

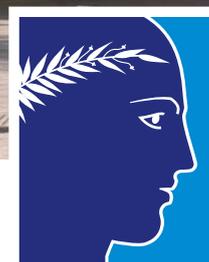
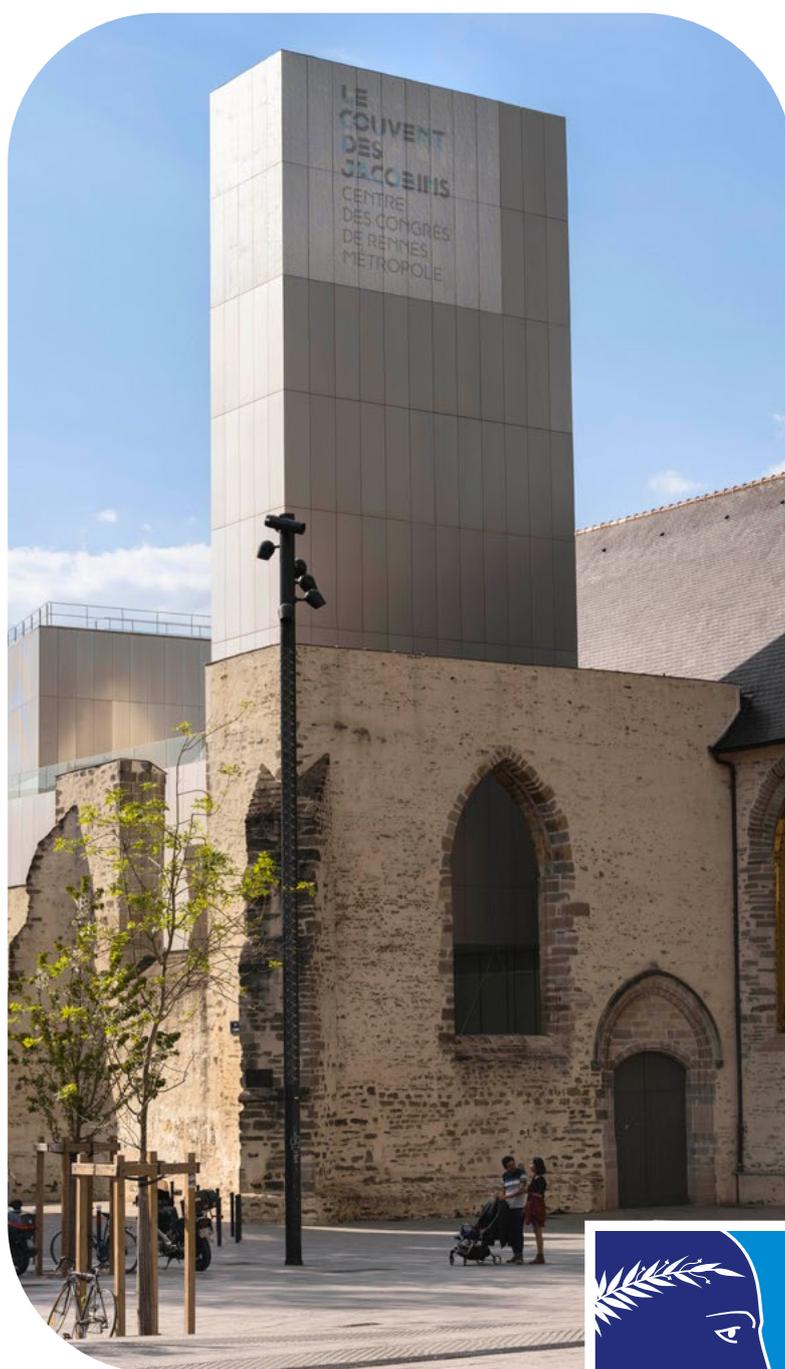
Ecotrophelia

Inventons l'éco-alimentation de demain

Dossier de presse 2023

24^{ème} édition

Du 28 au 30 juin 2023



ECOTROPHELIA
FRANCE

Édito

« Écotrophelia, le laboratoire de la jeunesse qui veut mettre du sens dans son assiette »

Deux convictions profondes sont ancrées au cœur du concours *Écotrophelia* et de son histoire : **la nécessité incontournable de l'écoconception** comme pilier de la transition alimentaire et **la volonté de tisser des liens** concrets entre la jeunesse des universités, des écoles d'ingénieurs et le monde de l'industrie.

C'est ensemble que nous posons les jalons pour inventer l'éco-alimentation de demain : **réduire l'impact environnemental**, en proposant des produits nutritionnels et sains, tout **en maintenant un prix abordable au consommateur** est certes un défi complexe mais pleinement réalisable. Le rôle de l'ingénierie, son aptitude à agréger, appréhender et travailler tout ce qui constitue un produit (des centaines de molécules, une multitude de facteurs) est de le rendre possible, c'est la pierre angulaire de l'écoconception.

Avec Écotrophelia, les jeunes ingénieur.e.s et étudiant.e.s disposent d'un outil pour déployer leur créativité et exprimer leur vision de l'alimentation en accord avec leur ambition éthique et leur volonté de changer les choses.

C'est une opportunité exceptionnelle pour concevoir un produit de A à Z, de sa formulation en laboratoire jusqu'à sa traduction en business plan, en étudiant son impact environnemental. **À chaque édition, environ une vingtaine de nouveaux produits écoconçus, innovants, surprenants, qui répondent aux besoins de populations très diverses et d'un spectre très élargi de régimes alimentaires, sont proposés aux professionnels.**

Pour ces derniers, **le concours est une formidable plateforme pour mieux comprendre les nouvelles tendances**, pour les jeunes c'est un terrain très précieux pour rendre concrète leur volonté de mettre un sens dans leur assiette.

Depuis plus de 20 ans, *Écotrophelia* s'est imposé comme un laboratoire d'innovation capable de bousculer les conformismes et d'offrir des alternatives en matière d'alimentation. Plusieurs générations de jeunes ingénieur.e.s et étudiant.e.s ont su s'en emparer avec des projets singuliers, à l'identité forte, proposés lors de ce rendez-vous annuel. Beaucoup se sont imposés sur le marché, sont aujourd'hui des marques reconnues dans les linéaires, d'autres ont permis l'éclosion de talents qui ont intégré les fleurons de l'industrie ou ont donné naissance à des startups dynamiques.

Pour cette édition 2023, *Écotrophelia* se renouvelle en s'installant pour deux ans au cœur de la première région agricole française avec une nouvelle identité graphique et dorénavant une affiche annuelle pour singulariser chacune de nos éditions.

Inventer l'éco-alimentation de demain est une nécessité pour les nouvelles générations. Pour nous, il s'agit de leur offrir les outils pour la rendre réelle.

Intro et parcours historique

Écotrophelia,

acteur depuis plus de 20 ans de l'innovation alimentaire

« Tisser des liens entre la recherche étudiante et le monde de l'industrie : c'est plus de 20 ans d'histoire à Écotrophelia »

Offrir aux jeunes ingénieur.e.s et étudiant.e.s un cadre où poser les prémices d'une réflexion entrepreneuriale, pour développer et concevoir la création d'un produit alimentaire dans toutes ses dimensions, de sa conception à sa faisabilité, fut le fil rouge d'Écotrophelia dès sa fondation par Dominique Ladevèze. Ce dernier, qui a initié et dirigé le concours pendant plus de 20 ans, a dès l'origine, incité les jeunes talents à « 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 dimensions « logistique, finance, design et consommation ».

Si l'histoire commence, 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, dès l'an 2000, le concours devient national, en réunissant, sous le label Trophelia, 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 Trophelia se transforme en Écotrophelia, que l'écoconception 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 Écotrophelia la pierre angulaire de l'innovation. C'est aussi une année charnière où l'Union Européenne s'engage fortement auprès du concours pour apporter son soutien.

