettes originales et proposés en édition limitée, vous n'en trouverez que dans L'Arbre à Cookies !

N'hésitez plus, craquez pour nos couleurs et croquez dans nos saveurs !



# Cœur 2 légumes

*Produit apéritif - Kit pour l'apéritif composé de bouchées aux légumes, d'une sauce aigre douce et de pignons de pin*

## Étudiants

Florie Daire  
Christopher Derussy  
Laurie Julien  
Anna-Louise Le Deaut  
Hélène Virasith

## Enseignants

Violaine Athes  
Nicolas Vascier  
Sandrine Rigal-Henry

## École

MASTERNOVA –  
AGROPARISTECH  
REIMS MANAGEMENT  
SCHOOL

AGROPARISTECH  
Institut des sciences  
du vivant et de  
l'environnement  
16 rue Claude Bernard  
75231 PARIS Cedex 05  
TEL 01 44 08 16 61  
www.agroparistech.fr

Prenez-vous souvent l'apéritif ? Trouvez-vous que les choix des produits apéritifs sont toujours les mêmes ? Cherchez-vous quelque chose de nouveau, original, élaboré et convivial ? Et bien, ne cherchez plus, car SmartApéro a trouvé la réponse !

Nous avons créé pour vous des bouchées apéritives innovantes appelées Cœur2Légumes, à base de légumes, dont la recette est conçue «comme à la maison» sans additifs ni conservateurs industriels.

Les bouchées sont dégustées accompagnées d'une sauce aigre douce et de pignons de pin et servies sur un plateau convivial. Une sélection de deux saveurs est à votre disposition pour satisfaire tous les goûts : carotte-poivron rouge-cumin et épinard-petit pois-gingembre.

Si vous cherchez une alternative de produits naturels et frais pour votre apéritif, Cœur2Légumes est fait pour vous ! Avec son concept original et son goût délicieux, Cœur2Légumes est prêt à être dégusté pour pimenter votre apéritif !



### Étudiants

Salomé Barbe  
Nouny Benchimol  
Florian Cabezon  
Juie Cani  
Vincent Choquet  
Julie Cortal  
Arwa Ariane Osseiran  
Caroline Sicre

### Enseignants

Bernard Cuq  
Lucie Sirieix  
Annie Morvan  
Paul Menut

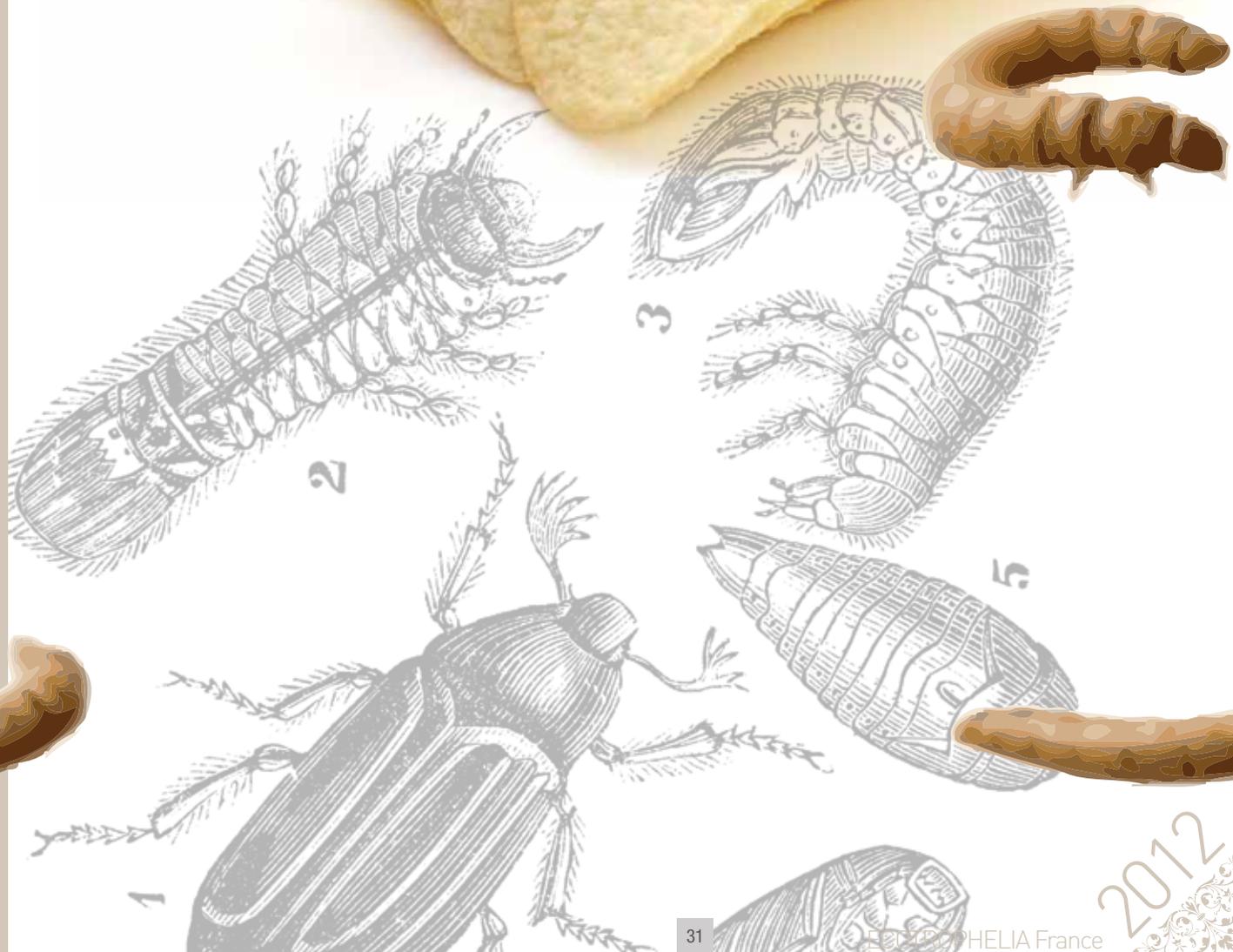
### École

MONTPELLIER SUPAGRO  
Centre international  
d'études supérieures en  
sciences agronomiques  
2 place Pierre Viala  
34060 MONTPELLIER  
Cedex 1  
TEL 04 99 61 22 00  
www.supagro.inra.fr

Envie d'épater vos amis en leur lançant un surprenant défi? Envie de vous démarquer en proposant un apéritif étonnant? Ne cherchez plus : avec les Crikizz, les insectes s'invitent à votre apéritif !

