

**DOSSIER
DE PRESSE
2024**

**LE TREMPLIN JEUNE DE
L'INNOVATION ALIMENTAIRE**



fr.ecotrophelia.org

Ecotrophelia

**INVENTONS L'ÉCO-
ALIMENTATION
DE DEMAIN**



Sommaire

03

Édito

Ecotrophelia, l'innovation alimentaire sans contrefaçon !

04

25 ans d'histoire

Gilles TRYSTRAM, coordinateur d'Ecotrophelia et Dominique LADEVÈZE, fondateur d'Ecotrophelia.

06

Une pépinière de talents

25 ans de success stories.

08

Interview

Olivier ABGRALL et Valérie CHEVALIER chefs de projet de l'édition Ecotrophelia Rennes 2024.

10

Rennes

Rennes fête les 25 ans du concours.

13

Tendances

Les tendances 2024.

15

Les 22 innovations 2024

19

Prix et Trophées

Trophés, prix et le réseau d'établissements.

20

Partenaires

Nos partenaires historiques.

24

Lieux et agenda

Secouer - Réunir - Réparer !

Cet anniversaire des 25 ans, ce fut pour nous l'occasion d'engager **le débat autour de ce qui fait l'essence de l'éco-alimentation pour le concours. Trois verbes d'action essentiels « Secouer – Réunir – Réparer »** se sont naturellement imposés dans nos échanges et réflexions, au fur et à mesure.

SECOUER parce qu'Ecotrophelia est un laboratoire où la jeunesse est force de propositions innovantes : des recettes nouvelles qui surprennent nos papilles, des produits encore jamais vus, des propositions qui bousculent les habitudes, qui inventent des offres qui s'adressent à des besoins et régimes alimentaires spécifiques des consommateurs.

RÉUNIR parce que notre assiette est ce qui produit du lien social et du lien intergénérationnel : de la réunion naît la transmission. Se nourrir, c'est aussi former un être-ensemble. C'est partager un temps, c'est aussi penser la question de l'accessibilité à une alimentation saine. Le coût juste et abordable qui prend en compte la juste répartition de la valeur ajoutée est au cœur de la réflexion portée par Ecotrophelia.

RÉPARER parce que l'innovation alimentaire a son rôle à jouer pour une planète et une assiette plus saine : un engagement pour la réduction de l'empreinte environnementale et pour inscrire la qualité nutritionnelle au cœur de notre assiette.

Réparer c'est relier les dimensions sociales, environnementales et économiques, tout en reconnaissant ce qui a été transmis par nos prédécesseurs ; **à la manière du Kintsugi**, une méthode ancestrale japonaise qui entretient et répare les céramiques et les porcelaines brisées sans chercher à masquer les fêlures de l'objet cassé. Elle emploie une laque recouverte d'or pour faire, et bien marquer en même temps, la jointure entre les pièces fêlées. Symbole fort de la résilience, le kintsugi invite à reconnaître la beauté qui réside dans les choses simples, imparfaites.

Édito

Ecotrophelia, l'innovation alimentaire sans contrefaçon !

Innover pour manger bien et manger bon : cette association peut encore paraître contradictoire ou alors nous pourrions dire que la réconciliation de ces paradigmes est plutôt récente.

En effet pendant longtemps, l'innovation en alimentation allait parfois de pair avec des productions industrielles peu vertueuses aux plans de la qualité, de la santé, du goût, de l'environnement et de la durabilité.

Toutefois, il serait caricatural et réducteur de croire que toute l'innovation alimentaire s'est toujours développée dans cette voie.

Considérer l'acte de manger avec en perspective le besoin de nourrir amène à développer une vision qui unit la qualité et la quantité. C'est ce qui distingue Ecotrophelia, le tremplin jeune de l'innovation alimentaire.

Créé il y a déjà 25 ans, Ecotrophelia se traduit par l'organisation d'un concours annuel étudiant dont l'objectif pour chaque équipe est de réussir à concilier dans un seul et même

projet : créativité, goût, nutrition, accessibilité, durabilité, et... plaisir.

Bon pour l'assiette, bon pour la planète, bon pour la santé et tout simplement bon.

Et ce qui est bon est valeureux.

Ecotrophelia encourage le développement de l'éco-conception et de l'éco-innovation alimentaire pour mettre du sens dans nos assiettes. Ce "bon sens" est perceptible par le consommateur, et c'est ainsi que l'acte de manger (re)-devient un choix.

Développé au sein de l'enseignement supérieur agricole, Ecotrophelia a consolidé au fur et à mesure du temps un noyau d'établissements d'enseignement supérieur et de recherche, avec en leur sein des communautés académiques et scientifiques pluridisciplinaires qui accompagnent le développement des projets étudiants.

Cette force d'expertise s'est enrichie grâce à l'originalité du dispositif du concours dont la configuration réunit des professionnels très variés des différents secteurs dans le domaine alimentaire et agro-alimentaire.

Par le biais de cette diversité d'acteurs qui gravitent dans l'écosystème Ecotrophelia, les étudiants sont « sainement » alimentés pour idéer et concevoir des projets qui vont lier de multiples dimensions.

Sur plus de 400 innovations imaginées depuis la création d'Ecotrophelia, plus d'une centaine sont devenues des entreprises à succès, des entreprises humaines avec des valeurs.

La preuve qu'en alimentation, l'innovation sait faire bon !



Contacts

presse (nationale)

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

presse (régionale)

Estelle Faure
estelle.faure@institut-agro.fr
T. +33 (0)2 23 48 55 20
P. +33 (0)6 15 90 92 94

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

<https://fr.ecotrophelia.org>



« L'HISTOIRE d'Ecotrophelia

peut s'écrire sur trois axes : l'axe éco-conception, l'axe sensoriel et l'axe nutrition »

Retour sur le parcours historique d'Ecotrophelia avec Dominique LADEVÈZE, fondateur d'Ecotrophelia, et Gilles TRYSTRAM, coordinateur national d'Ecotrophelia France

Dominique Ladevèze, vous êtes à l'origine de ce grand pari au service de l'innovation alimentaire étudiante qu'est Ecotrophelia, pourriez-vous revenir sur l'ambition de départ ?

Dominique Ladevèze : Ecotrophelia, au tout départ, a commencé par une initiative régionale qui a réuni l'Université de Marseille et l'ISEMA d'Avignon. Notre pressentiment, dès l'origine, était de se dire qu'il fallait construire des complémentarités entre des profils ingénieurs ou process et d'autres à la vocation plus commerciale ou marketing. Nos deux établissements régionaux s'y prêtaient parfaitement pour mettre en œuvre cette association de profils complémentaires. Notre idée était de faire émerger un fil rouge tout au long des parcours pédagogiques, une démarche qui permette aux étudiants d'opérer des rapprochements, des synthèses entre des visions plus process et d'autres plus commerciales.