Toutefois la principale force motrice du concours lors de cette longue histoire fut sa capacité à tisser des liens entre les futurs talents et les acteurs des industries alimentaires. C'est avec l'engagement et l'accompagnement constants de l'industrie et des interprofessions, par leur participation active aux jurys et leurs regards pertinents, que le concours a réussi à implanter dans le paysage industriel son écosystème. Un écosystème qui a permis l'éclosion de tant de success stories.

01. Manu et Benoit, créateurs de HARI&CO.

02. Produits Sauces Papillon.

03. Lise Aubry, fondatrice de Potibon.

04. Produits La tribu des Palais / La Belle Sauce.



01.



02.



03.



04.

Intro et parcours historique

Une histoire jalonnée de Success Stories

HARI&CO

HARI&CO, c'est l'idée qui révolutionne notre alimentation : des galettes et des boulettes élaborées à base de légumineuses françaises et bio, avec des recettes gourmandes...

Pour **HARI&CO**, aujourd'hui une start-up food qui a connu de grands succès, tout a commencé à *Écotrophelia* en 2013 en emportant les ECOTROPHELIA Or France et Europe. Créée par deux ingénieurs agronomes français issus de l'ISARA, Manu & Benoît, **HARI&CO** s'est développé en l'espace de quelques années seulement, et emploie aujourd'hui une trentaine de salariés.

À l'origine, les deux cofondateurs, Emmanuel Bréhier et Benoît Plisson, font le diagnostic d'une surconsommation de viande et d'une envie de retrouver le végétal chez le consommateur : *« nous avons senti — sans doute avant d'autres — l'émergence de la tendance végétarienne et flexitarienne »*.

Quand leur société voit le jour en 2014, la restauration collective n'offrait essentiellement que de la viande et du poisson, en guise de protéines, c'est ce qui les incite très rapidement à développer dans un premier temps pour ce marché des alternatives sous forme de galettes et boulettes à base de légumineuses.

L'aventure décolle véritablement en 2016, après plusieurs levées de fonds, l'entreprise lance la marque **HARI&CO** à destination du grand public et se déploie dans la grande distribution en offrant une gamme démultipliée, 100% Made in France, 100% bio et végétal, sans additif, en travaillant main dans la main avec des filières locales. Pour **HARI&CO**, l'exigence sur la qualité et la provenance des produits est un prérequis incontournable.

Sauces Papillon

Sauces Papillon qui a remporté l'ECOTROPHELIA Or 2022 est déjà, moins d'un an plus tard, un produit remarqué sur certains linéaires. Porté par son fondateur, Mathis Pellerin, très engagé dans une vision en faveur de l'alimentation saine et naturelle et issu de L'Institut Agro Montpellier, l'entreprise se développe à grand pas.

Si à l'apparence, **Sauces Papillon** est un produit très simple, c'est en réalité une innovation écoconçue exceptionnelle : une alternative entièrement naturelle aux sauces ultra-transformées qui se trouvent sur les rayons, sans traitements thermiques, conservée sous-vide, pour garder toutes les vitamines contenues dans les légumes ainsi que leurs saveurs.

Vendue en rayons frais, la marque décline ses sauces en fonction des légumes de saison. Qu'il s'agisse de sauces tomates, sauces aux asperges ou des différents pestos de la gamme c'est toujours en suivant la saisonnalité qu'on la retrouve sur les rayons. Par exemple en ce moment le pesto se décline sous sa version à l'ail des ours. Malheureusement la saison sera très courte.

Potibon

Porté dorénavant par Lise Aubry, Cléo Croze et Anna Ginzburg, issues de l'ENSAIA, le projet est actuellement en incubation et en voie de commercialisation. Le projet, lauréat du prix or 2021, sous l'appellation *Butternot*, aujourd'hui accompagné par le Groupe INCO dans le cadre du Prevent2Care Lab, est une innovation quasi révolutionnaire : **Potibon** 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.

La Tribu du Palais / La Belle Sauce

À l'origine de l'aventure La tribu des Palais / La Belle Sauce, on retrouve aussi *Écotrophelia*. C'est en 2018, en préparant le concours à L'Institut Agro Rennes-Angers, qu'Alexandra Thomas se lance dans cette aventure, convaincue de la nécessité de proposer une alternative aux sauces et condiments type ketchup. Très rapidement, mue par un esprit entrepreneurial et des convictions sociétales, Alexandra poursuit le développement de son produit en lançant sa start up et en le déclinant sous 2 marques différentes l'une destinée aux GMS et l'autre à l'épicerie fine. C'est un pari réussi que celui de **La tribu des Palais / La Belle Sauce** qui se propose de revisiter un classique de nos repas, le ketchup, en proposant un produit Nutriscore A, sans additifs, ni colorants, ni conservateurs, avec des matières premières naturelles tout en proposant une gamme démultipliée de saveurs différentes à base de légumes frais.

« Se poser toujours la question :

comment puis-je faire pour que le produit que je développe n'impacte pas les générations futures en termes de santé, d'environnement ou de consommation d'eau »

Entretien avec Gilles TRYSTRAM, coordinateur général d'Ecotrophelia France, professeur à AgroParisTech.

Ecotrophelia, depuis un certain nombre d'années, envisage l'innovation alimentaire comme un pilier de la transition alimentaire. Comment envisagez-vous cette transition au regard des questions posées par la nouvelle génération d'étudiants ?

Il faut pour cela revenir à la notion essentielle, l'écoconception. Comment naviguer dans un paysage complexe ? Il y a ici la conjonction d'éléments contradictoires dans la conception d'un produit dont il faudrait en tenir compte non pas en énonçant des interdits ou des verrous mais en favorisant des objectifs précis et ciblés au cas par cas. Imaginer un produit implique de l'ingénierie et un raisonnement dans un cadre ouvert. On invente et on vérifie comment notre invention est conforme à l'écoconception. Il ne s'agit pas forcément de s'interdire l'usage d'un produit mais de se poser toujours la question : « comment puis-je faire pour que le produit que je développe n'impacte pas les générations futures en termes de santé, d'environnement ou de consommation d'eau ».

Si nous devons nous donner des objectifs, quels seraient les plus prioritaires pour un produit écoconçu ?

En premier lieu, la recherche d'un impact environnemental, gaz à effet de serre ou carbone réduit. Puis forcément la mise en avant de la dimension nutritionnelle et

santé d'un aliment. Le troisième élément essentiel est la dimension sociale et économique qui se traduit par la plus juste répartition de la valeur entre le producteur de la ressource, son transformateur et son distributeur. Et le dernier élément : la circularité, la possibilité de recycler le produit, du moins son emballage.

Cependant trois autres critères tout aussi déterminants interviennent dans l'écoconception et dont on ne peut calculer précisément l'impact environnemental. Premièrement l'eau, question particulièrement prégnante aujourd'hui, mais aussi la problématique tout aussi centrale de la toxicité. Une chaîne alimentaire complète impacte à la fois l'eau, les airs et les sols. Une molécule toxique a un horizon de temps de réalisation considérable, avec parfois une durée de vie de 30/40 ans, à l'exemple du chlordécone en Guadeloupe. Le troisième critère difficile à calculer est l'impact sur la biodiversité. Un produit éco-responsable est un produit capable d'apporter des réponses à l'ensemble de ces interrogations.

Que voulez-vous dire quand vous dites qu'il n'y a de solutions que par le biais de l'ingénierie ? Pourriez-vous nous offrir quelques illustrations ?

Un produit issu de l'ingénierie est un produit raisonné, un produit pensé et destiné à une cible, tenant compte de ses enjeux spécifiques. Par exemple, si nous nous adressons aux séniors, nous devons prendre en considération des problématiques particulières : un séniors a moins de salive dans la bouche qu'un non séniors. L'ingénierie doit pouvoir offrir des solutions qui ici devraient faciliter la déglutition, néanmoins ces solutions doivent être combinées à toutes les autres questions qui nous concernent : avoir le moindre impact écologique, garantir une sécurité sanitaire, offrir des besoins nutritionnels mais aussi gustatifs. À cela s'ajoute la nécessité que le produit soit économiquement réalisable, qu'il devienne réel sur le marché et qu'il crée de l'activité économique. Ce compromis global ne peut se réaliser qu'à travers l'ingénierie. Et toute l'ambition et l'histoire d'Ecotrophelia témoigne de la possibilité d'un tel défi.

