

DOSSIER DE PRESSE 2025

fr.ecotrophelia.org

Cap sur la
Nouvelle-Aquitaine
pour 2025 & 2026 !

Le tremplin jeune de
l'innovation alimentaire

BORDEAUX
INP Ensmac



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

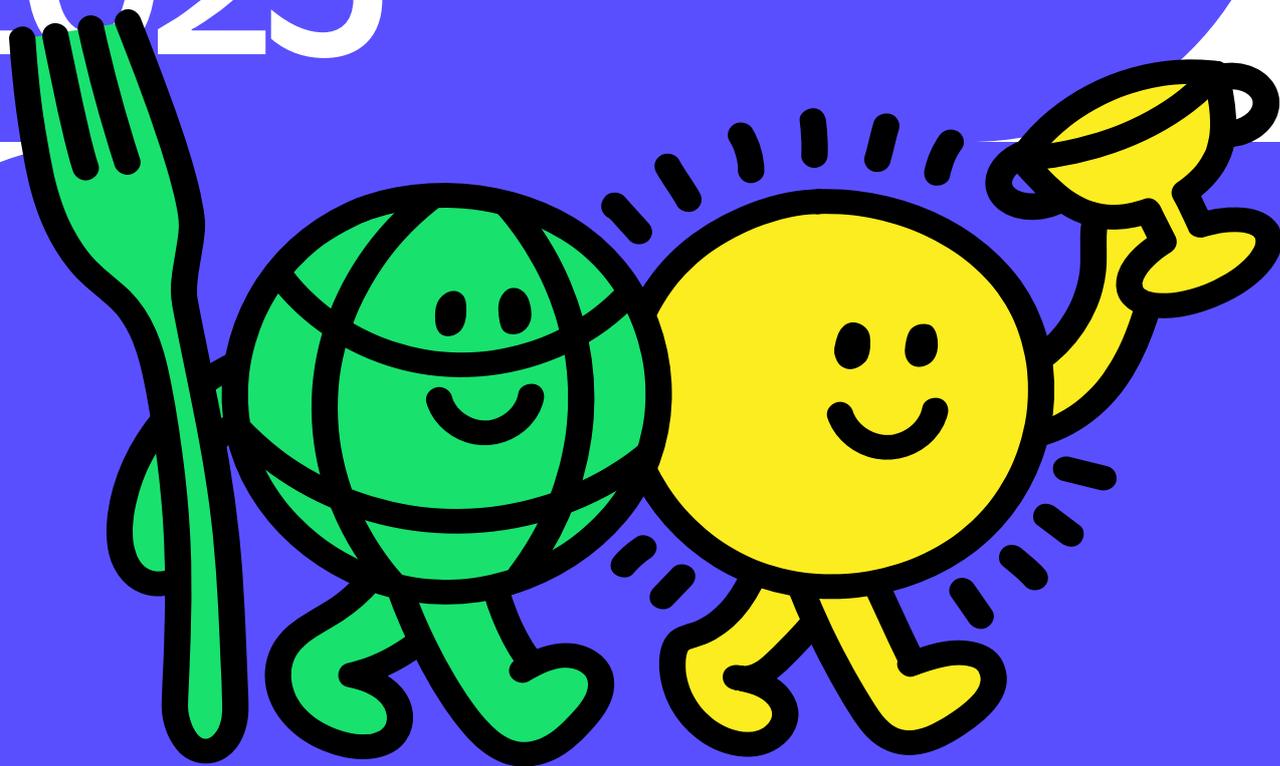
Critt Agro-Alimentaire

AgroParisTech
Innovation



ECOTROPHELIA
FRANCE

Concours Ecotrophelia 2025



24 - 26 JUIN 2025
BORDEAUX
Palais de la Bourse



Sommaire

03

Édito

L'alimentation de demain : une révolution portée par la jeunesse.

04

Interview

Gilles TRYSTRAM

Les étudiants proposent des marqueurs sociétaux

07

Interview

Thomas HABERSETZER et Patrick SAUVANT

Impulser une dynamique régionale

10

Cap sur la Nouvelle-Aquitaine

12

Success stories : la preuve par l'innovation

14

Les tendances 2025

15

Les 22 innovations 2025

18

Les prix et Trophées

Trophées, prix et le réseau d'établissements.

20

Nos partenaires historiques

26

Lieu et agenda

Contacts

presse (nationale)

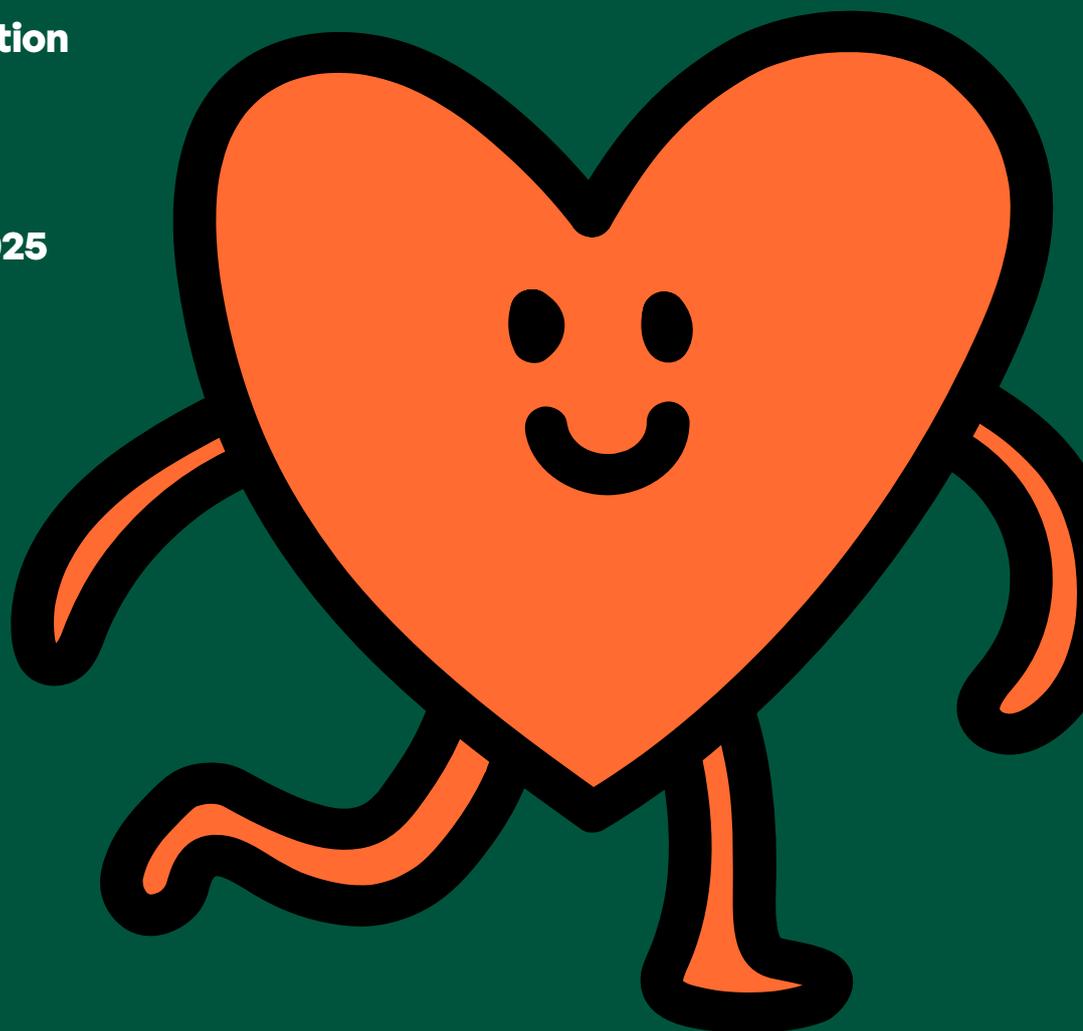
Viken ARMENIAN
viken@wais.io
P. +33 (0)6 40 12 96 61

presse (régionale)

Annabelle DECOMBE
annabelle.decombe@agro-bordeaux.fr
T. +33 (0)5 57 35 07 04
P. +33 (0)6 17 21 58 14

Nous tenons à la disposition de la presse des photos HD et libres de droits des produits et des équipes.

<https://fr.ecotrophelia.org>



Édito

L'alimentation de demain : une révolution portée par la jeunesse.

Quand on parle d'innovation alimentaire, il est désormais impensable de séparer plaisir, santé et durabilité. Trois dimensions qui ne sont plus des enjeux opposés mais des piliers qui, ensemble, bâtissent une nouvelle vision de nos pratiques alimentaires. Les jeunes étudiantes et étudiants, ingénieures et ingénieurs, à Ecotrophelia, sont à l'avant-garde de cette révolution.

Depuis plus de 25 ans, le concours stimule la créativité des jeunes talents, les invitant à penser une alimentation qui allie goût, nutrition et respect de l'environnement – des dénominateurs communs aux centaines de projets passés par le concours. Auxquels il faudrait ajouter l'accessibilité, ambition très chère à Ecotrophelia.

Nous sommes convaincus que la durabilité, loin d'être une contrainte, est une opportunité pour repenser notre manière de consommer. En conciliant les impératifs écologiques et les exigences gustatives et nutritives, les étudiant(e)s font émerger une alimentation, à la fois bonne pour les consommateurs et pour l'environnement. Imaginer une alimentation durable qui ne sacrifie ni la qualité, ni le plaisir, ni l'accessibilité : voilà l'ambition que la jeunesse relève avec conviction à Ecotrophelia.