Les Crikizz bousculent l'univers de l'apéritif avec une gamme de snacks poppés à base de vers de farine et lancent le défi aux consommateurs d'oser goûter un ingrédient inédit : l'insecte.

Ces derniers ont un réel potentiel connu et reconnu : en deux mots, ils sont nourrissants et écolos ! Mais il va sans dire que l'image de cet aliment ne joue pas en sa faveur. Il y a donc du pain sur la planche pour mettre en valeur leur appétence et c'est ce challenge que les Crikizz ont relevé. De plus, avec leur procédé de fabrication unique, les Crikizz sont beaucoup moins gras que les apéritifs à croquer habituels. Alliant plaisir et praticité (pas besoin de mettre la main à la «patte» pour les servir), les Crikizz offrent un produit surprenant aux consommateurs en recherche de nouvelles sensations.



# Croki'From

*Alliance d'un biscuit et d'une tranche de fromage en un seul produit, produit authentique qui renouvelle le mode de consommation du fromage pour les enfants*

## Étudiants

Alexandra Barré  
Flora Dehillotte  
Amandine Lavergne  
Sarah de Matauco  
Nadia Nehmar  
Marie-Gaëlle Roques

## Enseignants

Fernando Leal Calderon  
Coralie Mano

## École

IPB ENSCBP  
Ecole Nationale Supérieure  
de Chimie, Biologie et  
Physique de Bordeaux  
16 avenue Pey Berland  
33607 PESSAC Cedex  
TEL 05 40 00 65 65  
www.enscbp.fr

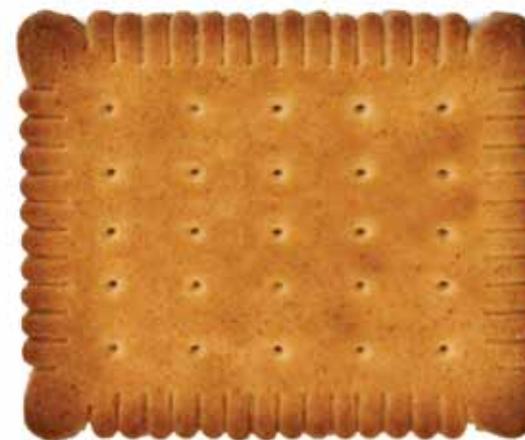
Croki'From : le duo malin pour toutes les p'tites faims !  
Le Croki'From un savoureux encas à la composition et à la texture innovante : le croquant d'un biscuit légèrement salé subtilement associé à la douceur d'un morceau de fromage authentique.

Pratique, grâce à son conditionnement en sachet fraîcheur de deux biscuits et à sa conservation de 12 heures hors du réfrigérateur, l'enfant pourra l'emporter partout avec lui.

Naturellement riche en calcium et source de céréales, il sera également l'allié des mamans. Véritable alternative aux encas pour enfants trop sucrés et trop caloriques, il renouvelle les modes de consommation du fromage des enfants et leur apporte ainsi le calcium, nécessaire à la croissance. Il est idéal pour être glissé dans le cartable des enfants le matin en vue d'une consommation au goûter.

Le Croki'From sera distribué en GMS, au rayon frais, au côté de ses concurrents directs : les fromages pour enfants. Il sera vendu par paquet de 12 biscuits (6 sachets fraîcheurs de 2 biscuits soit 200 g).

Son emballage coloré et ludique attirera la curiosité des enfants qui y découvriront la petite souris Croki, mascotte du produit, les invitant à des jeux.  
Soyez malin pour vos p'tites faims ! Choisissez Croki From : le plaisir des enfants et l'allié des mamans !



# Entre'mousse

*Mousse sucrée à base de lactosérum fermenté*

## Etudiants

Laetitia Andreo  
Justine Aurier  
Stéphanie Billioud  
Alix Foucaud  
Anäis Girin  
Vincent Jaboulay  
Solène Le Goff  
Sophie Le Grand

## Enseignants

Olivier Beucherie  
Yann Demarigny

## École

ISARA Lyon  
Agrapole  
23 rue Jean Baldassini  
69364 LYON Cedex 07  
TEL 04 27 85 85 85  
www.isara.fr

Découvrez Entre'mousse ; l'aide culinaire révolutionnaire !

Cette mousse subtile à base de lactosérum et à l'extrait d'hibiscus habillera toutes vos préparations culinaires sucrées grâce à sa texture incroyablement fondante et à son goût délicatement fleuri.

C'est une solution pratique et rapide pour ajouter une touche de gourmandise à tous vos desserts (verrines, macarons...) et sublimer vos créations !

Ce produit vous séduira grâce à son goût unique mais aussi grâce à ses qualités nutritionnelles ! En effet, il est naturellement pauvre en matières grasses et en lactose.

Entre'mousse se distinguera de la concurrence grâce à ses qualités intrinsèques mais aussi grâce aux côtés original et premium apportés par son packaging recherché.

Conditionné en aérosol, ce produit est facile d'utilisation et se conserve 28 jours, avant ouverture, au réfrigérateur à 4°C.