Qu'est-ce qui caractérise donc une



Interview



alimentation durable dans ce compromis que vous nous décrivez ?

Premièrement pour penser l'alimentation durable il est nécessaire de tenir compte d'une réalité fondamentale, celle de la diversité des comportements alimentaires. La notion importante ici est celle de régime alimentaire. Nous pourrions sans doute affirmer que l'écoconception implique une capacité d'adaptation à des comportements alimentaires variés.

Deuxièmement, le défi majeur de l'écoconception est de répondre à des corrélations impossibles. Par exemple, manger un aliment sain en termes de nutrition peut aussi induire des effets négatifs en termes d'impact environnemental car la densité énergétique d'un produit végétal est bien plus faible que la densité énergétique d'un autre type de produit. Ce qui implique une production et une consommation plus importante à densité énergétique équivalente. La question ne se pose pas dans une opposition animal/végétal mais dans les modulations à inventer pour produire des régimes alimentaires variés.

Est-ce le rôle du concours et par conséquent des industriels d'influer sur les régimes alimentaires des consommateurs ?

Le concours ne cherche pas tant à influencer qu'à proposer un cadre d'écoconception, fait de raisonnement, de consensus, de compromis entre différentes propriétés attendues. Et les étudiants, avec beaucoup de clarté, savent s'emparer de ce cadre. Ils choisissent souvent une cible précise de population (jeunes enfants, séniors, restauration collective...) et ne cherchent pas à s'adresser à la totalité de la population.

Un produit Ecotrophelia ne pourrait pas s'adresser à la totalité de la population ?

Un paquet de riz, de farine ou une bouteille d'eau s'adressent à la totalité de la population mais ces produits existent déjà. Néanmoins ils restent l'objet d'expériences possibles. Une farine peut se décliner, se produire avec d'autres ressources que le blé, avoir des

propriétés particulières. Il est aussi possible d'agir de la même manière avec les composants alimentaires à l'exemple de Carrés Futés, une des success stories issues d'Ecotrophelia. C'est un produit qui effectivement s'adresse a priori à la totalité de la population.

Un élément semble de plus en plus pris en compte par les étudiants : le Nutriscore... Comment se positionne le concours à ce sujet ?

Le concours ne se positionne pas par rapport au Nutriscore. Le Nutriscore est une image projetée instantanément d'une vision à terme de la santé d'une population. C'est de l'épidémiologie nutritionnelle qui vise à modifier à la fois le comportement des consommateurs et celui des industriels mais ne réunit pas forcément tous les éléments qui font l'écoconception. C'est une vision qui reflète des enjeux de santé publique sans tenir compte des dimensions commensalité et convivialité. N'oublions pas non plus qu'un certain nombre de produits, par nature, ne peuvent de toutes façons pas relever du score A. Le Nutriscore est un levier qui permet d'améliorer la santé de la population en faisant une recommandation sur un aliment plutôt qu'un autre, qui permet des évolutions, mais cependant ne projette pas une image globale d'un régime alimentaire.

Pour finir, une question provocatrice : les aliments ultra-transformés sont aujourd'hui très décriés mais ne peut-on voir l'innovation alimentaire comme une fabrique d'aliments ultra transformés ?

Pour des considérations variées, les aliments peuvent être hyperformulés. Certains utilisent des additifs pour favoriser la conservation, d'autres cherchent à se différencier dans un linéaire (plus de fibres, moins de gras etc.). La question posée est de savoir où se trouve la solution. Il y en a une que l'on retrouve dans les produits proposés par les étudiants, c'est le Clean Label. Pour résumer, il s'agit d'un engagement à ne pas utiliser des molécules ou des ingrédients exogènes à la ressource première utilisée pour produire le produit, par exemple : pas d'ingrédient animal dans un plat végétal. L'autre voie consiste à travailler le procédé. Ici l'exemple type serait une sauce tomate avec laquelle on va faire en sorte de moins traiter thermiquement pour ne pas altérer des molécules d'intérêt nutritionnel tout en garantissant une pasteurisation qui empêche un développement bactérien. C'était toute la gageure de Sauces Papillon qui a remporté l'ECOTROPHELIA Or en 2022.

01. Le nutri-score est un système d'étiquetage facultatif basé sur cinq lettres et un code couleurs, selon la qualité nutritionnelle de l'aliment.

02. Gilles TRYSTRAM, coordinateur général d'ECOTROPHELIA France, professeur à AgroParisTech.



01.



02.

Interview

« Un nombre important de technologies

découle de recherches réalisées à l'Institut Agro Rennes-Angers »

Entretien avec Olivier ABGRALL et Valérie LECHEVALIER, coordinateurs de l'édition Ecotrophelia 2023.

Pour commencer pourriez-vous nous rappeler l'histoire et le rôle de l'innovation alimentaire en Bretagne, première région agricole française ?

Olivier ABGRALL : La Bretagne, dès les années 60, pour se désenclaver, a dû beaucoup innover. Un esprit resté ancré dans un nombre important d'entreprises régionales qui n'hésitent pas à relever des défis importants. Comment ne pas citer Hénaff, une entreprise spécialisée dans les pâtés qui développe dorénavant leurs produits pour le spatial en collaboration avec le CNES et des entreprises de technologie de pointe.

Valérie LECHEVALIER : Rappelons aussi un autre exemple marquant, l'entreprise Olga, anciennement Triballat Noyal, qui a été précurseur dès les années 70 avec le végétal. Ils ont lancé la marque Sojasun qui s'est imposée sur les rayons et ils continuent d'innover dans ce domaine. Par ailleurs, ils ont aussi aidé au développement de filières laitières spécifiques, comme la brebis et la chèvre. Créer une filière implique un engagement fort dans la production et la volonté de la faire perdurer.

Pourrions-nous parler de synergies entre le monde de la recherche universitaire et les entreprises locales ?

Valérie LECHEVALIER : À l'Institut Agro Rennes-Angers nous sommes surtout spécialisés dans les technologies du lait et de l'œuf et effectivement nous travaillons en contact étroit avec les industries du secteur laitier et des ovoproduits. Nous hébergeons dans nos laboratoires la R&D de plusieurs entreprises, et notre partenariat avec celles-ci, qu'elles soient de taille moyenne ou de grands groupes internationaux, se traduit notamment

par l'accueil de chercheurs doctorants, ou de stagiaires ; c'est par exemple le cas avec le groupe Lactalis, avec lequel nous avons un engagement particulier de formation d'étudiant.e.s étranger.e.s. Nous travaillons aussi avec des consortiums d'industriels comme le CNIEL et BBA Milk Valley pour le lait ou l'ADRO Ouest (Association pour le développement et la recherche des ovoproduits dans l'ouest) pour l'œuf. Il s'agit de favoriser une recherche précompétitive et d'offrir aux entreprises des éléments de compréhension. Un nombre important de technologies découle de recherches réalisées dans ce laboratoire à l'exemple de logiciels visant à améliorer la maîtrise du procédé de séchage, ou du développement de produits aujourd'hui bien connus du grand public comme *Le Pavé d'Affinois*.

Quels sont à vos yeux les défis majeurs auxquels l'innovation alimentaire doit répondre aujourd'hui ?

Olivier ABGRALL : Allier les attentes sociétales en terme environnemental et économique et permettre aux industries de développer des produits cohérents avec ces attentes tout en maintenant leur pérennité. Je souhaite insister sur un aspect plus particulier : souvent des développements importants restent invisibles du consommateur. L'innovation se niche par exemple dans la conception nouvelle d'une chaîne de production, dans la possibilité d'optimisation de l'ensemble des maillons de cette chaîne et qui aurait par exemple pour conséquence une réduction importante de la consommation d'énergie pour une industrie particulièrement dépendante de celle-ci.

