

DOSSIER DE PRESSE 2026

fr.ecotrophelia.org

Cap sur La Rochelle :
2^{ème} édition en
Nouvelle-Aquitaine !

Critt Agro-Alimentaire

BORDEAUX
INP Ensmac

BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

Le tremplin jeune de
l'innovation alimentaire

AgroParisTech
Innovation SAS

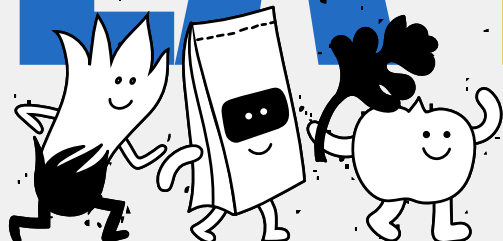
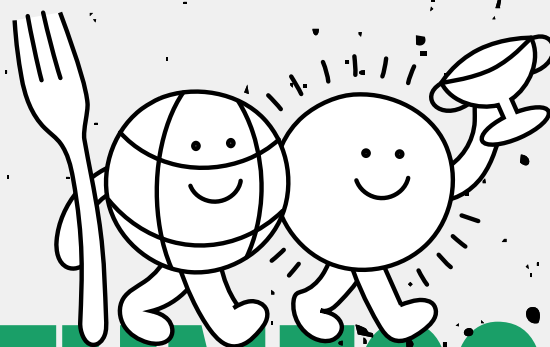


CONCOURS ECOTROPHELIA

2026 LA JEUNESSE

SECOURS

LA TABLE



16 – 18 JUIN 2026
LA ROCHELLE
JAS ESPACE ENCAN



Sommaire

03

Édito

L'innovation étudiante entre sur le terrain, l'éco-conception en tête.

04

Interview

Gilles TRYSTRAM et Philippe BOIRON

Nouvelle-Aquitaine, an 2

12

Success stories :

De la start-up aux réussites qui s'imposent

14

Les tendances 2026

16

Les 17 innovations 2026

18

Les prix et Trophées

Trophées, prix et le réseau d'établissements.

20

Nos partenaires historiques

24

Lieu et agenda

Contacts

presse (nationale)

Viken ARMENIAN
viken.ecotrophelia@gmail.com
P. +33 (0)6 40 12 96 61

presse (régionale)

Marion BÉGAUD
m.begaud@crittiaa.com
T. +33 (0)5 46 44 84 75
P. +33 (0)6 75 64 49 32



Édito

L'innovation étudiante entre sur le terrain, l'éco-conception en tête.

Ecotrophelia s'installe cette année au cœur des JAS La Rochelle. Une présence qui renforce son lien direct avec la filière agroalimentaire.

Cette année, Ecotrophelia franchit une étape symbolique. Le concours propulse à une autre échelle le principe fondateur qui l'a vu naître : faire entrer de plain-pied écoles et universités agro au contact direct des acteurs majeurs de la filière agroalimentaire, et au cœur de leurs dynamiques d'innovation. En s'installant au sein des JAS La Rochelle, un des rendez-vous les plus incontournables de la profession, il donne une nouvelle portée à cette logique fondatrice et renforce le lien entre formation et industrie pour transformer les idées en projets concrets. Et en accélère l'émergence.

Ce principe se traduit ici de façon très concrète : des projets étudiants sont conçus pour aller au-delà du travail théorique et entrer en interaction directe avec les professionnels du secteur. Dans cette confrontation au réel, les idées se frottent au terrain, s'ajustent, se précisent – et certaines finissent en startups qui se lancent, grandissent, et s'installent vraiment dans le paysage.

Dans ce contact direct avec le monde industriel, Ecotrophelia affirme ce qui le distingue depuis plus de vingt-cinq ans : créer des liens entre formation et innovation, entre intuition et mise en œuvre, entre recherche et terrain. Les projets présentés ne cherchent pas seulement à surprendre. Ils partent d'usages réels, questionnent des modèles existants, testent des réponses possibles. Avec une même exigence : faire émerger des alternatives pour l'alimentation de demain.

Et l'éco-conception s'impose. Elle est le fil rouge d'Ecotrophelia depuis plus de quinze ans.

Pour nous, elle ne relève pas d'un affichage mais d'une nécessité pour l'avenir de l'alimentation. Réduire l'impact environnemental, optimiser les ressources, intégrer ces enjeux dès la conception : ces exigences ne sont pas des éléments secondaires, elles structurent la manière même de construire les projets. Elles en fixent le cap.

Un cap qui s'incarne dans la manière même d'aborder l'innovation alimentaire. Secouer, en bousculant les habitudes établies, les façons de concevoir les produits et les réflexes de l'industrie, pour ouvrir d'autres possibles dès la phase de conception.

Nourrir, en portant l'exigence d'une alimentation accessible et pensée pour le plus grand nombre, au cœur des projets accompagnés par Ecotrophelia. Réinventer, en intégrant pleinement les enjeux environnementaux et nutritionnels dans les choix de conception et dans la manière d'imaginer les produits de demain. Trois directions, une même exigence : faire bouger l'innovation alimentaire.

Cette exigence s'incarne déjà très concrètement dans l'histoire d'Ecotrophelia. Plus de 400 produits imaginés et développés dans ce cadre. Des projets qui, pour certains, ont franchi une étape décisive et donné naissance à des startups aujourd'hui actives dans le secteur, parfois en forte croissance, portées par des engagements affirmés et une volonté de transformation.

Au-delà de ces trajectoires, Ecotrophelia s'inscrit dans le temps long de l'innovation alimentaire et fait émerger une nouvelle génération prête à la transformer en réalité tangible.

Interview

Innover autrement : quand les contraintes réinventent l'alimentation

Entretien avec Gilles TRYSTRAM, coordinateur national d'Ecotrophelia France et professeur à AgroParisTech, et Philippe BOIRON, directeur du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle depuis 1998.

Pouvez-vous revenir sur la genèse de cette édition 2026 d'Ecotrophelia, accueillie cette année dans le cadre des JAS La Rochelle ?

Gilles TRYSTRAM : Depuis le début, Ecotrophelia porte une double ambition. D'abord, accompagner les jeunes dans la construction d'une culture de l'innovation, avec une attention particulière à l'éco-conception : les projets développés doivent imaginer des produits alimentaires capables de répondre à de nouveaux usages et aux attentes d'une alimentation plus durable.

Le second point, qui fait partie de l'ADN du concours, est que ces produits ne restent pas au stade de l'idée. Dès l'origine, ils sont pensés pour pouvoir arriver sur le marché. C'est d'ailleurs l'un des critères du jury national : évaluer si le projet est suffisamment abouti pour envisager une commercialisation.