Suite à cette expérimentation régionale, il nous a semblé tout de suite évident qu'il fallait l'élargir au niveau national et c'est ainsi que la première édition nationale a vu le jour en 2000 ; dans un premier temps sous la dénomination Trophelia avant que le préfixe « Eco » vienne s'y associer quelques années plus tard. Si la première année, la démarche a réuni cinq établissements d'enseignement agro-alimentaire, très rapidement l'ensemble du territoire national nous a rejoint.

Gilles Trystram : Les 5 écoles réunies pour cette première édition nationale étaient très orientées vers l'industrie alimentaire. Les industriels étaient déjà connectés à certains projets et formations de dernières années. Trophelia, par sa mise en commun des énergies et des talents, a servi d'amplificateur. L'approche multidimensionnelle et systémique fut immédiatement l'ADN de la démarche Ecotrophelia.

Quel fut le regard porté par l'industrie sur Ecotrophelia, est-ce que la profession a immédiatement compris le potentiel du concours ?

Dominique Ladevèze : Les entreprises étaient conscientes d'un besoin réel de rapprochement de leur part avec les écoles d'ingénieurs et les universités. Elles avaient des opportunités à offrir aux jeunes et avaient besoin de s'adresser aux étudiants. Ecotrophelia a permis rapidement de fluidifier ces rapprochements, de communiquer sur l'attractivité des métiers de l'agro-alimentaire auprès des étudiants. Le concours fut aussi l'opportunité pour des professionnels d'accompagner les projets étudiants et d'être en résonance avec les laboratoires d'innovation des universités.

Nous avons vu arriver les étudiants les plus portés par l'innovation et c'est ainsi que le concours est rapidement devenu pour les entreprises comme une antichambre de sélection, c'était un vivier de « têtes bien faites », rompues à une approche multidimensionnelle, dans laquelle ils n'avaient plus qu'à puiser.

Si Ecotrophelia fut un vivier de jeunes talents pour les entreprises, on a aussi vu essaimer et prendre forme un vrai désir entrepreneurial qui s'est concrétisé par l'émergence d'un nombre important de start-ups ayant émergé à Ecotrophelia et qui n'auraient sans doute pas existés sans le concours. Comment est-ce que cet esprit start-up a émergé ?

Dominique Ladevèze : Ecotrophelia a bénéficié de la démarche IDEFI qui a permis de mettre à profit l'hétérogénéité des établissements (entre ceux plus à profil ingénieur et ceux plus à profil marketing) et à co-construire un partage de pratiques. Nous avons vu un bond en avant dans les approches pédagogiques en matière d'innovation qui a injecté cet esprit entrepreneurial, dans les établissements, chez les étudiants et la motivation de créer.

Pour revenir sur les étapes importantes de l'histoire du concours, revenons sur ce moment en 2011 où le concours après s'être appelé Trophelia devient Ecotrophelia...

Dominique Ladevèze : C'est la Commission européenne, suite à la création du concours Ecotrophelia Europe, qui fut un des éléments moteurs pour l'affirmation beaucoup plus explicite de la dimension développement durable dans le concours. Quelques années après l'intégration des pays de l'Est dans l'Union européenne, la direction industrie de la Commission européenne s'était emparée des enjeux de la durabilité en matière agro-alimentaire.

Le concours européen était une merveilleuse opportunité pour les mettre en œuvre et c'est ainsi qu'Ecotrophelia Europe a bénéficié d'un programme européen de 3 millions d'euros pour accompagner et mettre en place la démarche à travers toute l'Europe.

Et depuis quelques années cette dimension éco-conception est devenue centrale pour Ecotrophelia...

Gilles Trystram : Effectivement, la dimension RSE s'est imposée à la fois auprès des étudiants et des équipes pédagogiques. La réflexion en la matière a été très poussée depuis une dizaine d'années même si ce n'est qu'à partir de cette année que les cotations du Jury prennent en compte cette dimension RSE. Si depuis 10 ans, elle est devenue au cœur de la démarche Ecotrophelia, il a fallu un certain temps pour arriver à la formaliser. De même, le prix développement durable n'existe que depuis 2021 : un prix remis par la ville d'accueil, Nancy en 2021 et 2022 et Rennes Métropole pour les éditions 2023 et 2024. Il faut aussi articuler cette trajectoire avec celle de l'IDEFI Ecotrophelia qu'on évoquait tout à l'heure, qui a permis de mettre en commun les compétences des établissements et des enseignants, une démarche fondamentale car aucun établissement ne possède la totalité des compétences. Une partie du travail de l'IDEFI, même si ce ne fut pas suffisant, a porté sur cette question de la mesure de l'impact environnemental. Ces six années nous ont permis de développer des outils, de composer un glossaire, d'accompagner une nouvelle culture qui s'est établie dans les communautés enseignante et étudiante.

Dominique Ladevèze : Si dans un premier temps la démarche développement durable a suscité quelques résistances dans la profession, aujourd'hui la plupart des acteurs sont conscients de ces enjeux et les ont intégrés dans leurs démarches.

Et l'autre dimension du concours à ne pas négliger est la dimension « nutrition »...

Gilles Trystram : Si au départ, la nutrition était une dimension du concours parmi d'autres, depuis elle est montée en flèche. Le produit nutritionnellement bon, c'est-à-dire moins gras, moins sucré, moins salé, nutriscore A ou B, s'adressant à des régimes particuliers (les personnes âgées, les enfants etc.)

est devenu incontournable. Si je devais résumer je dirais que l'histoire d'Ecotrophelia peut s'écrire sur trois axes : l'axe éco-conception, l'axe sensoriel (le goût, l'innovation) et l'axe nutrition. Je rajouterai aussi l'axe business model.

Est-ce qu'il y aurait un aspect plus dominant qu'un autre dans un produit Ecotrophelia ?

Gilles Trystram : La réponse est clairement non. Toute l'ambition d'Ecotrophelia est celle de l'équilibre entre toutes ces dimensions : comment construire un consensus de propriétés. Un produit qui, par exemple, est nutritionnellement bon mais gustativement décevant n'a pas de chance de réussir.

Dominique Ladevèze : Il me semble aussi nécessaire d'évoquer la dimension « alimentation pour tous ». Malheureusement peu d'étudiants s'emparent de cet enjeu essentiel : comment élaborer des produits accessibles, bons, nutritionnellement intéressants pour des populations en situation difficile, surtout en période de crise comme en ce moment.