À ce titre, quelles sont les réponses que l'innovation alimentaire peut offrir aux problématiques qui accompagnent l'inflation ?

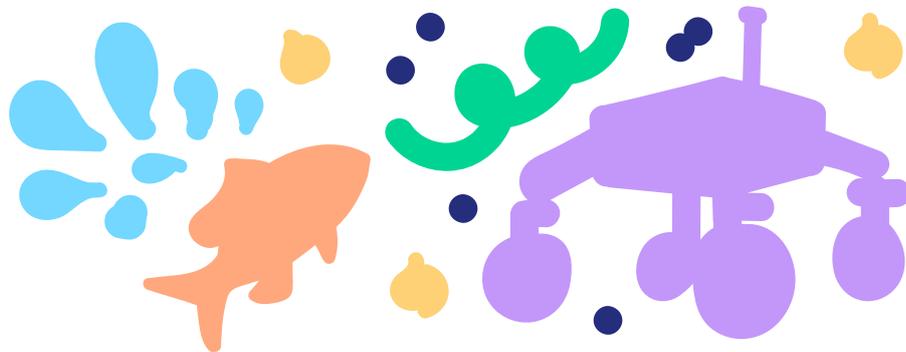
Valérie LECHEVALIER : C'est un défi auquel l'innovation doit faire face et qui peut paradoxalement être source d'innovativité. Il faut évidemment repenser en termes de procédés moins énergivores mais aussi en termes de substitution de matières premières et en termes de rationalisation de listes d'ingrédients.

Comme vous le savez le monde étudiant est traversé depuis quelques années par des revendications qui sont la marque d'engagements forts de la part de certains jeunes, pensez-vous qu'Ecotrophelia a des réponses à offrir dans ces débats ?

Olivier ABGRALL : Ces revendications sont la preuve que les étudiant.e.s ont une réelle envie d'agir. Avec Ecotrophelia, les futurs ingénieur.e.s disposent d'un outil pour expérimenter et imaginer des solutions concrètes en phase avec les attentes des consommateurs et les défis environnementaux et sociétaux auxquels nous faisons face. Le concours est la preuve qu'il est possible d'agir en la matière et permet aux étudiant.e.s de se confronter à toute la complexité des enjeux. La solution ne consiste pas à énoncer seulement ce qu'il faut ou ce qu'il ne faut pas faire. Tout produit est un prototype de solutions.

Valérie LECHEVALIER : Parfois, nous ne nous rendons probablement pas compte non plus de l'impact positif du monde agricole. Les animaux d'élevage par exemple contribuent aussi à préserver un écosystème. Le rôle du concours est d'accompagner les étudi-

Interview



ant.e.s dans ces réflexions et non de stigmatiser l'industrie ou les activités agricoles qui la fournissent. Il est indéniable cependant qu'on assiste à une évolution des mentalités chez les étudiant.e.s. Dans leurs recherches de stages, ils mettent en avant la recherche de sens et d'entreprises capables d'offrir des réponses en la matière, et on ne peut que s'en féliciter.

L'institut Agro Rennes-Angers accueille et organise le concours Ecotrophelia pour les 2 prochaines années, qu'est-ce qui a motivé votre engagement dans cette entreprise et quelles sont les principales nouveautés attendues ?

Olivier ABGRALL : La Bretagne est la première région agricole de France et un bassin de transformation alimentaire majeur à l'échelle nationale et même européenne. Il nous semblait donc évident et nécessaire que le concours passe par notre région pour le faire découvrir à un nombre très important de professionnels qui ne le connaissent pas encore. Nous avons le territoire le plus dense en la matière et nous avons l'ambition de faire venir le plus grand nombre d'industriels et de distributeurs et d'organiser les échanges les plus riches possible avec les étudiant.e.s, leurs futurs potentiels collaborateurs.rice.s. Adossée au concours, se déroulera aussi, avec la participation des industriels, *La Journée de l'Innovation*, qui sera consacrée aux enjeux de la durabilité et de la transition alimentaire et écologique.

Pour 2023, nous avons souhaité proposer une nouvelle dynamique en inscrivant le concours dans un lieu unique, *Le Couvent des Jacobins*, un écrin patrimonial et contemporain, mais surtout nous avons voulu marquer nos engagements en matière de sobriété pour limiter l'empreinte dans l'organisation même du concours : pas de vaisselle jetable, pas de capsule café, mise en place de fontaines à eau, le choix du zéro plastique, mise en place du compostage pour les déchets des étudiant.e.s y

compris pour les cartons, la production de goodies centrées sur le durable et le local, l'absence de navettes pour les déplacements, la ville de Rennes offrant un réseau de transport optimal. Nous avons voulu nous aligner sur les objectifs qu'on exige des étudiant.e.s, en accord avec les valeurs du concours.

Comment se traduit l'engagement de Rennes Métropole auprès du concours ?

Olivier ABGRALL : La ville et la métropole nous ont particulièrement soutenus dans notre volonté d'accueillir le concours et nous ont accompagnés tout au long du processus, dès notre première candidature en 2020. Ce soutien témoigne du fort engagement de la ville pour une alimentation durable. Concrètement, Rennes est une des principales villes françaises à bénéficier du label Destination Innovante

Durable, et grâce à Rennes Métropole, nous remettons le prix alimentation durable créé spécialement cette année.

Justement pour finir, peut-être que vous pourriez nous citer quelques exemples de réussites entrepreneuriales qui ont émergé grâce au concours et l'Institut Agro Rennes-Angers ?

Valérie LECHEVALIER : Je pense évidemment à La tribu du palais, des sauces bio qui revisitent le ketchup avec une composition 100 % naturelle, ou à Kolectou, un projet de l'édition 2017, aujourd'hui une startup reconnue, qui produit des préparations de cake à partir d'invendus de baguettes de pain en supermarché. Nous tenons particulièrement au développement de l'entrepreneuriat au sein de l'école. Notre enthousiasme en la matière ne s'estompe pas.



01.



02.

01. Olivier ABGRALL.

02. Laboratoire de recherche Agroalimentaire.

03. Label "Destination Innovante Durable", démarche initiée par France Congrès et Evénements.

04. Valérie LECHEVALIER.

RENNES
labellisée



france congrès
événements & tourisme

03.



04.

Rennes 2023

Rennes

reprend le flambeau !

Après deux ans à Nancy, Rennes reprend le flambeau d'Écotrophelia au cœur de la première région agricole française, un vivier foisonnant d'entreprises innovantes où l'agriculture tient historiquement une place centrale. Co-organisé par L'Institut Agro Rennes-Angers, le concours s'installe à Rennes Métropole, une des principales villes françaises à bénéficier du label *Destination Innovante Durable*, pour ses deux prochaines éditions 2023 et 2024. La ville, en cohérence avec ses engagements, s'est investie fortement auprès du concours avec la création d'un nouveau prix spécifique – le prix alimentation durable – qui sera décerné lors du palmarès final.



01.



L'Institut Agro Rennes-Angers

L'Institut Agro Rennes-Angers est ancré dans le premier bassin agricole, maritime et alimentaire d'Europe

et reconnue historiquement pour ses formations et sa recherche dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement. Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et habilitée à délivrer le doctorat, l'école bénéficie d'un territoire lui permettant de développer une expertise scientifique et d'être un acteur majeur des transitions des filières.

L'Institut Agro Rennes-Angers mène une recherche fondamentale et appliquée en lien avec l'INRAE, son partenaire privilégié, et notamment sur les thématiques plus spécifiques de l'agroalimentaire, de l'halieutique et du paysage. Insérés dans un tissu professionnel dense, les étudiants bénéficient des valeurs ajoutées d'une grande école avec une insertion professionnelle rapide, des stages à l'international, une vie étudiante riche et un réseau d'entreprises et d' alumni puissants. L'école contribue par ses formations, sa recherche et son appui à l'innovation au rayonnement national et international du Grand Ouest à travers l'Institut Agro.



