

Live

Le Laboratoire de l'Innovation
Agroalimentaire



ECOTROPHELIA
FRANCE

N°11
Juin
2023

Concours Eco- Trophelia

Rennes 2023

Sommaire

06

Opinion

L'impact sur les générations futures.

08

Rennes 2023

Ecotrophelia au cœur de la 1^{ère} région agricole de France pour 2 ans.

15

Enjeux Éco

Les enjeux qui traversent l'alimentation en 2023.

22

Success Stories

Des produits à la conquête du marché !

27

Focus Filières

Les filières engagées dans l'innovation

34

Prix et Jurys

Tout sur l'édition 2023.

52

Aventures

19 projets d'innovation !

75

Soutiens

Focus sur nos partenaires et notre réseau d'établissements

Légende

L'écosystème d'Écotrophélia 2023

Le laboratoire d'innovation alimentaire étudiante

Entreprises



Organisations professionnelles



Centres techniques



Légende



Écoles & Universités



Collectivités territoriales



Sommaire

- 06-07 **Opinion**
L'impact sur les générations futures.
- 08-14 **Rennes 2023**
Ecotrophelia au cœur de la 1^{ère} région agricole de France pour 2 ans.
- 15-21 **Enjeux Éco**
Les enjeux qui traversent l'alimentation en 2023.
- 22-26 **Success Stories**
Des produits à la conquête du marché !
- 27-33 **Focus Filières**
Les filières engagées dans l'innovation.
- 34-51 **Prix et Jurys**
Tout sur l'édition 2023.
- 52-74 **Aventures**
19 projets d'innovation !
- 75-94 **Soutiens**
Focus sur nos partenaires et notre réseau d'établissements.
- 95 **Infos pratiques**
Recensement des lieux et programme des événements.

(R)évolution

L'impact de l'alimentation sur l'environnement est au cœur de la prise de conscience de la nouvelle génération d'ingénieur.e.s et d'étudiant.e.s qui cherchent des réponses exigeantes et pressantes à l'urgence climatique et environnementale.

Écotrophelia, depuis maintenant plus de vingt ans, se consacre à être un laboratoire de l'innovation alimentaire telle qu'imaginée par les étudiantes et les étudiants.

Pour bâtir une autre voie possible et répondre à l'ambition incontournable de nourrir la planète tout en la chérissant, l'écoconception alimentaire aspire à fournir des réponses concrètes, tangibles et adaptées.

C'est tout le sens de notre concours.

alimentaire



« Se poser toujours la question : comment puis-je faire pour que le produit que je développe n’impacte pas les générations futures ? »

Entretien avec Gilles TRYSTRAM, coordinateur de l’édition *Écotrophelia* 2023 et 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.

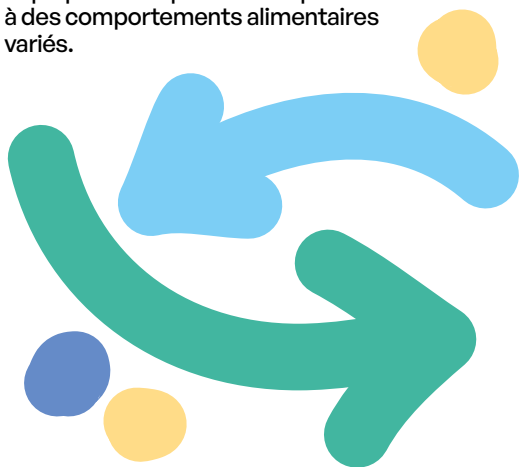
Il n’y a de solutions que par le biais de l’ingénierie selon vous. Pourriez-vous nous offrir quelques illustrations ?

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 seniors, nous devons prendre en considération des problématiques particulières : un senior a moins de salive dans la bouche qu’un non senior. 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 alimentation durable dans ce compromis selon vous ?

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.



01.

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, seniors, restauration collective...) et ne cherchent pas à s’adresser à la totalité de la population.

01. Gilles TRYSTRAM, coordinateur général d’ECOTROPHELIA France, professeur à AgroParisTech.

02. 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.



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. 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.

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.

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

L'Institut Agro - Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement - est la grande école pour l'agriculture, alimentation et environnement.

C'est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche qui a le statut d'établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel de type Grand Établissement. Il est placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (tutelle principale) 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.

Crée au 1^{er} janvier 2020, l'Institut Agro regroupe actuellement trois écoles : 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 (ses trois écoles figurent parmi les 204 écoles d'ingénieurs françaises accréditées au 1^{er} septembre 2020 à délivrer un diplôme d'ingénieur par la Commission des Titres d'Ingénieur) mais aussi licence professionnelle, master, et doctorat. **Il compte 4900 étudiants (dont 2800 ingénieurs et 450 doctorants), 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'établissement est membre du réseau Agreenium et de la CGE-CDEFI. Il déploie ses activités à l'international avec plus de 187 partenaires. L'Institut Agro est membre actif du 1^{er} réseau européen en sciences du vivant, Euroleague for Life Sciences - ELLS.



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



01.



02.



01. L'Institut Agro Rennes-Angers.

02. Le Couvent des Jacobins.

03. Jeunes étudiants de L'Institut Agro.



03.



04.

04. Immeubles à colombages, Rennes © ykalavu - Pixabay.

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^e siècle, dans un cadre historique du XIV^e 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.

« Les questions auxquelles sont confronté.e.s nos jeunes ingénieur.e.s

ne sont pas cantonnées à la recherche fondamentale. Ce sont avant tout des questions sociétales »

Entretien avec Alessia LEFÉBURE, directrice de l'Institut Agro Rennes-Angers.

Vous dirigez l'Institut Agro Rennes-Angers depuis juillet 2021 après un parcours très riche qui vous a mené de Sciences Po Paris à Pékin en passant par l'université de Columbia à New-York où vous avez entre autres dirigé un programme d'incubateur spécialisé en innovation. Quels sont les principaux enjeux qui traversent une école d'agronomie comme la vôtre aujourd'hui ?

Mon rôle est de faire en sorte que l'école s'inscrive dans le tournant que prennent les établissements d'enseignement supérieur et de recherche dans le monde mais aussi de lui permettre de jouer pleinement son rôle dans la société française en continuant à former les acteurs des transitions. Les questions auxquelles sont confronté.e.s nos jeunes ingénieur.e.s ne sont pas cantonnées à la recherche fondamentale ni uniquement techniques. Ce sont avant tout des questions sociétales. Transformer l'agriculture et l'alimentation nous engage à répondre à des problématiques de politiques publiques, des problématiques sociales et économiques. Une des missions d'une école d'ingénieurs comme l'Institut Agro Rennes-Angers, et de tout L'Institut Agro, est de mettre la connaissance au service de l'action publique et de la

transformation des organisations, et par conséquent, également, d'une transformation du monde de l'alimentation.

Nous sommes aujourd'hui fortement interpellés sur ces questions sociétales par les nouvelles générations qui arrivent dans l'enseignement supérieur et qui sont de plus en plus en quête de sens. L'école a l'ambition d'offrir à ses élèves la possibilité d'exercer à l'issue de leurs études un métier à impact, un métier qui participe de la transition. Il s'agit d'un effort collectif où chacun joue sa partition.

Justement, en parlant des nouvelles générations et du marché de travail, il nous semble que le secteur est sous tension...

Effectivement, l'industrie agroalimentaire est aujourd'hui en manque de talents, c'est une filière sous tension en matière d'emploi. Selon la dernière enquête statistique 59 % des élèves ingénieurs trouvent un emploi avant même la fin de leur cursus avec un salaire moyen légèrement plus élevé que pour des élèves issus d'autres cursus d'ingénieurs du vivant.

Comment est-ce que l'école prépare les élèves à l'innovation ?

Il est très intéressant de relever les

motivations des nouvelles générations qui mettent l'innovation au cœur de leurs perspectives d'avenir. En écoutant les jeunes candidats au concours d'entrée, on entend surtout deux envies : leur volonté de contribuer à une alimentation durable et plus saine et d'autre part leur souhait de se diriger vers la recherche et le développement. L'école tient à sensibiliser très tôt les étudiant.e.s à la culture de l'entrepreneuriat et à les accompagner auprès d'acteurs extérieurs. Le cursus de l'Institut Agro Rennes-Angers permet aux étudiant.e.s de réaliser de nombreux projets collectifs, de développer l'esprit d'équipe. Tout au long des 5 années d'études, ils et elles participent à des jeux hackathons ou à des « challenges » pour exercer leur fibre entrepreneuriale.

Les élèves ont aussi la faculté d'adopter comme dans d'autres écoles le statut d'étudiant entrepreneur et, par ailleurs, dans chaque Institut Agro, un référent entrepreneuriat, souvent un enseignant, accompagne les élèves dans leur projet de création d'entreprise. À Rennes, nous avons aussi la chance de disposer d'un tissu bien structuré, bien organisé qui nous permet d'insérer nos élèves dans les incubateurs locaux comme *Le Pool* ou *Station Rennes*.



02.



01. Alessia LEFÉBURE, directrice de l'Institut Agro Rennes-Angers.

...Évidemment, si je peux me permettre de le dire, tout ceci produit un terrain plus que favorable à l'esprit *Écotrophelia*.

Après deux ans à Nancy, le concours s'installe pour les deux prochaines années à Rennes, qu'est-ce que ça représentait comme challenge pour l'Institut Agro Rennes-Angers ?

Nous étions déjà candidats une première fois en 2020, cette fois-ci fut la bonne ! C'est le fruit d'un grand engagement collectif où nous avons mobilisé à nos côtés tout un ensemble d'acteurs régionaux, à commencer par Rennes Métropole, la Région Bretagne et tout un ensemble de partenaires économiques. Nous avons la chance d'être sur un territoire où les acteurs concernés par les questions d'alimentation sont très nombreux mais aussi particulièrement coordonnés entre eux. Le concours est aussi l'occasion pour ces derniers de découvrir nos enseignant.e.s et ingénieur.e.s sous un nouvel angle. Ils ont l'habitude de nous

connaître comme des interlocuteurs scientifiques grâce entre autres aux diverses instances et commissions où siègent beaucoup de nos enseignant.e.s. *Écotrophelia* est l'occasion de découvrir le visage dynamique, innovateur et entrepreneurial de nos jeunes talents.

Si vous devez nous citer une nouveauté de l'édition 2023, ce serait laquelle ?

C'est une édition où nous avons souhaité donner tout son sens au préfixe « éco » de *Écotrophelia* en nous engageant à en faire l'édition la moins impactante possible en matière environnementale. Nous avons repensé toute l'organisation pour réduire notre empreinte ainsi que la consommation d'énergie. Persuadés que l'addition de ces micro-choix constituerait aussi un message important pour nos étudiant.e.s.

Pour finir, un petit retour peut-être sur l'histoire de l'Institut Agro Rennes-Angers qui dès l'origine avait

l'innovation dans son programme... Effectivement ! Les premières pierres de la branche agronomie de l'école ont été posées dès 1830 par Jules Rieffel qui était mu par l'esprit positiviste de son époque. Très tôt, l'innovation scientifique appliquée à la production ainsi que l'innovation sociale, avec la création d'une école pour les enfants des paysans, furent au cœur de cette aventure. L'histoire de l'école est longue et faite de fusions multiples, la plus récente étant celle avec l'école d'Angers. Mais aujourd'hui l'Institut Agro Rennes-Angers participe d'un ensemble encore plus vaste, très engagé dans l'innovation, l'Institut Agro qui couvre, avec ses trois composantes (Dijon, Montpellier et Rennes-Angers), toutes les spécialisations du secteur ainsi que tous les champs de recherche.

« 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’inventivité. 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 imagi-



01.



02.



03.

ner 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



01. Label “Destination Innovante Durable”, démarche initiée par France Congrès et Événements.

02. Valérie LECHEVALIER et Olivier ABGRALL.

03. Laboratoire de recherche Agroalimentaire.

préserver un écosystème. Le rôle du concours est d’accompagner les étudiant.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 collaborateur.rice.s. Adossée au concours, se déroulera aussi à l’Institut Agro Rennes-Angers 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 remettrons 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.

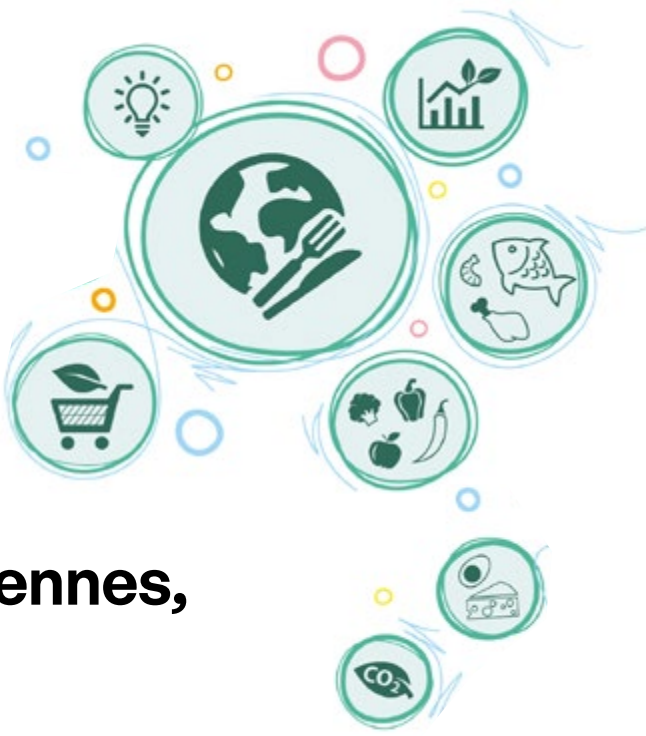
La Journée de l'Innovation Alimentaire

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 *Écotrophélia* 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 de l'école, suivie d'un déjeuner «*made in Bretagne*», et d'une découverte du concours *Écotrophélia* 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 alimentaires et environnementales.



30 juin, Rennes, 8h30-17h

8h30-8h50
Accueil des participants

8h50-9h
Introduction par Alessia Lefebure, directrice de l'Institut Agro Rennes-Angers

9h-10h15
Conférence
La transition alimentaire et environnementale : quels enjeux pour les entreprises ?

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

10h15-10h30
Pause

10h30-11h45
Conférence
Data et Statistique, levier de la transition alimentaire ?

Avec Mathieu Emily, enseignant chercheur au département statistique et Informatique, co-directeur du Pôle alimentation et Manon Perrignon, doctorante CIFRE.

12h-13h45
Buffet déjeunatoire breton
(participation repas 20 €/pers.)

14h-17h
RDV au Couvent des Jacobins pour découvrir le concours Ecotrophelia

Enjeux Éco



D'énormes enjeux économiques et sociétaux traversent le monde de l'alimentation. Penser l'alimentation de demain implique des réflexions poussées, des remises en question et de la recherche innovatrice.

Entretien avec Jérôme FOUCAULT, président du Jury National Écotrophelia France 2023, Président de l'Association des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPALE).

Quel est le rôle qu'occupe l'innovation alimentaire pour l'association et ses adhérents ?

Les PME et ETI (entreprises de taille intermédiaire) françaises de l'alimentation concilient au quotidien tradition et modernité.

L'innovation, couplée à notre longue tradition culinaire et nos savoir-faire d'excellence, permet à nos PME et ETI de proposer des produits sains, gourmands, sûrs, et durables. Les comportements alimentaires de nos concitoyens sont en constante évolution, et l'innovation est la clé qui permet à nos entreprises d'accompagner ces évolutions.

Ce qui est en train de changer, c'est la vision et le rôle que nous accordons à l'innovation : les entreprises ne cherchent pas « plus » d'innovations, elles cherchent l'innovation pertinente qui répondra aux attentes sociétales et qui trouvera sa place dans l'assiette des consommateurs.

De votre point de vue professionnel, quel regard portez-vous sur les projets que vous découvrez année après année à Écotrophelia ?

Les projets portés par les étudiants dans le cadre d'Écotrophelia sont toujours intéressants pour les professionnels de l'alimentation. Ils nous donnent une photographie très juste de la façon dont les jeunes générations envisagent l'évolution de l'alimentation dans les prochaines années.

Les projets présentés peuvent aussi bousculer nos certitudes, nous pousser à penser autrement la façon dont nous concevons et cuisinons nos produits.

Est-ce que les tendances et les préoccupations exprimées par les étudiants en matière d'innovation répondent selon vous aux besoins du secteur agro-alimentaire et/ou attentes des consommateurs ?

Les étudiants visent juste en général : les consommateurs attendent des produits gourmands, pratiques, de plus en plus végétaux. On retrouve par exemple dans les projets de nombreux tartinables et snackings végétaux : cela correspond en partie à ce que les entreprises développent pour répondre à une demande croissante. Mais l'innovation doit aussi porter sur le « cœur de repas » : les Français sont encore très attachés à leur modèle alimentaire composé de 3 repas et attendent des entreprises qu'elles répondent à leurs attentes pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.

L'ADEPALE soutient maintenant depuis de nombreuses années Écotrophelia, quel est le sens de cet engagement pour vous ?

Une de nos priorités, en tant qu'association des PME et ETI de l'alimentation, est de renforcer l'attractivité de notre secteur, notamment auprès des jeunes. Écotrophelia est un superbe exemple de ce peuvent

apporter les nouvelles générations à nos entreprises. Soutenir et valoriser ce type d'initiative, c'est aussi leur donner envie de s'impliquer et de poursuivre dans un secteur qui embauche, qui innove et où il est possible de s'épanouir professionnellement, avec une diversité de postes, de compétences et d'opportunités.

Vous allez présider le Jury National cette année, quelles sont vos attentes par rapport à cette édition et quel conseils donneriez-vous aux jeunes talents ?

Je suis très fier de présider ce jury qui mettra en valeur, j'en suis sûr, des initiatives variées et surprenantes. Nous serons particulièrement attentifs à plusieurs critères : les innovations alimentaires doivent aujourd'hui, plus que jamais, concilier durabilité, sécurité, qualité nutritionnelle et plaisir. J'attendrais aussi des étudiants qu'ils intègrent dans leurs réflexions les enjeux économiques et écologiques : Est-ce que le projet est économiquement viable ? Est-ce que les matières premières et les procédés utilisés s'inscrivent dans une trajectoire de durabilité ? En intégrant, bien sûr, le recyclage des emballages, la lutte contre le gaspillage, etc...

Toutes ces questions doivent être intégrées dès le début du projet.



01. Jérôme FOUCAULT, président du Jury National Écotrophelia France 2023.



01.



Enjeux Éco

« La diversité des régimes alimentaires des seniors : le prochain grand défi à relever pour l’industrie »

Entretien avec François GUILLON, Président de l’association ALIM50+, partenaire du Trophée Innovation Alimentation Seniors. Directeur-Consultant de la Food Strategy Factory (accompagnement stratégique et marketing)

Comme spécialiste des entreprises et filières agroalimentaires, quelle est votre analyse des trajectoires d’innovations actuelles ?

J’ai la chance d’avoir un certain recul et une vision de terrain sur l’alimentation des 50 dernières années : j’ai ouvert dans les années 80 les premières boulangeries restaurants des *Grands Moulins de Paris* puis de *Sodexo* en Europe puis au Moyen-Orient. A l’époque, le focus était assez simple : tradition, patrimoine, image de la France et plaisir. Les impératifs de santé, de responsabilité sociétale et écologique sont arrivés ensuite.

J’ai également eu la chance d’avoir deux carrières académiques qui ont encadré ma période de terrain, d’abord comme professeur-assistant à HEC puis comme enseignant-chercheur du Groupe UniLaSalle : là, avec quelques collègues, nous avons pris de la hauteur sur ces fameuses tendances et nous avons découvert que l’Homme qui mange ne change pas... contrairement à son environnement technique et sociétal. En synthèse, le mangeur social me paraît piloté par trois drivers puissants... et immémoriaux. D’abord le plaisir d’origine sensorielle, avec son extension le bien-être. Puis deux constructs que nous avons formalisés avec ma collègue Nathalie Chiss. L’ego-trip qui voit l’Homme comme une forteresse avec ses déclinaisons que sont la santé, la sécurité, la forme... le prix, etc. Et l’écolo-trip qui au contraire voit l’Homme comme un passage, une passerelle pour se mettre en osmose et en harmonie avec son environnement humain et naturel.

Aujourd’hui, les professionnels et les visiteurs des grands salons alimentaires sont perdus devant les « 17 tendances lourdes et sous-courants » qu’ils sont censés intégrer en attributs de produits, mais qui changent tous les deux ans : Notre grille de lecture humaniste permet à l’entreprise de prioriser et de mettre en accord ses projets d’innovation avec ses consommateurs. Cette approche holistique et pérenne libère aussi le *marketer* de l’enfer des « 17 tendances », tout en donnant une clé pour les reclasser.

Comment se situent ALIM50+ et l’alimentation des seniors dans ce panorama de l’innovation alimentaire ?