Gilles Trystram : La question sociale est un sujet central. Depuis des années on constate l'absence de projets qui concerneraient d'autres populations que les CSP+. Il me semble nécessaire de challenger les communautés enseignante et étudiante à ce sujet. Peut-être qu'une des pistes serait la création d'un prix spécifique. Ça devrait être l'objet d'une réflexion profonde.

Est-ce qu'en termes économiques, des produits nutritionnellement bons, éco-conçus et tenant compte d'un pouvoir d'achat réduit seraient viables ?

Gilles Trystram : La réponse est oui ! De nombreuses études le prouvent ! Je rajouterai aussi qu'il y a d'autres axes à ne pas négliger dans le même sens. Nous ne voyons pas non plus venir des produits destinés à des conditions spécifiques comme l'hôpital ou d'autres lieux d'alimentation particuliers, ni des produits destinés à des populations en situation de précarité. Malheureusement nous ne sommes pas vraiment aidés sur ces sujets par les acteurs du secteur. Il faut avouer qu'une des tendances fortes du marketing est aussi celle de mettre en avant des dimensions nutritionnelles et senso-

01. Gilles Trystram

02. Dominique Ladevèze



02.

rielles qui vont s'orienter plutôt vers des produits coûteux.

Dominique Ladevèze : Il faut le répéter : la dimension sociale doit être traitée par les étudiants. Il faut pouvoir s'adresser à la totalité de la population, ne pas s'enfermer dans les profils 20 à 45 ans. Et je crois fondamentalement qu'il y a beaucoup de possibilités à explorer en la matière.

Pour finir j'aimerais vous demander : qu'est-ce qu'un bon produit Ecotrophelia en quelques mots ?

Gilles Trystram : La bonne réponse, c'est : un bon déjeuner. Il faut y trouver un peu de tout : des fruits, des légumes, des pâtes, des protéines végétales ou animales.

Dominique Ladevèze : Plutôt que la finalité en termes de produit, il me semble que l'originalité d'Ecotrophelia repose sur la singularité de sa démarche pluridisciplinaire et systémique qui fait son succès depuis 25 ans : l'approche projet qui modèle les étudiants et une façon d'appréhender les réalités de tel ou tel marché. Je crois que la vraie ressource, le vrai bilan gagnant, ce sont les ingrédients qui sont mis dans le dispositif en termes de démarche de projet.

Gilles Trystram : En réalité on peut mettre au crédit d'Ecotrophelia deux grandes réussites. La première c'est le changement profond qui a été opéré dans le mindset de la jeunesse, leur manière de penser, d'appréhender le monde. La seconde c'est l'évolution des formations dans les écoles et les universités, une évolution pour laquelle le concours a été un moteur certes indirect mais incontestable.

Une pépinière de talents

25 ans de SUCCESS STORIES

Ecotrophelia c'est 25 ans de success stories, des dizaines de produits créés, imaginés, mis sur le marché !

La Tribu du Palais l'alternative saine au ketchup

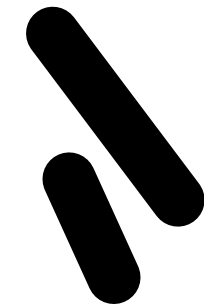
La Tribu du Palais est une aventure entrepreneuriale devenue une success story en l'espace de quelques années avec un concept simple et ambitieux : proposer l'alternative la plus saine du marché en matière de sauces façon ketchup.

Idéale 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.

Aujourd'hui c'est une aventure riche de plusieurs produits qui associent gourmandise et qualité nutritionnelle : *Ketchup original*, sauce *Barbecue*, sauce *Pesto aux noisettes* ou *Ketchup de Carottes et de Betterave*.

La gamme de *La Tribu du Palais* est entièrement sans additif, sans colorants, sans conservateurs et Nutriscore A.

Alexandra Thomas qui a remporté le prix du Jury technique à Ecotrophelia en 2018 après avoir porté son projet au sein de l'Institut Agro Rennes-Angers partageait récemment avec nous son ambition pour l'avenir : « Actuellement les ketchups sont interdits dans les cantines scolaires parce que trop sucrés et je rêverais de proposer à tous les petits enfants un ketchup sain. Remettre le ketchup dans les cantines tout en ayant un apport nutritionnel et pédagogique. »



01.

HARI&CO les boulettes végétales

HARI&CO pour qui tout a commencé à Ecotrophelia en 2013 est une start-up food qui aujourd'hui est distribuée dans plus de 5000 points de vente et représente 6 500 000 repas servis en restauration collective : un modèle entrepreneurial qui combine B2B et B2C.

HARI&CO s'est en quelques années imposée sur le marché avec ses produits révolutionnaires : **des recettes gourmandes de galettes et de boulettes élaborées à base de légumineuses françaises bio.**

L'idée de départ était de proposer une alternative végétale et gourmande à la viande à partir d'un constat : l'envie de modérer la consommation de protéines animales chez le consommateur avec l'émergence des tendances flexitariennes.

Benoît PLISSON et Emmanuel BREHIER les deux cofondateurs, qui ont porté le projet au sein de l'ISARA Lyon, et remporté successivement les trophées Or France et Europe, pressentaient dès 2013 que « demain on allait manger moins de viande ». L'un comme l'autre affichent fortement leur ambition en matière d'éco-conception : « Chaque entrepreneur va explorer une niche pour faire une alimentation plus durable. Nous c'est faire manger moins de viande. Et l'impact est énorme : nous produisons, à peu près, entre 10 et 30 fois moins d'émission CO2 que l'équivalent viande. »

Si **HARI&CO** a commencé par proposer une alternative végétale à la restauration collective et plus précisément aux cantines scolaires, aujourd'hui c'est une marque déployée sur les rayons des plus grandes enseignes de la grande distribution.

Une pépinière de talents



02.



03.



04.

Carrés Futés les tablettes fruits et légumes

Carrés Futés c'est une success story issue d'Ecotrophelia France 2016. Après avoir remporté les trophées Or France et Europe, Camille Bloch de l'équipe CarréLéon issue de l'Ensaia, a co-fondé sa start-up qui mènera cette innovation jusqu'aux succès qu'on lui connaît aujourd'hui.

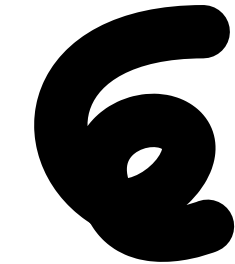
Depuis 2018, la marque **Carrés Futés** commercialise des carrés de légumes 100% naturels uniquement composés de fruits ou légumes et de beurre de cacao. La gamme compte désormais dix produits dont des tablettes de fruits à pâtisser qui s'utilisent pour cuisiner à la maison de manière facile, pratique et ludique.