Le rapprochement avec les JAS La Rochelle a été envisagé dès 2024. Un cadre exceptionnel qui donne une autre portée aux projets portés par les étudiants. Le concours bénéficie ainsi d'une visibilité plus large, tout en créant un lien direct entre les équipes étudiantes, les écoles et les entreprises du secteur.

Cette association répond aussi à une logique de fond. Ecotrophelia cherche à diffuser plus largement cette culture de l'éco-innovation auprès des entreprises de l'alimentation. L'enjeu est de montrer qu'un produit peut intégrer, dès sa conception, des réponses nouvelles aux grands défis alimentaires.

Pouvez-vous revenir sur le lien historique entre le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle et Ecotrophelia, et sur ce qui motive aujourd'hui l'accueil du concours dans le cadre des JAS La Rochelle ?

Philippe BOIRON : Le secteur alimen-

taire est en transformation rapide, et les entreprises doivent aujourd'hui anticiper des évolutions multiples : attentes des consommateurs, enjeux environnementaux, nouvelles pratiques de consommation.

Dans ce contexte, Ecotrophelia occupe une place particulière. Le concours donne une expression directe aux jeunes générations sur l'alimentation de demain. Les étudiants, futurs ingénieurs et futurs acteurs de l'industrie, formulent des propositions concrètes à travers des produits pensés pour répondre à ces évolutions.

Le rapprochement avec les JAS La Rochelle introduit une complémentarité de points de vue. Les JAS en particulier au travers de SO-Innovation mettent en avant des innovations récemment mises sur le marché. Les JAS présentent des innovations déjà présentes sur le marché, des produits déjà inscrits dans une réalité commerciale. Ecotrophelia, à l'inverse, donne à voir des projets en cours de conception, encore en phase d'élaboration, et donc davantage tournés vers l'anticipation.

Cette articulation répond aussi à un enjeu ancien : renforcer les liens entre les PME agroalimentaires et les établissements de formation. Les PME sont fortement représentées dans les JAS La Rochelle, mais restent parfois peu identifiées par les étudiants, notamment du fait de leur implantation lointaine.

L'objectif est double : mieux faire connaître leur capacité d'innovation et faciliter la rencontre entre ces entreprises et les futurs diplômés. Ecotrophelia joue, dans ce cadre, un rôle d'interface entre les projets étudiants et les réalités industrielles, en reliant conception, innovation et perspectives de mise sur le marché.

L'éco-conception a-t-elle vraiment évolué dans les pratiques des entre-

prises alimentaires au cours des dix dernières années ?

Gilles TRYSTRAM : Les choses bougent, c'est indéniable. Une première évolution tient au fait qu'aucune entreprise du secteur ne peut aujourd'hui se projeter sans intégrer la question de la durabilité. Les principaux leviers mobilisés restent relativement constants : réduction de la consommation d'énergie, limitation de l'usage de l'eau, meilleure valorisation des matières premières.

Mais on voit aussi, notamment à travers les projets Ecotrophelia qui ont abouti à des créations d'entreprises, une réflexion plus fine : comment substituer certaines matières premières, comment reformuler pour réduire les additifs, comment intégrer de nouveaux ingrédients qui diminuent l'impact environnemental global. Ces approches sont aujourd'hui sans doute très présentes dans la tête des étudiants mais aussi dans celle des PME ou des grands groupes.

Un signal fort : tous les projets calculent désormais un score environnemental. Comme le Nutri-Score est devenu une évidence, le bilan carbone ou l'évaluation environnementale est maintenant systématique. Depuis trois ans, pas un projet ne se présente sans cette dimension.

Dès lors que cet indicateur est posé, il devient un outil de travail à part entière : les étudiants s'en saisissent pour comparer, ajuster, et tester différents leviers, qu'il s'agisse de l'emballage, du procédé de fabrication ou de la formulation du produit.

Mais cette dynamique se heurte encore à certaines réalités industrielles. Certains projets s'appuient par exemple sur des matières premières particulièrement pertinentes sur le plan environnemental, alors que les volumes

Interview

01. Gilles Trystram.

02. Philippe Boiron.



01.

disponibles restent encore insuffisants pour envisager une production à grande échelle.

Philippe BOIRON : Si, pendant longtemps, les entreprises ont temporisé sur ces sujets, la situation a évolué. La contrainte économique est devenue un moteur en elle-même : l'énergie, les emballages, les matières premières. Tout cela pousse désormais vers l'optimisation. L'éco-conception est ainsi entrée par la porte de la maîtrise des coûts.

À cela s'ajoutent deux autres dimensions : la naturalité – réduire le nombre d'ingrédients et d'additifs dans les formulations – et la réglementation, en particulier sur les emballages, qui impose des contraintes croissantes. En pratique, on travaille régulièrement avec des entreprises qui conduisent une réingénierie complète de leurs produits par une méthodologie d'éco-conception.

En termes d'évolution sur cinq ans, je dirais qu'au moins deux tiers des

entreprises intègrent désormais une lecture environnementale dans leurs projets d'innovation, principalement sous l'angle de la maîtrise des coûts. Un tiers environ mène une démarche véritablement offensive, avec une ambition de valorisation sur le marché. Le nombre de projets intégrant ces dimensions a été multiplié par deux sur la période.

Une évolution structurelle est également à l'œuvre : les entreprises sélectionnent désormais plus strictement leurs projets d'innovation, avec des critères liés à l'éco-conception devenus centraux dans les arbitrages.

La dynamique d'hyper-renouvellement portée par la grande distribution s'est atténuée, au profit d'une approche plus durable de l'innovation produit. Certains segments, comme l'ultra-frais, restent marqués par une forte rotation de l'offre, mais une grande partie du secteur s'inscrit désormais dans des démarches plus structurées, intégrant davantage la durée de vie et la trajectoire des produits sur le marché.



02.

Dans quelle mesure les matières premières deviennent-elles un véritable terrain d'exploration pour l'innovation ?

Gilles TRYSTRAM : C'est aujourd'hui l'une des dimensions les plus centrales des projets. La substitution d'ingrédients, la réduction des additifs, la valorisation de coproduits ou de ressources sous-utilisées en constituent des axes majeurs.

Ce qui marque aussi l'évolution récente, c'est le rôle croissant du procédé comme levier d'éco-conception, pensé au service de la matière première. L'exemple de Castamel, lors de l'édition précédente, en est une illustration forte. Le projet repose sur la farine de châtaigne, matière première locale, peu transformée et souvent cantonnée à des usages traditionnels. Il se distingue par une formulation très simple, limitée à deux ingrédients : la farine de châtaigne et l'eau. L'enjeu était de travailler cette ressource existante pour en exploiter pleinement le potentiel, plutôt que d'ajouter de nouveaux ingrédients.