L’association ALIM50+ est née d’un constat : aujourd’hui, la seule vraie révolution alimentaire, en cours, est l’émergence d’une population très nombreuse de mangeurs âgés, avec des besoins et des envies spécifiques. C’est du jamais vu dans l’histoire de l’Humanité. Ce phénomène propose quatre challenges aux innovateurs.

C’est un grand défi pour les industriels et les distributeurs car cela leur impose de conserver en production une collection de produits très large s’ils veulent à la fois garder leurs clients fidèles âgés et recruter les nouvelles générations. Les plus de 50 ans portent avec eux d’une part les habitudes alimentaires de l’époque où ils ont appris à manger et d’autre part les besoins et envies nutritionnels liés à leur âge.

L’alimentation des plus de 50 ans se doit de prévenir les risques *foodborne* des pathologies qui émergent violemment à partir de 50 ans (cf. sur le site ALIM50+ notre étude sur les « jeunes seniors ») mais elle doit aussi donner envie de manger aux plus âgés. Le premier challenge est de travailler l’ensemble produits-services : l’assiette, la table, l’accompagnement des convives et du service, l’esthétique, la praticité d’usage pour des mains arthritiques, la facilité de mâcher pour des dentitions défaillantes, etc.

Le second challenge proposé à l’industrie alimentaire quand elle souhaite innover pour les seniors, c’est l’immense hétérogénéité de cette population, de ses besoins, styles de vie, moyens et pratiques alimentaires.

Le troisième est que les produits devraient, plus que pour tout autre segment, être des produits services, en vue de faciliter l’accès des personnes âgées à leur utilisation. La question n’est pas réellement prise au sérieux. Il se trouve que mon épouse et moi venons de passer les 75 ans, nous sommes autonomes, mais nous avons parfois du mal à ouvrir les bouchons de bouteilles d’eau en plastique, certains couvercles de boîtes de conserve « à ouverture facile », à décoller les opercules des petits pots de crème dessert, etc.

Le quatrième challenge rencontré est marketing : le défi principal des 10 ans à venir est que les « jeunes seniors » sont très touchy concernant la proposition d’une « alimentation pour vieux ». Autant le secteur de la cosmétique a

Enjeux Éco



surmonté ce challenge, autant l’industrie alimentaire n’y arrive pas. Pour l’instant, ce qui marche bien est ce qu’on appelle le « design universel » : on conçoit le produit pour une large classe d’âges mais, justement, les seniors vont s’y reconnaître spécialement, sans qu’on le leur annonce explicitement. C’est une démarche subtile.

En résumé, l’innovation alimentaire pour les seniors est un chantier magnifique, énorme, où la transdisciplinarité est de rigueur, et c’est l’un des axes majeurs de travail de notre association.

Comment recevez-vous les projets étudiants *Écotrophelia* ?

Les travaux des étudiants que nous voyons depuis deux ans sont remarquables, et nous sommes très heureux, pour la 3^e année consécutive avec le soutien de AG2R LA MONDIALE, de proposer le Trophée Innovation Alimentation Seniors.

Nous tirons deux enseignements de l’expérience des premières années :

Autant les développements scientifiques et technologiques sont de qualité, autant les projets pourraient être plus fouillés au plan du marketing : cible, prix, distribution, communication. En particulier, et c’est la troisième année que nous prévenons les équipes, très en amont : la cible seniors mérite d’être définie et enquêtée de façon très segmentée, et le concept mérite d’être validé de façon précise : les seniors ne sont pas une grande nébuleuse qui va de 50 à 100 ans, au contraire c’est un ensemble de segments multiples, chacun avec ses caractéristiques.

Je souhaite aussi évoquer pour finir le jeune âge des étudiants, mais aussi l’âge des chefs de produits, disons 25-35 ans. Je prends un exemple : j’ai proposé à des élèves-ingénieurs de travailler sur la psychologie des

« jeunes seniors » (50-65 ans). Maintes fois, j’ai vu revenir des copies illustrées d’images de personae avec une canne et des cheveux blancs. La représentation des seniors actuels par les jeunes est très souvent faussée par rapport à la réalité. Regardent-ils leurs parents, ou leurs grands-parents ? Nombre de jeunes ont de graves biais de perception sur les plus de 50 ans. Permettez-moi de rappeler une histoire de marketing : au début des années 60, le chef de produit de la bière Schlitz (US) cherchait une voie pour relancer le produit. Alors il est descendu dans la rue et il a passé trois semaines à faire les bars et à boire avec les copains qu’il s’y était fait. À la fin, il est remonté dans son bureau et a rédigé la fabuleuse campagne *Gusto Man* de Schlitz, sur le principe de boire des bières entre potes en se racontant leurs meilleurs coups. C’est peut-être une piste : « descendre dans la rue » pour comprendre les seniors...



01.



02.

01. François GUILLON, Président de l’association ALIM50+.

02. Produits de Madame Beans : Legg’eau et Bas’atout.

« Avec le retour de l’inflation, on voit les étudiants se poser des questions intéressantes à ce sujet »

Entretien avec Catherine RENARD, vice-présidente du Jury Technique *Écotrophelia* France 2023, directrice du *Carnot Qualiment* et directrice de recherche INRAE

Alors que vous rejoignez cette année le réseau des partenaires du concours, pourriez-vous revenir sur les points de rencontre entre Écotrophelia et le réseau Carnot Qualiment ?

Notre mission à *Carnot Qualiment* est de favoriser l’innovation avec comme outil principal la mise en place de partenariat de recherche public privé dans l’objectif de favoriser la réindustrialisation de la France. Comme groupement de laboratoires de recherche académique et centre technique spécialisés dans l’aliment il nous a semblé naturel de soutenir ce laboratoire entrepreneurial étudiant unique qu’est *Écotrophelia*. Beaucoup de ces jeunes créeront des start-ups ou leurs idées seront reprises par les industriels. On y retrouve beaucoup d’effervescence.

Qu’est-ce qui caractérise les laboratoires de votre réseau ?

Nos laboratoires de sciences et de technologies de l’aliment sont pour beaucoup des unités mixtes entre INRAE et des écoles d’ingénieurs et des universités du réseau d’établissements d’*Écotrophelia*. Ils concilient deux aspects, l’excellence scientifique d’une part, les relations avec tout un ensemble d’acteurs socio-économiques d’autre part, qui se concrétisent par des contrats avec les industriels de l’agroalimentaire. Ces industriels viennent auprès de nous pour retrouver des compétences sur la caractérisation et les procédés de transformation des aliments ainsi que sur leur qualité sensorielle ou nutritionnelle.

Qu’attendez-vous d’un bon produit éco-conçu ?

Le défi est le nombre de dimensions à prendre en compte. Il faut pour commencer distinguer un bon produit éco-conçu d’un bon régime alimentaire. Un bon régime satisfait des besoins globaux, alors qu’un bon

produit éco-conçu peut ne répondre qu’à un seul besoin spécifique.

Un bon produit éco-conçu c’est un produit qui prend en compte tout un ensemble de facteur. Dans un premier temps il faut repenser l’aspect production primaire. Le plus grand impact environnemental d’un aliment se réalise en général dans la phase production. Un produit éco-conçu ne peut pas faire l’impasse sur la question de la sobriété de la phase agricole, avec la consommation d’intrants, d’énergie, d’eau et d’engrais. Bien sûr, il n’est pas ici question d’éliminer les protéines animales mais il me semble qu’il y a de la marge sur notre consommation en protéines. En France nous sommes à 140 ou 160 % des besoins en la matière, et nous priviliégions toujours les produits animaux. Il n’y a donc pas en soi un besoin de plus de protéines, mais mieux équilibrer animal / végétal, et y compris simplement moins. C’est le point aveugle de l’évolution de l’alimentation.

Le deuxième point, et celui sur lequel nous pouvons agir plus directement, c’est celui des procédés agroalimentaires : un produit éco-conçu ne peut faire l’impasse sur la question de la sobriété en matière de consommation d’énergie et d’eau, ainsi que sur une utilisation la plus complète possible des matières premières agricoles.

Et le troisième point qui me vient à l’esprit concerne les problématiques de la distribution. Il y a des questions de consommation d’énergie et d’eau qui qui sont liées à la sortie d’usine. Maintenir une chaîne du froid, et d’autant plus quand elle concerne des produits congelés, n’est pas sans conséquence et sans impact. Les équipements ménagers et leur usage aussi, avec un manque de formation et de sensibilisation des consommateurs.

Plus précisément, quelles sont les attentes plus particulières du secteur fruits et légumes et quelles sont les

innovations possibles dans ce domaine ?

Remettre en avant la question de la saisonnalité est la question centrale, celle de l’adaptation des menus au cours de l’année à ce qui est disponible en frais.

La problématique principale du secteur reste l’aspect production. Les fruits et légumes impliquent beaucoup de main d’œuvre. Les agriculteurs de la filière sont parfois âgés, la relève n’est pas toujours assurée car c’est une filière qui implique un temps long et des investissements.

Concernant les innovations dans le domaine, j’ai hâte de voir comment les étudiants vont nous surprendre. Les possibilités d’innovation en la matière sont plus restreintes mais elles existent. La solution doit certainement dépasser ce qu’on appelle la 4^e gamme (les salades en sachet ou les produits prédécoupés). Il y a une quantité de choses à expérimenter par-delà le frais. Je pense plus particulièrement à tout ce qui se fait dans le domaine du séchage, de la conservation à température ambiante : beaucoup d’innovations sont possibles en matière de méthodes de conservation comme avec les traitements thermiques ou de stabilisation.

En repassant le film des éditions précédentes si on devait s’arrêter sur un aspect qui vous frappe dans les tendances présentées par les jeunes, ce serait laquelle ?

Quelque chose me frappe : nous retrouvons très souvent des produits de type snacking, apéritif, des produits de consommation immédiate, des petites portions faciles à manger et très peu de plats consistants et principaux ! Certes il s’agit de produits en phase avec la catégorie socioprofessionnelle étudiante mais il me semble cependant nécessaire de penser à des innovations qui s’adressent à des occasions alimentaires plus variées.

L’autre aspect frappant est la prise en compte des questions concernant le prix des produits. Avec le retour de l’inflation, on voit les étudiants se poser des questions intéressantes à ce sujet. C’est une tendance forte.



Le Groupe SEB soutient pour la première fois cette année le concours ECOTROPHELIA... pourquoi ce partenariat ?

Entretien avec Mariette SICARD, Head of Food Sciences Excellence Center, du Groupe SEB.

C’était comme une évidence. Parce que nos ADN respectifs ont beaucoup de gènes en commun ! Il fallait juste que cette rencontre ait lieu.

Qu’est-ce qui vous rapproche ?

Prenez l’objet du concours... Ecotrophelia donne sa chance à des jeunes étudiants qui ont soif d’innovation, l’une des valeurs du Groupe SEB, et qui veulent inventer le monde alimentaire de demain, un monde plus durable et plus responsable, dans l’optique de répondre à plusieurs défis, dont ceux — essentiels — de préserver la planète, et de mieux se nourrir. C’est exactement ce qui motive notre démarche.

Vous aussi vous essayer d’inventer le monde alimentaire de demain ?

Nous apportons notre pierre à l’édifice — ou nos ingrédients au plat principal pour rester dans la thématique — mais avec nos forces et notre savoir-faire, qui sont ceux d’un industriel. Attention, ce ne sont pas là des paroles en l’air. Je peux vous assurer qu’au quotidien, beaucoup de nos équipes, et pas seulement en R&D, travaillent sur ces questions : comment pouvons-nous répondre à ces enjeux écologiques autour de l’alimentation, en tant que leader mondial du petit électroménager ? Comment rendre l’alimentation plus saine et plus respectueuse de l’environnement ? Comment accompagner les consommateurs dans leur désir de mieux se nourrir ? Et je crois que si nous sommes leader mondial — depuis plus de 20 ans — cela ne doit rien au hasard : c’est peut-être parce que nous proposons les bonnes réponses à ces questions.

Quelles sont ces réponses justement ?

Nos produits mettent l’accent sur la recyclabilité et sur la réparabilité, depuis longtemps... parce que nous sommes des précurseurs. Et nos marques, que tout le monde connaît — de Tefal, à Seb, en passant par Moulinex ou Krups — sont réputées pour proposer des produits innovants qui durent longtemps. Quand vous achetez une poêle ou un faitout, ou un robot multicuiseur du Groupe SEB, vous savez que son empreinte environnementale sera plus faible.

Mais ce n’est pas tout. Notre ambition est aussi de favoriser le fait maison, de faire gagner du temps en cuisine, aux consommateurs, sans compromis sur la qualité. Le but est de l’aider à passer à l’action, pour mieux manger, et pour cela, nous leur mettons aussi à disposition une base de 20 000 recettes, dont 70% ayant un nutriscore A ou B.

Revenons au partenariat... et au concours... qu’est-ce que vous en attendez ?

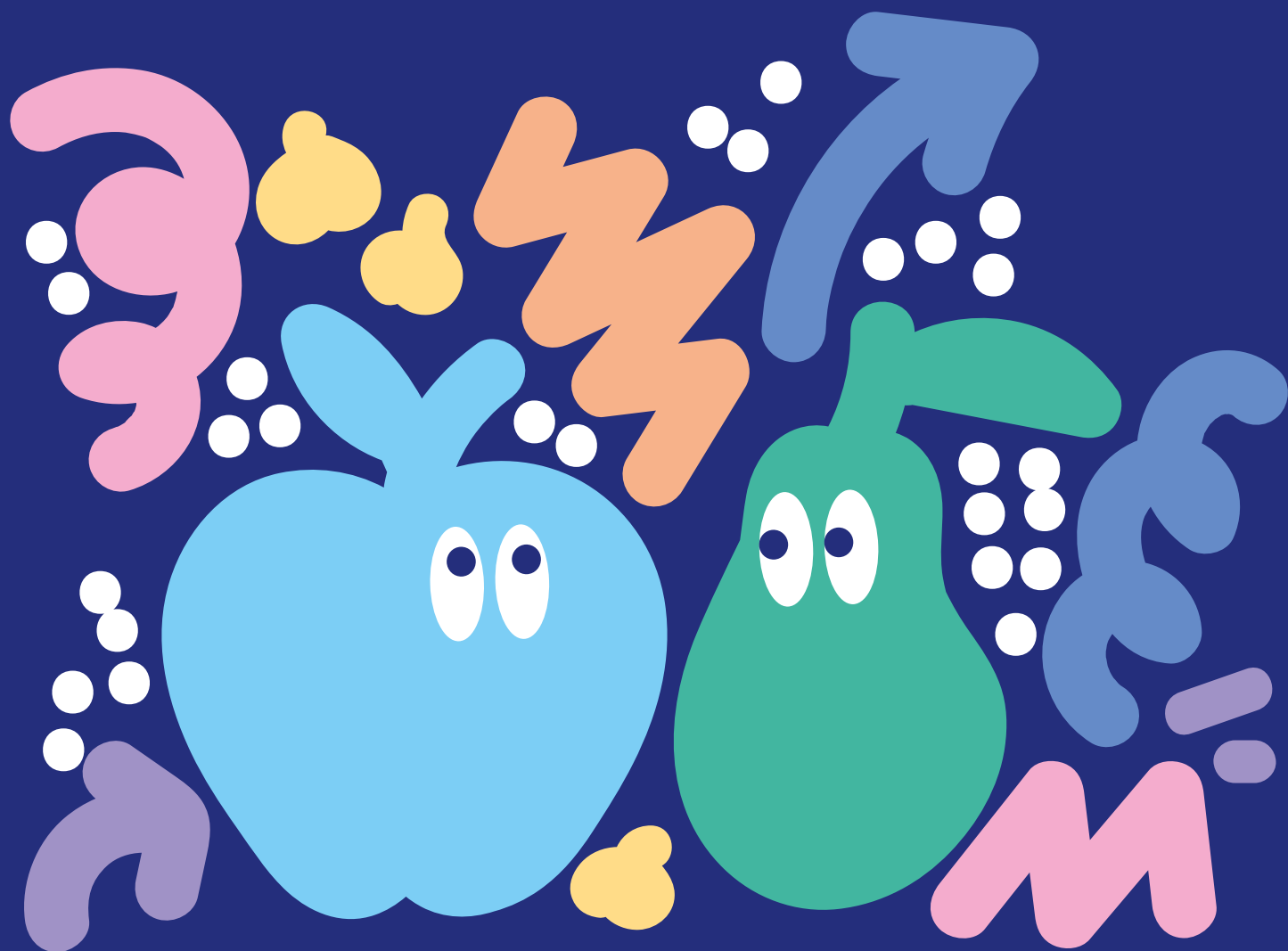
Forcément, nous sommes curieux de rencontrer ces étudiants et étudiantes, de découvrir les nouveaux produits qu’ils proposent... et de les goûter. C’est vrai aussi que la touche « fait maison » nous intéresse plus particulièrement... bref, nous avons hâte d’y être !



Bon à savoir

Le Groupe SEB réalise plus de **80%** de son CA avec des produits qui servent à faire à manger ou des boissons. Ce qui en fait un vrai commis de repas.

Success Stories



Écotrophelia c'est une histoire jalonnée de success stories. En plus de vingt ans d'histoire, des dizaines de produits ont été créés, mis sur le marché et ont transformé la vie des consommateurs.

Success Stories

HARi&CO le spécialiste du végétal !

Pour HARi&CO, aujourd'hui une start-up food qui a connu de grands succès, tout a commencé à Écotrophelia en 2013, il y a 10 ans juste (!), en emportant les ECOTROPHELIA Or France et Europe. Créée par deux ingénieurs agronomes issus de l'ISARA, Emmanuel BRÉHIER et Benoît PLISSON, HARi&CO décline dans sa gamme une idée qui révolutionne notre alimentation : proposer une cuisine végétale gourmande et saine à base de légumineuses françaises, à travers des galettes, des boulettes et des plats cuisinés.

Entretien avec Benoît PLISSON, co-fondateur de la marque HARi&CO et membre du Jury National 2023.

En 2013 pour votre équipe ce fut le grand chelem : vous avez gagné l'ECOTROPHELIA Or France et vous avez poursuivi pour cumuler avec l'ECOTROPHELIA Or Europe. Quelles furent pour vous les grandes étapes marquantes depuis ces récompenses ?

À l'origine nous formions un groupe de 9 étudiants de l'ISARA Lyon et il s'agissait d'un projet d'innovation alimentaire et pas vraiment de création d'entreprise. Nous étions mus par la conviction forte qu'il fallait se diriger vers une alimentation durable, moins carbonée, avec moins de viande. Pendant la préparation du concours, nous nous sommes rendus compte qu'il y avait une forte effervescence autour du projet et qu'il s'agissait d'une belle opportunité de créer notre entreprise et d'être acteur pour avoir un impact positif sur l'environnement. Avec Emmanuel Bréhier, nous avons décidé de continuer l'aventure à deux.

Dans un premier temps, nous étions accueillis dans l'incubateur d'entreprise de l'ISARA, qui à l'époque était

une innovation encore rare dans les écoles d'ingénieurs. Un accueil qui nous a permis de bénéficier d'un accès à une halle technologique, une mini-usine pour résumer, pour continuer à développer des produits et lancer les premières productions. Ces deux premières années nous ont permis de tâtonner, d'apprendre comment on monte une entreprise, comment on se finance et nous avons démarré dans un premier temps avec pour cible un premier marché, celui de la restauration collective.

Le contexte de la loi EGAlim, qui incitait la restauration collective à mettre en place des repas hebdomadaires végétariens avec des quotas de repas bios et sans additifs, nous était aussi particulièrement favorable. Notre produit correspondait complètement à la demande et ceci nous a permis de nous construire une vraie place malgré notre petite taille. Il y avait une vraie demande d'alimentation végétale qui dépasse le soja et nous avons su parler à la restauration collective en mettant en avant les légumineuses françaises et les filières : les pois chiches, les lentilles.

Et puis vous êtes partis à la conquête du marché grand public en lançant la marque HARi&CO...

Effectivement, après une première étape orientée B2B, nous avions envie d'aller plus loin, d'offrir nos produits directement au plus grand nombre. En 2017, suite à une première levée de fonds, nous avons pris le temps de se structurer et de mettre en place une stratégie de marque orientée vers la grande distribution.

La suite de l'histoire s'est traduite par la création de la marque HARi&CO et son arrivée dans les rayons frais en 2020 avec un message fort qui nous semblait important de partager, celui de notre mission : démocratiser l'alimentation végétale car la réduction de consommation de viande nous semble être une nécessité pour réduire l'empreinte environnementale.

Nous voulions aussi prouver que manger moins de viande n'impliquait pas forcément automatiquement « une contrainte », qu'il y avait ici, avec le végétal, la possibilité de s'ouvrir à une nouvelle cuisine, une multiplicité de nouvelles saveurs et de couleurs sans absolument chercher à imiter la viande.