Ancré au cœur du monde agroalimentaire, le concours ouvre une voie alternative, fondée sur l'éco-conception. Les étudiant(e)s ne se contentent pas de concevoir des produits : ils questionnent nos usages, explorent d'autres modèles et redéfinissent des pratiques plus respectueuses. Ici, se nourrir devient un choix réfléchi, une démarche engagée, qui cherche à répondre aux besoins d'aujourd'hui sans compromettre ceux de demain.

Dans cette dynamique, réparer devient un mot-clé : réparer nos systèmes alimentaires, nos façons de produire, de consommer et de penser. C'est reconnaître que l'innovation passe

aussi par la remise en question des conceptions héritées, parfois inadaptées aux défis actuels.

Au-delà des trois journées du concours, Ecotrophelia incarne un véritable écosystème de collaborations. Chaque projet prend forme au sein d'un réseau d'experts – académiques, scientifiques et professionnels – issus de secteurs variés, de l'alimentation au marketing en passant par le design. Ensemble, ils offrent aux étudiants un cadre propice à l'émergence d'idées novatrices, qui vont bien au-delà de la simple création de produits alimentaires : il s'agit de réinventer des pratiques, des modèles économiques et des habitudes de consommation.

Et les résultats en sont la preuve : depuis sa création, plus de 400 innovations ont été imaginées et conçues dans le cadre d'Ecotrophelia. Certaines ont donné naissance à des entreprises qui connaissent aujourd'hui un franc succès, portées par des valeurs et des engagements forts. Ces entreprises sont la preuve que l'innovation alimentaire, quand elle est pensée avec sens et engagement, a le pouvoir de transformer profondément notre rapport à l'alimentation.

Ecotrophelia ne se contente pas de faire émerger des produits : il révèle une génération qui repense nos habitudes, bouscule les standards et avance avec conviction... Une génération qui prouve que l'avenir de l'alimentation est entre de bonnes mains.

Interview

« Ce que proposent les étudiants ce ne sont pas seulement des produits, ce sont des marqueurs sociétaux »

Entretien avec Gilles TRYSTRAM, coordinateur national d'Ecotrophelia France, directeur du Génopole et professeur à AgroParisTech.

Après l'édition 2024, qui a célébré les 25 ans du concours, et qui fut un anniversaire important, quel regard portez-vous sur tout le chemin parcouru ?

Cet anniversaire a été l'occasion d'observer à quel point le concours s'est installé dans le paysage agroalimentaire et académique. Il a acquis une véritable notoriété et est devenu un label reconnu, bien au-delà des frontières de la France, avec une présence qui s'étend aujourd'hui à travers l'Europe. Par exemple, lors d'une récente évaluation d'une école d'ingénieurs à l'étranger, la participation à Ecotrophelia a été perçue comme un indicateur clé de leur dynamisme entrepreneurial, témoignant du rayonnement européen du concours.

Une autre réussite notable réside dans la diversité des produits présentés au fil des ans. Depuis 25 ans, une incroyable variété de projets a été présentée : produits solides, liquides, substituts de viande ou de poisson, boissons, apéritifs... Cette diversité témoigne de l'immense richesse des initiatives, bien que certains produits ne voient pas le jour ou ne soient pas récompensés.

Enfin, l'un des plus grands succès d'Ecotrophelia est la consolidation de la communauté enseignante. Chaque année, le concours devient un véritable espace de rencontres et d'échanges, où les liens se renforcent. Le concours a permis de bâtir un réseau solide et durable d'enseignants, issus de nouvelles générations, destinés à travailler ensemble pour de nombreuses années.

Certes, de nombreux étudiants auraient sans doute pris leur envol sans le concours, mais Ecotrophelia a indéniablement facilité leurs trajectoires, en leur offrant visibilité et accompagnement précieux. Enfin, bien que tous les projets ne soient pas des innovations de rupture, même ceux qui sont plus classiques sont le fruit d'une réflexion intelligente et raisonnée. Mais pour revenir à la question de départ, en un mot : Ecotrophelia, c'est une très belle aventure.

Un produit Ecotrophelia est-ce forcément une innovation de rupture ?

Si l'on veut rester objectif, tous les projets présentés au concours ne sont pas des innovations en apparence « spectaculaires ». Beaucoup de produits sont très bien conçus, bien pensés, mais leur nouveauté peut ne pas sembler évidente. Et pourtant, ces projets sont toujours porteurs de sens. Prenons Sauces Papillon : sur le papier, une simple sauce en bocal. Mais c'est l'approche globale et durable qui fait la différence. Même chose pour le pesto Fan de Fanes, qui valorisait les fanes de carotte. Ce qui compte, c'est la dynamique de développement durable dans laquelle ils s'inscrivent.

On pourrait aussi citer Arsène, un café à base de lupin. Encore un geste fort : proposer une alternative au café traditionnel, s'inscrire dans une dynamique de transition. Ce que proposent les étudiants, ce ne sont pas seulement des produits, ce sont des marqueurs sociétaux. Ils captent les signaux faibles, les attentes émergentes, les causes qui comptent pour leur génération.

Il y aurait d'ailleurs un travail passionnant à mener : analyser, sur les 25 dernières années et peut-être à l'échelle européenne, cette trajectoire de projets et de thématiques. Ce serait une belle manière de lire les évolutions de la société sous le prisme des nouvelles générations.

Au fil des années, un mot revient avec insistance à Ecotrophelia, comme un fil rouge dans les projets et au sein de la communauté scientifique : celui de nutrition. Est-ce qu'on peut dire aujourd'hui que c'est devenu la cheville ouvrière de l'innovation alimentaire ?

Effectivement la dimension nutritionnelle est importante, peut-être même omniprésente à Ecotrophelia, mais cette affirmation mérite d'être nuancée. La plupart des projets portés par les élèves intègrent une réflexion sur l'impact nutritionnel. Cette tendance se manifeste clairement dans les initiatives ciblant des publics ou des régimes spécifiques : les bébés, les personnes âgées, les sportifs ou encore les personnes souffrant de troubles digestifs, comme en témoigne le projet Les Défibrés de 2023. Autrefois, les préoccupations majeures tournaient autour des allergies, et on cherchait à substituer des molécules potentiellement allergènes.

Les étudiants identifient des besoins spécifiques et cherchent activement à y répondre. Il s'agit là d'une logique d'impact nutritionnel immédiat. En termes simples, cela signifie qu'un aliment ne doit par exemple ni provoquer d'inconfort digestif, ni entraîner d'irritation ou de réaction allergique.

Interview

Cependant, cet impact immédiat s'accompagne aussi d'une vision à plus long terme. Le Nutri-Score en est une des illustrations, tout comme la tendance croissante des étudiants à privilégier des protéines végétales au détriment des protéines animales. On peut même y percevoir une prise en compte des enjeux de santé publique à long terme. Mais la question demeure : est-ce une démarche pleinement consciente chez les jeunes ?

Mais il ne faut pas négliger une autre dimension, tout aussi structurante : la durabilité. Le recours accru aux protéines végétales, la réduction des additifs ou la simplification des listes d'ingrédients traduisent une volonté de limiter l'impact environnemental. L'aliment devient alors un point de convergence entre les enjeux de santé et ceux de l'environnement.

L'approche nutritionnelle ne suffit plus à elle seule. Les projets portent désormais une double exigence : d'une part, l'effet immédiat du produit — tant sur le plan nutritionnel que sensoriel —, et d'autre part, son impact à moyen

et long terme, qu'il soit nutritionnel, environnemental ou sociétal.

Mais au-delà des enjeux de nutrition et de développement durable, une autre priorité devrait mobiliser davantage les étudiants : l'accès à une alimentation de qualité pour les plus défavorisés. Si l'impact nutritionnel est souvent mis en avant, la dimension sociale reste trop en retrait. En plaçant l'enjeu du prix au cœur de leur réflexion, ils pourraient — et devraient — concevoir des produits accessibles, nutritionnellement solides et socialement engagés.

Il me semble que les deux dimensions fondamentales d'Ecotrophelia sont l'éco-conception et, en tant que concours, son rôle de tremplin vers le monde professionnel, en les confrontant à des enjeux réels et concrets. Qu'en pensez-vous ?

Les deux dimensions que vous évoquez sont effectivement pertinentes, mais une troisième me semble essentielle et transversale : la créativité. Ecotrophelia pousse les étudiants à imaginer, à innover, à sortir du cadre.

On pourrait très bien faire de l'éco-conception sans forcément mobiliser de la créativité.

Cette aptitude à créer est une compétence à part entière, précieuse pour leur avenir professionnel. Et c'est essentiel, car cette capacité reste encore trop peu développée dans les parcours académiques. Ici, elle trouve pleinement sa place.

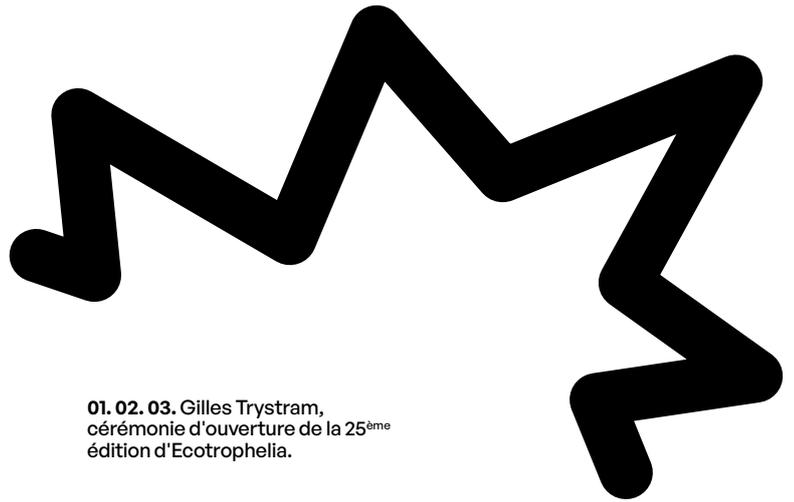
Ecotrophelia est un concours d'innovation, mais aussi un tremplin pour les jeunes talents. Entre création de start-ups et insertion professionnelle, comment sa vocation a-t-elle évolué au fil du temps ?