Une école d'ingénieurs au coeur de la vie

### Étudiants

Lamiaa Ait Bellah  
Justine Brangier  
Natacha Breittbach  
Marion D'Amato  
Silva Guimarães Ferreira  
Carlos Antônio

### Enseignants

Catherine Humeau-Viret  
Lionel Muniglia

### École

ENSAIA Nancy  
Ecole Nationale Supérieure  
d'Agronomie et des  
Industries Alimentaires  
de l'Université  
de Lorraine-Nancy  
2 avenue de la Forêt de  
Haye  
54505 VANDŒUVE-LÈS-  
NANCY  
TEL 03 83 59 58 51  
[www.ensaia.inpl-nancy.fr](http://www.ensaia.inpl-nancy.fr)

Vous avez envie de vous faire plaisir en consommant des confiseries mais en avez assez de tous ces additifs, alors savourez Flor'ever, des délicieuses confiseries naturelles aux fleurs qui vous feront découvrir de nouvelles saveurs !

Flor'ever est une confiserie gélifiée aux fleurs qui saura éveiller vos sens par sa double texture composée d'une gelée fondante avec des morceaux de pétales ainsi que d'un cœur solide aux arômes de rose et violette pour un plaisir prolongé. Notre produit se veut le plus naturel possible puisqu'il est sans gélatine, sans édulcorant et sans arôme ni colorant artificiel.

A chaque saison, découvrez des goûts originaux tels que la capucine, le bégonia, la pensée et bien d'autres fleurs et ce pour le plus grand plaisir de vos papilles. Présentés en sachets individuels, vous pouvez les consommer seul ou entre amis, en accompagnement d'un thé ou café gourmand ou encore les offrir.

Alors n'hésitez plus, laissez vous séduire par Flor'ever et osez les fleurs !



# Fruiko

*Gouter - Mini tablettes de fruits  
Allie le goût du fruit à la forme du chocolat avec une texture à la fois fondante et croustillante.*

## Étudiants

Steffy Bonfils  
Anne-Charlotte Butel  
Charlène Gosseaume  
Laury Hallereau  
Camille Julé  
Claire Marcillet  
Lydie Martin  
Éliane Metay

## Enseignants

Clémence Bernard  
Laurence Taupin

## École

EBI Cergy  
Ecole de Biologie  
Industrielle  
32 Boulevard du Port  
95094 CERGY-PONTOISE  
Cedex  
TEL 01 30 75 59 10  
www.ebi-edu.com

Imaginez un nouveau goûter fruité et coloré pour vos enfants, alliant plaisir et nutrition... Plus besoin de rêver, les mini tablettes de fruits Fruiko répondront à toutes leurs envies !

Grâce à Fruiko, il sera possible de retrouver les saveurs de vos fruits préférés dans des carrés de fruits au riz croustillant dont la texture fondante ravira les papilles des plus petits ! Manger une tablette de Fruiko est un moment de réconfort pour les enfants et leur permet de refaire le plein d'énergie après l'école. Avec son format individuel, Fruiko les suivra pendant toutes leurs activités. Sa recette gourmande alliée au goût des fruits saura séduire le plus grand nombre !

Le vrai secret de ces tablettes réside dans son mélange à la fois ludique et enfantin avec un goût hors du commun. Nous vous laissons découvrir les subtilités de ce produit. Croquez, fermez les yeux et laissez-vous transporter ! Fruiko le plaisir illico !



**Ingénieurs  
Bio-industries**

# Gold & Good

*Dessert gourmand riche en fruits, une corolle croustillante et une compotée de fruits de la passion et mangue et perle d'anone*

## Étudiants

Amapola Koel  
Hélène Pataf  
Malika Riquet

## Enseignants

Nicolas Buat-Menard  
Catherine Chiabodo

## École

ISEMA  
Agroparc  
Espace Pinède  
40, rue Claude Adrien  
Helvetius  
B.P. 91201  
84911 AVIGNON Cedex 9  
TEL 04 27 85 86 87  
www.isema.fr

Après le choc ressenti en attaquant la corolle croustillante du biscuit tulipe, tapissée d'une fine couche de chocolat blanc, vous fondrez de plaisir grâce à la douceur de la compotée aux saveurs exotiques du fruit de la passion et de mangue ; enfin vous serez interpellé par l'originalité du goût de l'anone, merveilleuse surprise de la nature. Certains disent d'elle qu'elle ressemble à de la crème brûlée, d'autres reconnaissent un savoureux mélange de banane et de fraise ! Croustillant et douceur feront exploser vos papilles pour une découverte inoubliable.

C'est un dessert aux multiples facettes qui peut être dégusté en solitaire, à deux pour un dîner romantique, ou plus nombreux lors d'un pique-nique... Il peut aussi être associé selon vos envies, avec un sorbet ou un coulis.

Composé à plus de 80% de fruits frais, sans colorant ni conservateur, vous le retrouverez dans le rayon ultra frais de votre magasin préféré. S'il contribue aux 5 fruits et légumes par jour, Gold & Good reste le dessert gourmand qui saura transporter vos papilles.

Tenterez-vous l'expérience ?



# Hot'n Roll

*Produit de snacking - Roulé à base de pomme de terre*

## Étudiants

Domitille Baert  
Clémentine Bonnaillie  
Marie Chartres  
Amandine Elineau  
Elodie Mignotte-Picard

## Enseignants

Marianne Catté  
Isabelle Wallart

## École

POLYTECH Lille  
Cité Scientifique  
Avenue Paul Langevin  
59655 VILLENEUVE  
D'ASCQU Cedex  
TEL 03 28 76 73 00  
www.polytech-lille.fr

Hot'n Roll vous propose une expérience complètement folle pour faire décoller vos papilles !

Vous êtes en recherche perpétuelle de goût, de nouvelles sensations ?

Ne cherchez plus, Hot'n Roll est fait pour vous. Laissez vous surprendre par cette délicieuse galette au goût surprenant et fondant de pomme de terre garnie de recettes aux saveurs judicieusement relevées, équilibrées et colorées.