Sauces Papillon : les sauces fraîches aux légumes de saison

Sauces Papillon qui a remporté le trophée Or 2022 est deux ans plus tard un produit phare des linéaires des épiceries de proximité, reconnu par les consommateurs avertis. L'entreprise qui se développe à grand pas est portée par son fondateur, Mathis Pellerin, issu de l'Institut Agro Montpellier, et très engagé dans une vision en faveur de l'alimentation saine et naturelle.

Sauces Papillon est une innovation écoconçue exceptionnelle : une alternative entièrement naturelle aux sauces ultra-transformées, sans traitements thermiques, conservée sous vide, pour garder toutes les vitamines contenues dans les légumes ainsi que leurs saveurs.

Vendue en rayons frais, la marque décline ses sauces en fonction des légumes de saison. Qu'il s'agisse de sauces tomates, sauces aux asperges ou des différents pestos de la gamme, c'est toujours en suivant la saisonnalité qu'on la retrouve sur les rayons.



Interview

« Pour beaucoup d'entreprises l'éco-conception est entrée dans les MŒURS et il serait dorénavant difficilement concevable pour elles d'imaginer de nouveaux produits qui ne s'inscrivent pas dans cette démarche »

Retour sur le challenge de l'accueil et l'organisation du concours à Rennes avec Valérie LECHEVALIER et Olivier ABGRALL, enseignants-chercheurs coordinateurs des éditions 2023 et 2024 d'Ecotrophelia à l'Institut Agro Rennes-Angers

L'édition 2023, la première co-organisée par l'Institut Agro Rennes-Angers, fut-elle à la hauteur de vos attentes ?

Valérie Lechevalier : Incontestablement ce fut un grand succès. Une édition très fluide, où tout s'est déroulé parfaitement et qui fut l'occasion d'innombrables retours positifs de la part de nos collègues enseignants, des étudiants, des visiteurs. Le caractère aussi exceptionnel du Couvent des Jacobins, le lieu qui nous a accueilli, n'y était pas pour rien. Et puis surtout, une équipe issue de l'Institut Agro Rennes-Angers, Pom'Peel'Up s'est faite fortement remarquer et a décroché le trophée Or. Une autre, Quartier n°5, a remporté le prix innovation viande. Et maintenant on espère que cette édition spéciale des 25 ans, de 2024, sera à la hauteur des exigences de celle de l'an dernier. On aimerait beaucoup que cette édition reste dans les mémoires et les annales du concours.

Olivier Abgrall : Ecotrophelia nous a permis de témoigner de la cohésion de notre communauté enseignante et étudiante. On a ressenti fortement ce collectif formé par l'ensemble des équipes et des services de l'école qui ont agi en commun pour rendre possible cet événement.

Pour 2024, il nous a semblé important de reconduire un certain nombre d'engagements forts que l'on a initiés l'an dernier en matière de réduction d'impact du concours, notamment sur la limitation des plastiques à usage unique. Nous essayons d'adopter une politique de zéro plastique. Nous reconduisons aussi

le compostage des déchets alimentaires. Nous réutilisons une part du matériel de communication de 2023 qui a été pensé de telle sorte qu'il puisse servir sur plusieurs éditions successives. Nous allons aussi mettre en place avec Le Couvent des Jacobins un calcul de l'impact environnemental de l'événement, grâce à un outil que le Couvent va mettre à notre disposition. Limiter l'impact global de l'événement nous a semblé important pour un concours qui met l'éco-conception au cœur de son ouvrage.

Justement qu'en est-il de l'éco-conception à l'Institut Agro Rennes-Angers ? Comment est-elle inscrite dans vos cursus ?

Valérie Lechevalier : Tout au long de leur formation, les étudiants sont sensibilisés par des ateliers type Fresque du climat aux enjeux de l'éco-conception. Plus ils avancent dans leurs cursus, plus ils vont pouvoir choisir des modules spécifiquement dédiés au développement durable. Que l'on travaille sur la formulation d'un produit, le choix des ingrédients, les emballages, nous allons toujours aborder l'éco-conception.

Nous essayons aussi de nous inscrire dans les enjeux des transitions en introduisant par exemple des matières premières végétales. La réforme actuellement en cours des cursus d'ingénieurs agronomes et agroalimentaires est aussi l'occasion d'amener les étudiants à mieux prendre en considération les divers aspects de la transition alimentaire, les nouveaux ingrédients, la substitution des produits animaux par des produits végétaux.

Comment l'école s'inscrit-elle dans le maillon territorial agro-alimentaire de la région Bretagne ?

Valérie Lechevalier : L'école a développé une forte expertise dans deux secteurs importants en Bretagne. D'une part le pôle halieutique où l'on travaille sur tout ce qui concerne la gestion des produits et ressources de la mer que l'on aborde sur tous ses aspects, de la gestion écologique des poissons jusqu'au poisson dans notre assiette ; une manière de couvrir l'ensemble de la filière.

L'autre pôle important est la filière laitière. On s'inscrit dans la première région française productrice de lait. L'enseignement et la recherche dans ce secteur ont été fortement développés au sein de l'école. Des innovations importantes y ont vu le jour. Des produits laitiers reconnus mis sur le marché émanent de travaux de l'unité mixte de recherche Sciences et technologies du lait et de l'œuf entre l'INRAe et l'Institut Agro Rennes-Angers où nous avons développé des partenariats solides avec toutes les entreprises du secteur laitier.

Je rajouterai aussi l'importance de la filière ovoproduits surtout en matière de recherche plutôt qu'en enseignement. Nous sommes un des rares laboratoires français en la matière.

Pensez-vous que la conjoncture économique aujourd'hui, marquée par l'inflation, puisse mettre en péril l'éco-conception ?

Valérie Lechevalier : Il ne me semble pas, pour la bonne raison que pour beaucoup

Interview

de grandes entreprises celle-ci est entrée dans les mœurs et il serait dorénavant difficilement concevable pour elles d'imaginer de nouveaux produits qui ne s'inscrivent pas dans cette démarche, une démarche qui n'est nullement incompatible avec des bénéfices économiques. Par exemple la réduction des matériaux d'emballage permet aussi une réduction des coûts.