La démarche du concours ne se limite pas à une simple question de start-up ou d'emploi. À l'origine, Ecotrophelia reposait sur l'idée que les produits présentés pourraient être lancés instantanément dans les linéaires. Il s'agissait donc d'une approche complète et concrète, de la création du produit à sa mise sur le marché. En 2000, personne ne parlait encore de start-up. Les projets étaient principale-



01.

Interview



01. 02. 03. Gilles Trystram, cérémonie d'ouverture de la 25^{ème} édition d'Ecotrophelia.



02.



03.

ment destinés à intégrer des structures et des entreprises déjà établies. Aujourd'hui, il est vrai que certains jeunes voient en Ecotrophelia un tremplin vers la création de start-up. Mais, en réalité, ce n'est qu'une petite partie des participants qui se projettent dans cette voie.

Certes Ecotrophelia, est un tremplin vers l'emploi, mais plus encore c'est un catalyseur d'expériences, d'apprentissage et de prise de confiance. Effectivement les entreprises et les industries alimentaires reconnaissent ici un véritable label, mais les ingénieurs agronomes n'ont pas de problème d'emploi. J'aurais envie de dire qu'Ecotrophelia est surtout un « tremplin de confiance ». Les étudiants expérimentent, prennent du recul, apprennent à découvrir concrètement toutes les facettes de leur métier. Le concours est une boîte à outil et une clé pour comprendre quel rôle ils veulent jouer dans ce monde professionnel.

Pour finir quelques mots peut-être sur cette nouvelle étape d'Ecotrophelia : deux années en Nouvelle-Aquitaine à cheval entre Bordeaux et La Rochelle...

Cette nouvelle étape d'Ecotrophelia est d'autant plus intéressante qu'elle repose sur une collaboration inédite entre deux écoles, Bordeaux Sciences Agro et l'ENSMAC - Bordeaux INP, et un centre d'innovation technique, le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle. Ces trois acteurs se sont unis pour co-organiser le concours sur les deux prochaines années.

Ce partenariat illustre parfaitement le rôle d'Ecotrophelia en tant que catalyseur de synergies et de mises en relation entre les différents acteurs de l'enseignement et de la recherche dans le secteur agroalimentaire.

Un autre moment marquant sera l'intégration du concours dans les *Journées Aliments & Santé* de

La Rochelle en 2026. Ce sera une opportunité unique pour nos projets de se mettre en lumière au cœur d'un événement réunissant 800 à 1000 professionnels de l'industrie alimentaire. Une occasion idéale pour faire découvrir les étudiants d'Ecotrophelia et pour permettre aux entreprises de saisir le potentiel d'innovation qu'ils peuvent apporter.

En mettant en place cette dynamique sur deux ans, entre Bordeaux et La Rochelle, nous créons une véritable impulsion pour le concours en Nouvelle-Aquitaine. Une région reconnue pour son identité alimentaire forte, ses productions agricoles spécifiques et son ancrage dans le secteur. Une dynamique qui s'incarnera pleinement en 2026 lors des *Journées Aliments & Santé*, un événement essentiel pour mettre en lumière la créativité et l'innovation des jeunes talents portés par Ecotrophelia.

Interview

« En accueillant Ecotrophelia nous voulons impulser une dynamique à l'échelle régionale et renforcer nos liens avec le tissu économique local. »

Entretien avec Thomas HABERSETZER maître de conférences associé en sciences et technologies des aliments à l'ENSMAC - Bordeaux INP et chef de projet chez AGIR CRT et Patrick SAUVANT enseignant-chercheur à Bordeaux Sciences Agro.

Ecotrophelia s'implante en Nouvelle-Aquitaine pour les deux prochaines années. Qu'est-ce qui vous a convaincu de prendre part à cette aventure et de la co-organiser ?

Thomas HABERSETZER : Depuis qu'Ecotrophelia n'est plus organisé à Avignon et qu'il s'installe tous les deux ans dans une nouvelle région, il nous a semblé naturel de l'accueillir à notre tour en Nouvelle-Aquitaine. ENSMAC - Bordeaux INP participe au concours depuis vingt-deux ans, et c'est un événement qui nous est particulièrement cher. Il met en valeur des thématiques auxquelles l'école est très attachée – comme les enjeux de transition – tout en mobilisant des approches pédagogiques fortes, notamment la transversalité des compétences. C'est un formidable levier de formation, dont nos étudiants bénéficient depuis de nombreuses années.

Mais Ecotrophelia dépasse largement le cadre d'une simple compétition étudiante : il incarne un véritable écosystème d'innovation, qui favorise la complémentarité des savoir-faire et les synergies entre les acteurs de la filière agroalimentaire.

En accueillant cet événement, nous souhaitons à la fois valoriser les talents de nos étudiants, impulser une dynamique à l'échelle régionale et renforcer nos liens avec le tissu économique local. C'est dans cette logique que nous nous sommes naturellement associés à Bordeaux Sciences Agro, plus orientée vers les enjeux agricoles, ainsi qu'au

CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle, centre d'innovation et de conseil spécialisé dans l'agroalimentaire. Ensemble, nous couvrons toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette.

Patrick SAUVANT : L'idée de co-organiser Ecotrophelia nous a été suggérée par Gilles Trystram, lors d'une rencontre au Salon de l'Agriculture. Il nous a paru évident de relever le défi ! Dans le cadre du déploiement territorial du concours, Bordeaux s'est vite imposée comme un choix naturel. La richesse agroalimentaire de la région et la complémentarité de nos deux écoles d'ingénieurs étaient des atouts indéniables.

Au-delà de l'accueil de l'événement, c'était surtout une occasion de consolider les liens que nous avons tissés depuis plusieurs années avec l'ENSMAC - Bordeaux INP, notamment à travers notre formation commune Innovation en Nutrition Humaine (INH). Ecotrophelia est une occasion unique de consolider ces partenariats et d'en initier de nouveaux, tout en connectant nos étudiants aux enjeux de l'innovation alimentaire. C'est aussi un moyen concret de stimuler les passerelles entre la recherche, la formation et l'ensemble du tissu économique régional.

Justement, quelques mots peut-être sur l'écosystème alimentaire en Nouvelle-Aquitaine ?

Thomas HABERSETZER : Pour donner une idée de l'ampleur du secteur, quelques chiffres parlent d'eux-mêmes : la Nouvelle-Aquitaine est la première

région de transformation de produits agroalimentaires en France, notamment pour les vins d'appellation et les eaux-de-vie. Elle se classe également deuxième pour l'industrie du poisson et première pour l'agriculture et l'agroforesterie, avec pas moins de 2,8 millions d'hectares de forêts. À l'échelle européenne, elle représente le plus grand bassin de production agricole en valeur, avec 15 % de la surface agricole française et 20 % des cultures de fruits et légumes. Une des particularités majeures de la région est la diversité de ses spécialités locales, qui vont de l'huître au canard, en passant par le porc noir, le poulet, et même le caviar. Mais ce qui distingue vraiment la Nouvelle-Aquitaine, c'est aussi le nombre important de produits sous signe officiel de qualité (IGP, AOC, STG...) 301 produits au total.

Patrick SAUVANT : La région se distingue avant tout par sa production agricole. Bien que nous soyons un acteur clé dans la production, le secteur de la transformation, à l'exception du secteur viticole, manque peut-être de notoriété, surtout en comparaison avec des régions comme la Bretagne. Cependant, le potentiel de la Nouvelle-Aquitaine est immense : avec un maillage agricole solide et un secteur primaire très développé, nous avons toutes les cartes en main pour faire briller davantage l'aspect transformation.

Interview



L'édition 2025 met un coup de projecteur sur les sciences et techniques avec, pour la première fois, un prix dédié soutenu par la région. Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous impliquer sur cet axe ?

Thomas HABERSETZER : À l'ENSMAC – Bordeaux INP comme à Bordeaux Sciences Agro, nous formons des ingénieurs qui abordent l'alimentation à travers une approche scientifique. L'idée de mettre un coup de projecteur sur les sciences et techniques s'est donc naturellement imposée. Pour nous, innover, c'est aussi chercher à maîtriser le produit dans toutes ses dimensions : formulation, industrialisation, mais aussi optimisation.

Concrètement, il s'agit de repenser l'impact environnemental : limiter les consommations d'énergie ou d'eau, réduire les additifs, valoriser les coproduits... Autant d'enjeux techniques majeurs que les étudiants intègrent dans leurs projets.

Nous avons aussi envie de mieux reconnaître cette dimension scientifique, parfois un peu mise en retrait par rapport à des projets plus aboutis sur le plan marketing. Pourtant, derrière chaque innovation, il y a un véritable travail de fond. Le nouveau prix soutenu par la région vise justement à saluer cette rigueur, cette inventivité, et à encourager les démarches qui contribuent à une transition alimentaire durable.

C'est aussi une manière de rappeler qu'Ecotrophelia, au-delà de la compétition, est une expérience de formation. Et que sur notre territoire, on dispose d'un solide savoir-faire en matière de recherche appliquée – un atout que nous avons à cœur de valoriser cette année.

Justement, quand on parle d'innovation alimentaire aujourd'hui, quels sont pour vous les grands défis à relever ?