Pour plus d'information :
www.institut-agro-rennes-angers.fr

L'Institut Agro

Créé au 1^{er} janvier 2020, l'Institut Agro (l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) est un

établissement public d'enseignement supérieur et de recherche dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. Il est placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Il couvre l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. L'Institut Agro regroupe : l'Institut Agro Montpellier (ex. Montpellier SupAgro), l'Institut Agro Rennes-Angers (ex. Agrocampus Ouest), et l'Institut Agro Dijon (ex. AgroSup Dijon). Il offre une palette étendue de formations initiales et continues : cursus ingénieur, licence professionnelle, master, et doctorat.

Il compte 4900 étudiants, 1380 personnels dont 300 enseignants-chercheurs, 60 000 alumni, 6 campus, 3 domaines expérimentaux agricoles, 36 unités de recherche, une maison d'édition, une fondation, 16 chaires et un réseau d'incubateurs d'entreprises. L'Institut Agro assure également une mission d'appui aux 800 établissements de l'enseignement technique agricole. L'Institut Agro est membre du réseau Agreenium et de la CGE-CDEFI. Il déploie ses activités à l'international avec plus de 187 partenaires, il est membre du réseau européen Euroleague for Life Sciences - ELLS.



Pour plus d'information :
www.institut-agro.fr

Rennes 2023



04.



02.

01. L'institut Agro Rennes-Angers.

02. Immeubles à colombages, Rennes
© ykaiavu - Pixabay.

03. Jeunes étudiants de l'institut Agro.

04. Le Couvent des Jacobins.



03.



04.

Rennes métropole

Permettre à tous d'avoir accès à une alimentation durable et de qualité est un enjeu majeur, sur les plans social, environnemental et en matière de santé. **L'ambition de Rennes Métropole est de devenir un territoire "zéro pesticide de synthèse" d'ici 2030**, en faisant de l'agriculture et de l'alimentation durables l'un des chantiers prioritaires du mandat. La collectivité s'est pour cela appuyée sur une démarche ambitieuse de co-construction du Projet alimentaire territorial (PAT). Le PAT aborde de façon globale la question des transitions agricoles et alimentaires pour peser à la fois sur la production, la transformation, la distribution et la consommation. Il ambitionne d'accompagner l'évolution des pratiques agricoles tout en garantissant des débouchés économiques aux exploitations engagées.

Le Couvent des Jacobins

À 1h25 de Paris en train, situé en plein cœur du centre historique de Rennes, à proximité de plus de 4 000 chambres d'hôtels, le Couvent des Jacobins dispose de tous les atouts d'un centre des congrès du XXI^{ème} siècle, dans un cadre historique du XIV^{ème} siècle. Le Couvent des Jacobins a été fondé en 1369. Il porte le nom des Frères prêcheurs, appelés aussi Dominicains ou Jacobins.

Après 4 années de chantier, le Couvent des Jacobins, Centre des Congrès de Rennes Métropole, est inauguré en 2018. Conçu dans une démarche de développement durable, **il dispose des dernières innovations technologiques avec des espaces connectés adaptés à l'accueil de grands événements**

professionnels : congrès, symposiums, conventions, colloques.

C'est aussi un lieu de culture et d'échange avec des événements grands publics et des concerts de l'Orchestre National de Bretagne (ONB).

La Société Publique Locale Destination Rennes gère et exploite le Couvent des Jacobins, Centre des Congrès de Rennes Métropole. Certifiés ISO 20 121, le centre des congrès et Destination Rennes s'inscrivent dans une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux côtés de leurs partenaires sur le territoire. Les équipes du Couvent des Jacobins accompagnent les organisateurs d'événements professionnels et proposent leurs services pour l'organisation d'éco-congrès à Rennes.

Rennes 2023



Région Bretagne

La Bretagne est l'un des rares territoires en France à posséder une identité propre, à la manière d'un pays. Riche, diverse et spécifique, tant par ses paysages que ses habitants, elle est un mélange de cultures, de traditions et surtout d'une histoire exceptionnelle.

Attractive à tous les niveaux, elle se retrouve au 7^e rang des régions françaises pour la richesse créée par son activité économique. Avec ses nombreuses écoles et universités et la qualité de vie qu'elle offre, la Bretagne est une terre où il fait bon étudier comme en témoignent chaque année de nombreux jeunes.

La Bretagne est aussi la première région agricole française avec à son actif **55 390 emplois (entrepreneurs et salariés) dans un secteur qui privilégie la polyculture** à taille humaine. Pour assurer le renouvellement des générations et pallier 2 000 départs en retraite par an, la Région facilite l'installation et la transmission des exploitations, l'accès au foncier agricole et l'évolution des filières alimentaires.

01. Belle-Île-en-Mer, Bretagne (Golfe de Gascogne) © Nfr Pictures - Fotolia.

02. Atelier Faire ses graines, Perma G'rennes, permaculture © Arnaud Loubray.



01.



02.

Département Ille-et-Vilaine

L'Ille-et-Vilaine est un département breton de plus d'un million d'habitants, avec un patrimoine d'une grande richesse, entre terre et mer, situé à 1h30 en train de Paris.

Au cœur du département se trouve Rennes, capitale de la Bretagne. La ville est **réputée pour la richesse de sa programmation culturelle, la diversité de son patrimoine et l'effervescence de sa vie étudiante.**

Côté mer, la côte d'Émeraude, qui doit son nom à la couleur de son eau, est ornée des plus belles plages d'Ille-et-Vilaine. Des remparts de Saint-Malo aux charmantes stations balnéaires de Saint-Lunaire, Saint-Briac-sur-Mer et Dinard, l'Ille-et-Vilaine est un vaste théâtre naturel et offre le spectacle des plus fortes marées d'Europe.

Mais l'Ille-et-Vilaine, ce n'est pas que cela. **C'est aussi une gastronomie généreuse avec ses marchés animés, ses produits locaux et ses événements culinaires, sans oublier un grand dynamisme culturel et sportif** autour d'événements majeurs : Le festival du Roi Arthur, Les Transmusicales ou bien la Route du Rhum.

Les partenaires de Rennes 2023



Groupama
la vraie vie s'assure ici



GROUPE GRIMAUD
Prendre soin de la vie



Rennes 2023

La Journée de l'Innovation Alimentaire

La journée de l'innovation alimentaire, organisée par le Pôle alimentation de l'Institut Agro Rennes-Angers, a pour ambition de s'installer sur le territoire breton grâce à une fédération des forces en présence entreprises, collectivités, pôle de compétitivité...

Bénéficiant du concours Ecotrophéa organisé à Rennes en 2023, la journée de l'Innovation alimentaire du Pôle Alimentation a pour vocation de se pérenniser et s'étoffer les prochaines années grâce à un écosystème riche.

Une matinale sur la thématique "Transitions, quels enjeux et leviers pour les industries agroalimentaires ?" se déroulera sur le campus rennais, suivie d'un déjeuner « made in Bretagne », et d'une découverte du concours Ecotrophéa au Couvent des Jacobins.

Basée sur un échange entre nos partenaires académiques et les entreprises du territoire breton, cette matinée de conférences sera l'occasion de témoigner de l'importance des enjeux et bonnes pratiques des transitions alimentaire et environnementale.



Journée de l'Innovation alimentaire

30 juin 2023, Rennes • 8h30 - 17h

Conférences

9h00-10h15

La transition alimentaire et environnementale : quels enjeux pour les entreprises ?

Avec Louis-Georges Soler, directeur scientifique adjoint Alimentation et Bioéconomie l'INRAE et Loic Hénaff, Président-directeur général du Groupe JEAN HENAFF SA, Be Good 2030, Conseiller régional de Bretagne, délégué aux relocalisations et au fret.

10h30-11h45

Data et Statistique, levier de la transition alimentaire ?