Sa praticité saura vous convaincre. Vous le reconnaîtrez facilement grâce à ses couleurs flamboyantes au rayon de surgelés, une fois rentré chez vous affamé, il ne vous restera plus qu'à le réchauffer au micro-ondes et à le déguster tout simplement.

En plus de vous proposer un repas équilibré aux saveurs détonantes, les Hot'n Roll sont proposés dans un emballage respectueux de notre environnement.

A déguster seul ou à partager sans modération, c'est à vous de décider !



# Jolicoeur

*Dessert - Dessert moelleux à la myrtille avec son cœur coullant de fruits (mirabelles, groseilles, ou griottes) saupoudré d'éclats de meringues gourmandes.*

## Étudiants

Elodie Chaput  
 Joséphine Denis  
 Natalie Devenin  
 Marion Guillerm  
 Pauline Mioque  
 Elise Mollard  
 Maïka Turban

## Enseignants

Pascal Barillot  
 Jean-Marc Ferrandi  
 Samira Rousseliere

## École

ONIRIS Nantes  
 Rue de la Géraudière  
 44322 NANTES Cedex 3  
 TEL 02 51 78 54 54  
 www.oniris-nantes.fr

Plaisir et gourmandise en toute légèreté !

Jolicoeur est là pour vous, son gâteau moelleux à la myrtille surprendra vos papilles, son cœur au coulis de mirabelle vous apportera une touche de sucré tout en douceur tandis que la groseille et la griotte vous étonneront avec leur goût acidulé !

Finalement, les éclats de meringues gourmandes vous apporteront un côté craquant et léger.

Riche en fruits et environ trois fois moins calorique que son équivalent au chocolat, ce dessert gourmand saura vous surprendre par son mélange de textures et son goût fruité ! Dégusté froid, il saura vous apporter une touche de fraîcheur !



# Légumini

*Confiserie – bonbon à base de légumes, sans colorant artificiel ni arôme.*

## Étudiants

Daline Bojolly  
Giles Faury

## Enseignants

Huguette Sallanon

## École

Université d'Avignon et des  
Pays de Vaucluse  
Laboratoire de Physiologie  
des Fruits et Légumes  
301 rue Baruch de Spinoza  
BP 21239  
84916 AVIGNON Cedex 9  
[www.univ-avignon.fr](http://www.univ-avignon.fr)

Comment donner envie d'aimer les légumes dès le plus jeune âge ? Légumini vous propose de découvrir de nouvelles sensations, en consommant des légumes d'une autre façon.

Il s'agit d'un ensemble de bonbons gélifiés à base de légumes et comprenant différentes saveurs (carotte, betterave, fenouil et poivron jaune) particulièrement étonnantes.

Les bonbons aux légumes sont une alternative intéressante, d'autant que nous n'utilisons ni colorant artificiel ni arôme artificiel ; en d'autres termes, il s'agit d'un concentré de légumes naturels que l'on peut consommer à petites doses.

La couleur et l'enrobage nous rappellent les bonbons de notre enfance, pâtes de fruits à la cerise, au citron, à l'orange et à la poire... et sa texture moelleuse correspond aux préférences des enfants (mais aussi des adultes...).

Légumini : les légumes rikiki pour l'éveil du goût des tout petits.

Un moyen de se faire plaisir à moindre coût ; une expérience gustative et de partage.



# Les Péchés Savoureux

Produit de snacking - Gamme de barres céréalières salées Bio

## Étudiants

Boris Cléménçon  
Anne Claire Force  
Gabriel Giraud  
Clément Reboux  
Laura Salord  
Marguerite Sordot  
Claire Van Brabant

## Enseignants

Pascal Boulon  
Loïc Lafon

## École

ISARA Lyon  
Arapole - 23 rue Jean  
Baldassini  
69364 LYON Cedex 07  
TEL 04 27 85 85 85  
www.isara.fr

Lorsque la matinée est longue, que le téléphone n'arrête pas de sonner, que les dossiers s'empilent et que la faim se fait sentir : offrez-vous un peu de répit et osez les Péchés Savoureux.

Laissez-vous emporter par le mélange de céréales originales et croustillantes soigneusement sélectionnées pour leurs apports nutritifs et découvrez un choix de saveurs salées au gré de vos humeurs.

Craquez pour la Curieuse, à la tomate généreusement épicée ou encore la Gourmande, aux saveurs du soleil !

Les Péchés savoureux sont une alternative salée aux biscuits, barre chocolatée et autre encas sucrés. Avec ses quatre recettes originales 100 % bio vous allez enfin retrouver le plaisir de grignoter sainement ! Dites adieu à votre culpabilité et aux encas hypercaloriques, choisissez le péché du goût et du plaisir !

Retrouvez-nous dans vos magasins spécialisés et venez succomber à la tentation bio.



# Les Perles de Monsieur Seguin

Spécialité fromagère de chèvre à la crème et au miel

## Étudiants

Emeline Castel  
Nadège Czochra  
Catherine Dourguia  
Charline Girardet  
Jessica Lim  
Francis Murray  
Stéphanie Sanasinh

## Enseignants

Fernando Leal Calderon  
Coralie Mano

## École

IPB ENSCBP  
Ecole Nationale Supérieure  
de Chimie, Biologie et  
Physique de Bordeaux  
16 avenue Pey Berland  
33607 PESSAC Cedex  
TEL 05 40 00 65 65  
www.enscbp.fr

Vivez un instant de bonheur et de volupté en savourant cette combinaison unique de miel et de spécialité fromagère de chèvre. Le contraste en bouche de la texture à la fois légère et aérée du fromage et le croquant des billes de miel ravira vos papilles.

Facilement tartinable, à savourer aussi bien à la fin de vos repas qu'à l'apéritif, le mode de dégustation des Perles de M. Seguin n'a de limite que votre imagination. Les perles de miel dorées sauront ajouter une touche de raffinement à vos créations culinaires.