Patrick SAUVANT : À Bordeaux Sciences Agro, on aborde les enjeux de l'innovation alimentaire en partant du lien entre agriculture, environnement et santé. Le défi, aujourd'hui, c'est de nourrir durablement 8 milliards de personnes, sans épuiser les ressources, ni compromettre

la qualité des aliments ou la santé des consommateurs. Il faut produire mieux, avec moins, tout en préservant ce qui fonctionne déjà : une alimentation accessible et pratique. L'enjeu, c'est donc de trouver un juste milieu entre continuité et transformation. Cela implique notamment de repenser les procédés de transformation.

Certaines approches ont longtemps misé sur la performance, parfois au détriment des impacts sanitaires ou environnementaux. Aujourd'hui, on cherche à les faire évoluer : consommer moins d'énergie, réduire les intrants, revaloriser les coproduits... Autant de leviers à activer pour faire mieux avec moins. Un enjeu fort, qui mobilise pleinement la recherche et la formation.

C'est tout l'esprit de l'approche One Health qu'on défend à Bordeaux Sciences Agro : la santé des humains, des animaux et des écosystèmes forme un tout. Ce qu'on met dans nos assiettes est directement lié à la qualité des sols, à l'alimentation des animaux, aux pratiques agricoles. Un aliment sain, ça commence par un sol vivant, des animaux bien nourris et un environnement respecté. Tout est connecté. Former nos étudiants à cette vision globale, c'est leur permettre d'innover en gardant ce cap : prendre soin des sols, des animaux et de l'environnement, c'est aussi prendre soin de notre santé.

Quelles sont les synergies et complémentarités entre vos deux écoles ?

Patrick SAUVANT : Bordeaux Sciences Agro est une école spécialisée en agronomie, les étudiants sont formés grâce à un tronc commun à la production agricole, à la gestion des filières végétales et à la durabilité des matières premières. L'accent est mis sur la gestion des cultures, les techniques agricoles innovantes, et les enjeux environnementaux qui guident la production de matières premières. Ce n'est qu'après le tronc commun que certains de nos étudiants se spécialisent dans la transformation des aliments et plus spécialement dans la conception d'aliments à vocation santé. De son côté, l'ENSMAC – Bordeaux INP se concentre sur la transformation des matières premières, avec une expertise approfondie dans les procédés industriels.



01.

Les synergies entre nos deux écoles se manifestent particulièrement dans la formation commune de troisième année, **Innovation en Nutrition Humaine (INH)**. Pendant 10 semaines, les étudiants des deux écoles travaillent ensemble sur des projets d'innovation alimentaire, avec pour objectif de concevoir des produits répondant à des enjeux nutritionnels majeurs, comme par exemple la prévention de l'obésité ou des maladies neuro-dégénératives. Cette collaboration leur permet d'appréhender toute la chaîne, de la matière première au produit final.

Thomas HABERSETZER : L'ENSMAC – Bordeaux INP est principalement une école d'agroalimentaire, mais elle intègre également des disciplines complémentaires telles que la chimie, la physique et les matériaux. Notre approche est avant tout centrée sur la transformation des matières premières agricoles, avec une vision scientifique globale. Nous formons nos étudiants à comprendre de manière approfondie les propriétés des matières premières, telles que les céréales, la composition des protéines ou encore l'impact des techniques agricoles sur la qualité des produits alimentaires.

Interview

01. Thomas HABERSETZER.

02. Patrick SAUVANT.



02.

Notre formation commune **Innovation en Nutrition Humaine (INH)** permet à nos étudiants de découvrir comment leurs connaissances sur la transformation des matières premières peuvent se traduire en innovations qui répondent à des besoins de santé publique et de nutrition. Ce programme est un lieu d'échange privilégié, où les étudiants des deux écoles apprennent à concevoir des produits alimentaires à la fois efficaces et durables.

La complémentarité de nos deux écoles ne réside pas seulement dans nos spécialisations distinctes, mais surtout dans la façon dont nous abordons ensemble l'innovation alimentaire. Que ce soit pour améliorer la qualité des produits, réduire l'impact environnemental ou répondre aux besoins nutritionnels de demain, nous avons une approche systémique qui va au-delà de la simple production ou transformation.

Patrick, Bordeaux Sciences Agro à Ecotrophelia, c'est une première ! Pourquoi cet engagement maintenant ?

Patrick SAUVANT : La participation de Bordeaux Sciences Agro à Ecotrophelia

s'inscrit dans une démarche progressive, amorcée avec notre engagement au sein du réseau HILL. Faute d'infrastructure adaptée, il était jusqu'alors difficile de se lancer pleinement. Mais les choses ont changé : une halle de transformation agroalimentaire a récemment vu le jour sur le campus. Elle permet désormais aux étudiants de concevoir et tester leurs produits directement sur site — une avancée concrète et motivante.

En parallèle, la réforme pédagogique engagée à l'école donne une place plus forte à l'innovation produit dans les cursus. Grâce à l'arrivée de nouveaux encadrants et à une organisation repensée, toutes les conditions sont désormais réunies pour permettre à nos étudiants de participer activement à Ecotrophelia dès l'année prochaine, avec l'objectif clair de faire du concours un pilier de notre formation.

Thomas, avant de devenir maître de conférences et encadrant de projets Ecotrophelia, vous avez aussi une histoire particulière avec ce concours. Vous y avez participé en 2004, en tant qu'étudiant. Quels souvenirs en gardez-vous ?

Thomas HABERSETZER : Oui, tout à fait ! En 2004, j'étais étudiant à l'IUP de Quimper, et j'ai eu la chance de participer à Trophelia. À l'époque, on était loin du niveau d'encadrement et des moyens dont disposent les équipes aujourd'hui. Je tiens d'ailleurs à saluer notre encadrant de l'époque, Laurent Dufossé, qui nous a énormément soutenu. On a monté un projet avec nos propres moyens, une vraie aventure de bout en bout, et on a eu la grande fierté de décrocher le Trophéa d'argent.

Nous étions une petite équipe de cinq étudiants, ce qui nous a permis de toucher à toutes les dimensions du projet : formulation, marketing, réglementation... Et c'est justement ce que je trouve toujours aussi puissant avec Ecotrophelia aujourd'hui : avoir une vraie vision d'ensemble. Avec le recul que j'ai aujourd'hui et ma connaissance des réalités de l'industrie, je mesure à quel point ces expériences sont formatrices. Elles permettent de comprendre les liens entre tous les métiers de la filière. C'est ce qui fait d'Ecotrophelia un formidable outil pédagogique.

Enfin, un souhait peut-être concernant Ecotrophelia pour les années à venir ?

Thomas HABERSETZER : J'aimerais peut-être voir une reconnaissance officielle des compétences acquises, sous forme de diplôme, par exemple. Ces compétences, valorisées par les entreprises, sont essentielles dans le parcours professionnel. Personnellement, elles ont enrichi ma vision industrielle et ont été un atout majeur dans ma carrière, car ce concours est reconnu par les industriels et ouvre de nombreuses opportunités d'emploi.

Bordeaux 2025

Cap sur la Nouvelle-Aquitaine

Bordeaux et La Rochelle

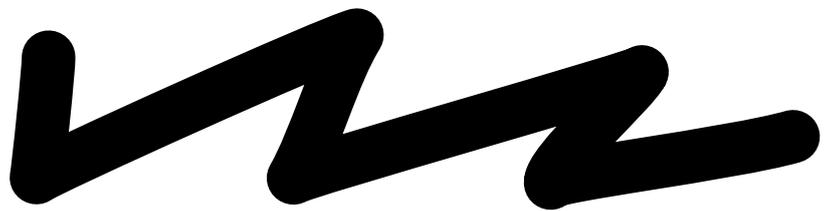
Cap sur la Nouvelle-Aquitaine pour deux années où l'innovation étudiante redéfinit notre assiette !

En 2025, Ecotrophelia s'installe à Bordeaux, ville où l'avant-garde rencontre la tradition et qui se distingue par ses pôles de recherche et un écosystème entrepreneurial en pleine effervescence.

Du 24 au 26 juin, le Palais de la Bourse accueillera dans son écrin historique les jeunes talents prometteurs des plus prestigieuses écoles et universités agro de France, prêts à relever les défis de l'alimentation durable.

Co-organisé par Bordeaux Sciences Agro, l'ENSMAC – Bordeaux INP et le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle, le concours fera vibrer la créativité étudiante au cœur d'un territoire résolument tourné vers l'avenir.

Avant que cette dynamique ne se prolonge à La Rochelle en 2026, lors des Journées Aliments & Santé, pour continuer à façonner ensemble l'alimentation de demain.



ENSMAC - Bordeaux INP

L'École Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie ([ENSMAC – Bordeaux INP](#)) forme des ingénieurs engagés et responsables dans les domaines de l'alimentation, la chimie-physique, et des matériaux. Les formations, axées sur la recherche (8 laboratoires adossés) et l'innovation sont résolument tournées vers les enjeux du développement durable et de la responsabilité sociétale.

Elles permettent aux élèves-ingénieurs, acteurs de leur formation, d'acquérir la maîtrise de méthodes et d'outils pour la mise en œuvre de systèmes complexes, relatifs aux problématiques sociétales liées aux transitions environnementales, chimiques, énergétiques et alimentaires en cours.

« En résumé, nous souhaitons qu'ils aient une bonne compréhension du monde dans lequel nous vivons et évoluons, et surtout qu'ils prennent conscience des impacts de l'activité humaine sur notre Terre. Car en tant qu'ingénieurs, ils ont les clés pour innover, agir et préserver notre bien commun. » Isabelle Gosse, directrice de l'ENSMAC – Bordeaux INP.