Et très rapidement la marque s'est imposée sur le marché, nous avons eu la chance d'avoir de bonnes rotations, nous fûmes le 2^e contributeur à la croissance du rayon en 2022 ; sans doute grâce à notre différenciation forte qui met l'accent sur la proximité avec le monde agricole, l'origine France et sur le sans additifs.

HARi&CO en quelques chiffres, en 2022

5 000 points de vente.

2^e contributeur à la croissance du rayon.

6,5 millions repas servis en restauration collective.

+ de **30** salariés.



Success Stories

Et ces deux dernières années, comment avez-vous opéré le tournant de l’inflation ?

C’est un vrai enjeu. Le rayon traiteur apporte un service supplémentaire au consommateur, mais en période d’inflation où le produit préparé implique un coût plus élevé que de faire la cuisine soi-même, il peut rapidement faire l’objet d’un arbitrage en sa défaveur. Nous avons donc fait très attention en nous appuyant sur ce qui fait notre singularité et qui nous a permis de limiter l’impact de l’inflation.

Si nous l’avons subi comme tout le monde pour ce qui concerne l’énergie et les emballages nous fûmes moins impactés sur nos matières premières grâce à nos engagements sur l’origine France qui fait l’ADN de notre produit. Nous avons l’habitude de travailler avec les filières françaises, avec des achats directs auprès d’agriculteurs et de coopératives qui ont des fonctionnements déconnectés des marchés spéculatifs. Cet écosystème nous a permis à tous de faire en sorte que les augmentations restent rationnelles.

Pour finir, quels conseils pour les étudiant.e.s de 2023 ?

Faites de votre mieux pour vous intéresser aux enjeux alimentaires actuels et futurs. Utilisez vos compétences d’ingénieurs pour vous informer, vous forger des opinions rationnelles et des convictions, et utilisez votre créativité pour répondre à des challenges qui ont du sens !

La Tribu du Palais, l’alternative saine aux sauces type ketchup

La Tribu du Palais propose l’alternative la plus saine du marché en matière de sauces. Ketchup original, sauce Barbecue, sauce Pesto aux noisettes ou Ketchup de Carottes et de Betterave, la gamme est sans additif, sans colorants, sans conservateurs et Nutriscore A. Idéal pour mettre sainement du peps dans son assiette. Elle se décline en 2 gammes : La Belle Sauce pour les épiceries fines et Saine & Sauce pour la grande distribution.

Entretien avec Alexandra THOMAS, fondatrice de la marque La Tribu du Palais, lauréate du prix du Jury Technique 2018 d’Écotrophelia France, ancienne élève de l’Institut Agro Rennes-Angers et membre alumni du Jury Technique 2023.

En tant que lauréate d’Écotrophelia France 2018, quel souvenir gardez-vous de ce moment et de votre préparation au concours ?

Si je devais choisir un mot, je dirais AVENTURE. En effet, j’ai vécu ce moment comme une expérience entrepreneuriale avec des « parachutes » : le propre du concours est de tenter, de construire un projet tout en étant accompagnée. C’est extrêmement précieux.

Nous étions dans un environnement compétent, bienveillant et extrêmement exigeant. Les enseignant.e.s nous challengeaient beaucoup, on a eu du fil à retordre...

Nous formions une équipe pluridisciplinaire de 6 élèves et nous avons appris le travail en équipe et les compromis nécessaires. Le prix du coup de cœur du jury couronnait l’accomplissement

de presque un an de travail. C’était très émouvant.

Depuis le concours vous avez franchi plusieurs étapes et aujourd’hui vous êtes à la tête de la start up qu’est La Tribu du Palais... Pourriez-vous nous décrire les grandes lignes de cette trajectoire, du challenge que ce fut ?

Effectivement il y a d’une part le concept conçu à Écotrophelia et puis il y a la réalité industrielle. Même si on l’anticipe lors du concours, elle implique des défis bien plus importants.

Le premier choix s’est porté sur la cible de notre produit : si lors du concours nous nous destinions à une cible enfant, nous nous sommes finalement tourner vers « les consom’acteurs, qui aiment le vrai mangé ». Cela a impliqué de revoir la dimension gustative pour offrir une touche haute en saveur et en couleur. Le fameux « peps » de l’assiette ou de l’apéro.

Nous nous sommes aussi mis en accord avec des valeurs auxquelles nous tenions, en opérant par exemple le choix des pots en verre au lieu des pots en plastique.

Et vous aviez opté pour quel type de structure ? Aviez-vous été tentée de proposer le produit à un groupe ?

Au lendemain du concours, alors que les autres membres de l’équipe ont fait des choix de carrières différents, j’ai décidé de continuer l’aventure toute seule. J’ai créé une SAS pour la flexibilité qu’elle apporte. Il m’a semblé prématuré de proposer le produit immédiatement à un groupe, je souhaitais le développer et le voir mûrir. Je ne suis cependant pas fermée à l’idée de rejoindre un groupe aux capacités plus importantes que les nôtres si un tel choix permet aux produits de grandir et d’évoluer.

Success Stories

Est-ce que sans Écotrophelia vous vous seriez quand même lancée dans cette aventure ?

Dans la création d’une entreprise, certainement. C’est ce qui me motive depuis longtemps ; dans le lancement de ce produit spécifique, sans doute pas ! Je ne crois pas non plus que je me serais jetée dans le bain aussi rapidement, aussi jeune. Le concours m’a apporté la confiance dont j’avais besoin pour me lancer dans l’aventure.

Et quel fut l’apport du concours pour la suite ?

C’était un vrai crash-test : est-ce que le produit plaît ? Il était important de confronter notre projet aux attentes des potentiels consommateurs et consommatrices. Et, pour le coup, les retours ont été très encourageants ! Le concours a servi d’élément déclencheur. De plus, nous avons réalisé des recherches très poussées en matière de sécurité sanitaire, de qualité et de structuration de l’activité. Nous arrivions sur le marché armés de ces atouts.

Nutriscore A, local, sans additifs, sans colorants, ni conservateurs... Vous vous inscrivez pleinement dans les défis de l’alimentation durable et de l’éco-conception...

Effectivement ce sont des valeurs auxquelles nous tenons. Proposer une alternative saine accessible au plus grand nombre. Le choix de nos matières premières est primordial, nous travaillons au maxi-

mum en local et proposons des recettes naturelles. C’est notre défi quotidien !

Par ailleurs, depuis cette année, nous associons aussi une démarche sociale en produisant avec une structure de réinsertion par le travail.

Pour approfondir cet aspect accessibilité du produit, comment se répercute l’inflation sur votre activité ?

Ce ne fut pas facile ! Mais ces situations peu prévisibles sont l’opportunité de tester la résilience de notre organisation, de se remettre en question et de challenger notre système.



Nous voulions conserver un produit avec la même qualité et rester cohérent vis-à-vis de nos consommateurs. Le mieux a donc été de les mettre au centre de nos réflexions pour les prises de décisions.

Pour finir quelques conseils aux jeunes étudiant.e.s ?

Envie de leur dire : profitez ! N’ayez pas peur, foncez, innovez, osez tout ! Surtout ne vous mettez pas de barrières à cette étape-là du jeu.



Sauces Papillon, une gamme de sauces fraîches déclinées chaque saison avec les légumes du moment !

Sauces papillon, cofondé par Alexandre Juvin et Mathis Pellerin, vainqueur de l’ECOTROPHELIA Or France 2022 est un produit déjà lancé dans les starting-blocks. Une innovation qui mise tout sur la fraîcheur du produit et qui fait beaucoup parler d’elle !

Entretien avec Mathis PELLERIN cofondateur de la marque, ancien élève de l’Institut Agro Montpellier.

« Faire de la transformation modérée plutôt que de l’hyper transformation »



Si pour commencer on revenait sur les spécificités de votre innovation Sauces papillon ?

Dès le départ avec Alexandre Juvin, nous tenions à mettre en avant plusieurs valeurs auxquelles nous tenions : premièrement un mode d’agri-

culture biologique, sans engrais de synthèse ; un défi nécessaire à relever malgré les difficultés qu’elle implique en matière de rendements surtout en période d’inflation. Deuxièmement le parti-pris de la saisonnalité. Certes il est d’usage de mettre en avant les saisons quand il s’agit de produits bruts, mais

Success Stories

quand on en vient aux produits transformés, il était évident qu'il y avait un certain vide sur le marché.

A partir de ces prémices, nous avons donc voulu essayer d'innover avec un produit simple : des sauces fraîches pour accompagner les féculents pour des personnes qui ont peu de temps pour cuisiner. Les lecteurs d'étiquettes invétérés que nous sommes par déformation professionnelle, étions particulièrement choqués de retrouver une quantité exubérante d'additifs dans les produits du marché. Il faut savoir qu'on considère pour notre part que le sirop de glucose, les arômes dits naturels (on ne sait jamais ce que ça recouvre) et l'amidon font partie des additifs.

Quel furent donc à partir de là les conséquences de ce parti pris de la fraîcheur du produit sur vos procédés de conservation ?

Faire de la transformation modérée plutôt que de l'hyper transformation c'est toute la gageüre de *Sauces Papillon* et c'est le résultat de longues recherches et expérimentations que nous avons menées tout au long du processus d'élaboration du produit. Nous avons testé l'impact des procédés de conservation sur le goût et sur les nutriments et il s'avère que ces procédés de stérilisations ont un vrai impact qui diminuent le spectre gustatif et qualitatif. Nous avons donc décidé de miser sur la fraîcheur du produit. Nos sauces ne sont pas des conserves, elles sont vendues au rayon frais, avec une DLC courte de 30 à 60 jours.

Souvent, dans la réflexion ingénieur, la tendance est de privilégier dans un premier temps l'aspect conservation et sécurité et de faire passer en arrière-plan l'aspect gustatif. Nous avons voulu sortir de ce schéma de pensée. Nous nous sommes dit « on fait d'abord un super produit et dans un second temps nous cherchons la meilleure manière de le conserver ».

Pour la gamme des pestos, notre parti pris est très affirmé : aucun traitement thermique. C'est la formulation du produit et son caractère sous vide qui font la différence. Pour les autres recettes, nous misons sur une pasteurisation basse température. Nous privilégions aussi la cuisson vapeur pour

conserver les nutriments dans les légumes. Si j'ose dire, nous utilisons presque les mêmes outils qu'une personne qui fait la cuisine chez elle.

Et l'autre aspect fondamental dans la singularité de *Sauces Papillon* c'est la saisonnalité du produit. Pourriez-vous nous expliquer ce choix et votre fonctionnement ?

Nos recettes varient avec les saisons et mettent à chaque fois en lumière un légume du moment. Nous avons un calendrier de recettes que nous distribuons uniquement pendant les périodes de disponibilité des légumes. Par exemple, sur nos pestos, qui ont une DLC très courte d'une trentaine de jours, nous varions régulièrement les herbes au fur et à mesure de l'année. En hiver, nous avons les pestos à base de roquette et de feuille d'épinard, au printemps les pestos à base d'ail des ours, dont malheureusement la saison est très courte, bientôt nous aurons les pestos à base de basilic.

Vous avez lancé votre produit très rapidement, presque en même temps que le concours, quelle fut votre stratégie de distribution ?

Nous avons voulu sur notre première année tester le produit sur le marché parisien, démarrer dans Paris intra-muros pour la simple et bonne raison qu'il s'agit d'un marché conséquent. Nous privilégions actuellement trois

canaux de distributions : les supermarchés bios (avec des enseignes comme *Biocoop* et *La Vie Claire*), les épiceries fines et les fromageries.

Vous êtes le lauréat Or d'Écotrophelia 2022. Quel souvenir gardez-vous de ce moment ? Comment vous vous étiez préparés ?

Ce fut un moment intense. Pour notre part nous voulions lancer le produit et l'entreprise quoi qu'il arrive. Le concours nous a conforté dans l'idée qu'il y avait un besoin autour de notre innovation, nous avons pu voir comment les professionnels du secteur étaient particulièrement sensibles au projet et ceci nous a bien sûr confortés dans notre volonté de nous lancer rapidement.

Par ailleurs, toute la phase de préparation du concours a été particulièrement précieuse car elle nous a permis de pousser loin toute l'approche ingénieur sur le développement du produit en testant plein de méthodes de conservation différentes. Cette phase préparatoire fut pour nous, pendant six mois, un vrai laboratoire pour faire de la R & D. Nous avons bénéficié de l'aide de nos camarades étudiants qui furent la force vive de l'intelligence collective qui nous a permis d'avancer sur plusieurs aspects du projet.

Je voudrais aussi rappeler qu'une des grandes forces d'Écotrophelia c'est également l'approche à 360 degrés où l'on pense au développement produit au sens très large du terme avec des études de marché, une réflexion marketing, une ébauche de business plan. Le concours nous permet de nous confronter à un champ de compétences très large.



Inspiration Filières



À Écotrophelia les filières viennent chercher l'audace et la créativité !

L'accompagnement des interprofessions et du concours, c'est une longue histoire faite d'inspiration, d'enthousiasme et de réflexions partagés. Focus sur les enjeux qui traversent les filières en 2023.

Depuis 11 ans, l'association à vocation interprofessionnelle *France Filière Pêche* œuvre pour favoriser la production et la commercialisation de produits issus de la filière pêche française, tout en répondant aux nombreux enjeux économiques, écologiques et alimentaires qui s'adressent à elle.

L'association réunit tous les maillons de la filière : marins-pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, grossistes, enseignes de la grande distribution et poissonniers-écaillers afin d'organiser le cadre d'une solidarité sectorielle et de s'assurer de la mise en place d'actions efficaces. C'est dans ce cadre de collaboration et de concertation que la filière s'engage sur l'amélioration de la connaissance sur les ressources halieutiques et les techniques de pêche, l'innovation technologique sur les différents secteurs, le pilotage de projets de structuration de la filière et enfin la valorisation des produits de la pêche française en communiquant sur les bonnes pratiques.

Financer la recherche halieutique pour améliorer la connaissance de la ressource et limiter l'impact environnemental de la pêche.

C'est dans l'intérêt global de la filière que l'association s'engage pour l'amélioration des connaissances, un axe clé pour diriger la filière vers plus de durabilité et de responsabilité, tout en maintenant sa compétitivité : il faut mieux connaître pour mieux pêcher.

C'est au travers de l'accompagnement financier de plus de 130 projets sur la période 2012-2020 que France Filière Pêche a illustré son engagement pour une filière plus responsable et durable.

Ces projets s'inscrivent dans des thématiques de connaissance de la ressource et de diminution de l'impact de la pêche, en grande majorité. Plus récemment, France Filière Pêche s'est aussi engagée auprès des acteurs de l'aval de la filière sur des thématiques de qualité, hygiène, sécurité et environnement.

Piloter et accompagner des projets collectifs et structurants pour la filière.

Des projets collectifs et des actions transversales structurantes destinés à tous les maillons de la filière sont aussi soutenues par l'association. Elles ont pour but de résoudre des problématiques communes à tous les acteurs de la filière pêche française, à court et moyen terme.

- Dialogue et consensus interprofessionnel pour l'implémentation d'une stratégie de filière
- Qualité/sanitaire : gestion du risque parasitaire, du plastique dans les emballages
- Amélioration des flux de données interprofessionnels, relatifs à la traçabilité des produits de la mer
- Outils à destination des professionnels : guides de bonnes pratiques, fiches référentiel qualité, indicateurs de durabilité, valorisation des produits, etc.

Valoriser les produits de la pêche française et communiquer sur les bonnes pratiques de la filière.

Depuis 2012, France Filière Pêche et sa marque collective PAVILLON FRANCE, se mobilisent pour la valorisation des métiers et des produits de la mer issus de pêche française.

La marque collective PAVILLON FRANCE est mise en œuvre par des actions de promotion qui soutiennent sa notoriété tout en sensibilisant les consommateurs à la filière pêche française et aux actions qu'elle mène au quotidien, pour s'améliorer et être plus durable et responsable. La marque PAVILLON FRANCE, visible sur les étals de poissonnerie et sur certains produits transformés, constitue un véritable repère et une garantie de traçabilité.

Pour en savoir plus sur la marque collective PAVILLON FRANCE : www.pavillonfrance.fr

- 01. Lauréat du trophée Innovation Produits de la Pêche française 2020 "Seackers".
- 02. Équipe gagnante du trophée Innovation Produits de la Pêche française 2021 "Les Marins Farceurs".
- 03. Farce de poisson à cuisiner, "Les Marins Farceurs".
- 04. Les circuits de distribution des produits de la mer en France.



01.



03.



02.



04.

Pour INTERBEV, organisation interprofessionnelle de l'élevage et des viandes, le dynamisme et l'imagination des étudiants sont un formidable ferment pour l'innovation de notre filière, indispensable pour répondre aux attentes nouvelles du citoyen et du consommateur.

La filière élevage et viande travaille à toujours mieux intégrer les attentes légitimes de la société française pour y apporter une réponse globale. C'est pourquoi, nous avons mis en place notre "Pacte pour un engagement sociétal" : une démarche encadrée par la norme ISO 26000, pour structurer les différentes avancées en matière d'environnement, de protection animale, de qualité de l'alimentation et d'amélioration de la qualité de vie au travail et prévention des risques. Notre conviction profonde est que, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, la viande à toute sa place si elle est consommée en quantité raisonnable et si elle provient d'une filière durable. Il s'agit pour nous de transmettre et d'expliquer un message de fond sur un mode apaisé. C'est le sens de la campagne « Aimez la viande, Mangez-en mieux. » signée "Naturellement Flexitarien" qui resitue la vérité d'un consommateur qui n'est pas un carnivore, mais un omnivore éclairé. Cette conviction repose sur le triptyque : plaisir, santé, engagement.

Nous vivons également une époque de grandes mutations ; nos comportements et nos rituels sociaux et alimentaires sont profondément bouleversés avec de nouvelles pratiques qui s'installent très vite : le repas ne se fait plus forcément assis autour d'une table, le plat est souvent unique et le temps de préparation se raccourcit. Dans ce monde en profonde transformation, les membres d'INTERBEV sont convaincus de la nécessité de faire évoluer leur offre. INTERBEV appuie les efforts d'innovation des entreprises de la filière en réalisant des études de fond pour suivre et comprendre l'évolution des comportements de consommation et en pilotant des actions de recherche et de développement portées sur l'élevage, sur la qualité des viandes et sur l'innovation produit. C'est dans cet esprit qu'INTERBEV, fier de son partenariat avec ECOTROPHELIA, vient à l'affut des propositions de la nouvelle génération, de leurs idées de produits, de services qui apporteront des réponses innovantes au triptyque : bon dans mon assiette, bon pour moi et bon pour la planète !



01.

- 01. Chips de viande aux herbes de provence.
- 02. Boulettes de viande de l'équipe Les Audacieux en 2021.
- 03. Affiche de campagne publicitaire.
- 04. Bao, onglet de bœuf, pickles.



02.



03.



04.

Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, est partenaire d'Ecotrophéla pour la 3^e année consécutive.

Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, est partenaire d'Ecotrophéla pour la 3^e année consécutive. L'accompagnement de l'innovation de l'amont à l'aval de la filière oléoprotéagineuse structure les actions de l'interprofession depuis sa création. Favoriser l'émergence de nouveaux projets agroalimentaires à base de légumineuses dans le cadre de ce concours étudiant fait non seulement partie intégrante de la stratégie engagée pour dynamiser l'ensemble de la filière mais incarne aussi parfaitement l'investissement des professionnels pour répondre aux grands enjeux de souveraineté alimentaire.

Le concours Ecotrophéla, formidable catalyseur de nouvelles idées, permet de valoriser les légumineuses à leur juste valeur et de participer à l'innovation alimentaire de demain grâce à des produits pratiques, gustatifs et durables. Les innovations alimentaires à base de légumineuses utilisent pleinement les atouts nutritionnels et gustatifs de ces graines pour l'alimentation humaine : richesse en fibres et en protéines. Ces graines doivent retrouver toute leur place au cœur de notre alimentation et de nos systèmes de culture. C'est tout le défi dans lequel la filière est impliquée.

En effet, les légumineuses constituent l'une des solutions aux transitions agricole, alimentaire et environnementale. Elles contribuent à une agriculture plus durable et diversifiée. Les légumes secs tels que les lentilles, pois chiches, et pois cassés; mais aussi d'autres plantes riches en protéines telles que les pois, féverole, lupin et le soja, sont au cœur de l'actualité et de la souveraineté alimentaire de notre pays, comme en témoigne le Plan protéines mis en œuvre depuis 2021. Ce plan a pour objectif d'augmenter l'autonomie en protéines végétales de la ferme France par une production locale et non OGM de légumineuses dans l'optique de couvrir 100 % de nos besoins nationaux pour l'alimentation humaine.

En complément du soutien à l'innovation alimentaire, la structuration de filières locales est un aussi un point essentiel pour dynamiser la production et la consommation de légumineuses en France. L'Interprofession est pleinement impliquée dans la structuration de la filière des protéines végétales en région. La structuration de filière constitue une action essentielle pour valoriser les légumineuses et leur production, dynamiser le marché et les débouchés... afin de permettre les innovations alimentaires de demain.