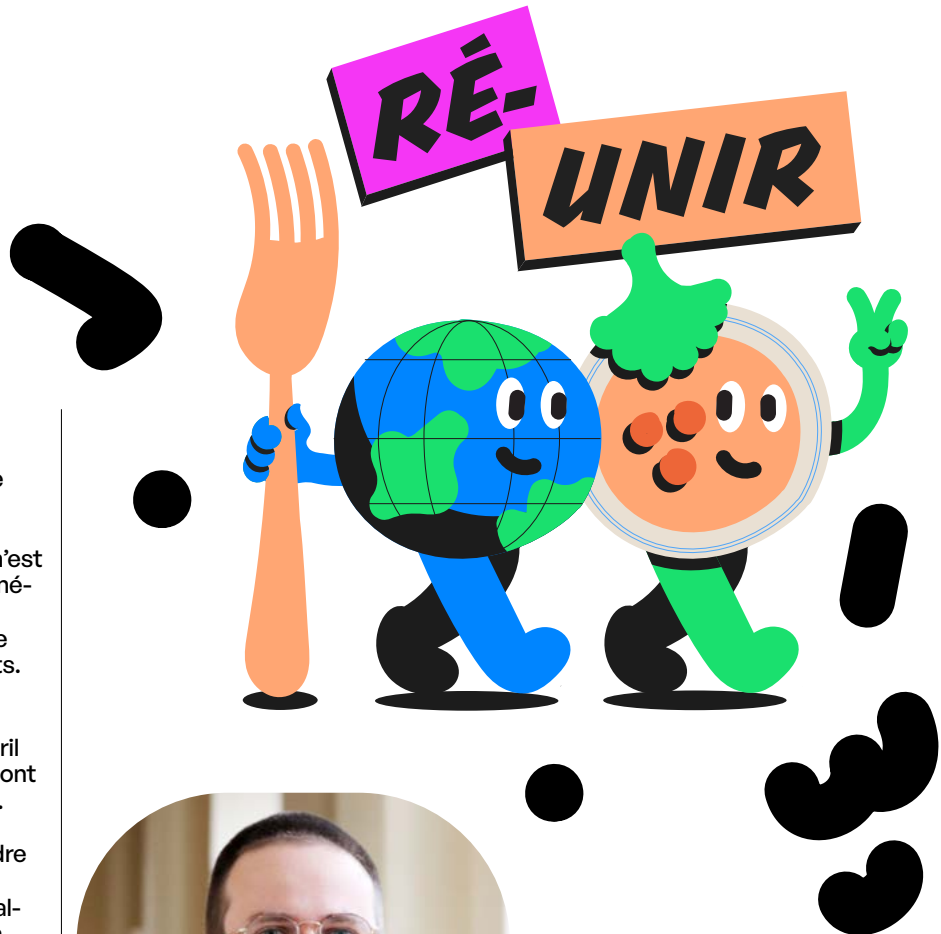
Olivier Abgrall : Je suis sincèrement convaincu que cela ne met pas en péril l'éco-conception car les entreprises ont à y gagner économiquement parlant. « Éco » renvoie à « écologique » mais aussi à « économique ». Pour reprendre l'exemple des emballages, avec les packagings réduits c'est aussi un challenge à relever pour les ingénieurs en essayant de faire passer des messages sur des emballages plus sobres, limités à l'essentiel.

Pour ses 25 ans, le concours national a mis en avant trois mots pour nourrir le débat : secouer, réunir, réparer. Quel regard portez-vous à titre personnel sur ces mots ?

Olivier Abgrall : Secouer renvoie au dynamisme des étudiants, aux possibilités d'innovation, à ce moment très singulier d'un parcours, la dernière année des études et de la liberté qui va avec, une liberté dont ils ne disposeront probablement pas de la même manière plus tard en entreprise. Secouer me fait penser à cette liberté d'imaginer l'aliment de demain.

Réunir parce que le concours réunit depuis des années toute une communauté autour de lui : les acteurs académiques, les étudiants, les professionnels. Une communauté qui rend possible le dépassement et la créativité.

Quant à réparer il me semble qu'il faut entendre ce mot au sens de repenser : repenser l'alimentation dans un futur plus durable, plus soucieux de la santé globale, des sols, de la biodiversité. Bâti à partir des expériences passées ; imaginer un futur désirable.



01.

01. Olivier ABGRALL.



02.

02. Valérie LECHEVALIER.

03. Les étudiantes et étudiants de l'édition 2023.

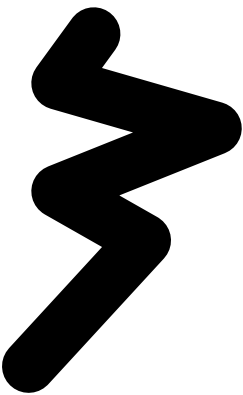


03.

Rennes

fête les 25 ans du *CONCOURS* !

Rennes accueille à nouveau Ecotrophelia au cœur de la première région agricole française ! Une édition spéciale qui fêtera les 25 ans de ce concours d'excellence étudiant consacré à l'innovation alimentaire durable. Pour la 2^{ème} année consécutive, le concours est co-organisé par l'Institut Agro Rennes-Angers et se déroulera à Rennes Métropole, une des principales villes françaises à bénéficier du label Destination Innovante Durable. 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

Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et habilité à délivrer le doctorat, l'Institut Agro Rennes-Angers 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 puissant.** 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 est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche dans les champs de l'alimentation, de l'agriculture, de l'environnement et du paysage, qui mène ses activités en lien étroit avec les organismes de recherche, les universités, les autres grandes écoles et les acteurs du monde socio-économique (public et privé), en France et dans le monde. Il regroupe 3 écoles : l'Institut Agro Dijon, l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Rennes-Angers. 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. Il offre une palette étendue de formations initiales et continues : cursus ingénieur, mais aussi licence professionnelle, master, et doctorat. Il compte 5000 étudiants – dont 3000 ingénieurs et 450 doctorants –, 1380 personnels dont 300 enseignants-chercheurs, 60 000 alumni, 6 campus, 3 domaines expérimentaux agricoles, 35 unités de recherche, une maison d'édition, une fondation, 16 chaires partenariales 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 et de la CDEFI. Il déploie ses activités à l'international avec plus de 140 partenariats de mobilité académique. L'Institut Agro est membre du 1er réseau universitaire européen en sciences du vivant Euroleague for Life Sciences (ELLS).



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



01.



02.



03.

Le Couvent des Jacobins

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

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

l'accueil de grands événements professionnels : congrès, symposiums, conventions, colloques. C'est aussi un lieu de culture et d'échange avec des événements grands publics et des concerts de l'Orchestre National de Bretagne (ONB).

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

01. Le Couvent des Jacobins.

02. Jeunes étudiants de l'Institut Agro Rennes-Angers.

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

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.

Région Bretagne

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

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

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

La Journée de L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Au Couvent des jacobins à Rennes.

La journée de l'innovation alimentaire, organisée par le pôle alimentation de l'Institut Agro, propose pour la deuxième année consécutive une rencontre autour des enjeux d'alimentation.

Cette journée permet de rassembler et favoriser la collaboration entre entreprises, collectivités et pôles de compétitivité sur le territoire breton.