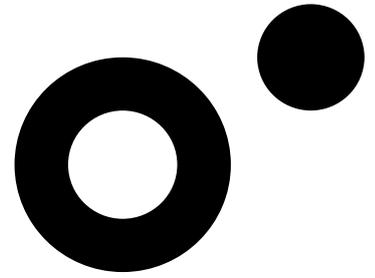


Bordeaux Sciences Agro

[Bordeaux Sciences Agro](#), seule grande école d'ingénieurs agronomes de la Région Nouvelle-Aquitaine, forme des femmes et des hommes compétents pour la transformation agroécologique de tous les secteurs alimentaires, viticoles et forestiers. Une transformation à l'œuvre dans les secteurs de production et de transformation, mais aussi dans le management d'organisations et d'entreprises, avec un approche de responsabilité sociétale sincère et appuyée.

Soucieuse de l'engagement de ses étudiantes et étudiants en faveur de l'atténuation du changement climatique et l'adaptation de ses conséquences, Bordeaux Sciences Agro souhaite apporter des solutions concrètes : par son offre pédagogique résolument orientée vers la transition des systèmes agricoles, par son lien étroit avec la recherche au cœur de l'écosystème universitaire et de transfert bordelais, par ses nombreux partenariats socio-économiques ainsi que par son ancrage national auprès des plus grands centres de recherche nationaux (INRAe, Cirad, Inserm, CNRS...).





Le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle

Le [CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle](#) est un Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies, créé en 1989 par les acteurs régionaux de l'agroalimentaire, destiné à accompagner les entreprises dans leurs projets d'innovation, de recherche et de développement.

Les domaines d'intervention du CRITT couvrent l'ensemble de la chaîne de valeur : développement de nouveaux produits, optimisation des processus de fabrication, qualité et sécurité alimentaire, nutrition-santé, réglementation, emballages et développement durable auprès de grands groupes, PME ou petites entreprises.

En parallèle de son activité de conseil, le CRITT organise tous les 2 ans, les JAS (Journées Aliments & Santé), convention d'affaires réunissant +1000 professionnels de l'agroalimentaire, à La Rochelle. La prochaine édition, en juin 2026, accueillera le concours Ecotrophelia. En tant que co-organisateur du concours, le CRITT renforce son engagement pour encourager l'émergence de talents et de solutions innovantes et durables dans le secteur agroalimentaire, en donnant aux étudiants l'opportunité de présenter leurs projets les plus créatifs et prometteurs et en favorisant une mise en relation avec les industriels.

Le 26 juin, en parallèle d'Ecotrophelia, se tiendra l'Assemblée Générale du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle

et réunira un large panel de décideurs et chefs d'entreprises venus de tout l'écosystème agroalimentaire.

Un temps fort, qui offrira aux dirigeants l'occasion de découvrir les jeunes talents d'Ecotrophelia et leurs innovation 2025.

L'événement se déroulera toute la journée à l'amphithéâtre Jean Touton au Palais de la Bourse.

Critt Agro-Alimentaire

Le Palais de la Bourse

Bordeaux Palais de la Bourse, c'est la promesse d'un lieu unique et prestigieux, situé en plein cœur de Bordeaux, au sein de bâtiments qui reflètent le patrimoine culturel et historique de la ville.

C'est l'avantage de se trouver dans un environnement exceptionnel où se concentrent les richesses d'une ville en pleine effervescence, capable d'accueillir un public de professionnels du monde entier grâce à son réseau ferroviaire et aérien.

C'est la certitude d'organiser des événements remarquables, modulables en fonction des souhaits et envies de chacun, afin de répondre aux exigences des professionnels les plus avertis. Bordeaux Palais de la Bourse, c'est enfin et surtout un acteur du tourisme d'affaires qui s'inscrit dans une démarche durable, globale et responsable.

Au sein d'une destination exemplaire élue en 2024 6ème destination la plus Responsable du monde au GDS Index, nous avons à cœur de proposer une offre alternative, visant à faire cohabiter les congressistes et les acteurs locaux, les enjeux actuels de réduction de l'empreinte carbone et le plaisir de se retrouver.

Nos valeurs sont de faire vivre une expérience client Inoubliable, en étant modernes mais sans oublier notre Histoire. Au quotidien, nous nous engageons dans une démarche Responsable, en ayant conscience de l'impact que notre activité peut générer.

C'est pourquoi nous sommes fiers d'avoir été certifiés ISO 20121 début 2024, afin de mieux maîtriser nos impacts environnementaux.

Région Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine est la première région agricole de France avec une incroyable diversité de paysages, de cultures, de traditions et leader en Europe pour les productions sous signes officiels de qualité et d'origine.

Mais l'agriculture ne peut pas être un musée à ciel ouvert, confrontée à de

nombreux changements tels que le dérèglement climatique, la pression sanitaire, la souveraineté alimentaire, les nouveaux choix de consommation et la pyramide des âges des agriculteurs. Les jeunes et nouveaux agriculteurs aspirent à répondre à tous ces défis par des solutions innovantes.

La Région Nouvelle-Aquitaine les accompagne et elle est fière d'accueillir Ecotrophelia avec Bordeaux Sciences Agro, l'ENSMAC - Bordeaux INP et le CRITT Agro-Alimentaire. Ce concours porte les valeurs d'entrepreneuriat, de créativité, de goût, de qualité nutritionnelle mais aussi de durabilité des productions, toutes pleinement compatibles avec la feuille de route régionale de l'éco-responsabilité Néo Terra. Bonne chance à toutes et tous !

Ville de Bordeaux

La Ville de Bordeaux a pour ambition de reconstituer un écosystème alimentaire résilient et s'engage pour une alimentation saine, locale, plus végétale et solidaire autour de 4 axes :

- Développer la production agricole locale, notamment avec la création de deux fermes urbaines, ou l'installation d'un maraîcher sur 4,5 hectares, la mise en place de jardins partagés.
- Réduire le gaspillage alimentaire, notamment dans toutes les écoles et crèches de la ville (menu anti-gaspi).
- Favoriser les circuits courts, grâce à l'installation de producteurs locaux dans les marchés municipaux.
- Promouvoir l'accès de toutes et tous à une alimentation locale et de qualité : dès le plus jeune âge avec 66% de bio et 52% de produits locaux dans les cantines des écoles, 80% de bio dans les crèches. Cette action se mène aussi avec les associations, grâce à l'appel à projets Bordeaux Recettes d'Avenir (137 projets soutenus depuis 4 ans), les habitants lors des Conseils alimentaires de quartier et au travers du « Festival Bon », événement festif joyeux et gourmand, qui prône une alimentation durable (3^{ème} édition en Octobre 2025).

Pour aller plus loin : <https://www.bordeaux.fr/bordeaux-recettes-davenir-pour-une-alimentation-plus-durable>

Success stories

Success stories : la preuve par l'innovation

Arsène : le substitut de café à base de lupin qui réinvente la tasse du matin

Arsène propose une alternative innovante au café traditionnel, en le remplaçant par du lupin torréfié. Une solution disruptive qui vise à réduire l'impact environnemental du café tout en offrant une expérience gustative proche de celle du café classique. Ce projet, né à Rennes en 2023, a été conçu par Apolline Correia Lopes, Maiann Dautrey et Margaux Laval, trois jeunes ingénieures, issues de ONIRIS VetAgro, déterminées à repenser la consommation de café avec une approche plus durable.

Initialement conçu sous forme de capsules, Arsène a évolué vers une version plus éco-responsable avec un café moulu. Ce choix stratégique

permet de réduire encore l'empreinte écologique tout en répondant aux attentes des consommateurs soucieux de solutions pratiques et durables.

Le concept d'Arsène partait d'un constat simple mais puissant : "La tasse de café parle à tout le monde". L'équipe a voulu proposer un produit qui séduit les consommateurs tout en étant respectueux de la planète, alliant plaisir gustatif et responsabilité écologique.

Aujourd'hui, Arsène est déjà lancé en tant que start-up et se commercialise directement sur internet. Avec son café à base de lupin, la marque répond à un besoin croissant de produits plus responsables, tout en offrant une expérience gustative qui séduit les amateurs de café en quête de solutions durables.

<https://arseneboissons.fr>



01.



02.

01. 02. 03. Arsène, café moulu à base de lupin.

04. Apolline Correia Lopes, Maiann Dautrey et Margaux Laval,

05. Lise Aubry, fondatrice de la start-up Potibon,

06. Emmanuel BRÉHIER et Benoît PLISSON, fondateurs de HARI&CO.



03.



04.

Success stories



05.

Potibon : une révolution végétale qui allie plaisir et engagement

Potibon, une alternative 100 % végétale à la matière grasse, est née de l'ambition de proposer une option à la fois gourmande et respectueuse de l'environnement. Ce produit a vu le jour lors du concours Ecotrophelia 2021 sous le nom de Butternot, portée par une équipe issue de l'ENSAIA, une alternative au beurre et à la margarine. L'objectif ? Offrir une préparation saine, sans matières grasses, parfaite pour les tartines ou les cakes. Grâce à un travail de perfectionnement, l'équipe a ajouté du potiron à la courge butternut, donnant au produit une dimension gustative plus riche et originale.

Lise Aubry, fondatrice de la start-up Potibon, poursuit l'aventure de l'équipe Butternot, issue de l'ENSAIA et lauréate du trophée Or de l'édition 2021 à Nancy. L'innovation ne se résume pas à la recette. Potibon incarne aussi un engagement fort envers la planète.