- 01. Petits poids cassés ©Philippe Montigny.
- 02. Fleurs de fèves ©Philippe Montigny.
- 03. Tempeh de légumineuses.
- 04. Lentilles.



01.

Chiffres-clés

Culture

Plus d'1 million de tonnes
de légumineuses a été récolté en France sur **433 000 hectares** en 2022.

Objectifs du Plan protéines

Être **100 %** autonomes en protéines végétales pour l'alimentation humaine.

Augmentation de **400 000 hectares** de surfaces de légumineuses d'ici 2028.

+40% de cultures de légumineuses à graines et fourragères d'ici 2024.

Pour plus d'informations : www.terresunivia.fr



02.



03.



04.

Écotrophelia 2023 c'est 9 Trophées, plusieurs prix et deux jurys !

Le Jury Technique sélectionnera lors des sessions du 28 et du 29 juin, les 10 équipes qui concourront devant le Jury National et remettra plusieurs prix. Le Jury National décernera le 30 juin les Trophées Or, Argent et Bronze et attribuera les prix Innovation.

Un nouveau prix **Alimentation durable** sera remis par Rennes Métropole.

Au total 9 Trophées, 2 prix et 1 mention spéciale seront décernés lors des journées du concours.



01.



02.

01. Prototype des trophés du concours Écotrophélia France Rennes 2023.
02. Atelier Polygraphe et Faïencerie Henriot-Quimper conçoivent les trophés.

Les ECOTROPHELIA France d'Or, d'Argent et de Bronze

Pour récompenser une année d'engagements et de créativité étudiante *Écotrophelia* bénéficiera d'une dotation supérieure à 30 000 € répartie entre plusieurs prix et trophées.

Le Jury National déterminera parmi les équipes présélectionnées par le Jury Technique les lauréats des 3 grands prix.

ECOTROPHELIA
France d'Or

5000 €

ECOTROPHELIA
France d'Argent

2500 €

ECOTROPHELIA
France de Bronze

1500 €

En 2022 L'ECOTROPHELIA Or a récompensé l'équipe **Sauces Papillon** issu de l'Institut Agro Montpellier. **Sauces Papillon** proposait une alternative fraîche aux sauces ultra transformées, déclinée chaque saison avec les légumes du moment. Une innovation qui est déjà partie à la conquête du marché. Plus d'information à son sujet dans la rubrique Success Stories.



Prix

Prix ECOTROPHELIA France Innovation
Alimentation Seniors
4 000 €

Nouveau prix proposé par ALIM50+ et soutenu par AG2R LA MONDIALE

Après un lancement réussi lors de l'édition 2021, ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE vont remettre pour la 2^e année consécutive, le trophée Innovation Alimentation Seniors. En observant les produits récompensés au palmarès des dernières années, ALIM50+ a constaté que les établissements d'enseignement supérieur participant au réseau ECOTROPHELIA ont réellement apporté des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires. L'innovation, parfois disruptive, est justement un besoin prévalent dans le monde de l'alimentation des seniors "jeunes" ou âgés, et c'est aussi un enjeu permanent des travaux d'ALIM50+.

AG2R LA MONDIALE, dans le cadre de son action sociale Agirc-Arrco, se mobilise en faveur de la prévention santé et du bien vieillir. C'est pourquoi ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE sont heureux de s'associer pour remettre le Trophée Innovation Alimentation Seniors.

« Proposer des produits de qualité, sécurisés, bons pour la santé, sans omettre le plaisir qu'ils procurent pour le bien vieillir. »



Le produit alimentaire candidat au prix Ecotrophelia France innovation alimentation seniors doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- 1. Cibler tous les besoins et/ou attentes spécifiques des plus de 50 ans jusqu'à... 130 ans, pour prévenir précocement les risques de développer des maladies chroniques dont la prévalence ne cesse d'augmenter très tôt.
- 2. Favoriser des habitudes alimentaires saines en suivant par exemple les recommandations du PNNS 4, notamment par la correction des constats d'INCA 3, entre autres pour pallier le déficit en vitamines B9, C, D, E, oméga 3, sélénium, etc...
- 3. Être un aliment (pas un médicament ni un complément alimentaire), et préférablement un aliment «courant», sans exclure toutefois la possibilité d'une DADFMS (Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales).
- 4. Reposer sur une innovation dont l'objectif est :

- de développer une gamme de produits accessible à toute la classe d'âge concernée ;
- d'envisager par la suite une adaptation de la gamme de produits à la restauration hors-foyer ;
- d'imaginer les extensions de cette gamme de produits à des usages ou à des moments de consommation usuels ;

- de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population concernée, et en particulier de suggérer une stratégie de distribution et de communication claire et adaptée à la population-cible, souvent insensible ou revêche dès qu'on leur parle de leur santé future.

Par ce trophée, ALIM50+ soutenu par AG2R LA MONDIALE invite les participants à imaginer le produit qu'ils aimeraient consommer demain.

Les participants ont pu s'appuyer sur les outils mis à disposition par ALIM50+ dont certains sont disponibles en accès libre sur le site www.alim50plus.org :

- L'alimentation préventive des «Jeunes seniors» : les MOOC et le Livre Blanc.
- Les comptes rendus et résultats du Groupe de travail « Comment parler aux Jeunes seniors ».
- Newsletters et webinaires scientifiques.
- Ensemble des études réalisées par les adhérents et partenaires d'ALIM50+.



Prix

- 01. Biscuits élaborés pour femmes seniors.
- 02. Biscuits élaborés pour femmes seniors.
- 03. Étudiants ayant remportés le prix ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors en 2021.



01.



02.



03.

Prix ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses

4 000 €

Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, renouvelle pour la 3e année consécutive sa participation au concours national Ecotrophélia en proposant le prix Ecotrophélia France Innovation légumineuses. Les deux premières éditions ont montré l'appétence des étudiants pour concevoir des projets agroalimentaires à base de légumineuses : de l'apéritif au dessert, du sucré au salé, ces graines pleines de fibres et de protéines inspirent les étudiants et montrent leur potentiel pour investir les assiettes de demain !

Remettre les légumineuses au centre des assiettes et reinventer leur consommation

En 2023, Terres Univia lance une nouvelle fois un défi aux étudiants : innover en valorisant les légumineuses et donner envie de les consommer ! Longtemps délaissées par les consommateurs, ces graines pleines de ressources reviennent sur le devant de la scène. Candidates idéales pour diversifier l'alimentation au quotidien, elles représentent aussi l'une des solutions pérennes à la transition agricole et alimentaire. Le pois, la féverole, le soja, le lupin, les lentilles et les pois chiches sont de vraies pépites pleines de potentiel et de promesses, aussi bien pour la nutrition, les découvertes gustatives que pour l'environnement.

« Les légumineuses sont des graines essentielles pour l'alimentation de demain et l'un des piliers de la souveraineté protéique française. Nous œuvrons pour les repositionner au cœur des innovations alimentaires ! Le Prix Ecotrophélia Innovation Légumineuses est l'occasion de valoriser et de promouvoir ces graines riches en protéines et en fibres. Innover avec des légumineuses, c'est encourager une alimentation durable et soutenir les productions et transformations françaises de légumineuses », déclare Benjamin Lammert, Président de Terres Univia.



Des atouts nutritionnels incontestables

Les légumineuses ont de vrais atouts nutritionnels à valoriser ! Elles sont riches en protéines - 20 à 40 % de protéines sur matière sèche - et permettent de diversifier les apports en protéines dans les assiettes des consommateurs. Elles sont également riches en fibres alimentaires, trop peu consommées par la population, et contiennent des vitamines du groupe B et des minéraux (potassium, phosphore, magnésium, zinc, manganèse, calcium et fer). Ainsi, les légumineuses sont un atout majeur pour une alimentation équilibrée.

Faire connaître les légumineuses

Les nombreux atouts des légumineuses sont encore méconnus. Si les légumes secs sont consommés depuis l'Antiquité, en France, un adulte n'en consomme en moyenne aujourd'hui que 7,7 g par jour. Depuis les années 80, leur consommation a même été divisée par 4 !

C'est la raison pour laquelle la recommandation du Programme National Nutrition Santé élaborée par Santé Publique France (PPNS) vise à sensibiliser les consommateurs : « les légumes secs, c'est au moins 2 fois par semaine ! ». L'objectif est de promouvoir la consommation de légumineuses, naturellement riches en fibres et en protéines végétales.

Terres Univia souhaite faire connaître les atouts de ces graines auprès d'un large public. C'est ainsi que la campagne de promotion des légumineuses auprès des jeunes « Une idée légumineuse ! », portée par Terres Univia, la FNLS, Fédération Nationale des Légumes Secs, la FIAC, Fédération des Industries d'Aliments Conservés, et Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, a été déployée en 2022. Cette campagne était co-financée via des fonds France Relance dans le cadre de la Stratégie nationale en faveur des protéines végétales et du programme national pour l'alimentation 2019-2023.

Des graines durables : un atout pour la transition agricole

Le pois, la féverole, le soja, le lupin, les légumes secs comme la lentille ou le pois chiche, bénéficient d'atouts environnementaux exceptionnels. Ces légumineuses présentent en effet une particularité qui n'est pas donnée à toutes les plantes : la capacité à utiliser l'azote atmosphérique et à le fixer dans le sol, permettant ainsi une moindre utilisation d'engrais azotés pour son développement, mais aussi pour la culture suivante, et une diminution des émissions de gaz à effet de serre. Les légumineuses s'intègrent ainsi parfaitement dans les rotations des cultures : ce sont des plantes incontournables pour la durabilité des systèmes agricoles.

Des graines tendances

Les légumineuses ont tout pour plaire aux nouvelles tendances de consommation : les adeptes du flexitarisme en sont friands pour leur teneur en protéines, et les adeptes d'une alimentation durable seront séduits par ces sources locales, durables et non OGM. Elles sont de plus en plus présentes dans les nouveaux produits alimentaires, des grands groupes aux start-ups qui aiment laisser libre cours à leur imagination en révélant tout le potentiel des légumineuses ! C'est ainsi que, peu à peu, ces graines révolutionnent de nombreux segments de produits alimentaires. Les derniers en date ?

Des sauces, des chips ou des tartinales !

Les redécouvrir et les réinventer

L'innovation alimentaire est l'un des leviers principaux pour remettre au goût du jour les légumineuses dans l'alimentation. Participer à Ecotrophélia, c'est s'investir à 100% dans une dynamique créatrice de valeur autour des légumineuses. Les légumineuses sont un formidable tremplin vers des produits gourmands, aux multiples facettes de goûts et de couleurs, et une solution aux nouvelles recommandations alimentaires.

Terres Univia propose aux étudiants de partir à la découverte des légumineuses pour révéler leurs richesses, redonner du plaisir à les consommer et inventer de nouvelles formes et de nouveaux usages. De la conception de produits à base de légumineuses faciles à cuisiner et riches de multiples saveurs, à l'exploitation de la complémentarité de composition en acides-aminés avec les céréales, c'est là que ce concours, avec son vivier d'étudiants débordant d'idées innovantes et de projets prometteurs, prend tout son sens.

Chiffres-clés

30 % *
des Français déclarent consommer des légumineuses une fois par semaine.

18 % *
en consomment plus d'une fois par semaine.

Pour plus d'informations : www.terresunivia.fr

* Source : Enquête Crédoc CAA 2021.



02.



03.

01. Stand de l'équipe ayant remporté le Prix ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses en 2022.

02. Remise du prix à l'équipe Mme Beans en 2022.

Prix

Prix ECOTROPHELIA France Innovation

Fruits et légumes

4 000 €

La FIAC, fédération des industries d'aliments conservés, est fière de soutenir l'édition 2023 du concours Ecotrophéla. Partenaire du prix « Fruits et Légumes », nous sommes convaincus que l'innovation a un rôle à jouer pour renforcer la praticité et l'accessibilité de la consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes.

En conserves, déshydratés ou surgelés ; au naturel, en mélanges ou cuisinés, en confiture, en compote ou en purée... Les fruits et légumes transformés jouent un rôle important pour augmenter la consommation de fruits et légumes. Les innovations relatives à leur conservation ou à leur transformation sont des leviers majeurs pour atteindre cet objectif.

La conservation des aliments a toujours été une nécessité pour l'humanité pour conserver des récoltes de fruits et légumes souvent annuelles. Des méthodes ou des recettes ancestrales de conservation sont encore utilisées de nos jours comme le séchage, la confiture.... En 1795, le Français Nicolas Appert inventait un procédé révolutionnaire de conservation des aliments par l'usage de la chaleur : l'appertisation, qui a donné naissance à la conserve. En augmentant considérablement leur conservation, cette innovation majeure a notamment permis de rendre notamment les légumes plus pratiques à consommer. Le surgelé s'est ensuite développé après la 2nde guerre mondiale, permettant une conservation par le froid négatif.

En 2023, il reste nécessaire de continuer à innover en ce sens. La consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes, en France reste en effet assez éloignée des recommandations des autorités de santé relatives aux 5 fruits et légumes par jour. Il existe pourtant des enjeux sociétaux et des attentes fortes de la part des consommateurs en matière de végétal.

Encourager l'innovation au service de la consommation de fruits et légumes : voilà l'objectif du prix « Fruits et Légumes » du concours Ecotrophéla.

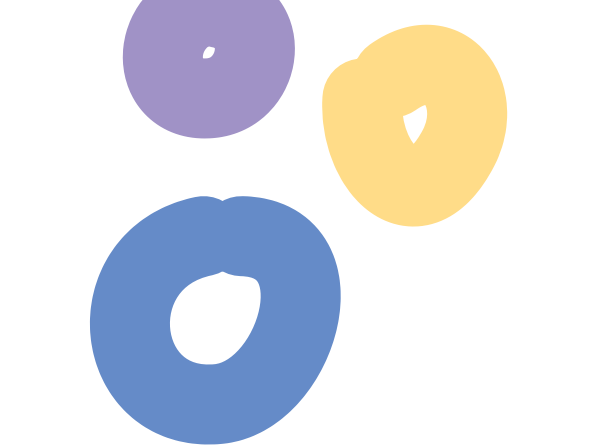
Ce prix, doté de 4 000 €, récompense chaque année les étudiants dont le travail contribue à rendre les fruits et légumes plus pratiques à consommer, plus accessibles, plus attractif, tout en veillant à la qualité nutritionnelle et au plaisir gustatif du produit.

Cuisinés, en soupe, en compote, frais, surgelés, en conserve, en bocal... la multitude de technologies et de modes de préparation existant offre aux étudiants des possibilités d'innovation et de création illimitées ! Les projets lauréats des précédentes éditions en sont l'illustration.

La FIAC, qui rassemble les entreprises fabriquant les produits alimentaires conservés, dont les fruits et légumes, est fière de soutenir ces projets qui contribuent au dynamisme de nos filières.



Prix



Prix

Prix ECOTROPHELIA France Innovation
Viande
4 000 €

Contrairement à ce que leurs noms peuvent laisser penser, les nouveaux modes de consommation ne sont pas une mode. Le mieux vivre et le mieux consommer sont profondément ancrés dans les habitudes des Français.

Les enjeux de durabilité et de qualité sont aujourd’hui au cœur des débats. INTERBEV, engagé depuis toujours dans une démarche durable et responsable – notamment avec le pacte sociétal – a obtenu le label Engagé RSE décerné par l’AFNOR. Pour faire connaître ses engagements, INTERBEV a la volonté d’élever le débat et d’ouvrir le dialogue entre les consommateurs, la filière et ses membres, à travers une communication sincère et transparente. C’est l’objet de la campagne Aimez la viande, mangez-en mieux.

En prônant une consommation raisonnée, éclairée et variée, INTERBEV accompagne l’évolution de la société et l’émergence des omnivores du 21^e siècle, les flexitariens. Il s’agit d’offrir au consommateur la possibilité de s’identifier, de mettre des mots sur ses usages, et par là, de s’inscrire dans un mouvement collectif Naturellement-flexitariens.fr

Au-delà de ces enjeux de durabilité et de responsabilité, il est essentiel d’adapter en permanence l’offre viande aux nouveaux usages de consommation. C’est la raison pour laquelle INTERBEV est partenaire d’ECOTROPHELIA et a souhaité proposer un trophée innovation viandes.

« Pour la filière viande, nous devons être capables de répondre aux évolutions de consommation et de distribution en multipliant nos offres. »

Denis Lerouge, Directeur de la Communication INTERBEV

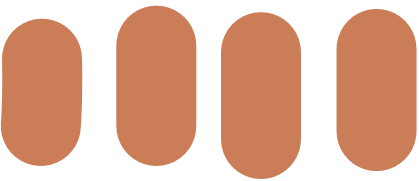
Le Trophée ECOTROPHELIA France Innovation Viandes, doté de 4000 €, a pour objectif de concourir à la relance de l’offre dans la filière Viandes. Il récompensera un projet qui répondra aux exigences suivantes :

- 1. être basé sur une ou plusieurs des viandes ou produits tripiers des espèces suivantes : bovine (bœuf, veau), ovine, caprine ou chevaline ;
- 2. et être identifié, par le consommateur, comme viande ou produit à base de viande ;
- 3. et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente, afin de le rendre plus compatible aux nouveaux modes de consommation et créer de la valeur pour le consommateur ;
- 4. et/ou apporter un service novateur et différenciant pour la valorisation de la viande à tous les stades.

Les étudiants devront justifier le choix de la ou des viande(s) retenu(es) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique.

Par ce trophée, INTERBEV invite les étudiants à créer le produit qu’ils veulent consommer demain.

Prix



- 01. Acrobat de coproduits jonglant entre gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel !
- 02. Acrobat présentés sur une planche.
- 03. Stand de l’équipe Les Audacieux.
- 04. Remise du prix ECOTROPHELIA France Innovation Viande en 2021.



01.



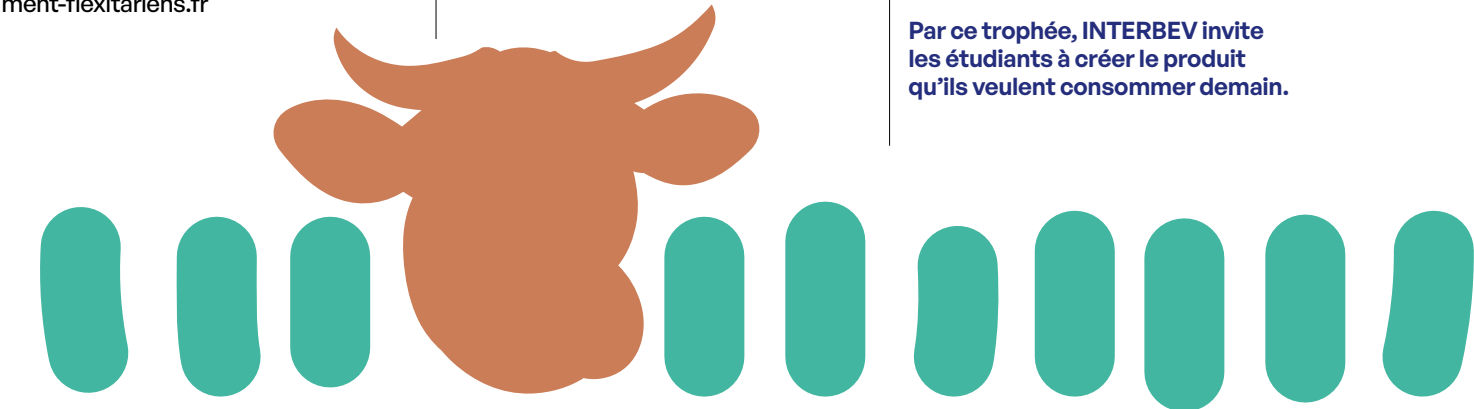
02.



03.



04.



Prix

Prix ECOTROPHELIA France Innovation
Produit de la pêche
française

4 000 €

France Filière Pêche accompagne le concours ECOTROPHELIA France pour la 4^e année consécutive, et apprécie toujours autant l'énergie et l'enthousiasme des étudiants qui relèvent le défi de « réinventer » la consommation des produits de la pêche, selon leur prisme. Cette année encore, les étudiants ont eu à cœur de valoriser des produits bons pour la santé, consommés généralement en frais et pour lesquels l'innovation reste encore très marginale.

Depuis plusieurs années, la filière pêche française a vu se succéder plusieurs crises d'ampleur majeur (COVID, Brexit et crise de l'énergie), qui ont durablement affecter la mise en marché des produits.

Tous les maillons de la chaîne ont été impactés, du pêcheur jusqu'au consommateur, qui subit lui aussi de plein fouet l'inflation galopante, l'obligeant ainsi à des arbitrages en ce qui concerne l'alimentation, au détriment des produits frais.