Philippe BOIRON : Les matières premières sont également un facteur clé, dans un contexte de forte volatilité des prix. Les entreprises doivent composer avec des variations importantes sur ces coûts, ainsi que sur l'énergie et la production, ce qui rend l'équilibre économique des projets plus fragile.

Interview

Dans ce cadre, la question des marges devient déterminante. Elles doivent être suffisantes pour absorber ces à-coups. Lorsque les marges sont très contraintes, chaque variation de coût des matières premières se répercute directement sur le produit fini.

C'est une réalité que les étudiants ont parfois du mal à intégrer pleinement dans leurs projets.

Comment ces logiques d'innovation s'articulent aujourd'hui avec les enjeux de coûts et d'accessibilité dans l'agroalimentaire et Ecotrophelia ?

Philippe BOIRON : La question du prix est aujourd'hui centrale et structure fortement la dynamique d'innovation. Le poids croissant des marques de distributeur joue un rôle déterminant : elles imposent des positionnements prix qui influencent fortement l'accès au marché et orientent directement les stratégies des entreprises.

Dans ce contexte, les PME s'appuient davantage sur leur notoriété propre et cherchent, lorsque c'est possible, à développer des circuits plus rémunérateurs, où elles peuvent mieux valoriser et promouvoir leurs marques. L'objectif est de préserver leur capacité d'innovation dans un cadre économique plus favorable.

Gilles TRYSTRAM : Il existe aujourd'hui une véritable tension autour de l'accessibilité des produits. Pendant longtemps, la quasi-totalité des projets Ecotrophelia aboutissait à des produits ciblant des consommateurs à fort pouvoir d'achat. L'équation était souvent la même : intégrer les contraintes d'éco-conception et de sécurité sanitaire, atteindre de bons scores nutritionnels, et aboutir à un produit innovant, ce qui conduisait mécaniquement à des produits plus coûteux. Cette logique a longtemps orienté les projets vers des cibles de type CSP+.

Une évolution s'est engagée depuis, avec une remise en question de ces choix. Progressivement, des projets cherchent à toucher d'autres catégories de consommateurs, et la question de l'accessibilité s'impose comme un vrai critère de conception.

La difficulté reste entière : comment concilier innovation, écoconception,

exigence nutritionnelle et prix accessible dans un contexte où le coût réel de l'alimentation reste un sujet de fond pour les entreprises.

Dans ce cadre, la restauration collective constitue depuis longtemps un débouché important des projets Ecotrophelia. Elle offre un terrain particulièrement intéressant pour articuler contraintes économiques, exigences nutritionnelles et logiques de volume, avec un enjeu très concret d'accessibilité pour les consommateurs.

Philippe BOIRON : Ce qui ressort de ce qui vient d'être décrit, c'est que cette tension sur les modèles économiques se retrouve très directement dans les entreprises agroalimentaires.

On est dans une période de vraie fragilité. Les entreprises peinent à répercuter leurs hausses de coûts, notamment celles de l'énergie, des matières premières et de la production. La question des marges devient structurante. Et leur capacité à dégager du résultat – et donc à investir – est sous pression. Ce qu'on observe concrètement, c'est que beaucoup de projets industriels sont en stand-by, faute de visibilité suffisante.

Dans l'agroalimentaire, environ 50 % des investissements sont contraints – mise aux normes, conformité réglementaire, adaptation aux cahiers des charges. Ce qui laisse 50 % pour l'innovation productive. Et c'est précisément cette seconde moitié qui est aujourd'hui partiellement gelée dans de nombreuses entreprises.

Dans ce contexte, certaines adoptent des stratégies de rupture de modèle : réduction des volumes, logique de rareté et de valeur ajoutée, intégration de l'amont pour mieux maîtriser leur prix de revient. Les entreprises qui ont été conçues pour produire du volume se retrouvent confrontées à une vraie problématique de flexibilité – d'autant plus complexe à gérer avec les tensions actuelles sur la main-d'œuvre.

En parlant de ruptures, qu'est-ce qu'il reste encore à secouer et à réinventer à Ecotrophelia ? Quelles questions les étudiants devraient-ils davantage se poser ?

Gilles TRYSTRAM : Il y a un point que j'ai envie de creuser. Les étudiants partent

souvent de motivations très personnelles : une contrainte alimentaire dans leur entourage, une expérience vécue, un besoin individuel. C'est une approche légitime et intéressante, qui donne du sens aux projets.

Mais à côté de cela, il y aurait sans doute place pour une autre démarche, plus directement liée aux problématiques des PME et des industriels, de ceux qui font face aux réalités du marché, et portent des questions très concrètes, non résolues, dont les étudiants devraient davantage se saisir. Et j'en suis convaincu : si on leur soumet ce type de questions, ils s'en saisissent très vite.

Je reprends l'exemple de Castamel, pensé comme un exercice avec des règles à respecter : une formulation très simple, en limitant les ingrédients au strict nécessaire. C'est une rupture dans les logiques de conception, qui part d'un verrou technologique ou économique réel et illustre ce que peut produire ce type de contrainte.

Ce n'est pas une opposition entre les approches, mais une manière d'orienter davantage les projets vers des problématiques de filière.

Philippe BOIRON : Je partage pleinement cette idée. Au CRITT Agro-Alimentaire, nous avons accompagné des projets qui partent de contraintes très concrètes, par exemple la suppression du froid négatif dans des circuits d'exportation d'ingrédients. L'objectif était à la fois de préserver la qualité des produits, de retrouver des équivalences avec le froid traditionnel et de réduire fortement l'impact carbone. Il faut rappeler que le froid est un poste majeur dans l'agroalimentaire. Travailler à s'en affranchir, c'est déjà en soi une rupture.

Et pour y parvenir, on va chercher des solutions dans des univers très différents du nôtre. Cette logique de transfert entre filières est souvent ce qui déclenche les vraies innovations de rupture. On part d'un problème industriel très concret, et on va trouver la réponse ailleurs.

C'est dans ce mouvement que les entreprises ont beaucoup à gagner, notamment en s'appuyant sur des dispositifs comme Ecotrophelia.

Interview

L'innovation étudiante, au service de l'anticipation et de la résilience du secteur.

Entretien avec Thomas HABERSETZER enseignant chercheur à l'ENSMAC – Bordeaux INP et ingénieur chargé études et projets chez Agir et Agathe BERTIN chargée de projet au CRITT Agro-Alimentaire.