Chaque étape de son développement, du sourcing des matières premières à l'éco-conception du packaging, est pensée pour limiter l'impact environnemental. Associer plaisir gustatif et responsabilité collective est l'ambition de Potibon qui permet aux consommateurs de se faire plaisir tout en adoptant une alimentation plus raisonnée, sans diaboliser les matières grasses, mais en en proposant une version plus saine et mieux adaptée aux besoins actuels.

Destiné aux personnes véganes, sensibles au cholestérol, ou encore aux adeptes de régimes spécifiques, Potibon se veut une réponse inclusive, accessible à tous.

Potibon ne délègue rien de sa production et entend maîtriser chaque étape. Dès ses débuts, l'entreprise, basée à Verdun, vise à conquérir le marché du Grand Est avec une approche B2B et B2C, en ciblant les artisans boulangers, pâtisseries et traiteurs. Une histoire de passion et d'innovation qui s'annonce prometteuse !
<http://potibon.fr>



06.

HARI&CO : l'alternative végétale durable qui s'est imposée dans les rayons

C'est à Ecotrophelia, en 2013, que HARI&CO a vu le jour, quand deux étudiants de l'ISARA Lyon, Benoît Plisson et Emmanuel Bréhier, ont eu l'idée de **bousculer les codes de l'alimentation avec des boulettes et galettes végétales à base de légumineuses** françaises bio. Leur mission : offrir une alternative savoureuse et durable à la viande, en phase avec la montée en puissance du flexitarisme, qui incite de plus en plus de consommateurs à réduire leur consommation de protéines animales tout en conservant le plaisir de bien manger. La start-up prend véritablement forme quelques années plus tard, lorsque l'équipe décide de franchir le pas et de révolutionner le marché avec leurs produits visionnaires.

En quelques années seulement, HARI&CO a su s'imposer comme un acteur incontournable. Aujourd'hui, la start-up est présente dans plus de 5000 points de vente et sert 6 500 000 repas en restauration collective chaque année. L'innovation n'est pas qu'une question de recette : en produisant entre 10 et 30 fois moins de CO2 que son équivalent viande, HARI&CO fait figure de modèle en matière d'éco-conception et de production responsable.

Passée de la restauration collective aux rayons des grandes enseignes, HARI&CO a su se diversifier tout en restant fidèle à son ambition : offrir une alimentation plus durable, accessible à tous. Benoît Plisson et Emmanuel Bréhier, convaincus que « demain, on mangera moins de viande », ont fait de HARI&CO un acteur majeur de la révolution alimentaire en marche.
<https://hari-co.com>

Tendances

En 2025, une fois de plus, la jeunesse se fait force de proposition pour un futur alimentaire durable, innovant et inclusif.

L'éco-conception, la valorisation des co-produits, l'alliance de la gourmandise, de la nutrition et de l'innovation végétale sont les tendances clés qui émergent des 22 projets de l'édition 2025. Ces projets, issus des meilleures universités et écoles d'ingénieurs agroalimentaires de France, incarnent une volonté de marier plaisir gustatif et responsabilité environnementale. Ils illustrent l'engagement de la jeunesse pour réinventer notre alimentation, de manière durable, pleine de sens et... créative !

La valorisation des co-produits : rien ne se perd, tout se transforme

Au cœur des projets 2025, un engagement pour l'éco-conception avec des idées aussi ingénieuses que gourmandes ! **Objectif : réduire l'impact environnemental à chaque étape du cycle de vie des produits, en valorisant les co-produits et en transformant les déchets en véritables pépites.**

Les Kojiteurs transforment les tourteaux de noisette et de tournesol en une poudre gourmande, tandis que Faba' Pop sublime les plats avec des féveroles et des haricots poppés en topping. La Baïette transforme des invendus de vin blanc en une boisson pétillante rafraîchissante. Encore MIEUX! up-cycle de la farine de baguettes gaspillées pour créer ses fanettis, et Poommy transforme le marc de pomme, souvent jeté, en un pain au lait sain et savoureux. Saucéane réinvente les co-produits de poisson en recettes innovantes, le tout dans des bocaux réemployables. SorGo mise sur des co-produits et des cultures alternatives de féveroles pour élaborer

des céréales originales, tandis qu'Hempero! réinvente l'apéritif avec des crackers au chanvre. Enfin, Tasty'paille propose une alternative durable aux pailles jetables avec sa version comestible, croquante et gourmande.

Des initiatives qui prouvent que valoriser les co-produits est bénéfique pour la planète... et un vrai régal pour les papilles.

L'alimentation inclusive : répondre à tous les besoins, tous les régimes alimentaires

L'alimentation inclusive est une tendance qui s'impose année après année, avec des innovations qui répondent à des besoins alimentaires spécifiques. **Des solutions qui permettent à chacun de trouver des produits sains et gourmands, peu importe ses contraintes alimentaires.**

Cigogne et VitaV12 proposent des solutions nutritives adaptées aux besoins des futures mamans et des végétaliens. Sensoria Gourmet offre une gamme d'ingrédients aux textures modifiées, spécialement conçue pour les dysphagiques. Tourtes&Go se distingue avec une offre de repas nomades pour les personnes intolérantes au gluten. KayaDrop réinvente la nutrition sportive avec ses billes d'alginate à cœur coulant, pour une expérience unique.

Des produits gourmands et nutritifs

Les projets 2025 révèlent une tendance forte où gourmandise et nutrition marchent main dans la main. Ces innovations misent sur l'expérience

gustative pour répondre aux besoins alimentaires, offrant un équilibre subtil entre plaisir et santé.

Coeurs Macarons et Persi' marient habilement gourmandise et nutrition, avec des macarons salés riches en protéines et un dessert végétal à base de kaki, sans lait ni additifs. Bean&Go et Castamel offrent un smoothie ultra-protéiné à base de plantes et un caramel de châtaigne bio sans sucres ajoutés, alliant à la fois saveur et bien-être. Des innovations qui prouvent qu'il est possible de concilier plaisir gustatif et bénéfices nutritionnels.

Des alternatives végétales qui réinventent les plats traditionnels

Last but not least, une tendance majeure pour 2025 vient confirmer un phénomène qui s'impose depuis plus de dix ans : l'innovation végétale. **Cette année, l'objectif est de réinventer les plats traditionnels en versions végétales.**

Charchi'Cut propose des tranches de pois chiches fermentées et séchées, une alternative 100% végétale aux charcuteries. Le Mollet recrée l'expérience sensorielle de l'œuf mollet avec un produit entièrement végétal à base de tofu texturé. Le Cordon Mieux revisite le cordon bleu dans une version végétarienne à base de haricots blancs et de fonds d'artichaut. DailySpi, quant à lui, propose un dessert végétal bio, innovant et fonctionnel, conçu pour répondre aux attentes des consommateurs à la recherche de santé, de naturalité et de plaisir. Ces innovations prouvent que les alternatives végétales peuvent rivaliser avec les classiques en termes de gourmandise et de satisfaction.

Projets des étudiants

Les 22 projets 2025

01. Bean & Go

BOISSON

Le smoothie qui réveille vos sens : gourmand, sain et aux ingrédients 100% français.

Institut Agro Rennes-Angers



01.

02. Castamel

TARTINABLE

Toute l'intensité de la châtaigne française dans un délicieux caramel bio et sans sucres ajoutés.

AgroParisTech



02.

03. Charchi'Cut

ACCOMPAGNEMENT

Charchi'Cut : des tranches 100% végétales aux pois chiches, fermentées et séchées.

AgroParisTech



03.

04. Cigogne

BISCUIT ET GÂTEAU

Cigogne, la madeleine au chocolat contenant naturellement fer et folates, pour toutes les mamans !

ENSAIA - ENSAD - IAE Metz - UHA Colmar



04.

05. Cœurs Macarons

PRODUIT CARNÉ

Macarons salés à partager, cœur moelleux d'abats finement hachés, légumes et épices.

ENSAIA ENSAD IAE Metz



05.

06. DailySpi

DESSERT

DailySpi, dessert végétal au soja, chocolat et spiruline, source de fer et de plaisir.

ENSMAC - Bordeaux INP



06.

Projets des étudiants

07. Encore MIEUX !

ACCOMPAGNEMENT, PLAT CUISINÉ

Découvrez les fanettis d'Encore MIEUX ! : une alternative gourmande et anti gaspi aux raviolis farcis.

ISARA



07.



08.

08. Faba' Pop

AIDE CULINAIRE

Féveroles & haricots poppés en topping : du croquant végétal sur-mesure pour sublimer les plats BtoB.

ESA



09.

09. Hempéro !

BISCUIT ET GÂTEAU

Hempéro ! Des crackers au chanvre nutritifs et adaptés à tous les régimes : à dipper ou à croquer.

Oniris VetAgroBio



10.

10. KayaDrop

KayaDrop, l'énergie encapsulée : naturelle, pratique, réutilisable, pensée pour les sportifs.

ENSAIA



11.

11. La Baiette

BOISSON

La Baiette est une boisson pétillante, à base d'invidus de vin blanc et d'une infusion de plantes.

Institut Agro Rennes-Angers



12.

12. Le Cordon Mieux

ACCOMPAGNEMENT

Le Cordon Mieux, un cordon bleu revisité : plus sain, plus durable et plus accessible

Oniris VetAgroBio



13.

13. Le Mollet

ACCOMPAGNEMENT, PLAT CUISINÉ

Gourmand et surprenant, Le Mollet est un oeuf mollet 100% végétal, riche en protéines et prêt à déguster !

Institut Agro Montpellier



14.

14. Les Kojiteurs

Poudre à base de tourteaux de noisette et de tournesol fermentée et torréfiée.

Supbiotech

Projets des étudiants



15.



16.



17.



18.



19.



20.



21.



22.

15.