France Filière Pêche, depuis sa création, a pour vocation de soutenir l'ensemble des opérateurs et de les fédérer autour d'un même objectif : faire de la filière pêche française une filière responsable, pérenne et reconnue comme telle par les consommateurs. C'est pourquoi elle s'engage chaque année, dans le cadre du concours ECOTROPHELIA, pour réflé-

chir avec les étudiants, aux nouveaux modes de consommation et à la meilleure manière de valoriser des produits sains, responsables et porteurs de valeur pour toute une filière.

« Le concours ECOTROPHELIA représente une formidable opportunité d'imaginer ensemble avec les jeunes consommateurs le futur de l'alimentation, notamment en ce qui concerne la consommation de poisson. En tant qu'association engagée en faveur de la pêche française, il est important d'accompagner cet événement », déclare Laurent Vichard, Vice-Président de France Filière Pêche et membre du Jury National du concours ECOTROPHELIA France 2021 et 2022.

Soutenir la filière en développant de nouveaux modes de consommation

Si les Français sont massivement inquiets pour leur pouvoir d'achat, et déclarent le prix comme principal frein à la consommation de produits de la mer en général (source France AgriMer 2023), ils reconnaissent cependant être en recherche de produits sains, savoureux et diversifiés.

La volonté de France Filière Pêche, depuis sa création, est de soutenir et rendre visible aux consommateurs les produits issus de la pêche des bateaux français, à travers la marque collective PAVILLON FRANCE. Plus que jamais engagés dans une démarche pour faire

de la pêche une activité responsable et pérenne, les professionnels s'attachent néanmoins à comprendre et orienter l'avenir de la filière vers des produits en cohérence avec les attentes consommateurs : praticité, durabilité, santé, plaisir. Les trois derniers lauréats du prix de l'Innovation Produits de la Pêche Française **Potes et Pâtons** (2022), **Les Marins Farceurs** (2021) et **Seackers** (2020) ont montré qu'il était possible de s'inscrire dans cette dynamique.

La diversité des espèces pêchées par les bateaux français laisse un champ de perspectives infini pour développer de nouveaux produits, riches en bienfaits nutritionnels et en saveurs. Reste à écrire une nouvelle page dans la consommation des produits issus de la pêche française, en s'appuyant sur des relais de croissance encore sous investis par ce type de produits : offre traiteur, apéritive, solutions repas, aides culinaires, sur les circuits de distribution ou même en RHD. Autant de perspectives qui devraient séduire les candidats à la finale ECOTROPHELIA ces prochaines années !

Prix



- 01. Stand de l'équipe Potes & Patons.
- 02. Produits de pain et sauces à partager.
- 03. Remise du prix Prix ECOTROPHELIA France Innovation Produit de la pêche française.



02.



01.



03.

Prix

Prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition

1 500 €

Le Carnot Qualiment accompagne les entreprises de l'agroalimentaire dans le développement de leurs projets d'innovations en leur donnant un accès unique aux laboratoires de recherche publique et à notre centre technique qui disposent de compétences transversales en science des aliments et alimentation humaine.

Le partenariat avec ECOTROPHELIA a pour but de contribuer, au sein des industries agro-alimentaires, à mettre en œuvre les innovations pour une production durable d'aliments de bonne qualité nutritionnel, bons et adaptés aux consommateurs de demain.



Qui ? Comment ?

Ce prix est attribué par les membres du Jury National. Il doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux demandes suivantes :

1. Améliorer la composition (en nutriments spécifiques et constituants bioactifs) et l'équilibre nutritionnel sans compromettre la qualité sensorielle et la sécurité (diminution sel, sucre, gras) ;
2. Prendre en compte les besoins nutritionnels, le comportement, les choix alimentaires et la perception sensorielle des **populations spécifiques** (personnes âgées, enfants et nourrissons, sportifs, allergiques...) ;
3. Proposer une **construction d'aliments adaptés** en termes de composition et de structure, alternatives aux allergènes, atténuation des intolérances par le procédé ou la formulation.



Prix

Mentions spéciales



Nos étudiant.e.s ont du cran - 700 €

L'Institut Carnot AgriFood s'engage auprès du concours avec un nouveau prix spécial pour récompenser une innovation particulièrement disruptive, un projet qui vient bousculer les codes du secteur, une prise de risque à encourager.



01.

Le Coup de cœur des étudiants

Comme chaque année, les équipes disposeront, lors de l'épreuve **Mon projet en 120 secondes**, de deux minutes pour présenter leurs produits sous forme de sketches mis en scène. À l'issue de la représentation les étudiants votent pour la meilleure prestation et attribuent cette mention spéciale à l'équipe qui aura su le mieux les séduire.



02.



03.

01. Stand Fan de Fanes, équipe ayant remporté le Prix Coup de cœur des étudiants à Nancy en 2022.

02. Produits SO'fish.

03. Remise du Prix Coup de cœur du Public aux étudiants de SO'fish à Nancy en 2022.

Le prix Coup de cœur du public

Ce prix est attribué par les professionnels et personnalités invités à visiter les stands des étudiants, découvrir leurs innovations et évaluer les qualités des produits. Une note est attribuée pour chacune des équipes sur la base de ces évaluations. L'équipe gagnante est celle ayant reçu la note la plus élevée.



Prix

Prix ECOTROPHELIA France Innovation
Alimentation durable
4 000 €

Rennes Métropole, pour accompagner l’installation du concours à Rennes, a décidé de s’engager aux côtés d’Écotrophelia en créant un nouveau prix : le prix Alimentation durable.

Entretien avec Yannick NADESAN conseiller de Rennes Métropole, délégué à l’agriculture et l’alimentation qui nous explique l’engagement de la métropole.

« Accompagner une alimentation de qualité pour toutes et tous »

Quelle place pour l’agriculture dans une agglomération comme Rennes Métropole ? Il nous semble qu’elle est centrale...

Effectivement ! Même si nous sommes un territoire qui concentre des enjeux urbains intenses nous sommes une métropole agricole ! Plusieurs dizaines de milliers d’emplois sont liés à l’agriculture et à l’alimentation. On y compte plus de 700 fermes et 55 % de notre territoire est composé de surface agricole utile. Un des engagements forts de notre stratégie agriculture et alimentation durable votée l’année dernière fut de graver dans le marbre le maintien de ce taux de 55 % de terres agricoles sur le territoire. Il s’agit d’un engagement très affirmé en faveur de la préservation de la vocation agricole de notre foncier dans un contexte caractérisé par une pression démographique forte, qui n’est pas sans conséquence sur les prix de l’immobilier.

Nous avons aussi une capacité précieuse de faire le lien entre la consommation et la production : l’aire urbaine de Rennes n’est pas seulement un territoire de production mais c’est aussi la 10° aire de consommation agricole en France. C’est pour nous un levier pour agir et favoriser la valorisation économique au service de la protection de l’environnement et d’une agriculture qui réussit sereinement.

En quoi est-ce que la politique de la métropole favorise plus particulièrement l’alimentation durable ?

Nos engagements forts sont des réponses à des enjeux auxquels nous faisons face : des réalités de pollution de l’eau par des pesticides de synthèses qui s’aggravent contrairement à ce que l’on pense, un désir de nos habitants qui souhaitent pouvoir bien manger, 41 % des agricultrices et agriculteurs qui vont partir à la retraite dans les années à venir.

Notre rôle c’est d’impulser et d’accompagner des changements dans l’agriculture pour qu’elle ait un avenir et pour qu’elle suscite des vocations. Il est nécessaire d’offrir aux femmes et aux hommes qui s’y engageront une agriculture qui donne envie en soutenant des mesures fortes. C’est dans cet esprit que nous avons mis en place le plan bio et tout un ensemble d’actions pour organiser la sortie à l’horizon 2030 des pesticides de synthèse et que nous avons fait de l’agriculture et de l’alimentation un chantier prioritaire de la mandature dans la métropole.

Cette stratégie se traduit dans un ensemble de mesures concrètes comme celle de doubler le foncier agricole possédé en propre par la Métropole, qui actuellement représente 300 hectares, en favorisant l’installation de nouveaux agriculteurs et en le destinant exclusivement à l’agriculture bio.

Cette politique métropolitaine se traduit aussi par le label *Terres de Sources* pour lequel la Métropole s’est fortement engagée...

Avec le label Terres de Sources pour lequel nous sommes reconnus comme territoire d’innovation nous nous engageons fortement en faveur de l’économie locale organisée en filières actives au nombre de neuf comme le sarrasin, le blé ou les légumineuses.

Terres de Sources représente un marché public qui concerne plus de 70 communes et 90 agriculteurs, c’est une SCIC (Société Coopérative d’Intérêt Collectif) qui regroupe plus d’une centaine d’agriculteurs, d’entreprises, d’association de protection de l’environnement ou du consommateur et des collectivités territoriales. Il s’agit de favoriser une agriculture de qualité et de proximité avec des critères d’entrée forts comme l’interdiction des pesticides de synthèse dans l’eau, l’absence d’antibiotique en préventif pour les animaux, ou l’absence d’OGM. L’objectif est de convaincre le plus grand nombre d’agricultrices et d’agriculteurs de s’engager dans un changement de système.

Dans les filières qu’on soutient il est nécessaire de prendre en charge conjointement toutes les problématiques de la transformation : la question de l’adaptation au changement climatique, celle d’une agriculture avec le moins d’intrants possible, celle qui

Prix

01. Yannick Nadesan conseiller de Rennes Métropole, délégué à l’agriculture et l’alimentation.

02. Atelier Faire ses graines, Perma G’rennes, permaculture / Rennes ville et Métropole © Arnaud Loubry.

favorise un élevage adapté aux tensions en matière de ressources en eau mais aussi celle de la juste rémunération des agriculteurs.

Rennes Métropole a marqué le coup de cette édition du concours en créant un nouveau prix : le prix Alimentation durable...

Nous sommes très heureux d’accueillir Écotrophelia à Rennes où nous avons la chance de bénéficier de formidables établissements de formation, de recherche et d’enseignement. Nous tenons à encourager les démarches d’innovation avec la conviction forte que les solutions pour aujourd’hui et demain sont des solutions qui nécessitent de la recherche, de l’innovation et qu’elles doivent s’appuyer sur le regard des nouvelles générations.

Quel défi pour l’innovation alimentaire aujourd’hui ?

L’innovation c’est aussi trouver les solutions pour accompagner une alimentation de qualité... pour toutes et tous, ce qui n’est pas une question évidente alors que les fins de mois sont très difficiles pour de nombreuses familles et que l’inflation concerne fortement les produits alimentaires. À notre échelle, le soutien aux communes pour les tarifications sociales et abordables des cantines ainsi que l’appui à l’aide alimentaire par les associations sont une politique primordiale.



01.



02.

Jury Technique

Présidence

Françoise GORGA, Déléguée au développement de la R&D à l’institut Carnot AgriFood Transition

Vice-Présidence

Catherine RENARD, Directrice du Carnot Qualiment - INRAE

Membres du Jury

Collège experts du monde professionnel

Marion DESPOUYS, Journaliste et experte emballages
Marie EPPE, Alumni Écotrophelia, fondatrice In-Extremis

Yvan ETCHIANDas, Responsable pôle prestations chez C&DAC - conseil et développement agro-culinaire

Guillaume KERVENNAL, Directeur Général de Meralliance

Nicolas LE GARS, Responsable Recherche & développement chez Meralliance

Stéphane MOREL, Expert alimentaire et consultant en stratégie, dirigeant de Consopole institut

Romane OZADNICK, Responsable écoconception chez CITEO

Alexandra THOMAS, Alumni Écotrophelia, fondatrice de La Tribu du Palais

Thierry VARLET, Expert emballages, consultant, formateur

Collège organisations professionnelles

Représentantes France Filière Pêche

Hélène KERAUDREN, Déléguée générale France Filière Pêche

Caroline MORLOT, Directrice Marketing France Filière pêche

Représentant INTERBEV

Daoud AITHAMOUDI, Responsable R&D chez Tendriade

Représentants Terres Univia

Marie DUBOT, Chargée de mission Innovation Terres Univia

Elodie TORMO, Chargée de mission Alimentation, Nutrition & Santé Terres Univia

Représentants ALIM 50+ et AG2R La Mondiale

François GUILLON, Président d’ALIM 50+

Sylvia PORTA, Responsable engagement social chez AG2R LA MONDIALE

Nathalie RUBEAUD, Chargée de développement des activités sociales chez AG2R LA MONDIALE

Quentin RAULT, AG2R LA MONDIALE

Représentante ADEPALE

Sonia LITMAN, Directrice du service réglementation-qualité

Collège centres techniques et recherche

Alexis DELETOILLE, Directeur adjoint du Carnot Qualiment

Alice DULAS, responsable projets France ACTIA

Élisabeth PAYEUX, Directrice adjointe Institut Carnot AgriFood Transition

Catherine LEVESQUE, Experte Sécurité des aliments et étiquetage des denrées alimentaires chez CRITT Agroalimentaire PACA

Carla LUCET, Chef de Projets Développement Responsable Nationale Start up CTCPA

Alain CHOULET, esponsable du Centre d’expérimentation et de technologie alimentaire

Collège universités et établissements d’enseignement supérieur

Sylvia IMBART, EBI

Mirian Kubo et Aude Cordin, UTC

Driss ELOTHMANI, ESA

Charles DERMONT, JUNIA

Romain EL-ANDALOUSSI, Sup Biotech

Sylvie MARCHESSEAU, Polytech Montpellier



01.

- 01. Françoise GORGA, Présidente du Jury Technique.
- 02. Catherine RENARD, Vice-Présidente du Jury Technique.
- 03. Jérôme FOUCAULT, Présidente du Jury National.

Jury National

Présidence

Jérôme FOUCAULT, Président de l’Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés ADEPALE

Membres du Jury

Audrey ASHWORTH, Directrice de SIAL Paris

Elise BOURCIER, Présidente de C&DAC et Présidente de du Food Tech Grand Est

Emmanuel BREHIER, Co-fondateur de HARI&CO

Raphael CHACON, Président de BBA Milk Valley

Laurent COUSIN, Directeur Groupe Recherche & Développement Sodexo

Gervaise DEBUCQUET, Sociologue

Françoise GORGA, Déléguée au développement de la R&D à l’institut Carnot AgriFood Transition

François GUILLON, Président de l’association ALIM50+

Denis LEROUGE, Directeur de la communication INTERBEV

Jean René MEUNIER, Administrateur Terres Univia et agriculteur

Benoît PLISSON, Co-fondateur de HARI&CO

Yannick STROTTNER, Chef et conseiller culinaire

Xavier TERLET, Directeur Général Protéines XTC

Olivier VANDEBEULQUE, Membre du bureau de France Filière Pêche et chef de Groupe Poissonnerie chez Auchan Retail France

Sophie VINOY, Cheffe groupe Recherche MONDELEZ

Magali WEHRUNG, Designeuse culinaire et événementiel



02.



02.

Experts

Flavie AYMAR, France Filière Pêche

Nicolas BASTIEN, ENSAIA – Université de Lorraine

François BUCHE, UniLaSalle Beauvais

Philippe CAYOT, l’Institut Agro Dijon

Dominique CHEVALIER-LUCIA, POLYTECH Montpellier

Thomas CROGUENEC, l’Institut Agro Rennes-Angers

Bernard CUQ, l’Institut Agro Montpellier

Christophe DENOYELLE, Institut de l’Élevage

Clarissa DETOMI, l’Institut Agro Montpellier

Charles DERMONT, JUNIA

Marie DUBOT, Terres Univia

Marie DUFRECHOU, L’École Supérieure des Agricultrices / USC GRAPPE

Alice DULAS, ACTIA

Romain EL-ANDALOUSSI, Sup’Biotech

Driss ELOTHMANI, ESA – Angers

Jean-Marc FERRANDI, ONIRIS

Cyrielle GARCIA, ESIROI – Université de la Réunion

Laurent GRIMAL, Université de Haute-Alsace

Catherine GUÉRIN, l’Institut Agro Rennes-Angers

Thomas HABERSETZER, ENSMAC / AGIR

Jordane JASNIEWSKI, ENSAIA – Université de Lorraine

Valérie LECHEVALIER, l’Institut Agro Rennes-Angers

Catherine LEVESQUE, CRITT Agroalimentaire SUD

Sylvie MARCHESSEAU, POLYTECH Montpellier

Caroline MORLOT, France Filière Pêche

Lionel MUNIGLIA, ENSAIA – Université de Lorraine

Françoise NAU, l’Institut Agro Rennes-Angers

Catherine RENARD, INRAE

Monia SAIDI, l’Institut Agro Dijon

Martine SARETTE, ENSMAC, INP Bordeaux

Virginie SCHWEITZER, Université de Haute-Alsace

Béatrice SIADOU-MARTIN, Université de Montpellier

Pierre SIMONET, INTERBEV Bretagne

Annick, TAMARO, ESIAB

Édith TRONC-LALOY, Groupe ESA

Olivier VAN INGELGEM, SDVF

Aventures

Les innovations 2023 relèvent le pari des challenges posés par la transition alimentaire.

Issus de 17 établissements, grandes écoles et universités françaises, les 19 équipes tiennent à réunir 5 piliers de l'écoconception en 2023 :

- le moindre impact environnemental pour préserver la planète
- la réduction des coûts énergétiques
- le souci du prix juste et abordable
- une exigence maximale en termes de qualité nutritionnelle
- la prise en compte de la diversité des régimes alimentaires

19 propositions qui affirment des tendances fortes !

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.

La tendance végétale des protéines à base de légumineuses se renforce de manière encore plus remarquable 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 promet-

tent 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 végété 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 tartelettes *Trop'Pei*, 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'oursons 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.

ECOTROPHELIA 2023

Les 19 aventures !

19 aventures innovantes concourront pour l’édition 2023 d’Écotrophelia. Le Jury Technique sélectionnera les 10 équipes qui seront auditionnées par le Jury National. Ce dernier choisira les 3 équipes lauréates pour décerner les trophées Or, Argent et Bronze et attribuera un certain nombre de prix.

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

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

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

06.
Breebez

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

07.
Coquette

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

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

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.
Jackami – Trop’Peï

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

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

13.
Mir&Tille

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

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.
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

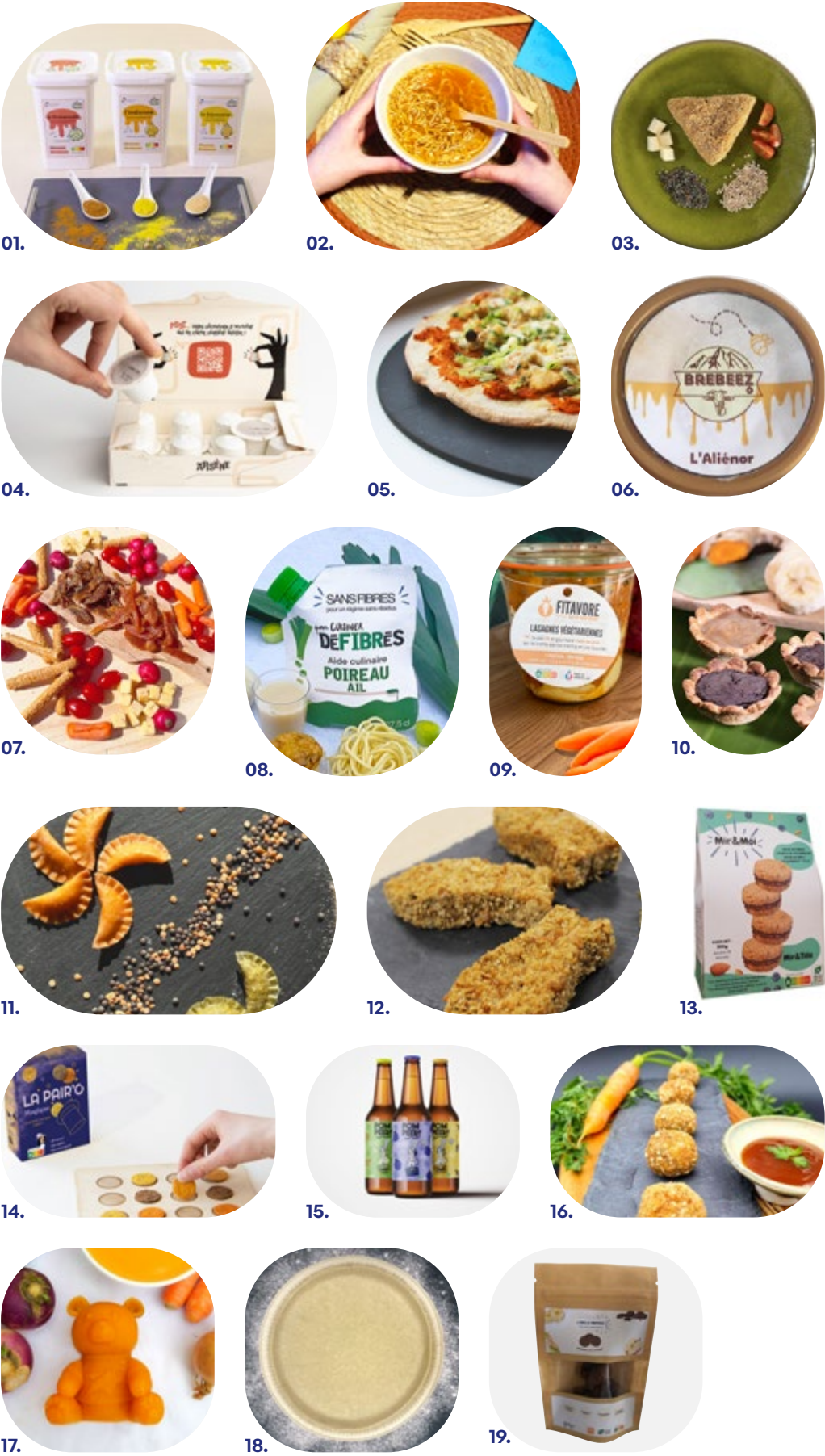
Plat cuisiné, soupe – Des soupes ludiques en forme d’ourson qui feront apprécier les légumes aux enfants.
UNILASALLE Beauvais

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



Les 19 innovations !