Le matin, des conférences sur les enjeux et les bonnes pratiques des transitions alimentaires et environnementales se tiendront au Couvent des Jacobins, suivies d'une table ronde sur la "Conciliation entre nutrition et enjeux environnementaux".

L'après-midi offrira aux participants la possibilité de découvrir le Concours Ecotrophelia 2024 avec une visite des stands et une dégustation des innovations étudiantes.



Journée de l'innovation alimentaire
20 juin 2024, Rennes | 9h00 - 17h00

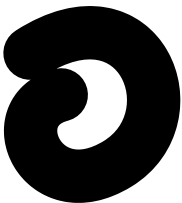
Conférences

9h30
Vers une alimentation plus durable : état des lieux et leviers d'action pour les industries agro-alimentaires, par Amélie DEGLAIRE et Juliane FLOURY, enseignantes-chercheuses à l'Institut Agro Rennes-Angers.

10h20
Comment concilier nutrition & climat : enseignements et recommandations de l'étude Réseau Action Climat et la Société française de nutrition, par Nicole DARMON, directrice de recherche honoraire INRAE.

Table ronde

11h20
Concilier nutrition et climat avec la participation de Laurence MAILLART-MÉHAIGNERIE, présidente du Conseil National de l'Alimentation et de Carine ABGRALL, cheffe de projet R&D chez Olga.



Les tendances 2024

Cette année, **ce sont 150 jeunes talents**, issus des plus grandes écoles et universités qui mettent en mouvement l'étendue de leurs connaissances, leurs expertises et qui se challengent en imaginant les produits qui « **secouent, réunissent, réparent** » notre assiette.

Les projets sélectionnés mettent plus que jamais l'accent sur la réduction de l'impact environnemental et les apports en besoins nutritionnels. Si le souci du pouvoir d'achat est relevé par plusieurs innovations, c'est aussi surtout le retour en force de la notion de plaisir avec une mise en avant de la gourmandise et de l'adaptation au rythme de vie moderne.

L'alliance de la gourmandise et de l'éco-conception

Le retour vers le futur ne serait-il pas sous les auspices d'une alliance plus marquée entre gourmandise, bon sens et éco-conception? Il semblerait que oui ! 22 idées nous attirent cette année autour de la table Ecotrophelia France !

Qu'il s'agisse d'aliments ou de propositions riches en éléments nutritionnels (fibres, protéines), la gourmandise est un principe moteur pour nous rappeler qu'un produit éco-conçu doit avant tout plaire parce qu'il est bon au plan gustatif.

Des gâteaux qui visent à redonner du plaisir aux personnes qui souffrent de dénutrition en favorisant la salivation comme **Les Nao**, des biscuits riches en fer destinés aux femmes menstruées comme **Atout fer**, une alternative saine aux sirops, source de fibres, destinés aux personnes âgées comme **Healthy'rup** : à chaque fois les notions

de gourmandise et de plaisir deviennent le cœur de l'expérience pour répondre aux besoins nutritionnels ou à des régimes spécifiques. C'est ainsi, par exemple, que **Le P'tit Faba** veut prendre soin de la santé des quinquagénaires « tout en jonglant avec la gourmandise », en leur offrant un dessert citronné, à base de fèves, riche en protéines.

Si l'entremise "plaisir-santé" est un enjeu crucial pour l'essentiel des projets, elle est encore plus centrale quand il s'agit de s'adresser à des consommateurs spécifiques. C'est dans cette démarche que **Gustavie** veut s'adresser aux 3,2 millions de personnes en France concernées par les troubles du goût avec une offre d'infusions enrichies en zinc, pour aider à restaurer la perception gustative. Quant à **La Crème Bretonne de La Maison Bonfard**, une alliance inédite et gourmande d'une crème dessert et d'une compote, elle a l'ambition de favoriser la santé articulaire grâce à l'intégration dans sa recette d'un co-produit de la mer, l'hydrolysate de poisson.

Le plaisir simple et spontané trouve une réalité encore plus forte quand on pense aux glaces apéritives salées d'**Origin'ice** ou aux goûters exotiques croquants et fruités de **Kréyon Peï** qui se présentent sous la forme ludique de crayons colorés entièrement consommables ! Allier le nutritionnel et la gourmandise, c'est aussi la revendication affirmée de **Régala'alg** qui veut faire de l'algue un produit gourmand en le déclinant sous forme de raviolis farcis aux algues et aux fromages, ; ou **Le Brizhilli** qui propose des billes apéritives innovantes de maquereaux et légumes riches en oméga-3 et déclinées en 3 saveurs.

On le constate encore une fois cette année : pour les étudiants et les ingénieurs, allier plaisir et innovation alimentaire est à la fois une évidence dans le fond et un défi à relever !



Tendances



03.



04.



05.

La réduction de l'impact environnemental chevillée au corps !

Mais ce challenge gourmand ne fait nullement l'économie de la transition alimentaire car au cœur de ces 22 projets on retrouve, chevillée au... produit, la volonté affirmée de la jeunesse de réduire l'impact environnemental ! Pour réduire leur impact certains réaffirment les goûts du terroir à l'image d'**Escargoût** qui propose une innovation surprenante avec une saucisse à base d'escargots, à faible impact carbone, vendue dans des barquettes recyclées, ou de celle de **Les Mirés** qui décline aussi un gibier à très faible impact carbone, sous forme de pâtes farcies au sanglier, rapides et pratiques à consommer. Quant à **Les Minuscules**, pour atteindre les objectifs de transitions alimentaires avec des alternatives protéiques, ils proposent des palets croustillants et des hachis moelleux à base de **poudres d'insectes** et de légumineuses déclinés en plusieurs saveurs. D'autres valorisent des co-produits, comme **Spisea** qui propose une alternative au sel à base de co-produits de poisson, ou comme **Peel'Eat** : une alternative 100 % naturelle aux additifs alimentaires épaississants, à base de pelures de pommes de terre bio, destinée à la restauration collective.

Si la réduction de l'impact environnemental est un enjeu contemporain essentiel, l'adaptation au rythme de vie moderne en est un autre.