Persi'

DESSERT

Persi', le premier dessert végétal gélifié à base de kaki, pour un délice sans préjudice.

Oniris VetAgroBio

16.

Poommy

PAIN ET VIENNOISERIE, PETIT DÉJEUNER

Pain au lait au marc de pomme : savoureux, sain, éco-responsable et local.

UniLaSalle

17.

Saucéane

ACCOMPAGNEMENT, SAUCE ET JUS

Saucéane, une recette gourmande au poisson : pratique et durable dans un bocal réemployable.

ENSAIA UHA ENSAD

18.

Sensoria Gourmet

Ingrédients à texture modifiée pour dysphagiques, issus de matières premières hors calibre.

ENSMAC - Bordeaux INP

19.

SorGo

PETIT DÉJEUNER

SorGo, les céréales françaises du petit-déjeuner à base de sorgho, saines, savoureuses et durables.

Institut Agro Dijon

20.

Tasty'paille

Bois ton verre, croque ta paille.

Tasty'Paille, l'apéro qui va jusqu'au bout.

ESIROI

21.

Tourtes&Go

PLAT CUISINÉ

Votre repas nomade végétarien et rassiant : plaisir assuré pour les actifs pressés.

Polytech Montpellier

22.

VitaV12

AIDE CULINAIRE, ALICAMENT

La Bonne 12, aide culinaire végane et polyvalente, apporte naturellement 4 doses journalières de B12.

Institut Agro Montpellier

Prix

Trophées, prix et mention spéciale

7 Trophées

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

5 prix et 1 mention spéciale

- Prix Alimentation Durable, Soutenu par la Fondation Carasso **4000 €**
- Prix Sciences et Technologies, soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine **4000 €**
- Prix Nos étudiant.e.s ont du cran, soutenu par Carnot AgriFood Transition **1000 €**
- Prix de l'Entrepreneuriat, soutenu par l'ANIA **500 €**
- Prix Coup de cœur du public **500 €**
- Mention spéciale Coup de cœur des étudiants - mon produit en 120 secondes

Trophées

Les Trophées 2025, conçus par Christophe Burine de l'Atelier Polygraphe – à l'origine de l'identité graphique d'Ecotrophelia depuis l'édition 2023 – seront réalisés par Studio Primitif. Studio bordelais dédié au design et à la fabrication d'objets en céramique sur mesure, Studio Primitif est aussi un lieu de transmission et d'expérimentation collective autour de la matière. Des pièces aux lignes épurées et organiques y prennent forme, mêlant textures brutes et jeux de matière dans un style sobre et contemporain, ancré dans l'artisanat.

Prototype des trophées conçus par Christophe Burine pour l'édition 2025 qui seront réalisés par Studio Primitif.



Réseau d'établissement

Réseau d'établissements



Jurys



Le **jury national** sera présidé par **Florence PRADIER**
Directrice Générale
de La Coopération Agricole.



Le **jury technique** sera présidé par **Elisabeth PAYEUX**
Directrice de l'Institut Carnot
AgriFood Transition.



Partenaires

Les partenaires d'Ecotrophelia France !

France Filière Pêche

France Filière Pêche réunit tous les maillons de la filière pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, enseignes et poissonneries).

Ses missions s'articulent autour de trois piliers : accompagnement de la recherche scientifique, accompagnement à la structuration de la filière et valorisation des produits et des engagements des professionnels.

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 initiatives interprofessionnelles sur des thématiques de qualité, de RSE 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.

Pour en savoir plus :

<https://www.francefilierepeche.fr>

<https://www.pavillonfrance.fr>



Terres Univia

Terres Univia est l'interprofession des huiles et des protéines végétales. Elle regroupe les principales associations et fédérations professionnelles de la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux (colza, tournesol, soja, lin, olive) et des plantes riches en protéines (pois, féverole, lupin, luzerne déshydratée, légumes secs).

Terres Univia remplit des missions d'intérêt général : 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.

L'innovation fait partie de l'ADN de l'interprofession : elle est à l'origine de la création de la filière oléoprotéagineuse. Terres Univia s'investit à différents niveaux pour soutenir l'innovation notamment à l'aval de la filière : stimulation de l'émergence de l'innovation, suivi et détection des innovations créatrices de valeur pour la filière, accompagnement des projets prometteurs par de l'apport d'expertise ou de la mise en relation qualifiée, et soutien par des structures expertes en accompagnement de l'innovation. Pour plus d'informations : www.terresunivia.fr



Pact'Alim

Pact'Alim est une des principales associations nationales de l'industrie alimentaire. Elle porte la voix des PME & ETI françaises de l'alimentation.

Notre mission : Accompagner les transitions et valoriser les spécificités des PME & ETI de l'alimentation

Pact'Alim défend les intérêts de ses entreprises et fait valoir leur place centrale dans la souveraineté alimentaire et industrielle. Elle appelle à une grande politique de réarmement de la filière de l'alimentation et, en premier lieu, des PME et ETI transformatrices afin de renforcer leur compétitivité.

L'association est le porte-parole des valeurs, des métiers, des savoir-faire et de l'engagement de toutes ces entreprises, fer de lance des transitions alimentaires et écologiques. Elle accompagne et soutient la profession dans les démarches de progrès et la recherche de solutions face à ces enjeux et aux demandes croissantes et légitimes des consommateurs en matière d'information sur les modes de production.

Les PME & ETI de l'alimentation : L'industrie alimentaire française compte 3 000 entreprises de taille moyenne (PME) ou intermédiaire (ETI). Ces PME & ETI représentent 55% du chiffre d'affaires (129 milliards) et 62% de l'emploi (292 000 salariés) de l'industrie alimentaire. Premier débouché de l'amont agricole, elles transforment plus de 50% des productions de



Partenaires

l'agriculture et de la pêche française. Les PME & ETI de l'alimentation, ce sont :

- Des entreprises à taille humaine
- Des sites de production et des centres de décision en France
- Des produits de l'alimentation quotidienne des Français
- Des fournisseurs de la grande distribution et de la restauration collective et commerciale
- Des ambassadeurs des savoir-faire et des productions françaises à l'international à travers leurs exportations
- Des transformateurs des productions de l'agriculture et de la pêche
- Un ancrage territorial fort et un rôle clé dans le dynamisme de certains territoires ruraux
- Des acteurs clés des transitions alimentaires et écologiques

Représentant d'entreprises dont les produits sont au cœur de l'alimentation quotidienne des Français, Pact'Alim est heureuse de soutenir l'innovation alimentaire avec Ecotrophelia !

www.pactalim.fr

FIAC

La Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) rassemble les entreprises fabriquant des aliments conservés (conserves, déshydratés et surgelés). Elle représente et défend collectivement les intérêts du secteur, accompagne les acteurs de la filière dans leurs démarches de progrès face aux enjeux environnementaux et sociétaux et participe à la promotion des aliments conservés.

Une large catégorie de produits y sont représentés : compotes, confitures et légumes, fruits, maïs doux, tomates, plats cuisinés, champignons, escargots, foie gras, truffes, poissons, anchois, déshydratés... La FIAC est membre de Pact'Alim, PME & ETI françaises de l'alimentation.



La Fondation Daniel et Nina Carasso

En soutenant les acteurs de la transformation à travers deux leviers d'actions, l'Alimentation durable et l'Art citoyen, la Fondation Daniel et Nina Carasso œuvre pour un avenir plus écologique, juste et épanouissant tout en agissant dès aujourd'hui pour répondre à l'urgence des crises qui touchent les plus vulnérables.

Elle s'engage dans deux grands domaines que sont l'Alimentation durable, pour un accès universel à une alimentation saine, respectueuse des personnes et des écosystèmes ; et l'Art citoyen, pour le développement de l'esprit critique et le renforcement du lien social.

En France et en Espagne, elle encourage l'expérimentation, accompagne ses partenaires pour renforcer leur capacité d'action, développe et diffuse des connaissances. Mue par l'objectif d'impact social, elle fonde son travail sur la recherche, les savoirs empiriques, l'expérimentation, l'évaluation et le partage des apprentissages. Créée en 2010, la Fondation Daniel et Nina Carasso est une fondation familiale, abritée par la Fondation de France. Elle est indépendante de toute société commerciale.

Plus d'informations sur

fondationcarasso.org



Groupe Citeo

Ensemble, faisons bouger les lignes

30 ans d'expérience au service de l'économie circulaire. Le Groupe Citeo, c'est 3 éco-organismes, Citeo emballages ménagers et papiers, Adelphe et Citeo Pro (également candidat sur la future REP des emballages professionnels).

Leur point commun ? **Une mission d'intérêt général agréée par l'Etat pour limiter l'impact sur la planète de la production, distribution et consommation des emballages ménagers et de la restauration, et des papiers graphiques.**

Par ailleurs, la société Citeo Soins et Hygiène est candidate sur la REP des textiles sanitaires à usage unique.

Un modèle : **la Responsabilité Elargie du Producteur** qui engage les metteurs en marché à se mettre en action et à financer la réduction, le réemploi, et le recyclage des produits et emballages ainsi que la lutte contre les déchets abandonnés, via des éco-organismes comme ceux du Groupe Citeo.

Un objectif : **accélérer l'avènement d'une économie 100% circulaire** des emballages et papiers en utilisant le minimum de matière, le plus longtemps possible et en lui redonnant vie.

Une stratégie, **les 3 R**, Réduire, Réemployer et Recycler : réduire à la source les déchets d'emballages et papiers, passer le réemploi à l'échelle, adapter les modes de collecte, développer les filières de recyclage et sensibiliser les citoyens consommateurs aux bons gestes au quotidien.