Par son goût, sa texture, sa couleur, les Perles de M. Seguin est un produit éminemment innovant. De plus, il ne contient aucun agent de conservation. Vous retrouverez les Perles de M. Seguin en GMS, au rayon frais emballé dans un pot en plastique transparent de 80 g.

Les Perles de M. Seguin, une découverte à la fois gustative et visuelle.

Appréciez la liberté d'un instant culinaire unique et réinventez ainsi l'histoire de la chèvre de M. Seguin !



# Les Nantiserries

Confiseries – Guimauves sans gélatine fourrées aux fruits

## Étudiants

Aissatou Ba Ndèye  
Eloïse Cambier  
Claire Jarry  
Blandine Le Coroller  
Jean-Philippe Paillard  
Hobihassina Rakotoson

## Enseignants

Pascal Barillot

## École

ONIRIS Nantes  
Rue de la Géraudière  
44322 NANTES Cedex 3  
TEL 02 51 78 54 54  
www.oniris-nantes.fr

Les Nantiserries... un plaisir éco-responsable

Les Nantiserries, la confiserie autrement..

Les Nantiserries sont un assortiment de guimauves bio sans gélatine, présentant un cœur fruité fondant. Ces guimauves sont déclinées en différentes associations combinant des goûts et des saveurs innovantes : mûre-framboise, mûre-muscadet, pomme-poire, pomme-caramel.

Les Nantiserries ont pour objectif de s'intégrer dans le marché de niche des confiseries bio. Vous les trouverez donc en magasin bio mais aussi dans les épicerie fines.

Ces guimauves sauront vous attirer car les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et sont spécialement choisis afin de respecter au mieux l'environnement.

Découvrez et fondez pour ces surprenants cœurs fruités.

Succombez à cet envoûtant mélange de saveurs.



# Perles d'ice

*Apéritif - Bouchées apéritives glacées et enrobées, déclinées en trois saveurs.*

## Étudiants

Elodie Barré  
Josselin Bousquières  
Clémentine Gaillard  
Jiequiong Hou  
Pimpika Kusonsatit  
Anaïs Le Moign  
Hao Li  
Apolline Moreau  
Camille Ponchon  
Anne-Charlotte Sencier

## Enseignants

Catherine Humeau-Viret  
Lionel Muniglia

## École

ENSAIA Nancy  
École Nationale Supérieure  
d'Agronomie et des  
Industries Alimentaires  
de l'Université  
de Lorraine-Nancy  
2 avenue de la Forêt de  
Haye  
54505 VANDŒUVE-LÈS-  
NANCY  
TEL 03 83 59 58 51  
[www.ensaia.inpl-nancy.fr](http://www.ensaia.inpl-nancy.fr)

Finis les cacahuètes et les feuilletés sans caractère pour vos cocktails chics ! Affirmez votre originalité et surprenez vos amis avec Perles d'Ice !

Perles d'Ice est un assortiment de 12 bouchées apéritives glacées, présentées dans leur emballage compostable de forme ronde, idéal pour des moments conviviaux autour d'une table !

Vos amis s'annoncent pour partager un apéritif improvisé à la sortie du travail ? Trouvez notre produit dans votre magasin spécialisé en produits surgelés. Dès la sortie de votre congélateur, posez Perles d'Ice directement sur la table ! Pas de décongélation ou de cuisson préalable : nos bouchées sont glacées !

Nos trois recettes vous rappelleront vos saveurs apéritives favorites : Crème de saumon glacée, aneth et pistaches grillées, Duo glacé melon-jambon fumé et son méli-mélo de sésame, Douceur concombre menthe givrée et son crumble aux pignons de pin. Le contraste entre l'enrobage croustillant et le cœur glacé fondant vous ravira par son raffinement et son originalité.



# Pourquoi Pain ? !

*Aide culinaire – préparation pour gâteau et pain perdu*

## Étudiants

Guillaume Floc'h  
Mathilde Frin  
Gaëlle Hutin  
Julie Rocher  
Jérémy Rossi

## Enseignants

Jean-Marc FERRANDI  
Carole PROST

## École

ONIRIS Nantes  
Rue de la Géraudière  
44322 NANTES Cedex 3  
TEL 02 51 78 54 54  
www.oniris-nantes.fr

Vous aussi, vous en avez assez qu'il vous reste un bout de pain à la fin du repas dont vous ne savez pas quoi faire ? Vous avez envie d'un gâteau savoureux à déguster à tout moment ? De vous remémorer vos souvenirs d'enfance en préparant rapidement un bon pain perdu ?

Découvrez vite cette innovante préparation liquide pour desserts, à base d'ingrédients traditionnels, sans additif ni conservateur. Elle vous permettra de vous faire plaisir en toute circonstance ! Ajoutez du pain rassis ou frais, de la brioche ou encore du pain de mie à la préparation Pourquoi Pain ?! pour cuisiner par vous-mêmes votre gâteau ou votre pain perdu.

Les gourmands, petits et grands, pourront alors en apprécier ses textures croustillantes et fondantes tout en variant leurs plaisirs avec l'ajout de pépites de chocolat ou de morceaux de fruits selon leurs envies.

Laissez-vous séduire par son packaging attrayant et son concept novateur !

Pourquoi Pain ?! Parce que je ne jette plus mon pain dur, je le savoure !



École Nationale Nantes Atlantique  
Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

*Santé et alimentation au cœur de la vie*



# VGT'Balls

*Apéritif - trio de mini-saucisses cocktails aux légumes hautes en couleurs, idéal pour les apéritifs entre amis*

## Étudiants

Elodie Helwig  
Matthieu Lang  
Laura Schneider  
Alexia Weiher

## Enseignants

Sibylle Farine  
Frédéric Ulmer

## École

UFR PEPS  
Université Haute Alsace  
Pôle Agronomique et  
Agroalimentaire  
33 rue de Herrlisheim  
BP 50568  
68008 COLMAR Cedex  
TEL 03 89 20 31 31  
[www.peps.uha.fr](http://www.peps.uha.fr)

Les VGT'Balls sont de petites saucisses aux légumes et à la dinde, légères et hautes en couleur.