Si les bouchées apéritives à base de sardines et légumineuses **Sardi'Oui** sont NutriscoreA et mettent en avant la réduction des déchets environnementaux, ils sont aussi faciles à préparer en un temps record. La rapidité de préparation est aussi affirmée par **Gnoc'Fish**, qui fait le choix du circuit court et propose une nouvelle manière de consommer le poisson sous formes de gnocchis prêts en 5 minutes ! Quant à **Soupes Madame**, des barres de soupes croquantes déshydratées, riches en fibres et en protéines, ils se présentent comme « une révolution dans le monde des repas nomades ». Et pour aller encore plus loin dans les alternatives saines et les réponses aux besoins nutritionnels, les étudiants ne manquent pas d'envisager avec **Déli'Veggies** une offre alternative de confiserie, avec des bonbons à base de légumes et riches en fibres. **EnergyBalls** décline des boules énergétiques à base de fruits secs et céréales, riches en protéines et en fibres, pour dynamiser une séance de sport ou une collation studieuse. **Oméga Bon !** veut offrir la dose journalière d'oméga-3 sous forme de granola à base de graines de chanvre et de noisettes, quand **Lupille** à son tour veut révolutionner le petit-déjeuner avec son granola gourmand et éco-conçu à base de légumineuses fermentées.

01. Régal'alg, produit gourmand sous forme de raviolis farcis aux algues et aux fromages.

02. Origin'Ice, glaces salées pour apéritif (chèvre miel, chorizo, tomate basilic).

03. Les Mirés, pâtes farcies au sanglier.

04. Sardi'Oui, bouchées apéritives à base de sardines et de légumes.

05. Lupille, granola de légumineuses fermentées.

Projets des étudiants

Les 22 projets 2024 !

01. **Atout fer**
Atout fer, le nouvel allié des femmes menstruées. Riche en fer et gourmand : on en reprend !
L'Institut Agro Dijon

02. **Le Brizhilli**
Succombez à Brizhilli : des billes apéritives innovantes au maquereau et aux légumes de saison, pour une expérience unique à partager.
L'Institut Agro Rennes-Angers

03. **La Crème Bretonne de La Maison Bonfard**
Crème dessert vanille, pomme et sarrasin bretonne, bio, et enrichie en collagène pour favoriser la santé articulaire.
ESIAB

04. **Déli'Veggies**
Les confiseries Déli'Veggies, l'alternative plus équilibrée aux confiseries du marché, sont riches en fibres, allégées en sucre et confectionnées à partir de légumes biologiques et français.
ENSAIA - FMA - ENSAD

05. **EnergyBalls**
Boules énergétiques à base de fruits secs et céréales.
Avignon Université

06. **Escargoût**
Escargoût, nous innovons par le goût de nos traditions ! Une fusion audacieuse de deux incontournables du terroir français : les escargots et la saucisse.
L'Institut Agro Montpellier



01.



02.



03.



04.



05.



06.

Projets des étudiants

07. Gnoc'Fish
Gnoc'Fish : une nouvelle manière savoureuse, saine et rapide de déguster du poisson.
Ecole de Biologie Industrielle

08. Gustavie
Infusions enrichies en zinc pour retrouver le goût en stimulant les sens associés au nerf trigéminal.
L'Institut Agro Montpellier

09. Healthy'rup
Un sirop aux bienfaits nutritionnels alliant plaisir et santé à destination des personnes âgées.
Institut Polytechnique UniLaSalle

10. Kréyon Pëi
Kréyon Pëi, un goûter ludique fourré aux fruits séchés qui saura conquérir le cœur de vos enfants !
ESIROI

11. Lupille
Lupille, le granola de légumineuses fermentées qui va révolutionner ton petit déjeuner !
ESA

12. Les Minuscules
Prêts pour l'aventure ? Les Minuscules, de savoureuses alternatives protéiques à base d'insecte !
SupBiotech

13. Les Mirés
Les Mirés, une façon pratique et rapide de consommer du sanglier dans un produit à 97% français.
ENSAIA - FMA - ENSAD

14. Les Nao'
Les Nao', des gâteaux contre la dénutrition, pour une salivation favorisée et un plaisir retrouvé.
ONIRIS VetAgroBio



07.



08.



09.



10.



11.



12.



13.



14.

Projets des étudiants



15.



16.



18.



17.



19.



20.



22.



21.

15. Oméga Bon !
Oméga Bon ! c'est la dose journalière d'oméga-3 pour un petit-déjeuner français et délicieux.
ISARA Lyon

16. Origin'Ice
Les glaces salées gourmandes et originales qui réinventent l'apéritif !
ENSMAC

17. Peel'Eat
Peel'Eat : l'alliance parfaite entre fonctionnalité et santé pour des produits sains et naturels.
ONIRIS VetAgroBio

18. Le P'tit Faba
Le P'tit Faba : la collation sucrée et protéinée aux fèves françaises, 100% BIO, 100% gourmande !
ESIX Normandie

19. Régal'alg
Démocratiser les algues grâce à de délicieux raviolis, sains et durables? Régal'alg a relevé le défi.
AgroParisTech

20. Sardi'Oui
Bouchées à base de sardine et légumineuses, en trois saveurs, pour un apéritif Nutri-Score A.
ENSAIA - FMA - IAE - ENSAD

21. Soupes Madame
Des soupes croquantes, rassasiantes et nomades : craquez pour elles !
ENSAIA - FMA - ENSAD

22. Spisea
Spisea, condiment innovant, alternative au sel, mariant co-produits de poisson torréfiés et épices.
Polytech Montpellier

Pour retrouver des éléments détaillés sur chacune des innovations 2024 n'hésitez pas à visiter les pages consacrées à chacune d'entre elles ici : <https://fr.ecotrophelia.org/les-22-candidats-ecotrophelia-2024>

Prix

Trophées, prix et mention spéciale

7 TROPHÉES

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

5 prix et 1 MENTION SPÉCIALE

- Prix alimentation durable, remis par Rennes Métropole **4000 €**
- Prix Nos étudiant.e.s ont du cran **700 €**
- Prix de l'Entrepreneuriat **500 €**
- Prix des J.A.S (Journées Aliments & Santé de La Rochelle) pour les transitions alimentaires **500 €** (+ 1 jour d'accompagnement technologique)
- Prix Coup de cœur du public **500 €**
- Mention spéciale Coup de cœur des étudiants - mon produit en 120 secondes



01.

TROPHÉES

Les Trophées 2024 sont conçus, à l'occasion de la 25^{ème} édition du concours, par Christophe Burine de l'Atelier Polygraphe, à l'origine de l'identité graphique d'Ecotrophelia depuis l'édition 2023, et réalisés par la faïencerie historique **Henriot-Quimper**, implantée depuis le XVIII^{ème} siècle en Bretagne. Peints à la main dans la stricte tradition Henriot-Quimper, les trophées incarneront plus que jamais l'alliance de la tradition et de l'innovation.

01. Photo des trophées de la précédente édition, réalisés par la faïencerie Henriot-Quimper, conçus par Christophe Burine.

02. Prototype du trophée conçu par Christophe Burine pour l'édition des 25 ans.



02.

Réseau d'établissement

Réseau d'établissements



Jurys



Le Jury National sera présidé par **Monique AXELOS**, directrice scientifique pour l'alimentation et la bioéconomie à INRAE.