Chiffres clés :

- Plus de 80 000 clients partenaires accompagnés dans leurs transitions environnementales et leurs obligations réglementaires sur les emballages et papiers.
- Plus de 500 collaborateurs pour accélérer l'économie circulaire.
- 69% de taux de recyclage des emballages ménagers et des papiers graphiques et 2,4 millions de tonnes de CO₂ évitées.

Rendez-vous sur : citeo.com ; adelphe.fr ; citeopro.com ; citeo-sh.com et leurs réseaux sociaux.



Partenaires

Les partenaires d'Ecotrophelia France !

Institut Carnot AgriFood Transition

Partenaire R&D des entreprises des filières agri-agro-aqua en faveur de systèmes alimentaires durables, pour la santé humaine et l'environnement.

L'Institut Carnot AgriFood Transition est membre du Réseau des Carnot, première force de recherche publique mobilisée pour l'innovation des entreprises, qui fédère le meilleur de la recherche publique française au sein de 39 instituts labellisés par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, collectivement porteurs d'une mission clé : réparer l'avenir économique et industriel en accompagnant les entreprises dans leurs stratégies de différenciation par l'innovation.

Labelisé en 2015, le Carnot AgriFood Transition constitue un réseau de compétences scientifiques et de plateformes technologiques pour répondre aux enjeux de recherche et d'innovation des acteurs socio-économiques de toutes tailles, françaises ou étrangères, des filières agricoles, aquacole et de l'agroalimentaire.

Il représente 17 équipes de recherche et mobilise les compétences pluridisciplinaire et complémentaires de 640 chercheurs.se.s pour offrir des solutions de R&D sur mesure aux entreprises via :

- Des contrats de recherche partenariale et/ou collaborative avec ses équipes
- Des dispositifs d'accompagnement à la recherche (thèses Cifre, LabCom, Chaires industrielles)

Pour plus d'informations, contactez-nous :
francoise.gorga@agrifood-transition.fr
+33 (0)6 17 36 45 61

Le Carnot Qualiment

Le Carnot Qualiment® accompagne les entreprises de l'agroalimentaire dans le développement de leurs projets d'innovations. Il est porté par 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 agroalimentaires 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. <https://qualiment.fr>

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

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

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

Les politiques publiques mises en œuvre par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire ont vocation à :

1. Encourager de nouveaux modèles de production et de transformation, dans une logique de multi-performance, qui respecte la transition agroécologique ;

Partenaires

2. Améliorer la compétitivité des productions agricoles et agroalimentaires et soutenir les exportations ;
3. Assurer la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale, le bien-être animal ;
4. Développer une alimentation sûre, saine, durable et de qualité, accessible à tous ;
5. Favoriser l'insertion scolaire, professionnelle et sociale des jeunes et des adultes grâce à un enseignement agricole d'excellence implanté sur nos territoires ;
6. Assurer le suivi des paiements de la Politique agricole commune et négocier les intérêts de la France aux niveaux européen et international, en matière agricole et agroalimentaire.

Les transformations en cours, qu'elles soient environnementales, sociétales ou technologiques sont autant de défis pour notre agriculture et notre alimentation, que la recherche et l'enseignement peuvent contribuer à relever. Nous pouvons être fiers de l'agriculture et de l'alimentation française.

Le CIEC

Le CIEC (Centre Interarmées du Soutien « Equipements Commissariat ») est le service du Commissariat des Armées qui équipe les militaires dans leur quotidien et leurs missions sur tous les théâtres d'opération. Il développe, expérimente et fournit les différentes tenues et protections du combattant, le matériel de campagne et les vivres opérationnels (VOPS). L'équipe du bureau VOPS pilote l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement des rations, de la conception des produits alimentaires adaptés aux besoins des soldats et aux contraintes d'utilisation des produits à la délivrance des rations sur le terrain, en passant par la gestion des fournisseurs de ces produits et la supervision du conditionnement des rations dans un établissement militaire dédié. Une attention particulière est apportée à l'amélioration continue des rations, afin de proposer aux soldats des produits sains, sûrs et de qualité.

Centre R&D Nestlé de Lisieux

Le centre R&D Nestlé de Lisieux est un pôle d'expertise en produits frais laitiers depuis plus de 30 ans. Nous innovons et développons des produits sains et savoureux pour répondre aux attentes de nos consommateurs dans le monde entier. Avec nos équipes multidisciplinaires, nous couvrons le développement produit, la technologie, l'évaluation sensorielle, l'ingénierie et la qualité. Nous travaillons sur des marques telles que La Laitière, Yaos, Nesquik et Nescafé, en mettant l'accent sur des domaines d'expertise tels que la fermentation et le foisonnement. Le consommateur est au cœur de notre activité et nous nous engageons à garantir la sécurité et le bien-être de tous, en collaboration avec nos partenaires. En soutenant Ecotrophelia, nous démontrons notre engagement envers l'innovation durable et notre volonté de soutenir les jeunes talents dans le secteur agroalimentaire. La collaboration avec les jeunes créatifs est essentielle pour façonner l'avenir de notre industrie, et Ecotrophelia offre une plateforme idéale pour échanger des idées et soutenir leur parcours professionnel.

ANIA

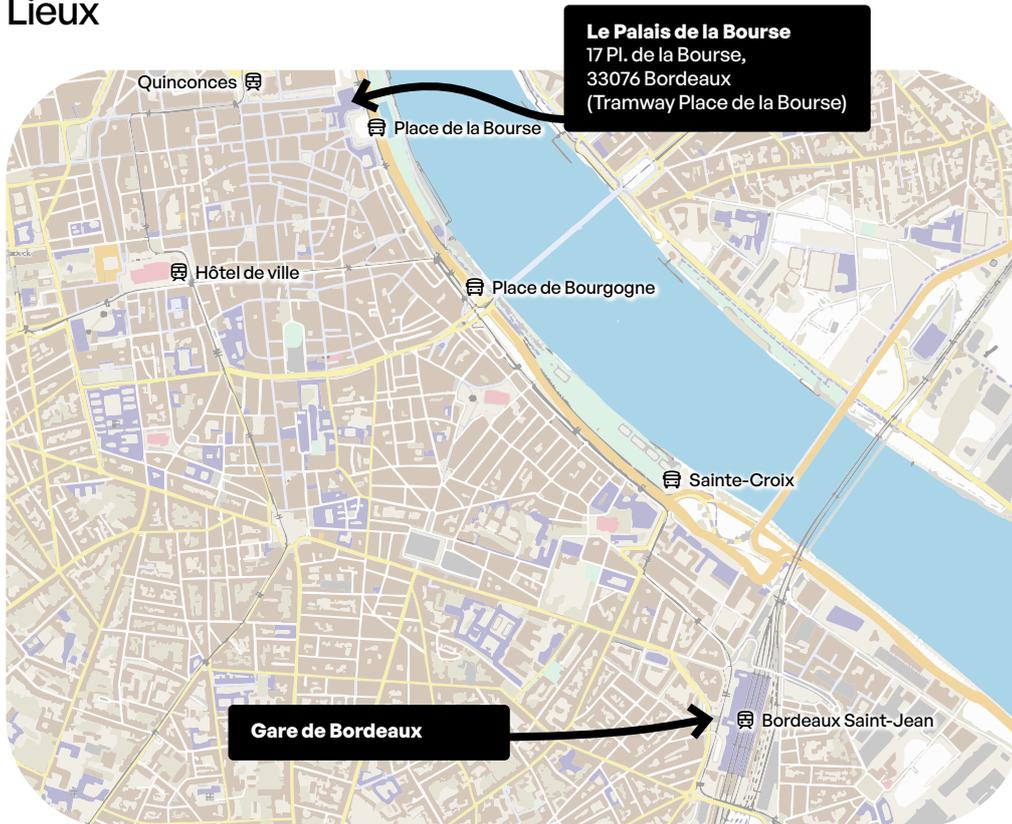
L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 32 syndicats métiers, 5 membres associés et 17 associations régionales, représentatives des 20 000 entreprises alimentaires de France, grands leaders mondiaux, ETI et TPE-PME. L'agroalimentaire est le 1er secteur économique français avec un chiffre d'affaires de 220 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 510 000 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation.

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.



Lieux



Le concours
Ecotrophelia France
est coordonné
par **AgroParisTech
Innovation**

AgroParisTech 
Innovation

et co-organisé pour
les éditions 2025 et
2026 par **Bordeaux
Sciences Agro,
l'ENSMAC – Bordeaux
INP et le CRITT
Agro-Alimentaire
La Rochelle**



Agenda

24 juin 2025 – 11h30

Cérémonie d'ouverture officielle

📍 Palais de la Bourse (Atrium Hall de la Bourse)

24-25 juin 2025

Session du Jury Technique

Audition des 22 équipes devant le jury technique.

📍 Palais de la Bourse (Espaces Garonne 2 & 3)

25 Juin 2025 - 16h30

Mon produit en 120 secondes

Les projets en 22 pitches sous forme festive
et mise en scène !

📍 Palais de la Bourse (Atrium Hall de la Bourse)

25 Juin 2025 – 17h45

Annnonce des équipes finalistes par le jury technique

📍 Palais de la Bourse (Atrium Hall de la Bourse)

26 juin 2025

Session du jury national

📍 Palais de la Bourse (Salle Gabriel)

26 juin 2025 - 17h30

Cérémonie de la remise des prix

📍 Palais de la Bourse (Atrium Hall de la Bourse)

26 juin 2025

Assemblée Générale du CRITT Agro-alimentaire

📍 Palais de la Bourse (Amphithéâtre Jean Touton)

Avec le soutien de :

Organisé par :



fr.ecotrophelia.org