Avec Mathieu Emily, professeur en Statistique et co-directeur du Pôle Alimentation et Manon Perrignon, doctorante CIFR



Les grandes tendances 2023

En 2023, l'écoconception, la transition alimentaire, le moindre impact environnemental, ne sont plus des notions étrangères pour les ingénieur.e.s et les étudiant.e.s. Au contraire, c'est même dorénavant leur « langue naturelle ». Nos jeunes talents intègrent toutes les attentes sociales projetées aujourd'hui sur l'alimentation. Ils ciblent avec précision des marchés ou régimes alimentaires spécifiques. Ils s'adaptent à la crise énergétique et à l'inflation en réduisant leur empreinte. Ils mettent en tête de leurs préoccupations la qualité nutritionnelle et se confrontent aux challenges nécessaires pour accéder aux meilleures notes dans les scores qu'il s'agisse du Nutriscore ou de l'Ecoscore.

Cette année, c'est dans 19 propositions fortes et singulières que se révèlent plusieurs lignes directrices qui affirment des tendances saillantes.

La tendance végétale des protéines à base de légumineuses se renforce de manière encore plus remarquée que les éditions précédentes. *Léguminis* nous propose des pâtes fraîches de légumineuses farcies, une innovation à base de lentilles, quand *Version Saine* se donne pour mission de révolutionner les classiques de l'alimentation, en revisitant, pour commencer, la pâte brisée surgelée, et prête à l'emploi, dans une version 100% végétale à base de légumineuses. Si *Valorize'Me* nous propose des encas protéinés sous forme de « balls » composés d'un mix de légumineuses, d'avoine, de miel et de fruits et légumes, *Arsène* nous interpelle avec une proposition d'autant plus surprenante : une déclinaison des légumineuses, ici les lupins, en capsules compostables comme alternative aux capsules de café !

Si *À toutes les sauces* décline à son tour les légumineuses sous forme de sauces déshydratées, il affirme aussi, tout comme *Version Saine* déjà citée, **la deuxième tendance forte de 2023, le fort intérêt des étudiant.e.s pour la RHF et plus particulièrement pour la restauration collective** en promettent des sauces d'utilisation rapide, capables d'enrichir les saveurs et les apports nutritionnels des repas servis par celle-ci. C'est tout aussi l'ambition d'*Alentini* qui s'annonce comme un nouveau plat végétarien destiné à la RHF à base de lentilles et de sarrasins cuits façon risotto, en forme de pané végé gourmand.

Certes les protéines végétales ont le vent en poupe mais **cette révolution à Écotrophelia se conjugue surtout sous une forme flexitarienne et les jeunes savent aussi s'emparer et innover avec les protéines animales !** C'est ainsi que *Ma'Croc* propose un poisson gras pané français, alternatif au saumon pané importé, au fort impact environnemental. *Quartier N°5*, lui, se saisit d'un abat habituellement déclassé, le cœur de bœuf, pour proposer des bouchées apéritives ou d'accompagnement, déclinées en recettes de saison. C'est toujours sous la forme apéritive, mais cette fois prête à consommer, que *Coquette* décline le filet de poule mariné qu'on retrouve en lamelles séchées.

Justement **l'autre tendance forte est le prêt à consommer**, qui traduit sans doute les usages et consommations de la jeunesse et se décline, cette année, sous toutes les formes allant des biscuits apéritifs, moins salés que la moyenne, sans additifs et sans sucres ajoutés de *LA PAIR'O Magique*, aux encas antioxydants, faibles en matières

grasses et sources de fibre des tartellettes *Trop'Peï*, en passant par les nouilles instantanées à base de farine de pois chiches et d'algues d'*AMI* proposées sous l'appellation *Mon Pot(e)* comme une source rapide de protéines et de fibres.

Ce prêt à consommer peut cependant aussi se spécialiser, et traduire **une tendance essentielle de l'éco-alimentation : la prise en considération des régimes alimentaires variés par les jeunes ingénieur.e.s et étudiant.e.s** qui savent cibler avec précisions des besoins précis encore peu pris en charge par l'offre sur le marché. Par exemple, *Fitavore* sous la forme de snacking protéiné et *L'Athlétique* sous celle d'une pizza prête à l'emploi riche en protéine et Nutriscore A sont l'un comme l'autre destinés aux sportifs. *Les Défibrés* s'adressent aux populations ayant du mal à digérer des fibres en proposant des légumes sans fibres sous forme de jus et d'aides culinaires. Alors que *Sloup* décline les légumes de manière ludique sous forme d'oursions à destination des enfants, *Mir&Tille* élabore un snack sucré spécialement destiné à protéger les yeux.

Ultime approche de l'alimentation durable qui s'affirme aussi parmi les projets Écotrophelia 2023 : l'attention portée aux filières locales. Si *Breebez* affiche fièrement son identité néo-aquitaine en proposant des crèmes glacées à base de lait de chèvre et de miel, mettant en valeur les produits des terroirs du Sud-Ouest ; *Pom'Peel'Up* veut faire « d'une pomme deux coups » en nous surprenant avec une boisson – alcoolisée, pétillante, rafraichissante, qui vient rompre une certaine monotonie de l'offre – à base de marc de pommes upcyclé issu de l'industrie des cidres et jus de pommes bretons.

Projets des étudiants

Les 19 projets

du concours 2023 !

01. À toutes les sauces

Sauces et jus – Des sauces chaudes et colorées qui redorent les légumineuses et égayent une assiette d'étudiant.

L'Institut Agro Dijon



01.



02.

02. AMI, l'Alimentation d'un Monde Idéal

Plat cuisiné – Des nouilles instantanées éco-conçues pour casser les codes du marché.

Sup Biotech

03. Alentini

Plat cuisiné – La solution végétarienne gourmande à destination de la Restauration collective : un prisme pané à base de lentilles et sarrasins.

AgroParisTech



03.



04.

04. Arsène

Boisson – La première alternative au café à base de lupin torréfié en capsule compostable à la maison.

ONIRIS Nantes

05. L'Athlétique

Plat cuisiné – Une pizza qui répond aux besoins nutritionnels des sportifs tout en restant un plat gourmand et convivial.

ENSAIA - ENSAD - FMA



05.

06. Breebez

Dessert, glace et sorbet – Des crèmes glacées du Sud-Ouest au lait de brebis entièrement locales.

ENSMAC



06.



Projets des étudiants

07. Coquette

Produit carné – Apéritif et snack salé – lamelles de poule marinées et séchées, pour un apéro responsable.

JUNIA



07.

08. Les Défibrés

Aide culinaire – Des aliments éco-conçus alliant plaisir et sérénité, à base de légumes mais sans fibres : une gamme de jus de légumes et une gamme d'aides culinaires pour cuisiner les légumes.

L'Institut Agro Montpellier



08.



09.

09. Fitavore

Plat cuisiné – Un plat fit et gourmand riche en prot' qui ne crame pas un training en une bouchée.

L'Institut Agro Montpellier



10.

10. Jackami – Trop'Peï

Biscuits et gâteaux – Des tartelettes en cas sains, originaux et anti-oxydants !

ESIROI



11.

11. LEGUMINIS

Plat cuisiné – Des pâtes fraîches de légumineuses idéales pour un repas savoureux et riche en protéines.

Polytech Montpellier

12. Ma'Croc

Plat – Émietté de maquereau français et de patate douce enrobé d'une panure à base de Coco de Paimpol.

ENSAIA - FMA - IAE - ENSAD



12.

13. Mir&Tille

Biscuit et gâteaux – Le premier biscuit sain et gourmand conçu pour protéger les yeux.

ONIRIS Nantes



13.



Projets des étudiants



14.



15.

14. LA PAIR'O MAGIQUE

Biscuit et gâteaux – le premier apéritif équilibré sous forme d'un jeu de plateau pour enfants.

ENSAIA – FMA – ENSAD

15. Pom'Peel'Up

Boisson – Upcycling du marc de pommes : revalorisation d'un co-produit en boisson alcoolisée, pétillante et rafraîchissante.

L'Institut Agro Rennes-Angers



16.



17.