A teneur réduite en sel et pauvres en matières grasses, fini les apéritifs riches, place aux VGT'Balls ou comment se faire plaisir tout en gardant la ligne et la santé.

Entre amis ou en famille, toutes les occasions sont bonnes pour déguster les VGT'Balls.

La gamme est déclinée en trois recettes présentant un mélange de saveurs et d'épices très original :

- Tomate – cornichons – harissa pour réveiller les papilles
- Poivron – miel pour adoucir le palais
- Céleri – menthe pour finir sur une sensation de fraîcheur.

Enfin avec un emballage 100% recyclable et pratique, son utilisation devient simple et ludique. Grâce à sa fourchette intégrée et son système anti-brûlures à la sortie du micro-onde, la préparation des apéritifs et encas devient un jeu d'enfants.

Alors n'hésitez plus, nous avons la solution apéritive du moment.

VGT'Balls, végétalement bon !



# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire soutient TROPHELIA Europe et TROPHELIA France, deux belles manifestations mettant en exergue :

- l'excellence de nos formations aux métiers de l'alimentation,
- la capacité d'innovation de nos jeunes, futurs professionnels du secteur agroalimentaire,
- la valorisation et le partage de cultures et de patrimoines alimentaires riches de leur diversité.

Ces valeurs font écho aux actions concrètes portées par le Programme national pour l'alimentation. Véritable enjeu de société, cette politique publique interministérielle pilotée par le MAAPRAT veut redonner du sens à notre alimentation, du goût à nos aliments et du plaisir aux consommateurs.

Une initiative comme ECOTROPHELIA trouve ainsi naturellement sa place dans ce beau projet collectif, qui nous rappelle que «bien manger, c'est l'affaire de tous !».



# REGION PACA

Provence-Alpes-Côte d'Azur est une terre de saveurs dotée de terroirs riches et variés et de nombreux produits d'appellations d'origine contrôlée. Cette qualité provient notamment des acteurs de l'agriculture et des filières agro-alimentaires régionales. Ensemble, ils valorisent des savoir-faire et développent des initiatives essentielles à l'avenir de leurs activités.

Aux côtés des filières du secteur, des universités et des écoles, la Région encourage l'éco-innovation. Le soutien régulier à Écotrophélia s'inscrit dans cette logique. Marquée par l'attachement au respect des critères du développement durable, la manifestation convainc par ses créations et par sa dimension européenne.

L'implication des étudiants de formations supérieures scientifiques et commerciales en faveur de produits nouveaux répondant à ces exigences est un gage d'espoir pour le développement d'une alimentation de qualité. Il s'agit là d'un enjeu de tout premier ordre pour nos productions locales et la santé de nos concitoyens.

A l'occasion de cette nouvelle édition, la Région salue le talent de l'ensemble des participants et leur souhaite bonne chance.

**Michel Vauzelle**  
Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



## Partenaire officiel

### DEPARTEMENT DE VAUCLUSE

Depuis sa création, le Conseil général de Vaucluse a choisi d'apporter son aide à TROPHELIA devenu ECOTROPHELIA en 2011. Pour le Département de Vaucluse, comme pour tous ses acteurs économiques qui l'ont d'ailleurs exprimé lors des Rencontres départementales que nous avons organisées en 2009 et 2010, le soutien aux démarches d'innovation est essentiel à la vitalité de notre tissu économique.

En favorisant la création de produits nouveaux via un partenariat entre le monde des producteurs, le monde universitaire et l'industrie agroalimentaire, ECOTROPHELIA réussit le pari de la recherche et de l'innovation au niveau des produits et des procédés de fabrication dans cette filière.

Engagé financièrement et de manière volontariste auprès des acteurs agroalimentaires, notamment le Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes, la Cité de l'Alimentation, ou encore les entreprises de la filière, c'est évidemment avec enthousiasme que le Conseil général de Vaucluse apporte sa contribution à la 13ème édition d'ECOTROPHELIA France.

Cette manifestation née dans les terres de Vaucluse a su, au fil des années, se développer et intégrer de nouveaux défis technologiques et environnementaux, les projets présentés à cette édition 2012 devront d'ailleurs particulièrement prendre en compte l'éco-innovation.

Je souhaite donc le plus grand succès à cette manifestation qui mobilise tous les acteurs de la filière agroalimentaire et l'enthousiasme de plusieurs centaines d'étudiants.

**Claude Haut**  
Sénateur  
Président du Conseil général de Vaucluse



## Partenaire officiel

### GRAND AVIGNON

La Communauté d'agglomération du Grand Avignon poursuit une politique de développement économique ambitieuse s'appuyant notamment sur les pôles de compétitivité et notamment le Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL), fer de lance du secteur agro-alimentaire sur notre territoire.

Le Grand Avignon regroupe en effet l'ensemble des outils de développement de cette filière :

- Grande Entreprises : Naturex, McCormick, Liebig.
- Le Pôle de compétitivité PEIFL labélisé PRIDES par la Région PACA.
- La présence d'importants centres de recherche : INRA, Université des Sciences.
- La présence de nombreux organisme professionnels de la filière : l'IFRIA (Formation aux métiers de l'agro-alimentaire), CRITT (Centre technique PACA), la FRIAA PACA (Fédération régionale des Industries agroalimentaire).
- Des manifestations d'intérêt national dans le secteur des fruits et légumes et en particulier le MIFFEL, salon destiné aux professionnels qui se déroule en octobre.

L'ensemble de ces acteurs se regroupe aujourd'hui sur un Pôle Technologique en pleine expansion : Agroparc, situé sur la commune d'Avignon.