Thomas Habersetzer, l'an dernier vous aviez eu un rôle central dans la première étape du concours en Nouvelle-Aquitaine ; si on commençait par un retour sur l'édition 2025 à Bordeaux ?

Thomas HABERSETZER : À Bordeaux, c'est d'abord une dynamique collective qui s'est affirmée, portée par les projets, les innovations et la force des propositions des étudiants. Une dynamique perceptible autant chez les étudiants que dans l'enthousiasme des équipes pédagogiques qui ont accompagné l'édition. Et aussi, pour être tout à fait sincère, pour nous, enseignants et pédagogues, l'organisation de manifestations de cette ampleur, en dehors de notre champ de compétence habituel, reste un vrai défi, qui a été relevé avec force grâce à la mobilisation des équipes de l'ENSMAC – Bordeaux INP et de Bordeaux Sciences Agro, qui ont joué un rôle clé dans la réussite de cette première année en Nouvelle-Aquitaine.

Agathe Bertin, pour la première fois, Ecotrophelia se déroulera dans le cadre des JAS La Rochelle : qu'est-ce qui a conduit à accueillir le concours au sein de ce temps fort de la filière agroalimentaire ?

Agathe BERTIN : Cette articulation s'est imposée assez naturellement pour nous. Si nous avons surtout une connaissance plus approfondie du monde industriel, nous évoluons depuis longtemps entre ces deux univers, au contact des écoles et du concours, que nous soutenons depuis de nombreuses années. Le format des JAS La Rochelle, cette convention d'affaires qui réunit

des acteurs majeurs de la filière, tout en restant à taille humaine, nous a semblé offrir un cadre particulièrement pertinent pour rendre encore plus concrète la rencontre entre Ecotrophelia et l'ensemble des professionnels du secteur. L'idée est de mettre en valeur à la fois les projets portés par les étudiants et les possibilités de collaboration avec les industriels. Et, il faut le dire, cette rencontre fonctionne dans les deux sens. Les étudiants d'aujourd'hui sont aussi les ingénieurs et les talents de demain. Il nous semblait donc important de renforcer également la visibilité des PME agroalimentaires auprès d'eux. Beaucoup connaissent les produits présents en rayon, mais identifient moins les entreprises qui les développent et les produisent. Les JAS La Rochelle permettent justement de rendre ces échanges plus directs et plus concrets.

Quel profil de professionnels sera présent à La Rochelle ?

Agathe BERTIN : L'éventail est très large : start-up, grandes entreprises, fournisseurs d'ingrédients, d'emballages, d'équipements ou de services. L'ensemble des maillons de la filière agroalimentaire est représenté. Cette diversité est essentielle, car elle permet à chaque projet de trouver son échelle de projection. Certains projets Ecotrophelia peuvent correspondre à des dynamiques de start-up, d'autres à des logiques industrielles plus structurées. Mais ils constituent aussi un terrain d'identification de talents, et donc une opportunité pour les entreprises de repérer de futurs profils et d'envisager des recrutements.

Et qu'est-ce que les professionnels viennent chercher dans les projets étudiants ?

Agathe BERTIN : Les projets étudiants permettent souvent de repérer très tôt des évolutions de consommation encore émergentes. À travers leurs idées et leurs expérimentations, les étudiants expriment aussi une vraie conscience des attentes et des nouvelles demandes de leur génération. Futurs acteurs de la création alimentaire, ils donnent déjà un aperçu des orientations susceptibles de compter pour le marché, que les industriels observent pour anticiper les signaux faibles des évolutions à venir.

Thomas HABERSETZER : Le concours répond à une double logique. Il permet d'abord d'identifier des profils engagés, capables de se mobiliser fortement sur un projet. Mais il apporte aussi un regard extérieur. Dans l'industrie, les contraintes techniques et organisationnelles tendent à structurer les approches. Les étudiants, eux, échappent encore à ces contraintes, ce qui ouvre des perspectives différentes et parfois inattendues.

Avec le recul, qu'est-ce qui vous semble encore à renforcer dans l'approche des étudiants, notamment sur le passage de l'idée aux réalités du secteur ?

Agathe BERTIN : À vrai dire, les projets sont déjà très aboutis dans leur ensemble. La principale limite apparaît souvent au moment du passage à l'échelle industrielle : la machinabilité – la faisabilité en conditions réelles –

Interview

l'intégration dans des outils de production existants. Concrètement, ce qui fonctionne en prototype ne passe pas toujours sans adaptation dans une ligne de production ou dans un cadre industriel réel. Dans l'industrie, ces contraintes sont omniprésentes et portées par des expertises différentes – formulation, production, qualité, process. Les étudiants, eux, doivent les appréhender simultanément, en équipe réduite, ce qui rend l'exercice forcément exigeant.

Thomas, vous avez été candidat avant de devenir enseignant encadrant. Vous avez accompagné de nombreuses équipes de l'ENSMAC au fil des éditions. Quel regard portez-vous sur l'évolution d'Ecotrophelia dans le temps ?

Thomas HABERSETZER : Effectivement, j'ai participé au concours en 2004, à l'époque où il s'intitulait encore Trophelia. Nous avons obtenu le Trophéa d'argent avec un projet d'émulsions de légumes sous forme de saucisses cocktail, dans une logique de végétalisation de l'apéritif. C'était déjà, en quelque sorte, une manière d'esquisser des tendances que l'on retrouve aujourd'hui, même si la démarche restait moins radicale qu'actuellement.

Avec le recul, ce qui frappe, c'est que les fondamentaux du concours ont finalement assez peu changé. La pluridisciplinarité reste le socle du dispositif et continue de structurer l'ensemble des projets, de la conception produit à la communication et au marketing. C'est cette articulation entre les différentes dimensions qui donne sa cohérence au dispositif et qui fait la spécificité de l'exercice. À cela s'ajoutent des compétences transversales qui sont fortement mobilisées, comme la prise de parole, la gestion du stress ou la capacité à être clair et synthétique dans un temps contraint.

En revanche, une évolution majeure s'est opérée sur les enjeux de fond. À l'époque de Trophelia, la dimension d'éco-conception était encore peu structurée. Le passage à Ecotrophelia a marqué cette inflexion, en traduisant une montée en puissance progressive des enjeux environnementaux et de durabilité. Depuis, cette approche s'est progressivement

installée jusqu'à devenir un élément pleinement central dans les projets comme dans les critères d'évaluation.