À toutes les sauces – L’Institut Agro Dijon

À toutes les sauces est une gamme de trois sauces déshydratées à base de légumineuses destinées à la restauration universitaire. Servies chaudes, elles se déclinent en trois univers : la Provençale à base de lentilles et tomate, l’Indienne avec son curry pour égayer vos papilles, et la recette signature de la région, la Dijonnaise alliant moutarde et comté. Mélangeant onctuosité et saveurs, **À toutes les sauces** met en avant des légumineuses françaises en recolorant les assiettes de la Restauration Hors Foyer.

De par leur diversité, elles peuvent s’associer à un grand nombre de plats. Le concept de pompes en libre-service permet d’accélérer le service en RHF étudiante afin de garantir un temps suffisant de pause repas. Ces sauces s’insèrent dans les missions de la loi EGalim et du PNNS4 visant à mettre en avant les protéines végétales. Vendues sous forme déshydratées entre 9,59 et 14,29€ le pot de 800g, elles possèdent une longue date de conservation et sont rapides d’utilisation.



Catégorie

Sauces et jus

Étudiants

Dorine AS
Lolita BOYON
Alizée COMBES
Alice FENOUILLE
Laureen MORRETTON
Zoé VERVEUR

Établissement

L’Institut Agro Dijon
www.institut-agro-dijon.fr

Enseignant

Philippe CAYOT

AMI Mon Pot(e) – Sup Biotech



Les plats préparés, vous connaissez ? Beaucoup d’ingrédients, des matières grasses, peu de protéines, peu de fibres, trop d’emballages. Résultat : un repas gourmand mais peu rassasiant.

Chez **AMI**, L’Alimentation d’un Monde Idéal, nous avons la solution : « **Mon Pot(e)** », le plat sain, gourmand, à prix d’AMI ! **Mon Pot(e)**, un plat de nouilles instantanées nomade, à réhydrater en 5 minutes dans l’eau chaude. Composé d’un bouillon de légumes puissant, de nouilles parfumées, d’ingrédients français, c’est un plat équilibré, source de fibres et protéines, Nutriscore A.

Le secret de notre innovation ? Algues, farine de pois chiche et extraits de levures : éléments aux apports nutritionnels élevés.

Mon Pot(e) se décline en 2 saveurs gourmandes :

- **Mon Pot(e)** le Provençal, légumes du soleil, thym et dulse, une algue rouge au goût délicat, qui amènera du soleil à votre repas !
- **Mon Pot(e)** le Forestier, champignons, persil et laitue de mer, une algue verte au goût végétal, pour un repas réconfortant.

Catégorie

Plat cuisiné

Étudiants

Romain BIAVA
Candice DULONG
Camille HALLER-DUDICK
Laurène MALLIÉ
Marie-Esther NAUCZYCIEL
Maëva PÉLAN
Capucine POUPINET
Maëlle REIG
Antoine TA

Établissement

Sup Biotech
www.supbiotech.fr

Enseignant

Romain EL-ANDALOUSSI

Alentini – AgroParisTech

L’**Alentini** est le nouveau plat végétarien durable et valorisant les filières françaises, à retrouver en restauration hors foyer. Ce prisme pané gourmand se compose de lentilles et sarrasin cuits comme un risotto et farci d’emmental et sauce tomate.

Riche en protéines et source de fibres, il apporte tous les macro-nutriments dont nous avons besoin lors du repas principal de la journée et vise à populariser une alimentation végétarienne saine.

Réfléchi avec les acteurs de la RHF, il est facile à conserver et mettre en œuvre car surgelé et se sert juste avec une portion de légumes !

Pensé pour et par les consommateurs, il saura convaincre par sa gourmandise, tout en restant sain comme le montre son Nutriscore B.

Vecteur de forts engagements, il participe à la transition alimentaire en popularisant le végé gourmand, sain et durable à un prix accessible.

Défi relevé : avoir un réel impact sur nos empreintes écologiques et nos santé avec ce produit industriellement et économiquement viable !



Catégorie	Établissement
Plat cuisiné	AgroParisTech www.agroparistech.fr
Étudiants	Enseignants
Emma DIETERLEN Victor LEMAIRE Constance LUCET-BERILLE Ninon MARTIN Ruben REY Marie-Alix SYLVETSRE Maurine VICENTE Clémence VIDAL	Agnès MARSSET-BAGLIERI Paul MENUT Gwenola YANNOU-LE BRIS

Arsène – ONIRIS Nantes

Arsène est la première alternative au café à base de lupin torréfié en capsule compostable à la maison. Grâce au lupin, une légumineuse cultivée en France, nous pallions l’impact environnemental de l’un des produits les plus importés et pourtant un des plus consommés : le café. Avec **Arsène**, l’expresso c’est sans culpabilité. Et que vous soyez plutôt café du matin ou du soir, nous avons la réponse à vos besoins.

Arsène Classique, composé à 100% de lupin vous apportera le réconfort d’une boisson chaude. **Arsène** Tonique, aux notes de noisette, vous donnera un effet énergisant, et sans caféine grâce à l’ajout de ginseng ! Nous proposons nos produits.

Arsène Classique et **Arsène** Tonique à la vente en boîte de 10 capsules compostables sur notre site internet aux prix de 3.90€ et 4.50€.

Les produits **Arsène** sont la meilleure alternative au café permettant de se rapprocher du goût de ce dernier tout en conservant sa facilité d’utilisation dans une démarche zéro déchet.



Catégorie	Établissement
Boisson	ONIRIS Nantes www.oniris-nantes.fr
Étudiants	Enseignants
Maiann DAUTREY Cathelle DENOUE Margaux LAVAL Apolline CORREIA LOPES Kexin GUO	Pascal BARILLOT Jean Marc FERRANDI Carole PROST

L'Athlétique – ENSAIA

L'Athlétique, la pizza du sportif, est vendue à la pizzeria La Pizza de Nico. Elle est composée d'une pâte fine et croustillante ainsi que d'une sauce aux lentilles corail et au curry afin d'apporter un goût original. À celle-ci s'ajoute du blanc de poulet mariné au gingembre et au citron. Pour apporter de la mâche et une source de fibres, nous utilisons des graines de courge. L'ajout d'un râpé de courgettes apporte du goût et de la couleur. Un mélange gourmand et fondant de mozzarella et de feta est réparti. La sauce aux petits-pois et à la menthe amène de la fraîcheur. La pizza est riche en protéines, réduite en AGS et en sel et possède un Nutri-Score A la démarquant des autres pizzas du marché. Ces informations se retrouvent dans le QR code présent sur le packaging.

L'Athlétique vise une cible inhabituellement touchée par ce type de produit de “fast food”. Elle permet aux sportifs d'avoir un apport calorique et nutritionnel suffisants, contribuant à ses objectifs sportifs.



Catégorie

Plat cuisiné

Étudiants

Augustin BLANCHET
Selina FELICE
Verena GARCÍA
Alberto GUTTIÉREZ
Audrey HELIN
Emma LARVOR
Yeeun LEE
Mafalda MOUNIC
Emma THOMAS
Ayrthon VERA

Établissement

ENSAIA
www.ensaia.univ-lorraine.fr

ENSAD

FMA

Enseignants

Alexandre BRUGNONI
Lionel MUNIGLIA
Jordane JASNIEWSKI
Laurent GRIMAL
Béatrice SELLERON

Breebez – ENSMAC Bordeaux INP



Depuis plusieurs années, une tendance à la consommation de produits locaux gagne du terrain sur le marché de l'agroalimentaire. Pour répondre à cette tendance, nous avons réalisé un produit innovant uniquement avec des matières premières originaires du Sud-Ouest. **Breebez** propose une gamme de crèmes glacées gourmandes au lait de brebis et au miel mettant en valeur des produits du terroir néo-aquitain. La brebis est un animal endémique de la région et les produits lactés dérivés de la brebis bénéficient d'une très bonne image de marque.

En parallèle, les produits de la ruche tels que le miel sont très appréciés des consommateurs et les producteurs locaux sont nombreux. De là, est née l'idée des glaces régionales à base de lait de chèvre et de miel et avec 3 déclinaisons à forte connotation Sud-Ouest. La gamme proposée est constituée de 3 parfums : L'Aliénor, au goût nature, la Périgourdine, à la noix, et l'Espeleta au caramel et au piment d'Espelette.

Ces crèmes glacées sont vendues en lots mixtes de 4 pots de 76 grammes dans les Grandes et Moyennes Surfaces de la Nouvelle-Aquitaine. **Breebez** propose des crèmes gourmandes, locales, aux saveurs atypiques et sans additifs.

Catégorie

Dessert, glace et sorbet

Étudiants

Mathieu LAMARRE
Julie MICHELON
Romain VIALA

Établissement

ENSMAC Bordeaux INP
<https://ensmac.bordeaux-inp.fr>

Enseignants

Thomas HABERSETZER
Fernando LEAL CALDERON
Abdelaziz OMARI

Coquette – JUNIA

Coquette est constitué de lamelles de filets de poule marinées et séchées à consommer à l'apéro. Notre gamme de produit s'articule autour de 3 saveurs : Thym/Romarin, Curry et Paprika/Piment de Cayenne/Oignon. Le produit est éco-conçu par le choix d'un approvisionnement local de la matière première : les poules. Issues de la filière des poules pondeuses de réforme, elles sont peu valorisées en France. La fabrication est aussi éco-conçu avec la marinade, étape clé, qui permet de ne pas cuire le produit pour une réduction des dépenses énergétiques et une qualité microbiologique du produit.

Éco-conçu par le choix des matières premières et d'un processus de fabrication simplifié, Coquette propose des saveurs fidèles à celles présentes sur le marché apéritif français, une recette simple avec un minimum d'ingrédients, riche en protéines et sans additifs. Le produit proposé sous forme d'un sachet de 100g est au prix de 6€.

Alors laissez-vous séduire par **Coquette**, l'apéro responsable !



Catégorie

Apéritif et snack salé

Étudiants

Juliette BOURSIEZ
Marie DANIEL
Ousmane DIALLO
Jordan GOMES DOS SANTOS
William GONNET
Alexandre LAYEC
Aline LE GALL
Émilie MOUTIN
Mathilde VOIRIN

Établissement

JUNIA
www.junia.com

Enseignants

Charles DERMONT
Virginie MOLINIER



Les Défibrés – L'Institut Agro Montpellier

Les Défibrés sont des aliments éco-conçus alliant plaisir et sérénité, à base de légumes mais sans fibres. Développés par une équipe d'étudiants de l'Institut Agro Montpellier, nos produits sont innovants et savoureux. Respectueux de la santé des consommateurs et de l'environnement, ils répondent à un besoin de diversification de l'alimentation pour les personnes qui suivent un régime alimentaire sans résidus.

Notre proposition vise à répondre à un besoin de consommateurs ayant des problèmes de santé, en apportant le plaisir de la consommation des légumes, mais sans fibres. Nous proposons deux familles de produits :

- Une gamme de jus de légumes à déguster tels quels. Les jus de légumes **Les Défibrés**, avec une recette originale associant des légumes et des plantes aromatiques, tout en conservant le goût et la couleur native des légumes frais. Les saveurs proposées sont concombre/menthe, carotte curcuma, betterave/chou rouge et tomate/basilic. (DLC= 4 semaines au frais (+4°C)).
- Une gamme d'aides culinaires, pour cuisiner des légumes sans fibres. Les aides culinaires permettent de préparer différents plats à base de légumes, comme une soupe, une quiche ou un flan. L'aide culinaire peut également être utilisée directement en tant que sauce sur des pâtes alimentaires. Différents goûts sont proposés : poireau/ail, potiron/patate douce et poivron/courgette. (DDM= 6 mois à température ambiante).

Le segment de population que nous avons choisi, à savoir toute personne suivant un régime sans fibres, quel que soit son âge ou son sexe, peut paraître restreint au premier abord. Notre cible prioritaire, semble être les femmes entre 20 et 45 ans.



Catégorie

Aide culinaire

Étudiants

Lola BOIS
Cécile DELPECH
Lise DEPRET
Hajar HAMDOUN
Clémence LAPORTE
Octave-Hajime LESPAGE
Marion MAZIÈRES
Sandra TENDENG THIAOULÉ
Alexandre TOUCHELAY

Établissement

L'Institut Agro Montpellier
www.institut-agro-montpellier.fr

Enseignants

Bernard CUQ
Clarissa DETOMI
Emmanuelle LAUTIE
Paloma POIREL
Maxime SEBBANE



Fitavore – L’Institut Agro Montpellier

Fitavore, c’est le premier traiteur sportif disponible en libre-service directement à la salle grâce à un réfrigérateur connecté. Nos plats sont sains et riches en protéines pour permettre aux adhérents des clubs de fitness de ne pas « cramer leur training en une bouchée ».

Fitavore innove sur le plan nutritionnel en s’adaptant aux besoins des sportifs avec une offre de snacking sain accessible à tout moment. C’est également une offre de service inédite, différenciante et fidélisante pour les salles de sport.

En plus d’être frais et de saison, nos repas made in Montpellier sont conservés dans des bocaux en verre réutilisables. Des lasagnes végétariennes aux salades César, en passant par notre fameux carrot cake, nous avons élaboré plus de 60 recettes différentes qui peuvent se conserver 3 à 6 semaines au réfrigérateur.

Nous proposons deux types de formules plat-dessert, une normale à 12€ et une maxi à 14€, à dévorer frais ou à réchauffer 2 minutes 30 au micro-ondes.



Catégorie

Plat cuisiné

Étudiants

Clémence GRAILLES
Gary NASR

Établissement

L’Institut Agro Montpellier
www.institut-agro-montpellier.fr

Enseignants

Bernard CUQ

Jackami Trop’Péï – ESIROI



Envie d’un encas sain, original et antioxydant ? Les tarteleTTes **Trop’Péï** sauront vous satisfaire !

Leur atout ? L’originalité de leur pâte à tarte croquante, à base de jacquier, épeautre et avoine. Leur recette avec fruit et graines de jacquier diminue le gaspillage alimentaire et donne une saveur unique. Laissez-vous emporter par deux garnitures onctueuses: cacao-patate douce et banane-patate douce. Le tout faible en matière grasse saturée, à minima source de fibres et Nutri-Score respectivement B et C ! Laissez-vous tenter par la curcumine que renferme **Trop’Péï**.

Son secret ? Une forme améliorée pour permettre son absorption et mieux profiter de ses bénéfices. Grâce à son format et son packaging en lot de 2*3, **Trop’Péï** se consomme rapidement à tous moments de la journée. Pratique pour les actifs de tout âge ! Retrouvez **Trop’Péï** en épicerie spécialisées et en office de tourisme au prix de 6 euros. Elles seront conservées au réfrigérateur pour une durée maximale de 30 jours.

Catégorie

Biscuits et gâteaux

Étudiants

Aline BENARD
Marguerite BOYER
Kalyani DOURAQUIA
Alessia LEBON

Établissement

ESIROI
<https://esiroi.univ-reunion.fr>

Enseignants

Cyrielle GARCIA

LEGUMINIS – Polytech Montpellier

Vous voulez réduire votre consommation de viande ? Avec un produit rapide et pratique à préparer ? Mais qui est également respectueux de l’environnement par son concept, dans sa production et sa distribution ? Les Épatantes vous présentent les **LEGUMINIS**, les premières pâtes fraîches de légumineuses farcies qui vont révolutionner vos repas ! C’est un plat qui allie gourmandise et qualité nutritionnelle. Il est décliné en deux recettes : Tomates-Mozzarella-Basilic et Ricotta-Champignons. Composés de lentilles en association avec de l’œuf, nos leguminis sont naturellement riches en protéines et source de fibres tout en étant Nutriscore A. Ce produit convient aux personnes suivant un régime pauvre en sucre ou en sel.

Retrouvez **LEGUMINIS** dans vos magasins de proximité au prix de 3,50 € pour une portion de 250 g (pour deux personnes) dans un bocal en verre consigné.

LEGUMINIS, la solution pour combler vos apports en protéines sans manger de viande.



Catégorie

Plat cuisiné

Étudiants

Lucie FANTINO
Julie GAXIEU
Laura MIQUEL
Doriane N’GUESSAN
Marc ROUCHON

Établissement

Polytech Montpellier
www.polytech.umontpellier.fr

Enseignants

Céline BRETON
Dominique CHEVALIER
Maéva HOSTACHY
Sylvie MARCHESSEAU

Ma’Croc – Ensaia – FMA – IAE – ENSAD



À ce jour, il existe très peu de poissons panés à base de poissons gras sur le marché : on trouve uniquement du saumon pané de Norvège ayant un fort impact environnemental.

Valocéan vous propose un poisson pané français et éco-responsable : **Ma’Croc**. Il permet à vos enfants de se régaler tout en leur apportant des oméga-3, l’un des enjeux majeurs du PNNS 4. Constitué de maquereau Pavillon France, patate douce française BIO et Coco de Paimpol AOP, ce produit à 94% français valorise des filières locales de qualité.

Ma’Croc est naturellement « riche en oméga-3 » car aucune huile de poisson n’est rajoutée pour obtenir cette allégation, contrairement à certains concurrents. Il est Nutri-Score A et source de fibres grâce à une panure originale à base de haricot coco.

Ma’Croc est un produit surgelé, à réchauffer au four ou à la poêle et à déguster avec l’accompagnement de votre choix ! T’as les crocs ? Prends un **Ma’Croc** ! Français, éco-responsable et riche en oméga-3, **Ma’Croc** te réglera !

Catégorie

Plat

Étudiants

Christina Adrianina RAKOTOARISOA
Oumaïma DAWOOD DODAT
Alexis FORAY
Arnaud FUNKE
Émilie GIORDANO
Eymeric K/BIDI
Thomas KLEE
Marion LE CALVEZ
Marie MONTCHARMONT
Lorena VIX

Établissement

ENSAIA

ENSAD

FMA

IAE

Enseignants

Laurent GRIMAL
Béatrice SELLERON
Catherine VIROT-HUMEAU

Mir&Tille – ONIRIS Nantes

Mir&Tille est la pause sucrée conçue pour protéger vos yeux ! Il saura vous surprendre avec ses deux biscuits à base de germe de blé et de kombu ainsi que son fourrage à la myrtille et aux amandes. Nous avons choisi des ingrédients pour leur richesse naturelle en vitamines et minéraux préservant la vision telle que le zinc et les vitamines A, E et B2.

Choisir **Mir&Tille** c’est choisir une pause gourmande et saine, riche en fibres, Nutriscore A et sans additifs mais c’est également choisir une pause déculpabilisée et engagée pour l’environnement avec une production et des ingrédients français, un emballage écoconçu et un Ecoscore A !

Retrouvez ce snack audacieux en version hebdomadaire à 6€90 dans vos magasins. Super U des Pays de La Loire et chez votre opticien en version d’essai dans sa boîte réutilisable !

Catégorie	Établissement
Biscuit et gâteaux	ONIRIS NANTES
Étudiants	Enseignants
Camille DANY Léa MARTIN Loïc MORAL Simon PÉTRISSANS	Pascal BARILLOT Sibylle DUCHAINE Jean-Marc FERRANDI Carole PROST Samira ROUSSELIERE



LA PAIR’O Magique – ENSAIA – FMA – ENSAD

LA PAIR’O Magique est une alternative ludique aux biscuits apéritifs actuels. En reprenant le concept du Memory®, notre produit emmène les enfants entre 3 et 8 ans dans un univers enchanteur. 4 saveurs composent ces biscuits croquants : Ail, Herbes de Provence, Tomate-Origan et Olive. 50 % moins salés que la moyenne, sans additifs et sans sucres ajoutés, c’est presque de la magie ! Dès qu’une paire d’un même pictogramme magique est trouvée, l’enfant peut manger un à un, ou en superposant les 2 biscuits, pour découvrir des mélanges de saveurs.

LA PAIR’O Magique s’adresse non seulement aux parents et proches de parents qui souhaitent offrir des snacks aux valeurs nutritionnelles intéressantes sans culpabiliser, mais aussi aux enfants pour qui l’apéritif semble ne jamais se terminer.