Le soutien du Grand Avignon à ECOTROPHELIA s'inscrit donc dans la continuité directe de cette politique et permet à notre collectivité d'être au côté de l'innovation et de la formation dans le domaine agro-alimentaire.

**Marie-josée Roig**  
Présidente  
Communauté d'agglomération du Grand Avignon



## Partenaire officiel

### INTERFEL

*Interprofession des fruits et légumes frais*

Pour développer le marché des fruits et légumes frais, Interfel doit aujourd'hui répondre à un enjeu majeur : favoriser l'accessibilité des produits frais auprès des consommateurs. Encourager l'innovation est assurément un moyen d'y parvenir.

C'est pourquoi Interfel, soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, ainsi que par FranceAgriMer, a choisi d'apporter son soutien à ECOTROPHELIA France, depuis 2004, en lançant le prix Ecotrophélia Innovation fruits et légumes.

Ce prix encourage le développement d'innovation culinaire et l'émergence de nouveaux concepts rendant les fruits et légumes frais plus pratiques à consommer, en un mot plus accessibles, afin d'être au plus proche des attentes des consommateurs.

Les différentes prestations innovantes présentées ces dernières années lors d'ECOTROPHELIA montrent que les filières fruits et légumes frais peuvent avoir des espérances à la hauteur de leurs ambitions.

**Bruno Dupont**  
Président d'Interfel



## Partenaire officiel

### AUCHAN

Avec 126 hypermarchés, plus de 50 000 collaborateurs et 900 000 clients servis chaque jour, Auchan France dispose ainsi d'un observatoire privilégié du changement de consommation et des nouvelles exigences pour un «consommer mieux et moins cher».

L'enseigne s'engage à proposer une offre alimentaire sûre, variée et de qualité, innovante et accessible à tous afin d'améliorer leur qualité de vie et leur santé.

Dès 2006, Auchan a décidé de lancer un programme d'actions concrètes en termes de nutrition :

- Un système d'étiquetage plus complet et plus clair sur l'intérêt nutritionnel des produits Auchan (plus de 1 000 produits ont vu leur recette reformulée).
- Les recettes des produits à marque distributeur revues pour diminuer les teneurs en sel, en sucre et matière grasse.
- La sensibilisation des enfants via le club Rik and Rok pour les 6-10 ans.
- La promotion des fruits et légumes (ilôt de 8 fruits et légumes à moins d'un euro toute l'année), des «morceaux du boucher» et plus de 50 produits bio à moins d'un euro.
- Et enfin une gamme de produits sans gluten.

Avec sa volonté affirmée d'offrir de nouveaux débouchés 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.

ECOTROPHELIA est la parfaite concrétisation de cette dynamique et cette année encore Auchan en est un partenaire privilégié.

**AUCHAN**  
Direction Générale



## Partenaire officiel

### SMC

Fondée en 1865, la Société Marseillaise de Crédit est un acteur économique régional majeur qui participe activement au développement de ses territoires.

Adossée à un grand groupe, Société Générale - Crédit du Nord, elle offre à près de 250 000 clients la proximité d'une grande banque régionale grâce à son réseau de 150 agences présentes sur les régions Languedoc-Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur.

Si par son cœur de métier, le financement des projets de ses clients, la Société Marseillaise de Crédit soutient naturellement l'économie régionale, elle s'engage également aux côtés de toutes les initiatives prises dans des domaines complémentaires et porteuses d'efficacité économique sur ses territoires. Les actions permettant de favoriser l'esprit créatif et l'envie d'entreprendre des jeunes générations s'inscrivent dans cette logique.

Associée à Trophéa depuis 2003, et ECOTROPHELIA aujourd'hui, la Société Marseillaise de Crédit est ainsi le plus ancien partenaire privé de ce rendez-vous majeur de l'industrie agroalimentaire européen.

Ce partenariat, mêlant harmonieusement imagination et réalisme, plaisirs gustatifs et projets entrepreneuriaux, repose sur des identités communes :

- l'appartenance à un territoire au service de ses entreprises,
- une expertise au service de la création : la Société Marseillaise de Crédit souhaite faire partager aux étudiants de l'ISEMA, son expérience dans les domaines de l'ingénierie financière à travers les interventions et la présence régulières de ses équipes d'Avignon et de ses Experts métier pour les accompagner dans la gestion et la mise en place de leurs projets,
- une même approche de l'esprit entrepreneurial : la Société Marseillaise de Crédit est un facilitateur en apportant un soutien dynamique à la création et à l'envie d'entreprendre des jeunes générations.



## Partenaires associés

### SIAL

Le SIAL, Salon International de l'Alimentation, est la plus importante rencontre professionnelle agroalimentaire au monde, avec en 2010, 5800 exposants venus de 106 pays et pas moins de 136 381 visiteurs en provenance de plus de 200 pays.

Le SIAL est également une véritable vitrine par sa capacité à révéler les tendances et innovations de demain. Il est donc naturel pour le SIAL de s'associer à ECOTROPHELIA pour soutenir la créativité des étudiants internationaux et mettre sous les feux de la rampe les produits de demain qu'ils ont eux-mêmes imaginés.

Le SIAL se tiendra du 21 au 25 octobre 2012 à Paris Nord Villepinte.  
[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

Les salons SIAL dans le monde  
[www.sial-group.com](http://www.sial-group.com)

### SOPEXA

Groupe international référent du marketing Alimentaire, Vin et Art de Vivre, SOPEXA conçoit et met en œuvre des solutions innovantes pour accroître la notoriété et développer les parts de marché des marques, collectives et institutions, en France et dans le monde.

« *L'innovation est un facteur essentiel de réussite pour les entreprises dans un contexte international concurrentiel. SOPEXA encourage les jeunes talents et remet, pour la seconde année consécutive, le prix **Marketing et Communication*** », commente Cécile Bassot, Directeur Général du Groupe SOPEXA.