Le mantra de cette édition, "Secouer, nourrir, réinventer", met en avant trois verbes qui, pour Ecotrophelia, incarnent les enjeux du secteur. Comment ces trois notions nous aident-ils à mieux comprendre les transformations à l'œuvre aujourd'hui ?

Agathe BERTIN : "Secouer, nourrir, réinventer", ce sont des notions qui prennent aujourd'hui une résonance très concrète. "Réinventer" s'impose notamment comme une nécessité : il ne s'agit plus seulement d'innovation, mais d'une forme d'ajustement permanent, voire de transformation des modèles existants.

Cette dynamique se retrouve dans les projets étudiants, où les contraintes actuelles – tensions sur les matières premières, emballages, chaînes d'approvisionnement – obligent à repenser les solutions autrement. Les étudiants s'emparent de ces enjeux avec une certaine liberté. Ils proposent des approches qui sortent des cadres, précisément parce qu'ils ne sont pas encore pris dans les automatismes industriels. Cette liberté de regard produit des propositions qui surprennent, parfois secouent, et font émerger des perspectives.

"Nourrir" définit l'alimentation dans son principe même. Dans un contexte où la disponibilité des ressources se réduit et où les chaînes de valeur sont fragilisées, la question ne se limite plus à concevoir des produits : elle oblige à repenser les équilibres entre qualité, accessibilité et conditions de production.

Et si l'on devait, de façon plus globale, résumer les grands enjeux auxquels le secteur fait face aujourd'hui ?

Agathe BERTIN : La recherche d'un équilibre entre qualité, coût et délais reste centrale. Mais cet équilibre est aujourd'hui plus difficile à tenir, sous l'effet de contraintes économiques qui s'intensifient. L'enjeu ne se résume plus à préserver la qualité des produits : il s'agit de la maintenir dans un environnement plus contraint, plus instable. Une vraie capacité d'anticipation est nécessaire, pour limiter les fragilités du secteur et mieux absorber les chocs. L'innovation : Une capacité d'anticipation pour limiter les fragilités du secteur et mieux absorber les chocs.

Dans ce contexte, qu'est-ce qui fait de l'ingrédient un enjeu aussi central aux JAS La Rochelle ?

Agathe BERTIN : L'ingrédient est véritablement au cœur de la formulation alimentaire. Il concentre à la fois un levier d'innovation, un levier nutritionnel et un levier économique majeur pour le secteur. Mais cette centralité s'accom-

Interview

pagne aussi de fragilités, notamment lorsque les matières premières dépendent de chaînes d'approvisionnement longues ou instables.

L'enjeu aujourd'hui consiste donc à mieux structurer ces ressources, pour sécuriser les approvisionnements tout en ouvrant la voie à de nouvelles matrices alimentaires, plus adaptées aux besoins actuels.

Pour finir, quelles sont les principales nouveautés de l'édition 2026 d'Ecotrophelia ?

Thomas HABERSETZER : L'introduction d'un prix dédié aux protéines alternatives, porté par Hack The Fork, vient reconnaître et encourager les travaux explorant de nouvelles sources de protéines, un champ d'innovation devenu central dans les réflexions du secteur.

Agathe BERTIN : Le prix "Coup de cœur du public", déjà en place, sera cette année ouvert à l'ensemble des participants aux JAS La Rochelle. Ce public, composé de professionnels expérimentés et attentifs aux innovations du secteur, découvrira les projets étudiants et sera invité à voter pour son préféré parmi les propositions présentées. L'objectif est de renforcer les interactions entre étudiants et acteurs du secteur, tout en mettant en valeur la diversité des projets.



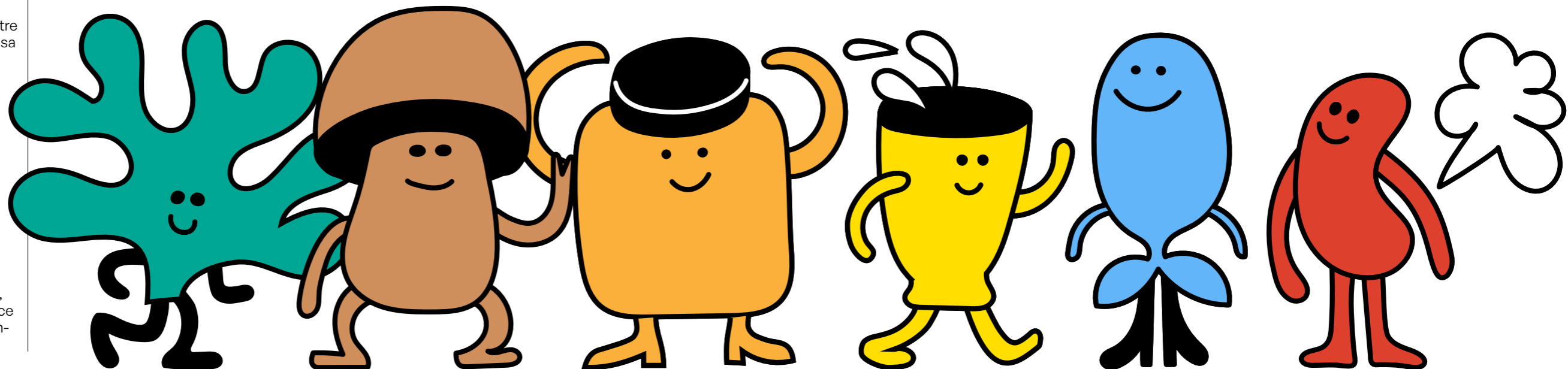
01.

01. Agathe BERTIN.

02. Thomas HABERSETZER.



02.



Nouvelle-Aquitaine, an 2 Cap sur La Rochelle

Cap sur La Rochelle : saison 2 de l'innovation alimentaire étudiante en Nouvelle-Aquitaine

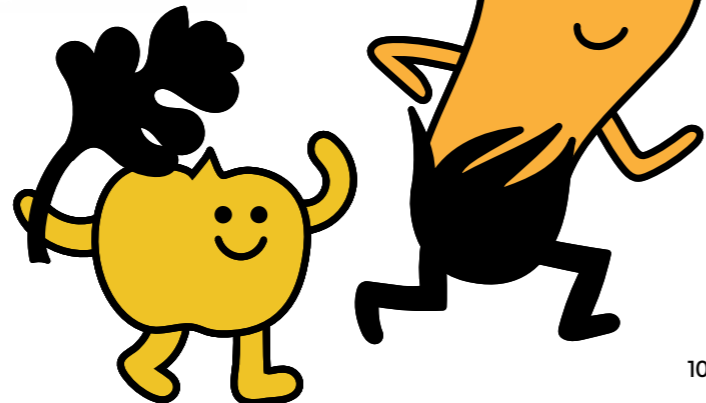
Pour cette deuxième édition en Nouvelle-Aquitaine, après Bordeaux 2025, Ecotrophelia France, le tremplin jeune de l'innovation alimentaire qui depuis 27 ans révèle les propositions les plus innovantes de la jeunesse issue des meilleures écoles et universités agro, s'installe au cœur de l'un des événements majeurs de la profession : les JAS La Rochelle, organisées par le CRITT Agro-Alimentaire, qui réunissent tous les deux ans plus de 1 000 professionnels du secteur agro-alimentaire à l'Espace Encan.