LA PAIR’O Magique peut se jouer seul ou à 2, entre enfants ou avec un adulte.

Retrouvez notre produit au rayon apéritif dans votre magasin de proximité, au prix de 2,69 € la boîte de 65 g.

Catégorie	Établissement
Biscuit et gâteaux	ENSAIA
Étudiants	Enseignants
Laure EBY Hélène ERHARD Carmen GARCIA Ikram KESSAB Celio MANTSOUAKA Camille ORHAND Nathan POUX Claire SCHOELLEN Felicia STOEHR Emma TABARY-DEVISME	ENSAD FMA Laura DUMAS Christelle MATHÉ Lionel MUNIGLIA



Pom’peel’up – L’Institut Agro Rennes-Angers

Vous êtes fatigué de boire les mêmes boissons ennuyeuses et prévisibles, le cidre, la bière...

Accablé par tant de monotonie, vous cherchez quelque chose de plus excitant, de plus rafraîchissant et surtout de plus éco-friendly ? Alors laissez-nous vous présenter **Pom’Peel’Up**, notre gamme de boissons alcoolisées, pétillantes et aromatisées, à base de marc de pomme upcyclé !

Nous avons souhaité faire d’une pomme deux coups : nous avons combiné des ingrédients locaux et de qualité avec des techniques d’upcycling innovantes pour créer des boissons ultra rafraîchissantes, écologiques et durables.

Nous sommes fiers de faire partie de cette nouvelle génération de marques qui croient en la durabilité et en la responsabilité environnementale. Chaque boisson de notre gamme est créée en utilisant un co-produit : le marc, issu de l’industrie des cidres et jus de pommes bretons.

Boire **Pom’Peel’Up**, c’est vivre de marc et d’eau fraîche.

Catégorie

Boisson

Étudiants

Daphné BERNARD DE LAJARTRE
Sarah GOURIOU
Marius GUYARD
Justine JEANNE
Anaël LE CAM
Alicia LOGERAIS
Elisa SEY

Établissement

L’Institut Agro Rennes-Angers

Enseignants

Valérie LECHEVALIER
Stéphane GOUIN
Jeehyun LEE



Quartier n°5 – L’Institut Agro Rennes-Angers



Quartier n°5 vous propose ses *Bouchées du cœur*, des bouchées gourmandes et croustillantes, parfaites pour vos apéritifs ou en accompagnement de vos plats. Les Bouchées du cœur, ce sont des produits simples fabriqués à base de cœur de bœuf, et déclinés en plusieurs recettes selon la saison.

L’objectif est simple : valoriser le cœur de bœuf, un abat habituellement déclassé en filière d’alimentation animale. En l’associant à des produits de saison, nous encourageons les consommateurs à consommer plus responsable. Riches en protéines, riches en vitamine B12 et sources de fer, les Bouchées du cœur sont bonnes pour vos papilles et votre santé !

Vous pouvez déjà découvrir 4 recettes : les Bouchées du cœur à la carotte, au champignon, au comté et à la tomate cœur de bœuf. Pour encore plus de gourmandise, les bouchées sont à dipper dans une sauce ! Toute la gamme sera disponible en supermarchés, au prix de 4,60€ pour un assortiment de 12 bouchées et de leur sauce.

Catégorie

Accompagnement – apéritif

Étudiants

Tifenn ALLARD
Romane ALPHONSOUT
Eurielle GUINET
Floriane LE COENT
Alexandre MAHÉ
Laurane NALEPA
Charlyne REBAGLIATO

Établissement

L’Institut Agro Rennes-Angers

Enseignants

Thomas CROGUENNEC
Catherine GUERIN
Valérie LECHEVALIER

SLOUP’ – UNILASALLE Beauvais

Vos enfants n’apprécient pas les légumes ? **SLOUP’** a la solution : une soupe solide en forme d’ourson, à base de gélatine bovine. Cet ourson, c’est Gary. Avec ses quatre recettes originales formulées aux couleurs des saisons, Gary remet les légumes locaux, oubliés et déclassés au goût des enfants. Des soupes valorisant les filières locales, qui préservent la planète avec un emballage recyclé et recyclable !

Nutriscore A et source de protéines, Gary contribue à la bonne croissance de vos petits consommateurs. Qu’elles soient orange ou vertes, les soupes répondent aux besoins énergétiques et nutritionnels des enfants de 4 à 8 ans.

Sloup’, c’est 1min30 passée sans stress à la préparation d’un dîner complet et réconfortant. Disponibles toute l’année au rayon frais des GMS, en portion unique au prix de 3,25 €, elles se conservent 4 jours à 4°C et 48h après ouverture.

Sloup’ saura vous séduire, vous rendre le sourire, vous réconforter et par-dessus tout faire aimer la soupe aux enfants !

Catégorie

Plat cuisiné, soupe

Étudiants

Léa MICHAU
Laurine PAUL
Quitterie PONTAVICE
Raphaëlle TARGY
Capucine TOURNIGAND

Établissement

UNILASALLE Beauvais

Enseignants

François BUCHE
Aurélie DONNEZ
Céline JOUQUAND



4- Version Saine – ESA Angers

Version Saine, c’est une mission : revisiter les classiques de l’alimentation, en une meilleure version, pour notre santé et notre planète. Pour relever ce défi, **Version Saine** propose aujourd’hui son premier produit : la pâte brisée 100% végétale à base de légumineuses, céréales et oléagineux, mix qui lui confère un bon nombre de bénéfices et qui font d’elle le parfait remplaçant aux pâtes ultra-transformées.

Notre produit est Nutri-Score A, source de protéines avec une couverture complète en acides aminés essentiels, riche en fibres, allégé en matières grasses et réduit en sel. Tous ses ingrédients sont d’origine France.

Version Saine accompagne les professionnels de la restauration collective dans les enjeux de l’alimentation en leur permettant de proposer des menus plus sains et plus durables au plus grand nombre de consommateurs. Prête à l’emploi dans un moule en kraft et surgelée pour maîtriser les coûts et les portions, notre produit saura répondre aux attentes de ses clients.

Catégorie

Aide culinaire, dessert

Étudiants

Ludovic FILIN
Sophie JOUBERT
Clément MARQUETTE
Lilia NOURI
Léa POITEVIN
Adélice SIRAUDEAU
Mathilde TISSOT

Établissement

ESA Angers

Enseignants

Emma DONZ
Isabelle MAÎTRE



VALORIZE’ME – ESPL

Les encas **VALORIZE’ME** sont composés d’un mix de légumineuses, d’avoine, de fruits et légumes, de miel, de graines de courge et de chocolat.

Ils sont sous forme de « balls ». L’extérieur est brun, croquant et laisse paraître les graines et les flocons d’avoine. L’intérieur possède une texture fondante et onctueuse au goût sucré.

Ils sont riches en protéines, en fibres et contiennent de nombreuses vitamines et minéraux. Ils se conservent à température ambiante entre 6 et 12 mois avant ouverture, dans un doypack en papier kraft recyclable.

Ils sont vendus en BtoB aux magasins spécialisés, aux centres de remise en forme et aux salles de sport et en BtoC (e-commerce). Il existe trois gammes distinctes :

- Une sportive : athlètes en recherche de performance.
- Une santé : individus ayant des besoins nutritionnels spécifiques.
- Une plaisir : ceux voulant allier nutrition, santé et plaisir.

Ils sont vendus au prix de 4€ TTC le paquet de 10 unités (100g) et peuvent être consommés à tout moment de la journée. Ils sont innovants par leur composition nutritionnelle avantageuse : sans additifs, sans conservateurs et sans sucres ajoutés et avec valorisation de coproduits.



Catégorie

Alicament, Biscuit et gâteaux

Étudiants

Tristan BASTARD
Anne-lise BELLIARD
Célia NENCIONI
Max PINEAU
Eva RAMPON

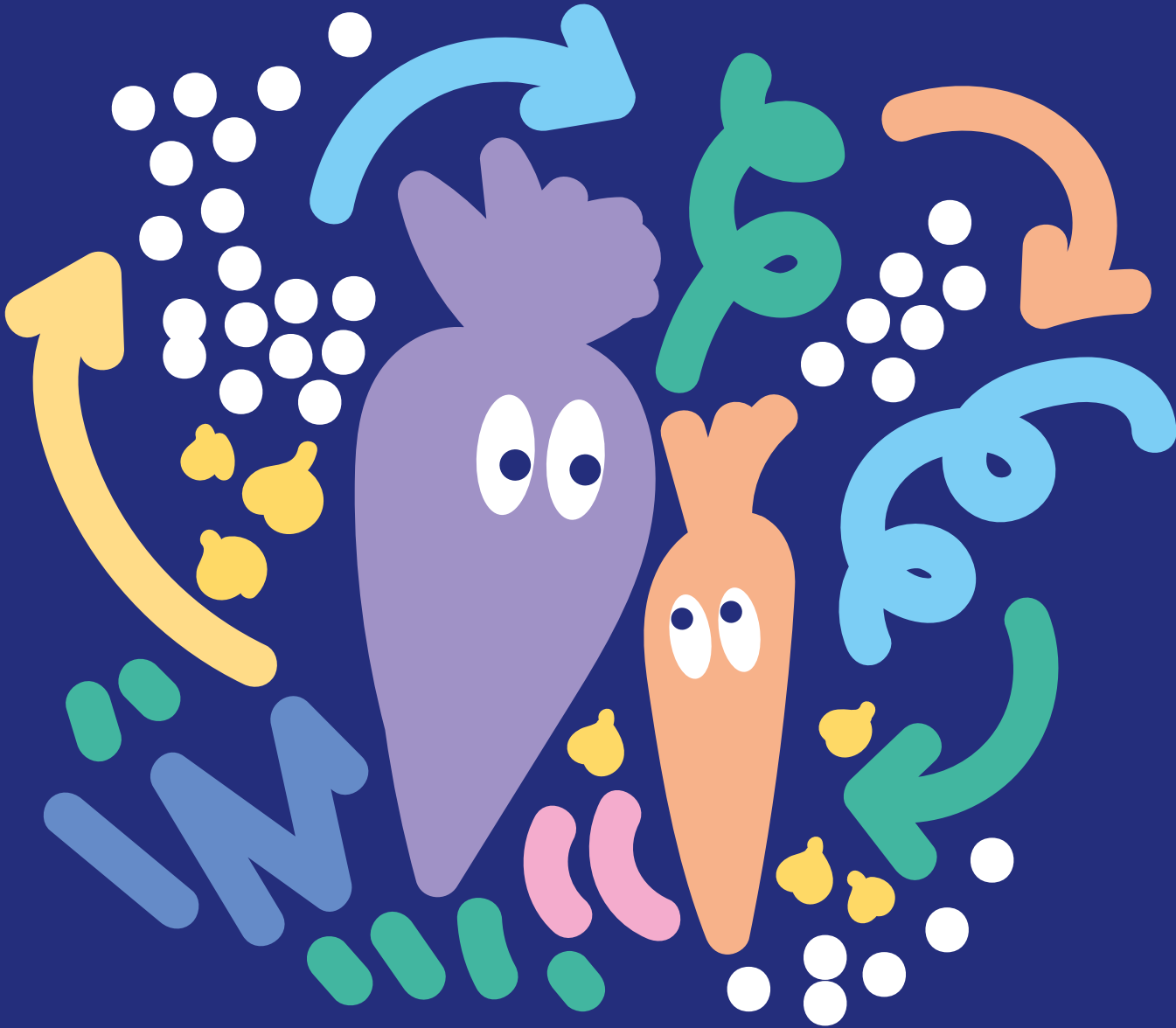
Établissement

ESPL

Enseignants

Delphine ALARD BRETAGNON
Vincent ORIEUX

Soutiens



Nos partenaires

Nos partenaires historiques ont fait, depuis plus de 20 ans le succès d’*Écotrophelia*. De nouveaux acteurs importants nous rejoignent aujourd’hui. Des interprofessions aux entreprises de pointe du secteur agroalimentaire en passant par les centres techniques et les associations, ils permettent au concours d’assurer sa pérennité au service des jeunes talents.

Le réseau d'établissements partenaires

AgroParisTech
www.agroparistech.fr

AgroParisTech est l'institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement, sous tutelle des ministères en charge de l'agriculture et de l'enseignement supérieur. Acteur de l'enseignement supérieur et de la recherche, ce grand établissement de référence au plan international s'adresse aux grands enjeux du 21^e siècle : nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations et intégrer la bioéconomie. L'établissement forme des cadres, ingénieurs, docteurs et managers, dans le domaine du vivant et de l'environnement, en déployant un cursus ingénieur, une offre de master et une formation doctorale en partenariat avec de grandes universités françaises et étrangères, ainsi qu'une gamme de formation professionnelle continue. AgroParisTech se structure en 10 centres et campus en France dont 4 en Ile-de-France, 5 départements de formation et de recherche, 22 unités mixtes de recherche, une unité de recherche et développement, 1 ferme expérimentale, 2 halles technologiques, des tiers-lieux ouverts dits «InnLab» et compte plus de 2300 étudiants et 250 enseignants-chercheurs.

Avignon Université
<https://univ-avignon.fr>

Dans un environnement patrimonial remarquable au cœur de la Provence, Avignon Université a construit ses formations et sa recherche autour de deux axes identitaires : «Agro&Sciences», et «Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques». Aujourd'hui, ses deux Campus, Hannah Arendt et Jean-Henri Fabre, font la preuve que les deux axes identitaires sont les pierres angulaires d'un avenir crédible

pour la Provence, pour sa jeunesse, pour le vivre ensemble. L'histoire multiséculaire de notre Université débouche sur une recherche active et reconnue, une formation solide et adaptée dans le but de forger des talents, d'accompagner des diplômés, de lancer des pépites. « Ne pas attendre l'avenir, le faire », telle est sa devise. Comptant 6 cursus Master Ingénierie (CMI) et bientôt 2 Ecoles Universitaires de Recherche, elle vise une excellence à la fois ancrée dans le territoire socio-économique et à visée internationale.

Ecole de Biologie Industrielle
<https://ebi-edu.com>

L'EBI Cergy (95) est une école d'ingénieurs généraliste basée sur la transversalité et la coopération. Accréditée CTI, l'EBI forme des ingénieurs-managers en biologie à destination de 4 secteurs industriels : cosmétique, pharmaceutique, agroalimentaire et environnement. Quel que soit le diplôme - Bachelor Biotech Engineering (Bac+3) - Cycle prépa & Ingénieur (Bac+5) - Mastères spécialisés, il y a une pédagogie commune qui favorise l'émergence de projets innovants et l'entrepreneuriat en capitalisant sur l'acquisition de compétences techniques, de gestion de projet et de management. Sensibilisés à la notion de propriété industrielle, nos étudiants ont accès à 11 plateformes technologiques et bénéficient d'une pépinière d'incubation et d'un réseau de partenaires pour développer leurs projets. Plus spécifiquement pour l'agro-alimentaire, nos ingénieurs sont des experts capables de maîtriser la sécurité des aliments, investir dans le développement d'aliments santé, formuler de nouveaux produits prêts à consommer, compléter des gammes de produits à marque propre, analyser la robustesse des certifications obtenues

nues par les fournisseurs tout au long des filières, optimiser les procédés de transformation des matières premières, etc.

ENSAIA
École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - Université de Lorraine - Nancy
<https://ensaia.univ-lorraine.fr>

L'ENSAIA est une école d'ingénieur publique sous tutelle du Ministère ESRI, créée il y a plus de 50 ans. Elle propose à 500 élèves des formations de haut niveau en production, développement et innovation, de la production agricole à la transformation alimentaire via 3 diplômes d'ingénieur «Agronomie», «Industries Alimentaires» et «Production Agroalimentaire» (par apprentissage sur 3 ans). Depuis plusieurs décennies, son champ de formation couvre aussi l'environnement pour/par l'agronomie («Phytomining», Agriculture Urbaine, Agro-écologie, Agro-énergie...) et les biotechnologies non alimentaires : thérapeutiques (cellules souches), pharmaceutiques (anticorps, vaccins, antibiotiques) et cosmétiques (actifs biosourcés, formulation). En conciliant Sciences, Technologies, Management et Ouvertures Culturelles et Internationales, l'Ecole de l'Innovation et de la Transition forme les cadres pleinement conscients des enjeux sociétaux du XXI^e siècle, pour une agriculture éco-responsable et une alimentation saine et durable.

ENSMAC (ex ENSCBP) Bordeaux INP
L'Institut Polytechnique de Bordeaux
École Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie
<https://ensmac.bordeaux-inp.fr>

L'Ecole Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie (ENSMAC) est une école d'ingénieurs de Bordeaux INP. Elle propose des

formations scientifiques et managériales solides, ouvertes sur l'international, axées sur la recherche et l'innovation, en interaction étroite avec les entreprises. Précurseur sur les questions de développement durable, l'école a pour ambition de former des ingénieurs aux valeurs éthiques et environnementales affirmées. Ce qui lui vaut d'ailleurs une labellisation DD&RS depuis 2016.

ESA
Ecole Supérieure d'Agricultures
www.groupe-esa.com

Tournée vers l'avenir avec l'agroécologie et l'agriculture numérique, l'ESA (École supérieure d'agricultures), fondée en 1898, basée à Angers et Paris, est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture, alimentation, environnement et marchés de dimension internationale. Son offre de formation est complète en termes de niveaux, de publics et de modalités : BTS, Licence, Bachelor, Ingénieur, Master et Doctorat pour des publics étudiants ou alternants, en formation continue ou e-learning. L'école rassemble plus de 3 200 étudiants. Sa pédagogie associe expérience du terrain et acquisition des fondamentaux scientifiques et techniques. Elle s'appuie sur une recherche appliquée dédiée à la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables.

ESIAB - UBO
École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique
- Université de Bretagne Occidentale
www.univ-brest.fr/esiab

L'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique est une école interne de l'Université de Bretagne Occidentale, implantée sur deux sites des agglomérations de Brest (site de Plouzané) et de Quimper. Sur son site de Plouzané, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Microbiologie et qualité», avec 5 options possibles en dernière année : Qualité des Aliments, Qualité en Santé, Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène, Marketing et Vente ou Recherche. Sur son site de Quimper, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Agroalimentaire», par la voie de l'apprentissage ou sous statut

étudiant, avec 2 options possibles en dernière année : Produits et Procédés en Industries Alimentaires ou Biotechnologies Marines. L'ESIAB répond aux besoins de la filière agroalimentaire, notamment en formant les futurs cadres dans les domaines de l'innovation procédés/produits, du management de la production, de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Située en Bretagne, première région agroalimentaire française, elle s'appuie sur un réseau dynamique de diplômés et d'entreprises partenaires des deux formations. Ouverte à l'international, l'ESIAB veille à développer les flux entrants et sortants en établissant des liens durables favorables aux échanges internationaux.

ESIROI
<http://esiroi.univ-reunion.fr>

L'École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien (ESIROI) est une école interne de l'Université de la Réunion. L'ingénieur ESIROI spécialité Agroalimentaire possède des compétences managériales et scientifiques dans l'ingénierie des productions agroalimentaires et dans le contrôle de la qualité sanitaire des aliments notamment en zones tropicales. Il est capable d'intervenir à toutes les étapes de la chaîne de production et de prendre en compte les grands enjeux économiques, alimentaires et éthiques actuels dans son activité. La pédagogie de l'école se traduit par une forte interaction avec les entreprises sur des projets en formulation, dimensionnement et éco-innovation. Les élèves effectuent un semestre d'échange en 4^e ou 5^e année dans une école partenaire et peuvent prétendre à une double diplomation en Master d'Administration des Entreprises. 12 mois de stage dont 4 en pays anglophone permettent de travailler en contexte international. L'élève bénéficie d'un environnement de recherche et développement avec une équipe pédagogique impliquée dans l'UMR Qualisud et via le réseau Qualireg.

ESIX Normandie
Département Agroalimentaire
<http://esix.unicaen.fr>

L'ESIX Normandie - École supérieure d'ingénieurs de l'université de Caen Normandie, propose trois diplômes d'ingénieurs, habilités par la Commis-

sion des Titres d'Ingénieurs, sur les sites de Caen et Cherbourg (Agroalimentaire, Génie des Systèmes Industriels, Mécatronique & Systèmes Embarqués). La formation Ingénieur Agro-alimentaire de l'ESIX est généraliste et pluridisciplinaire et assure aux diplômés une intégration rapide et une adaptabilité aux secteurs industriels de l'agroalimentaire. Cette formation intègre les enjeux actuels de développement durable, de responsabilité éthique de l'entreprise ainsi que les nouvelles tendances alimentaires des consommateurs (flexitarisme, vegan...).