[www.sopexa.com](http://www.sopexa.com)



# Le programme Ecotrofood

## 2011-2013

Aujourd'hui, le secteur agroalimentaire est l'un des principaux secteurs de l'industrie européenne, tant en termes d'emplois (4,3 millions) que d'utilisation de matières premières (énergie, eau, etc...). L'impact environnemental de l'industrie agroalimentaire est également élevé, d'où l'importance des efforts consentis en matière de protection de l'environnement. ECOTROFOOD vise à améliorer l'accès aux informations et connaissances relatives à l'éco-innovation pour les industries agroalimentaires, en particulier les PME. Les services développés dans le cadre du programme seront repris sur la plateforme européenne d'innovation techno-environnementale pour le secteur agroalimentaire (European Food Eco Innovation Platform) en vue de partager les savoirs et de diffuser les bonnes pratiques.



Eco-Innovation  
EcoTroFood



European Commission  
Enterprise and Industry



cip  
competitiveness and innovation  
framework programme  
2007-2013

### LE PROJET S'ARTICULE AUTOUR DE 3 GRANDES THÉMATIQUES :

> 1. La promotion de la créativité et la formation aux solutions/produits/services éco-innovants :

- organisation de 34 concours nationaux ECOTROPHELIA visant à encourager la création de produits éco-innovants évalués en fonction de leur performance écologique ;
- organisation de 3 concours à l'échelle européenne (ANUGA 2011, SIAL 2012, Cibus-Tec 2013) ;
- aide aux PME souhaitant s'engager dans le développement et la commercialisation des projets récompensés par ECOTROPHELIA, à l'échelle nationale et européenne.

> 2. Le soutien à la commercialisation de produits éco-innovants par les PME :

- organisation de 5 mini-forums nationaux et de 2 forums européens permettant à 100 PME éco-innovantes de rencontrer les investisseurs et les premiers utilisateurs ;
- création d'une certification de qualité afin de renforcer la confiance, la crédibilité et la viabilité du concept ;
- création de nouvelles méthodes interactives («speed-dating») ;
- création de nouvelles initiatives à destination des premiers utilisateurs (méthodes d'évaluation des marchés publics).

> 3. La création d'un outil de réseautage efficient en matière d'éco-innovation permettant aux différents acteurs européens (PME, universités, centres de recherche, investisseurs, premiers utilisateurs, etc...) de communiquer facilement à travers l'Europe.

### LES PARTENAIRES

• **La Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse**

Contact : Dominique Ladevèze (dladeveze@vaucluse.cci.fr)  
Site Internet : <http://www.ecotrophelia.eu/> - <http://www.ecotrophelia.eu>

• **L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)**

Contact : Françoise Gorga (fgorga@ania.net)  
Site Internet : <http://www.ania.net/fr>

• **L'Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire (ACTIA)**

Contact : Christophe Cotillon (c.cotillon@actia-asso.eu)  
Site Internet : <http://www.actia-asso.eu/accueil/index.html>

• **La Fédération de l'industrie agroalimentaire italienne (Federalimentare Servizi s.r.l. / FedServ)**

Contact : Daniele Rossi (rossi@federalimentare.it)  
Site Internet : <http://www.federalimentare.it>

• **La Fédération de l'industrie agroalimentaire espagnole (FIAB)**

Contact : Federico Morais (otri@fiab.es)  
Site Internet : <http://www.fiab.es>

• **La Fédération de l'industrie agroalimentaire belge (Federatie Voedingsindustrie / FEVIA)**

Contact : Anne-Christine Gouder (acg@fevia.be)  
Site Internet : <http://www.fevia.be>

• **Le centre d'innovation islandais (Innovation Center Iceland / ICETEC)**

Contact : Fanney Frisbaek (Fanney@nmi.is)  
Site Internet : <http://www.nmi.is/english>

• **Euroquality (EQY)**

Contact : Sébastien Poulain (sebastien.poulain@euroquality.fr)  
Site Internet : <http://www.euroquality.fr>

• **L'institut islandais de R&D spécialisé dans l'agroalimentaire (MATIS)**

Contact : Gudjon Thorkelsson (gudjon.thorkelsson@matis.is)  
Site Internet : <http://www.matis.is/english/about>



# Palmarès ECOTROPHELIA 2011

- > ECOTROPHELIA d'Or  
DUO 2 CHOC – ENSCBP-IPB Bordeaux  
Mousse au chocolat ou moelleux en un seul dessert  
ECOTROPHELIA Europe d'Argent 2011
  
- > ECOTROPHELIA d'Argent  
LOOSTIC – ENSCBP-IPB Bordeaux  
Alliance d'un emballage de glace push up et d'un fromage fondu
  
- > ECOTROPHELIA de Bronze  
FONDI VERT – ENSAIA Nancy  
La raclette pour manger vert et divers, association de fromage à raclette et de purée de légumes
  
- > ECOTROPHELIA Innovation Fruits & Légumes  
FRUIT'IN SALAD – Montpellier SUPAGRO  
Ingrédients pour salades vertes composées, cœur de pomme fraîche enrobé de graines ou de fruits à coque et de céréales croustillantes
  
- > Mention spéciale du Jury Innovation Fruits et Légumes  
SWEET MAKI, AGROPARISTECH  
Kit pour confection de makis sucrés avec des fruits
  
- > Prix Spécial Marketing et Communication doté par SOPEXA  
CROK'N TWIST - Montpellier SUPAGRO  
Torsades croustillantes et savoureuses à base de pommes de terre, alliant la finesse des légumes et le goût relevé des épices
  
- > Prix spécial *Bernard Loiseau*  
COQU'ÎLE – ONIRIS Nantes  
Dessert gourmand revisitant la recette de l'île flottante dans un œuf en chocolat, qui se consomme à la manière d'un œuf à la coque



Création La Vache Noire Sud