16. Quartier n°5

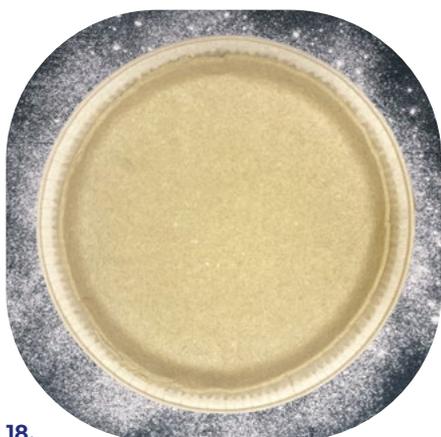
Accompagnement, produit carné, apéritif – Des bouchées de saison au cœur de bœuf, croustillantes et gourmandes, à partager du bout des doigts.

L'Institut Agro Rennes-Angers

17. SLOUP

Plat cuisiné, soupe – Des soupes ludiques en forme d'ours qui feront apprécier les légumes aux enfants.

UNILASALLE Beauvais



18.



19.

18. Version Saine

Aide culinaire, dessert – Pâte brisée 100% végétale à base de légumineuses, céréales et oléagineux.

ESA Angers

19. VALORIZ'ME

Alicament, biscuit et gâteaux – Un encas enrichi en protéines végétales à base de fruits et légumes issus de coproduits et invendus.

ESPL

Prix et réseau

Trophées

et prix

8 Trophées

- ECOTROPHELIA France d'Or **5000 €**
- ECOTROPHELIA France d'Argent **2500 €**
- ECOTROPHELIA France de Bronze **1500 €**
- ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses **4000 €**
- ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la pêche française **4000 €**
- ECOTROPHELIA France Innovation Viande **4000 €**
- ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Séniors **4000 €**
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition **1000 €**
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et légumes **4000 €**

2 prix et 1 mention spéciale

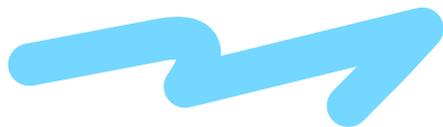
- Prix alimentation durable, remis par Rennes Métropole **4000 €**
- Prix Coup de cœur du public
- Mention spéciale Coup de cœur des étudiants - mon produit en 120 secondes

Trophées

Les Trophées 2023 seront conçus par Christophe Burine, à l'origine de la nouvelle identité graphique d'Écotrophelia 2023 avec l'Atelier Polygraphe, et réalisés par la faïencerie historique **Henriot-Quimper**, implantée depuis le XVIII^{ème} siècle en Bretagne. Peintes à la main dans la stricte tradition Henriot-Quimper, les trophées incarneront plus que jamais l'alliance de la tradition et de l'innovation.



01.



01. Prototype de trophée réalisé par la faïencerie Henriot-Quimper, conçu par Christophe Burine.

03. Photo de groupe des étudiants ayant remportés les différents prix lors de la 23^{ème} édition d'Écotrophelia en 2022.



02.

Prix et réseau

Réseau d'établissements

AgroParisTech

université
PARIS-SACLAY

AVIGNON
UNIVERSITÉ

EBI

UNIVERSITÉ DE LORRAINE | ENSAIA
École de
Innovation et de la Transition
MANCY

BORDEAUX
INP Ensmac

eSA
ÉCOLE SUPÉRIEURE
D'AGRICULTURES
Angers Loire

ésiab
ÉCOLE D'INGÉNIEURS
EN AGROLIMENTAIRE DE
BRETAGNE ATLANTIQUE

EIROI
École Supérieure d'Ingénieurs
Réunion Océan Indien

ESIX

FMA
Faculté de Marketing et d'Agrosciences
UNIVERSITÉ HAUTE-NORMandie / COCUMAR

L'INSTITUT
agro Dijon

L'INSTITUT
agro Rennes
Angers

L'INSTITUT
agro Montpellier

isara
AGRO SCHOOL FOR LIFE

JUNIA
Grande
école
d'ingénieurs

Oniris
ÉCOLE NATIONALE
VÉTÉRAIRE, AGROALIMENTAIRE ET DES SUBSTITUTIONS

POLYTECH
MONTPELLIER

S / utc
ALLIANCE
CORSEILLE
UNIVERSITÉ

Jurys



Le Jury National sera présidé par **Jérôme FOUCAULT** Président de l'ADEPALE, Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés.



Le Jury technique sera présidé par **Françoise GORGA** Déléguée au développement de la R&D à l'institut Carnot AgriFood Transition.

Les partenaires

historiques qui font le succès d'Écotrophélia

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 découpes, élaborations, présentations, commercialisations... 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.

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 - www.la-viande.fr

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, enseignes 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



Partenaires



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

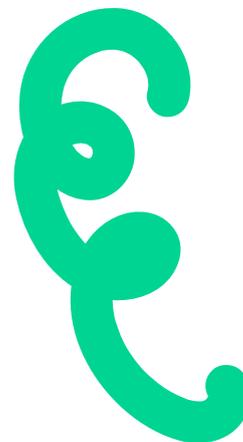
www.terresunivia.fr

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.



Partenaires

Les partenaires

historiques qui font le succès d'Écotrophélia

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 4ème 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).

Les entreprises membres de l'ADEPALE ont un ancrage territorial fort et maintiennent la vie dans de nombreux territoires, avec une responsabilité singulière à l'égard de leur personnel et des filières. Des liens de confiance



ADEPALE

Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés

étroits existent depuis longtemps déjà avec les agriculteurs et les pêcheurs, dont elles valorisent les matières premières pour fabriquer de bons produits, accessibles à tous, selon des recettes authentiques, innovantes et respectueuses des saisons. Ce sont des activateurs de filières agricoles qui sont engagées dans la transition agroécologique.

Parmi les principales missions de l'ADEPALE, figurent la promotion et la défense des intérêts collectifs des professions membres, ainsi que le soutien quotidien aux entreprises, par l'information et le conseil dans de nombreux domaines d'expertise.

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



ALIM50+



AG2R LA MONDIALE

ALIM50+ AG2R LA MONDIALE

ALIM50+ est une association regroupant 50 membres professionnels (Avril 2023) 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 ou de l'institution 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), échanges 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 de ce Prix, 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.

Partenaires



Qualiment®

Qualiment®, votre partenaire R&D en alimentation.

Le Carnot Qualiment® accompagne les entreprises de l'agroalimentaire dans le développement de leurs projets d'innovations. Il est porté par l'INRAE et rassemble des laboratoires et un centre technique qui disposent de compétences transversales en science des aliments et alimentation humaine, pour proposer aux entreprises une offre de recherche complète dans le domaine pour leurs projets d'innovation, d'amélioration ou de repositionnement. Ces compétences permettent de proposer des solutions de R&D pour développer des aliments mieux produits, mieux construits, mieux perçus et mieux adaptés.

Le concours *ECOTROPHELIA* est une démarche porteuse d'avenir qui permet au Carnot Qualiment® de contribuer à un but partagé, l'innovation dans les industries agro-alimentaires par le développement d'entreprises innovantes, capables de mettre en œuvre une production durable d'aliments nutritionnels, bons et adaptés aux consommateurs de demain.

L'objectif du Carnot Qualiment® est d'orienter les entreprises, PME, ETI ou grands groupes industriels, vers les meilleures compétences au niveau national pour répondre à leurs problématiques d'innovation, parfois au-delà même du réseau labellisé. Qualiment® offre donc la possibilité d'être, pour ses partenaires privés, un portail d'entrée vers l'ensemble de la recherche publique dans le domaine de l'alimentation en France.

Les membres du Carnot Qualiment® portent des expertises fortes sur les protéines, les probiotiques et ferments fonctionnels, le développement durable et les outils pour répondre à l'évolution de la demande sociétale, la caractérisation des qualités nutritionnelles et

sensorielles d'aliments adaptés aux populations générale et spécifiques. Elles se sont concrétisées en 2021 par plus de 900 publications de rang A et 280 contrats de recherche en direct avec 220 entreprises.

Les interlocuteurs Qualiment® connaissent bien les laboratoires et leurs compétences ; ils peuvent donc proposer la meilleure offre de recherche, accompagner entreprises et chercheurs dans la construction du projet de recherche et assurer une contractualisation et un suivi de projet efficaces.