Ecotrophelia 2026 est co-organisé par le CRITT Agro-Alimentaire, qui mobilise sa capacité à réunir les professionnels les plus aguerris du secteur au profit de la nouvelle génération étudiante, avec l'accompagnement et l'expertise pédagogique des deux établissements d'enseignement supérieur bordelais, l'ENSMAC Bordeaux - INP et Bordeaux Sciences Agro. Ce choix affirme l'engagement du concours dans sa mission fondatrice, portée par Dominique Ladevèze dès la création de Trophelia : **construire des ponts entre le secteur agro-alimentaire, le monde professionnel et la jeunesse étudiante et ingénieure**, afin de favoriser l'innovation, l'entrepreneuriat et l'émergence de nouvelles générations au service d'une alimentation plus responsable.

Le CRITT Agro- Alimentaire La Rochelle

Le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle est un Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies, créé en 1989 par les acteurs régionaux de l'agro-alimentaire, destiné à accompagner les entreprises dans leurs projets d'innovation, de recherche et de développement. Les domaines d'intervention du CRITT couvrent l'ensemble de la chaîne de valeur : développement de nouveaux produits, optimisation des processus de fabrication, qualité et sécurité alimentaire, nutrition-santé, réglementation, emballages et développement durable auprès de grands groupes, PME ou petites entreprises. En parallèle de son activité de conseil, le CRITT organise tous les 2 ans, les JAS (Journées Aliments & Santé), convention d'affaires réunissant +1000 professionnels de l'agro-alimentaire, à La Rochelle. La prochaine édition, en juin 2026, accueillera le concours Ecotrophelia. En tant que co-organisateur du concours, le CRITT renforce son engagement pour encourager l'émergence de talents et de solutions innovantes et durables dans le secteur agroalimentaire, en donnant aux étudiants l'opportunité de présenter leurs projets les plus créatifs et prometteurs et en favorisant une mise en relation avec les industriels.

Critt Agro-Alimentaire



Les JAS La Rochelle

En 1995, faire se rencontrer des PME agroalimentaires et des experts de la nutrition relevait du pari. Trente ans plus tard, ce pari est devenu la colonne vertébrale d'un événement que la filière a fait sien, à la demande des industriels eux-mêmes.

Les JAS 2026, les 17 et 18 juin à La Rochelle, célèbreront 30 ans d'innovation agroalimentaire. Une édition anniversaire qui met en lumière la force, la créativité et le sens du collectif de toute une filière.

Au programme de cette édition :

- 8 conférences plénières sur les grands enjeux du moment : plastique, ingrédients fonctionnels, sécurité des produits alimentaires, décarbonation, consommateurs, filières, éco-innovation
- 12 ateliers thématiques animés par des acteurs de référence
- 3 700 rendez-vous d'affaires entre 500 entreprises
- **Le concours Ecotrophelia intégré pour la 1^{re} fois aux JAS**
- So Innovation : 10 ans, 130 produits sélectionnés, un jury élargi à la grande distribution et aux experts en innovation

<https://www.jas-larochelle.fr/fr/>

ENSMAC Bordeaux INP

L'École Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie (ENSMAC - Bordeaux INP) forme des ingénieurs engagés et responsables dans les domaines de l'alimentation, la chimie-physique, et des matériaux. Les formations, axées sur la recherche (8 laboratoires adossés) et l'innovation sont résolument tournées vers les enjeux du développement durable et de la responsabilité sociétale. Elles permettent aux élèves-ingénieurs, acteurs de leur formation, d'acquérir la maîtrise de méthodes et d'outils pour la mise en œuvre de systèmes complexes, relatifs aux problématiques sociétales liées aux transitions environnementales, chimiques, énergétiques et alimentaires en cours.

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



Bordeaux Sciences Agro

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

Soucieuse de l'engagement de ses étudiantes et étudiants en faveur de l'atténuation du changement climatique et l'adaptation de ses conséquences, Bordeaux Sciences Agro souhaite apporter des solutions concrètes : par son offre pédagogique résolument orientée vers la transition des systèmes agricoles, par son lien étroit avec la recherche au cœur de l'écosystème universitaire et de transfert bordelais, par ses nombreux partenariats

socio-économiques ainsi que par son ancrage national auprès des plus grands centres de recherche nationaux (INRAE, Cirad, Inserm, CNRS...).

L'Espace Encan

Au cœur de La Rochelle, à deux pas de la gare et du Vieux-Port, l'Espace Encan incarne un lieu événementiel singulier, installé dans une ancienne criée aux poissons réhabilitée face au bassin des Chalutiers. Ses espaces lumineux et modulables : 4 600 m² d'exposition, un auditorium de 782 places et 9 salles de réunion, permettent d'accueillir des événements de 50 à 4 700 participants dans un cadre maritime unique.

Acteur majeur du tourisme d'affaires, nous inscrivons pleinement notre action dans la dynamique durable du territoire. Notre rôle dépasse l'accueil : nous accompagnons les organisateurs dans la conception d'événements plus responsables, en intégrant des solutions concrètes à chaque étape.

Cette démarche a été reconnue en 2024 par la certification internationale ISO 20121. Elle atteste d'une gestion responsable et maîtrisée de nos événements, structure notre politique RSE et s'inscrit dans une logique d'amélioration continue.

Depuis 2024, La Rochelle est également labellisée Destination Innovante Durable, confirmant son positionnement de territoire pionnier. Ici, infrastructures, acteurs et services sont alignés avec les enjeux de transition écologique.

Organiser un événement à l'Espace Encan, c'est ainsi conjuguer performance et expérience, au cœur d'une destination mobilisée pour un événementiel plus responsable.

Région Nouvelle- Aquitaine

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

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

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

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

Bonne chance à toutes et tous !

Ville de La Rochelle

La Rochelle, ville portuaire tournée vers l'Atlantique, ouverte sur les îles voisines, connectée de longue date aux grands flux maritimes et aux dynamiques d'échanges, s'affirme comme une porte sur le monde. Le Vieux-Port et ses tours pluriséculaires veillent sur une ville contemporaine, en mouvement, où circulent activités maritimes, recherche, culture et innovation.