Le Jury Technique sera présidé par **Françoise GORGA**, déléguée au développement R&D chez Carnot AgriFood Transition.

Partenaires

Les partenaires

HISTORIQUES d'Écotrophélia France !

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 trois piliers : accompagnement de la recherche scientifique, accompagnement à la structuration de la filière et valorisation des produits et des engagements des professionnels.

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

Pour faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique, France Filière Pêche accompagne les initiatives interprofessionnelles sur des thématiques de qualité, de RSE ou encore de marchés.

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

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

Pour en savoir plus :
<https://www.francefilierepeche.fr>
<https://www.pavillonfrance.fr>

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

Nous sommes partenaires d'ECOTROPHELIA pour obtenir des réponses innovantes à cette question : comment intégrer la viande dans les courants de consommation actuels sans renier ses valeurs ?
Pour en savoir plus :
www.interbev.fr - www.la-viande.fr

Partenaires

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'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 produits alimentaires à base de légumineuses fait non seulement partie intégrante des actions menées par Terres Univia pour dynamiser l'ensemble de la filière, mais incarne aussi parfaitement l'investissement des professionnels pour répondre aux grands enjeux de transition agricole et alimentaire.

Terres Univia propose aux étudiants de concourir au prix ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses. Objectif pour eux ? Concevoir des produits alimentaires innovants à base de légumineuses pour les particuliers, ou la restauration collective par exemple, de l'apéritif au dessert, du sucré au salé, afin que les légumineuses, ces graines pleines de fibres et de protéines, réinvestissent pleinement les assiettes des consommateurs. Car elles constituent l'une des solutions aux transitions agricole, alimentaire et environnementale.
www.terresunivia.fr

Pact'Alim

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

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

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

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

Les PME & ETI de l'alimentation : L'industrie alimentaire française compte 3 000 entreprises de taille moyenne (PME) ou intermédiaire (ETI). Ces PME & ETI représentent 57% du chiffre d'affaires (112 milliards) et 64% de l'emploi (286 000 salariés) de l'industrie alimentaire. Premier débouché de l'amont agricole, elles transforment plus de 50% des productions de l'agriculture et de la pêche française.

Les PME & ETI de l'alimentation, ce sont :
- Des entreprises à taille humaine
- Des sites de production et des centres de décision en France

- Des produits de l'alimentation quotidienne des Français
- Des fabricants de produits alimentaires à marque nationale ou marque de distributeurs
- Des transformateurs des productions de l'agriculture et de la pêche
- Un ancrage territorial fort et un rôle clé dans le dynamisme de certains territoires ruraux
- Des acteurs clés des transitions alimentaires et écologiques

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

ANIA

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

Les missions de l'ANIA :

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



Partenaires

Les partenaires

HISTORIQUES d'Écotrophélia France !

Qualiment®

Qualiment®, votre partenaire R&D en alimentation.

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

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

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

Les membres du Carnot Qualiment® portent des expertises fortes sur les protéines, les probiotiques et ferments fonctionnels, le développement durable et les outils pour répondre à l'évolution de la demande sociétale, la caractérisation des qualités nutritionnelles et sensorielles d'aliments adaptés aux populations générale et spécifiques. Elles se sont concrétisées en 2021 par plus de 900 publications de rang A et 280 contrats de recherche en direct avec 220 entreprises.

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

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



Partenaires

Comité Sully

Créé en 1984 à l'initiative d'entreprises de l'agro-alimentaire, de l'ANIA, de la CFCA, des pouvoirs publics et d'acteurs financiers et conseils du secteur agro-alimentaire dont la SOPEXA, le Comité SULLY est une association destinée à servir et à promouvoir l'agro-alimentaire français.

En effet, les membres du Comité SULLY ont conscience d'agir et d'entreprendre dans un secteur particulièrement important et stratégique dont les atouts et les forces représentent une des toutes premières chances de réussite pour la France, aujourd'hui et plus encore demain.

Or ce secteur d'activité, son niveau de modernité, sa puissance économique, sont à la fois mal connu et très mal perçu à tous les niveaux de l'opinion publique. C'est pourquoi le Comité SULLY est décidé à faire connaître les faits, performances et surtout les valeurs porteuses d'avenir de l'agro-alimentaire français.

Le Comité SULLY organise à cette fin des manifestations publiques et des rencontres avec des personnalités du monde politique, économique, financière ou des médias. Celles-ci, par leur action directe ou comme relais vis à vis de l'opinion publique, concourent à promouvoir notre secteur d'activité ou contribuent à définir le cadre de son développement.

Club de dirigeants d'entreprise ayant rejoint le Comité par adhésion volontaire, le Comité SULLY ne se veut en aucun cas une organisation représentative. Lieu de réflexions, de débats et de dialogues, il rassemble des personnalités partageant les mêmes convictions et objectifs pour le développement en France, en Europe et dans le monde du secteur agro-alimentaire.



Les partenaires locaux de l'édition 2024



Lieux



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

AgroParisTech
Innovation

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

**L'INSTITUT
agro Rennes
Angers**



Agenda

18 juin 2024 - 11h30

Cérémonie d'ouverture officielle

📍 Le Couvent des Jacobins – Atrium

18-19 juin 2024

Session du Jury Technique

Audition des 22 équipes devant le Jury Technique.

📍 Le Couvent des Jacobins – Le réfectoires & Salle 9

19 Juin 2024 - 16h30

Mon produit en 120 secondes

Les pitch des 22 projets par les étudiants sous forme festive et mise en scène.

📍 Le Couvent des Jacobins – Atrium

19 Juin 2024 - 17h45

Annnonce des équipes finalistes par le Jury Technique

📍 Le Couvent des Jacobins – Atrium

20 juin 2024

Session du Jury National

📍 Le Couvent des Jacobins – Le Réfectoire

20 juin 2024 - 17h30

Cérémonie de remise des prix

📍 Le Couvent des Jacobins – La Nef

Annnonce de l'établissement et de la ville organisateurs des prochaines éditions Ecotrophelia 2025 & 2026

20 juin 2024

Journée de l'innovation alimentaire

Conférence d'Amélie Deglaire et Juliane Floury sur l'alimentation durable. Conférence de Nicole Darmon sur nutrition & climat. Table ronde sur la conciliation nutrition & climat avec la participation de Laurence Mailart-Méhaignerie et Carine Abgrall.

📍 Le Couvent des Jacobins – La Nef

Avec le soutien de :



Organisé par : **L'INSTITUT
agro Rennes
Angers**

Coordonné par : **AgroParisTech**
Innovation

fr.ecotrophelia.org

**ECOTROPHELIA
FRANCE**