Coopération agricole

La Coopération Agricole est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières françaises. Du grand groupe à la PME, les entreprises qu'elle représente emploient plus de 190 000 personnes et réunissent 300 000 agriculteurs coopérateurs. Porte-voix politique et force de proposition auprès des pouvoirs publics français et européens, des médias et de la société civile, La Coopération Agricole a pour mission de promouvoir le modèle coopératif en valorisant son action économique. Fédérant 2200 coopératives implantées partout en France et représentant 1 marque alimentaire sur 3, elle est structurée autour de 5 directions métiers : le Pôle animal, les Métiers du grain, la Luzerne de France, la Coopération laitière et les Vignerons coopérateurs.

Plus d'informations à retrouver ici : www.lacooperationagricole.coop



Groupe SEB

Référence mondiale du Petit Équipement Domestique, le Groupe SEB se donne pour mission de faciliter et embellir la vie quotidienne des consommateurs et contribuer au mieux vivre, partout dans le monde. Il déploie son activité dans plus de 150 pays grâce à un portefeuille de 34 marques emblématiques (Tefal, Seb, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad, WMF, Emsa, Supor...), commercialisées à travers une distribution multi format. Le Groupe SEB met en œuvre une stratégie de long terme fondée sur l'innovation, le développement international, la compétitivité et le service au client en s'appuyant sur plus de 30 000 collaborateurs.

Depuis ses origines et jusqu'à aujourd'hui, le Groupe SEB a su faire des choix audacieux, en avance sur son temps. Par exemple en maintenant et en développant une production française, dans une période où la tendance globale incitait à faire le contraire. Le Groupe a aussi fait le choix, très tôt, de fabriquer des produits recyclables, dans le cadre de projets d'économie circulaire. De plus, la plupart des produits du Groupe sont recyclables 15 ans, allant au-delà de la réglementation en vigueur.

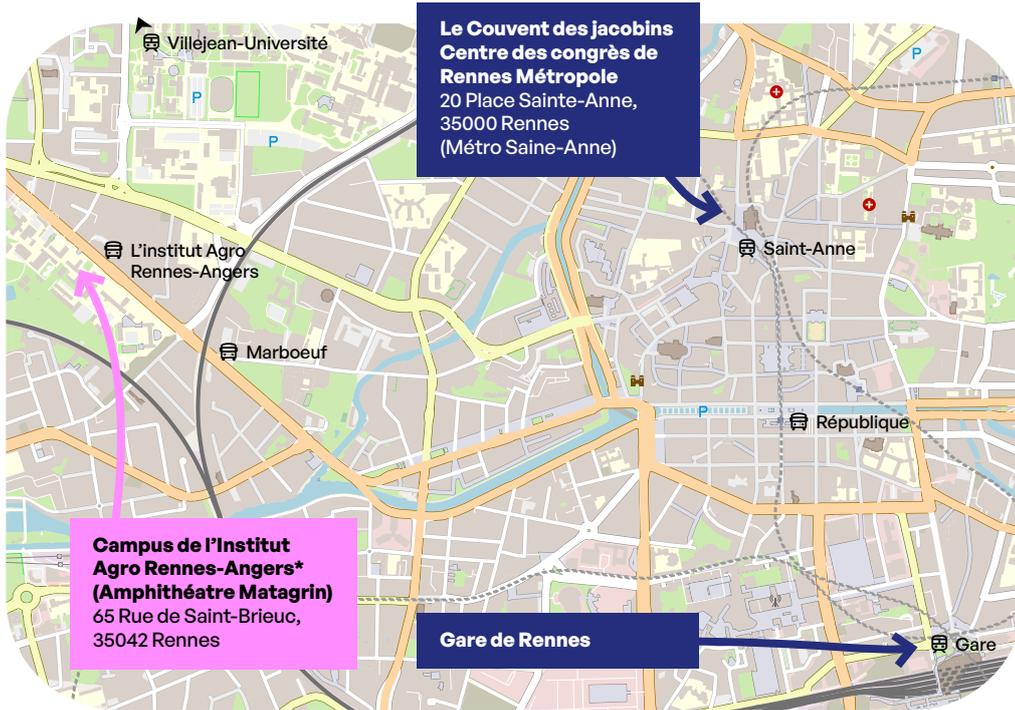
Mais le Groupe SEB a aussi su créer un lien, un attachement indéniable avec ses clients, à travers des produits emblématiques, des innovations qui ont marqué l'histoire, dans l'univers de l'Électrique culinaire, du Soins de la Maison, du Linge et de la Personne, des Articles culinaires et du monde Professionnel. On peut notamment citer l'iconique Cocotte-Minute® Seb fabriquée sur notre site de Selongey, berceau historique du Groupe SEB, qui fête cette année ses 70 ans.

C'est en raison de son rôle moteur, en matière d'innovation, et de son goût pour le fait maison, et pour ses idées novatrices, que le Groupe a décidé de soutenir dès cette année la formidable aventure ECOTROPHELIA, qui donne sa chance à une nouvelle génération, prête à inventer la cuisine de demain.

Plus d'informations à retrouver ici : www.groupeseb.com



Lieux



Le concours
Écotrophelia est
coordonné par **Agro-
ParisTech Innovation**

AgroParisTech
Innovation

co-organisé pour les
éditions 2023 et 2024
par **L'Institut Agro
Rennes-Angers**

L'INSTITUT
agro Rennes
Angers

* Depuis la gare, prendre le métro direction J.F.Kennedy, descendre à République puis emprunter : - soit le bus n°C4, direction Grand Quartier. Descendre à l'arrêt Marboeuf et remonter ensuite la rue de Saint-Brieuc. Le 65 est sur le côté gauche de la rue à 400 m. - soit le bus n°53, direction Veizin, L'Hermitage et La Chapelle Thouarault. Descendre à l'arrêt Rennes - Agrocampus.

Agenda

28 juin 2023 – 11h30

Cérémonie d'ouverture officielle

📍 Le Couvent des Jacobins – Halle 1

28-29 juin 2023

Session du Jury technique

Le Jury Technique des 28 et 29 juin sélectionnera les équipes qui concourront devant le Jury National et remettra plusieurs prix.

📍 Le Couvent des Jacobins – Les Dortoirs & Salle 14

29 Juin 2023 - 16h

Mon produit en 120 secondes

Un événement festif où les équipes pitcheront leurs produits sous forme ludique de sketches de 2 minutes.

📍 Le Couvent des Jacobins – Halle 1

30 juin 2023 – 8h30 - 17h

Journée de l'innovation alimentaire

Conférence de Louis-georges Soler et de Loïc Hénaff sur la transition alimentaire et environnementale.

Conférence de Mathieu Emily sur la science des données comme un levier de la transition.

📍 Campus de l'Institut Agro Rennes-Angers (Amphithéâtre Matagrín)

30 juin 2023

Session du Jury National

Le Jury national auditionnera les équipes présélectionnées et attribuera les 3 trophées Or, Argent et Bronze ainsi qu'un certain nombre de prix.

📍 Le Couvent des Jacobins – La Nef

30 juin 2023 - 17h30

Cérémonie de remise des prix et proclamation du palmarès

📍 Le Couvent des Jacobins – La Nef

RENNES
MÉTROPOLE

FRANCE
PÊCHE

interbev
INTERPROFESSION
BŒUF & VIANDE

Terres
Univia
L'Association des producteurs agricoles

ADEPALE
Association des Producteurs Agricoles de la Région de Paris

LA
COOPÉRATION
AGRICOLE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Coordination nationale

AgroParisTech
Innovation

Hôte de l'édition 2023

L'INSTITUT
agro Rennes
Angers

ECOTROPHELIA
FRANCE

Région
BRETAGNE

Ille & Vilaine
LE DÉPARTEMENT

Ania
L'Association des Agriculteurs de la Région de Paris

Qualiment
Bureau de Régulation Qualité Mondiale

ALIM50+

AG2R LA MONDIALE

SEB