Engagée de longue date dans la transition écologique et le développement durable, la ville fait du vélo et des mobilités alternatives un axe majeur de son action. L'écologie urbaine occupe une place centrale dans ses politiques publiques.

Au plus près du terrain, une démarche autour de l'alimentation s'est mise en place à travers le Projet Alimentaire de Territoire pour renforcer les liens entre production locale, qualité de l'alimentation et accès aux produits durables. Une dynamique qui associe acteurs publics, producteurs et habitants autour d'une ambition commune : rapprocher les usages alimentaires du local.

Success stories

Success stories : la preuve par l'innovation

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

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

Initialement conçu sous forme de capsules, Arsène a évolué vers une version plus éco-responsable avec un café moulu. Ce choix stratégique permet de réduire encore l'empreinte écologique tout en répondant aux attentes des consommateurs soucieux de solutions pratiques et durables.

Le concept d'Arsène partait d'un constat simple mais puissant : "La tasse de café parle à tout le monde". L'équipe a voulu proposer un produit qui

séduit les consommateurs tout en étant respectueux de la planète, alliant plaisir gustatif et responsabilité écologique.

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

<https://arseneboissons.fr>



02.

HARI&CO : née à Ecotrophelia, une success story végétale aujourd'hui référence incontournable de la grande distribution

C'est à Ecotrophelia, en 2013, que HARI&CO voit le jour. Deux étudiants de l'ISARA Lyon, Benoît Plisson et Emmanuel Bréhier, imaginent alors une nouvelle façon d'aborder les protéines végétales à travers des boulettes et galettes élaborées à partir de légumineuses françaises bio. Leur ambition : proposer une alternative savoureuse et durable à la viande, en phase avec l'essor du flexitarisme, qui s'installe progressivement dans les pratiques alimentaires et accompagne une évolution des modes de consommation vers davantage de végétal, sans renoncer au plaisir.

Le projet prend ensuite une autre dimension lorsque l'équipe décide de le transformer en entreprise. HARI&CO s'installe progressivement sur le marché et accélère son développe-



03.



01.

Success stories

ment. Aujourd'hui, la marque est présente dans plus de 5 000 points de vente et sert près de 6 500 000 repas par an en restauration collective. Avec des produits affichant une empreinte carbone 10 à 30 fois inférieure à celle de leurs équivalents carnés, l'entreprise structure son développement autour d'une démarche d'éco-conception et de production responsable.

L'histoire franchit une nouvelle étape avec son intégration au sein du groupe Avril, qui accompagne désormais son développement et son changement d'échelle. Cette évolution vient renforcer la structuration de l'entreprise, tout en consolidant son positionnement et son ambition initiale. Passée de la restauration collective à la grande distribution, la marque élargit progressivement son terrain de diffusion tout en restant centrée sur sa promesse fondatrice : rendre l'alimentation végétale accessible au plus grand nombre.

Benoît Plisson et Emmanuel Bréhier poursuivent cette trajectoire avec une conviction inchangée : celle d'une alimentation où le végétal prend une place croissante dans les usages du quotidien, en réponse aux enjeux environnementaux et aux nouvelles attentes des consommateurs prometteuse !

<https://hari-co.com>



04.

Carrés Futés : les tablettes fruits et légumes

Carrés Futés est une success story issue d'Ecotrophelia France 2016. Après avoir remporté les trophées Or France et Europe avec leur concept CarréLéon, l'équipe fondatrice transforme l'essai et crée une entreprise dédiée aux aides culinaires en format tablette.

Depuis 2018, la marque développe des tablettes de fruits et légumes 100 % naturelles, composées de fruits ou de légumes associés à du beurre de cacao. Pensées pour simplifier l'usage des matières premières végétales en cuisine, elles s'utilisent râpées ou fondues pour relever, structurer ou enrichir les recettes, en cuisine salée et en pâtisserie.

La gamme s'est progressivement élargie avec des déclinaisons fruitées destinées à la pâtisserie et à la création culinaire, confirmant un positionnement autour d'usages simples, pratiques et créatifs. Aujourd'hui, Carrés Futés poursuit son développement et élargit sa diffusion en France, entre circuits spécialisés et distribution élargie.

<https://carresfutes.fr>



05.



06.

Madame Beans, les légumineuses comme terrain d'innovation

Née en 2022, **Madame Beans** s'inscrit dans une dynamique de projets qui passent rapidement de l'idée à une aventure entrepreneuriale. Porté par Charlotte Blin et Lucie Lajoux, issues de l'ESA, le projet est récompensé dès sa présentation par le trophée Argent ainsi que plusieurs prix, confirmant son potentiel et l'originalité de son parti pris.

Madame Beans se décline en une gamme de deux produits complémentaires : la **Bas'atout**, une base culinaire prête à l'emploi composée de légumineuses françaises, qui facilite leur intégration dans des recettes salées ou sucrées tout en apportant texture et liant aux préparations, et la **Legg'eau**, qui valorise leur eau de cuisson et propose une alternative à l'œuf pour les mousses, les émulsions ou certaines pâtisseries.

Après les premières distinctions, le projet change clairement de dimension. L'énergie se déplace vers la structuration et l'accélération : accompagnement, incubation, montée en puissance progressive. Une trajectoire qui s'ouvre vers le marché, avec des premières mises en circulation déjà engagées.

<https://www.madamebeans.fr>

01. 02. Arsène, café moulu à base de lupin.
03. Apolline Correia Lopes, Maiann Dautrey et Margaux Laval.
04. Benoît Plisson et Emmanuel Bréhier, cofondateurs de Hari&Co.
05. Camille BLOCH, fondatrice de Carrés Futés.
06. Madame Beans Remise des prix du concours Ecotrophelia France. juin 2022.

Tendances

En 2026, une fois de plus, une nouvelle génération d'étudiants et de jeunes ingénieurs bouscule les lignes de l'innovation alimentaire avec quatre dynamiques qui émergent au cœur de leurs 17 projets.

D'abord, la valorisation des coproduits et des ressources sous-exploitées. Ensuite, la rencontre entre gourmandise et nutrition. Puis la réinvention des packagings et des formats pour réduire l'impact environnemental. Enfin, les procédés de transformation, devenus un moteur d'innovation à part entière. Ensemble, ces évolutions dessinent une innovation alimentaire plus sobre, plus inventive et plus engagée, en prise directe avec les enjeux de la transition alimentaire.

La valorisation des coproduits et des ressources sous-exploitées s'impose comme un pilier de la transition.