AgroParisTech  université PARIS-SACLAY

 AVIGNON UNIVERSITÉ

 EBI

 UNIVERSITÉ DE LORRAINE

 ENSAIA

 BORDEAUX INP

 Ensmac

 ESA

 ECOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES

 ésiab

 ECOLE D'INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE DE BRETAGNE ATLANTIQUE

 ESIROI

 Ecole Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien

 ESIX

Soutiens

FMA
Faculté de Marketing et d'Agros-
ciences / Université de Haute Alsace
www.fma.uha.fr

La Faculté de Marketing et d'Agros-
ciences (FMA) est l'une des compo-
santes de l'Université de Haute Alsace
présente sur le site de Colmar. Faculté
transdisciplinaire, elle accueille près de
600 étudiants répartis en deux pôles
d'enseignement : le Pôle marketing et
le Pôle Agros sciences. Les enseigne-
ments dispensés par des intervenants
du milieu professionnel et des ensei-
gnants-chercheurs permettent d'ob-
tenir des Licences et des Masters dans
l'un ou l'autre des deux domaines, voire
les deux, simultanément comme le
Master en double compétence Innova-
tion Agroalimentaire et Marketing. Le
Pôle Marketing forme des cadres
aptes à assurer rapidement des fonc-
tions de management et d'encadre-
ment des équipes de marketing, de
commercialisation et de relation à la
clientèle. Les formations du Pole
Agros sciences offrent quant à elles de
nombreux débouchés dans les
secteurs de l'alimentaire (gestion de la
qualité, de la traçabilité et de la sécu-
rité alimentaire, développement de
projets de R&D alimentaire, ...) et le
secteur agricole / agronomie...
Les différents cursus de la FMA-UHA
intègrent une forte dimension interna-
tionale. Celle-ci est aujourd'hui effec-
tive à travers de nombreux partenariats
avec des établissements situés en
Suisse, Allemagne, Pologne, Rouma-
nie, Espagne, Chine et au Maghreb.
Ces collaborations donnent lieu à une
offre conséquente de formations bi
et tri nationales permettant ainsi la
délivrance simultanée de deux ou trois
diplômes aux étudiants.

L'Institut Agro Dijon
www.institut-agro-dijon.fr

L'Institut Agro Dijon est l'une des trois
écoles regroupées au sein de l'Institut
Agro depuis 2020. Il a pour ambition
d'être le leader français de l'enseigne-
ment supérieur dans les domaines de
l'agriculture, de l'alimentation et de
l'environnement. L'Institut Agro
rassemble 4500 étudiants dont 1000
à Dijon. Il couvre l'ensemble des filières
végétales et animales y compris la
vigne et le vin, l'horticulture, l'halie-
tique et le paysage. Il offre une large
palette de formations initiales et conti-
nues pluridisciplinaires. L'Institut Agro

a vocation à jouer un rôle national et
international dans l'accompagnement
des transitions agro-écologiques,
alimentaires et numériques à travers la
formation, la recherche et l'innovation ,
le renforcement des capacités des
acteurs des territoires et des filières,
et l'appui à l'enseignement technique
agricole en collaboration avec ses
partenaires de recherche, les universi-
tés, les entreprises, les collectivités et
autres acteurs du monde socio-écono-
mique. La formation d'ingénieurs
agroalimentaires et agronomes civils
et fonctionnaires constitue la vocation
principale de l'école de Dijon. Ces 96
enseignants-chercheurs mènent des
travaux de recherches fondamentales
et appliquées autour de l'agroécologie
et de l'alimentation durable au service
des territoires.

L'Institut Agro Montpellier
www.institut-agro-montpellier.fr

L'Institut Agro Montpellier est l'une des
trois écoles regroupées au sein de
l'Institut Agro depuis 2020. Il a pour
ambition d'être le leader français de
l'enseignement supérieur dans les
domaines de l'agriculture, de l'alimen-
tation et de l'environnement. L'Institut
Agro rassemble 4500 étudiants dont
1700 à Montpellier. Il couvre l'ensemble
des filières végétales et animales et
offre une large palette de formations
initiales et continues pluridisciplinaires.
L'Institut Agro a vocation à jouer un rôle
national et international dans l'accom-
pagnement des transitions agro-éco-
logiques, alimentaires et numériques à
travers la recherche, l'innovation et
l'accroissement des capacités des
acteurs des territoires et des filières,
en collaboration avec ses partenaires
de la recherche, les universités et les
entreprises. À Montpellier, plusieurs
formations en agroalimentaire et
agro-industrie sont ouvertes aux
étudiants, notamment vers les filières
alimentaires durables au Sud.
L'école s'est dotée d'un AgroFablab
en 2022 composé de 3 laboratoires
d'expérimentation dont le MiamLab,
un espace de création culinaire et de
réflexion autour de l'alimentation
durable. Cette cuisine expérimentale
tournée vers les sciences des aliments
et des procédés de fabrication dispose
d'équipements semi-professionnels
mis à la disposition des étudiants pour
développer leur créativité et fabriquer
les aliments de demain.

L'Institut Agro Rennes-Angers
www.institut-agro-rennes-angers.fr

L'Institut Agro Rennes-Angers, école
interne de L'Institut Agro, est implan-
tée sur les sites de Rennes et Angers.
Ancrée dans le premier bassin agricole,
maritime et agroalimentaire d'Europe,
l'école est 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 docteurs, l'école possède
une solide expertise scientifique et est
un acteur majeur des transitions des
filières. Elle mène une recherche
fondamentale et appliquée au domaine
agroalimentaire et agricole, en lien
avec l'INRAE. 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. Elle s'est pour
cela dotée du Pôle Alimentation, struc-
ture transversale pluridisciplinaire au
service de projets de formation, de
recherche et de développement en
agroalimentaire, qui permet de
répondre aux attentes des profession-
nels et des consommateurs en inno-
vant sur la structuration de filières de
production, la transformation et la
valorisation.

ISARA
www.isara.fr

L'ISARA, école d'ingénieurs membre
de la FÉSIA forme des cadres pour
l'agroalimentaire, l'agriculture, l'envi-
ronnement et le développement rural.
L'école a développé d'intenses rela-
tions de partenariat avec les milieux
économiques et professionnels dans
la perspective de répondre toujours
mieux à leurs attentes, en formant des
ingénieurs de qualité et en les accom-
pagnant dans leurs projets de dévelop-
pement en France et à l'international :
innovation et stratégie commerciale,
management et gestion de la qualité,
production agroalimentaire. L'ISARA
exerce ses trois métiers (la formation,
l'étude/expertise et la recherche appli-
quée) tout au long des filières de l'ali-
mentation avec la volonté de
promouvoir l'innovation et le dévelop-
pement au service des hommes et des
territoires.

Soutiens

JUNIA
Grande école d'ingénieurs
<https://www.junia.com/>

JUNIA, école des transitions, contri-
bue aux grands enjeux : nourrir la
planète, développer la transformation
numérique et industrielle, accélérer la
transition énergétique et urbaine,
renforcer les technologies de la santé
et du bien-vivre. La grande école d'in-
génieurs porte 7 cycles préparatoires,
3 programmes HEI, ISA et ISEN, des
activités de recherche et des services
aux entreprises. JUNIA compte
5 000 étudiants dont 530 apprentis
et 450 collaborateurs. Elle dispose
de 3 campus : Lille, Bordeaux, Château-
roux. Reconnue par l'Etat sur ses
missions d'enseignement supérieur,
elle est labellisée EESPIG (établisse-
ment d'enseignement supérieur privé
d'intérêt général). Ses diplômes sont
habilités par la CTI (commission des
titres d'ingénieur). JUNIA est membre
de l'Université catholique de Lille.

ONIRIS
www.oniris-nantes.fr

Membre de la Conférences des
Grandes Écoles, Oniris est une école
vétérinaire et une école d'ingénieurs
qui forme notamment des cadres et
des techniciens pour les industries des
domaines de l'alimentation et des
biotechnologies. Oniris propose une
large palette de diplômes pour ces
industries depuis Bac +2 à Bac +8. La
gestion du processus d'innovation est,
avec la connaissance des procédés de
fabrication du produit alimentaire, l'un
des axes fondamentaux de la forma-
tion. L'établissement développe des
activités de recherche au sein de ses
unités mixtes ou labellisées, et est
habilité à délivrer le doctorat dans le
cadre de 3 écoles doctorales. Dans le
cadre d'un partenariat fort et unique et
avec la même ambition de promouvoir
l'entrepreneuriat et la compétitivité
dans le secteur alimentaire, Oniris et
l'Ecole de design Nantes Atlantique
tirent parti du potentiel de créativité
des étudiants pour proposer des
produits innovants présentés notam-
ment dans le cadre du concours
ECOTROPHELIA.

POLYTECH Montpellier
www.polytech-montpellier.fr

L'école Polytechnique Universitaire de
Montpellier, POLYTECH Montpellier,

créée il y a plus de 50 ans sous le nom
de l'ISIM, fait partie du plus grand
réseau d'écoles d'ingénieurs polytech-
niques des universités de France, le
réseau POLYTECH, qui comprend 15
écoles formant chaque année 10 000
ingénieurs. POLYTECH Montpel-
lier, école d'ingénieur interne de l'Uni-
versité de Montpellier, propose dix
spécialités d'ingénieur, dont «Génie
biologique et agroalimentaire» (GBA).
La formation GBA prépare les futurs
ingénieurs aux métiers émergents de
l'agroalimentaire et des biotechnolo-
gies, sensibilisés au développement
durable et capables de s'adapter à
toute culture d'entreprise. En lien étroit
avec les unités mixtes de recherche de
l'Université associées aux grands orga-
nismes (INRAe, CIRAD, CNRS...), mais
aussi en partenariat étroit avec les
entreprises (grands groupes ou PME),
l'équipe pédagogique forme une
cinquantaine d'ingénieurs par an aux
métiers liés à l'optimisation, l'innova-
tion, la recherche et le développement,
la production mais aussi à la qualité et
à la gestion des risques en matière de
sécurité alimentaire et d'environne-
ment.

UTC
Université de Technologie
de Compiègne
www.utc.fr

Construite sur une pédagogie de l'au-
tonomie et une recherche technolo-
gique interdisciplinaire orientée vers
l'innovation, l'UTC forme des ingé-
nieurs, masters et docteurs aptes à
appréhender les interactions de la
technologie avec l'homme et la
société. Avec ses 8 laboratoires de
recherche dont 3 CNRS et son ouver-
ture internationale, l'UTC se positionne
parmi les meilleurs écoles d'ingénieurs
dans le monde. Par ses spécialités
ingénieurs, ses masters et ses labora-
toires, l'UTC forme à l'ensemble des
métiers de l'agroalimentaire et de la
valorisation des agroressources : de la
production à la science des aliments.
Les étudiants peuvent bénéficier d'un
large choix de cours et de formations
par projets leur permettant de créer un
parcours sur mesure en lien avec leurs
objectifs professionnels et ce égale-
ment tout au long de leur vie profes-
sionnelle.



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), Echanges et débats (webinaires, groupe de réflexion et de travail),
- Promotion d’études et de recherches,
- Influence et prises de position,

Plateforme de services au service de ses adhérents.

Dans le cadre de ce Prix, AG2R LA MONDIALE revendique :

- La sensibilisation des futurs ingénieurs de l’Agroalimentaire à l’alimentation des séniors,
- 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.

www.alim50plus.org

Adhérents ALIM50+ (Mise à jour Mai 2023)
AG2R La Mondiale, Agorès, AgroParisTech, AgroSup Dijon, Andros Restauration, API Restauration, Brigitte Le Révérend, Catherine Renard, Christine Gucciardi, CHU Dijon, Clubster NSL, CNIEL, Colette Club, DSM, Elior, Fosad Paris, François Guillon, Geco Food Service, Groupe Casino, Groupe UniLaSalle, INRAE, Institut Danone, Institut for a Positive Food (Savencia), Institut Nutrition (Restalliance), Institut Paul Bocuse, La Poste, Larzul, Laure Soulez-Larivière, Dr. Monique Ferry, Nutri-Culture, Nutrisens, Nutrition & Santé, Onyx Développement, Entreprise Radeau, Réseau Omeris, Saveurs et Vie, Silver Fourchette, Silver Valley, Sodexo, Sodiaal, Synpa, Vivre en EHPAD... et plusieurs autres adhérents individuels.

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, 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>



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 ISO26000.

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, sandwichs, 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



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 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.

« L'innovation est au cœur de la création et de la stratégie de l'Interprofession des huiles et protéines végétales. Terres Univia s'investit pour soutenir les projets innovants à l'amont mais aussi à l'aval de la filière dans l'objectif d'attirer les entrepreneurs agroalimentaires vers les oléoprotéagineux et de faire découvrir aux consommateurs le potentiel et la richesse de ces graines. »

Les légumineuses, grâce à leurs atouts nutritionnels mais également agro-nomiques, sont en effet des pépites pleines de potentiel. Elles constituent l'une des solutions aux transitions agricole, alimentaire et environnementale. Terres Univia a ainsi engagé une démarche collective pour remplacer les légumineuses au sein de nos systèmes de culture et de notre alimentation. L'objectif est bien la reconquête de notre souveraineté alimentaire et protéique grâce à ces cultures durables !

En soutenant pour la 3e année consécutive le concours Ecotrophéa, l'Interprofession souhaite de nouveau valoriser les légumineuses et montrer que ces graines sont de véritables leviers pour une alimentation innovante et durable. Nous avons hâte de découvrir de nouveaux concepts à base de légumineuses pour continuer de dynamiser cette filière ! »

Benjamin Lammert, Président de Terres Univia



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 4^e 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 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

FIAC



La Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) rassemble les entreprises fabriquant des aliments conservés et en particulier les conserves (ou produits appertisés) et semi-conserves. Une large catégorie de produits y sont représentés : compotes, confitures et légumes, fruits, maïs doux, tomates, champignons, escargots, foie gras, truffes, poissons, anchois, déshydratés. La FIAC est membre de l'ADEPALE (Association des PME et ETI alimentaires transformateurs en France).

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.

www.ania.net



La 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 Equipement 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'Electrique 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 Sologne, 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.



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 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.

<https://qualiment.fr>

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.



01. Fête du potager des cultures /
Rennes ville et Métropole
© Arnaud Loubry.

01.

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 poly-culture 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.

01.

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.



01. Pointe de la Garde Guérin
© Jean-Paul Noble.

01.

Agromousquetaires



Dès sa création, en 1969, le Groupe Les Mousquetaires a fait un pari : assurer son indépendance d’approvisionnement en développant un modèle unique autour de ses usines de production : Agromousquetaires est le pôle de production du Groupe Les Mousquetaires.

Fort de près de 60 unités de production, toutes situées en France et organisées en 6 pôles de performance (bœuf, porc, mer, saveurs, végétal, circulaire), c’est aujourd’hui le 4^e groupe agroalimentaire français avec près de 11 000 collaborateurs et un CA de plus de 4 milliards d’Euros.

Avec plus 4 500 références produits “made in France”, Agromousquetaires

est au cœur de la stratégie unique de producteur & commerçant des Mousquetaires. Un modèle qui permet aujourd’hui une maîtrise singulière de la chaîne de production et donne à l’enseigne Intermarché une expertise unique parmi les distributeurs sur l’origine et la traçabilité des produits comme sur leur conception, leur fabrication et leur qualité.

Dans une société en pleine mutation, les attentes des clients ont changé. Le respect du bien-être animal, une rémunération équitable pour tous les acteurs de fabrication, la gestion des sols ou encore le recyclage, sont quelques-uns des aspects maintenant pris en compte.

Lactalis



Présents dans 51 pays et 270 laiteries et fromageries à travers le monde, les 85 500 collaborateurs du groupe Lactalis valorisent le lait sous toutes ses formes : fromages, lait de consommation, yaourts, beures et crèmes, ingrédients laitiers et nutrition.

Au cœur de la vie quotidienne de millions de foyers, Lactalis propose des produits de marques emblématiques telles que Président, Galbani, Parmalat et Leerdammer et s’attache à pérenniser le savoir-faire laitier en tant que premier acteur mondial des AOPs. Premier Groupe laitier mondial, le Groupe Lactalis est une entreprise familiale française créée en 1933 à Laval.



Mademoiselle Desserts



S’engager chaque jour pour offrir à tous le meilleur de la pâtisserie », telle est la raison d’être de Mademoiselle Desserts. Le groupe réalise près de 400 millions d’euros de chiffre d’affaires en 2022 et fabrique une large gamme de pâtisseries surgelées à destination de la grande distribution et de la restauration : mini beignets, tartes, chouquettes, madeleines, fondants, flan pâtissier, viennoiseries de spécialités... Il emploie 1 900 collaborateurs répartis sur 12 sites de production en Europe.

Le groupe promeut 4 valeurs. Celles-ci sont largement diffusées et intégrées. Elles traduisent la culture d’entreprise : Bienveillance, Audace, Plaisir, Engagement.

Convaincu que le résultat compte autant que la façon de le délivrer, la RSE est intégrée depuis 15 ans dans le groupe. Cet engagement a été reconnu en 2022 par la certification B Corp.



01. Personnes en file bleue dans une chaîne de production de Agromousquetaires.

02. Trio allumette cassis chocolat passion réalisé par Mademoiselle Desserts.

03. Divers produits du Groupe Lactalis.

04. Drapeau de Mondelēz International.

Mondelez



Mondelez international et son centre r&d «paris-saclay tech center» au cœur de l’innovation

Mondelez est l’un des leaders mondiaux de l’industrie agroalimentaire, qui a pour stratégie de répondre aux attentes des consommateurs en leur offrant des produits gourmands dans le cadre d’une alimentation équilibrée. Les produits du portefeuille de Mondelez sont présents dans 93% des foyers français grâce aux marques emblématiques comme LU, Milka, Belin, Côte d’Or et Hollywood et à ses innovations. Particulièrement, Mondelez est le numéro 1 en France sur le marché des biscuits pouvant s’appuyer sur son centre de Recherche et Développement “Paris-Saclay Tech Center”, principalement dédié au marché biscuitier européen pour soutenir la stratégie du groupe. Faisant partie du réseau mondial des 12 centres R&D de Mondelez International, le Paris Saclay Tech Center regroupe une centaine de collaborateurs, des chercheurs, ingénieurs, nutritionnistes, techniciens et pâtisseries, spécialisés dans les technologies biscuitières, la nutrition, la science des ingrédients et le packaging, qui œuvrent au quotidien pour inventer, ou réinventer, le biscuit de demain.

Ce laboratoire de recherche appliquée, situé dans un environnement hautement technologique, développe et sélectionne des matières premières, crée de nouvelles recettes en collaboration avec les équipes de nutrition du site et innove sur les emballages pour proposer de nouvelles expériences aux consommateurs toujours en lien avec la sécurité alimentaire. Le centre assure la transition entre la mise au point à l’échelle laboratoire et la production industrielle à destination des marchés français et européens et travaille principalement pour les marques LU, Oreo, Milka Biscuits, TUC et Belvita. De plus, une recherche de pointe est développée concernant les packagings et notamment l’amélioration de l’impact écologique des emballages, de l’expertise Nutrition Recherche reconnue dans le monde académique délivrant de nombreuses publications scientifiques et de la recherche d’amélioration continue de la qualité des produits, comme l’amélioration du profil nutritionnel de ses marques emblématiques. Comptant plus de 18 millions d’euros investis depuis 2011 pour créer le biscuit de demain et bénéficiant de 6 500 m² dédiés à la recherche et au développement, le centre d’innovation a entamé une nouvelle décennie pleine d’ambition.



Les autres partenaires de Rennes 2023



L'AMBR'1



Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire



01. Vignobles, caves et vignes dans les Hautes-Alpes avec le village de Valserrès en automne. © Francois-roux - iStock.

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 l’Alimentation ont vocation à :

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



* 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 Vezin, L’Hermitage et La Chapelle Thouarault. Descendre à l’arrêt Rennes - Agrocampus.

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
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

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.

📍 L’Institut Agro Rennes-Angers – Amphithéâtre Matagrín

Concours Eco- Trophelia Rennes 2023

Le concours Écotrophelia est coordonné
par AgroParisTech Innovation

AgroParisTech
Innovation

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

L'INSTITUT
agro Rennes
Angers

ISSN 2739-1167 (en ligne) | ISSN 2729-109X (imprimé)

Directeur de la publication : Gilles Trystram | Réalisation du magazine : Agence Wais - wais.io

Direction Artistique / Graphisme : David Delhaye - david-delhaye.com

Direction Créative / Illustration : Christophe Burine - AtelierPolygraphe.fr

Impression : imprimerie des Hauts de Vaine - hautsdevaine.com | Tirage : 1000 exemplaires

Crédits photos : ©ykaivu (Pixabay), ©Philippe Montigny, ©AdobeStock, ©Adobe Firefly,

©Shutterstock, ©Rennes ville et Métropole © Arnaud Loubry, ©Nfr Pictures (Fotolia),

©Jean-Paul Noble, © Francois-roux (iStock), tous droits réservés.

Avec le soutien de :



RENNES
MÉTROPOLÉ



Le concours d'excellence étudiant
de l'éco-conception alimentaire.
fr.ecotrophelia.org