Les projets placent les coproduits au cœur de leurs démarches et repensent l'usage des matières premières. Les drêches de brasserie, par exemple, sont au centre de deux projets : **CÉL'Est** les valorise sous forme de petits pains riches en protéines destinés à la restauration collective, tandis que La Boulette les intègre à des boulettes de poulet à destination des CROUS. Dans cette même logique, **Calipsos** transforme des arêtes de poisson en ingrédient riche en protéines, intégré à une collation santé associant chocolat et amande. **BARRÉ** et **FROUCHA!**, quant à eux, s'emparent de la caroube et la déclinent en tablettes : le premier comme alternative au cacao, le second dans une formulation associant caroube et fruits fermentés.

Les ressources sous-exploitées deviennent un levier central d'innovation. Les féveroles, autre coproduit récurrent, sont mobilisées par **Fevie's**, qui les transforme en bouchées prêtes à consommer, et par **CROC&NOUS**, qui les intègre dans des mini fourrés nutritifs destinés à la restauration collective. **Sirgho** s'inscrit dans cette dynamique en valorisant le sorgho cultivé sans intrants : il le transforme en sirop sucrant innovant, pensé comme

alternative aux sucres traditionnels. À travers ces approches, les projets dessinent une alimentation plus sobre, fondée sur la valorisation systématique des ressources disponibles.

Gourmandise et nutrition avancent main dans la main.

Les projets ne cherchent plus à arbitrer entre plaisir et santé, mais à les faire coexister dans des produits accessibles. **Lyouv** introduit les probiotiques dans une bouchée gourmande à base de kéfir lyophilisé enrobé de chocolat. **Endu'reng** et **KréoBoost** proposent des alternatives énergétiques en rupture avec les codes sucrés traditionnels : hareng fumé et sarrasin en barre pour le premier, patate douce et naturalité pour le second. **Gustine** revisite le pesto en associant cresson, chanvre et comté dans une sauce à la fois gourmande et nutritive, riche en protéines et en goût. Dans un autre registre, **ZAVO** propose un petit-déjeuner complet et rapide sous forme de boisson lactée à base d'avocat. **L'Atelier Cicer** valorise les légumineuses avec une offre de couscous riche en protéines végétales et sans gluten. La gourmandise devient un vecteur de nutrition, où le plaisir accompagne désormais des apports pensés pour répondre à de nouveaux usages.

Packagings repensés : réduire les déchets, s'adapter aux modes de vie contemporains.

Les étudiants s'emparent des enjeux environnementaux avec un objectif clair : réduire les déchets, au plus près des pratiques de consommation. Réinventer les produits et leurs usages devient un levier central de leurs innovations, au croisement de la durabilité et de la praticité.

HERBLINI propose un blini déjà fourré,

qui supprime les emballages multiples liés aux tartinables et à leurs accompagnements, en réunissant en un seul produit la base et la garniture dans une logique prête à consommer. **KROON** remplace la cuillère jetable par une cuillère comestible conçue pour la dégustation de glaces, éliminant un déchet à usage unique tout en transformant le geste en expérience gourmande. **NOMAD** réduit les contraintes logistiques et les emballages liés aux boissons en proposant un smoothie sous forme de pastille à reconstituer, conditionné en doypack compact pensé pour la mobilité.

Les procédés de transformation deviennent un terrain d'innovation à part entière.

L'innovation ne passe plus seulement par les produits, mais par les procédés qui les transforment. Fermentation, lyophilisation, transformation en poudres, déplacement de savoir-faire, substitution de matières premières deviennent des leviers majeurs pour réduire l'impact environnemental des produits alimentaires. Des techniques qui simultanément ouvrent de nouvelles perspectives gustatives et nutritionnelles. **BARRÉ** transpose les savoir-faire de la chocolaterie à la caroube, ouvrant de nouvelles perspectives. **Lyouv** s'appuie sur la lyophilisation pour stabiliser un produit fermenté en snacking, tandis que **FROUCHA!** mobilise le kombucha dans une matrice solide. Les procédés permettent aussi de créer de nouveaux formats : **NOMAD** transforme les fruits en poudres puis en pastilles. Les procédés deviennent essentiels pour valoriser des ressources complexes et faire émerger de nouvelles alternatives à l'image de **Sirgho** qui à travers un procédé optimisant l'extraction des sucres du sorgho, permet de développer un sirop pensé comme alternative aux sucres traditionnels.

Projets des étudiants

Les 17 innovations Ecotrophelia 2026 !

01. BARRÉ

BARRÉ, la gourmandise sans cacao qui réinvente l'expérience chocolat. **Institut Agro Rennes-Angers**



01.

02. Calipsos

Calipsos est une bille enrichie en calcium de coproduit marin enrobée en chocolat pour atteindre les apports en calcium des femmes ménopausées. **AgroParisTech**



02.

03. CÉL'Est

Du champ au plateau, un pain riche en protéines et en fibres qui valorise et démocratise les ressources locales du Grand Est. **ENSAIA - UHA - ENSAD**



03.



04.

04. CROC&NOUS

Gourmands, nutritifs et pratiques : les Mini Fourrés révolutionnent la restauration collective ! **Institut Agro Dijon**



05.

05. Endu'reng

Endu'reng, votre barre salée au hareng fumé pour récupérer après vos efforts d'endurance ! **ONIRIS**



Projets des étudiants

06. Fevie's

Bouchées féveroles, l'accompagnement gourmand valorisant les légumineuses en restauration collective
Sup'Biotech

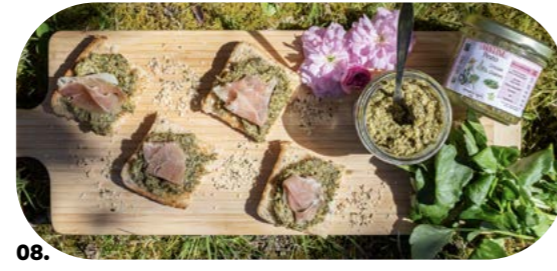


07. FROUCHA!

La tablette de caroube fourrée aux fruits fermentés au kombucha, conçue pour vous faire sourire.
ONIRIS

08. Gustine

Le goût authentique d'ingrédients de qualité, réinventé en pesto : du champ au bocal, c'est **Gustine**.
Uni La Salle



09. HERBLINI

Découvrez **HERBLINI**, le premier blini fourré, pratique et savoureux pour réussir vos apéritifs!
Université Aix Marseille



10. KréoBoost

KréoBoost : un produit énergétique l'écoœurement en moins, l'énergie brute nécessaire pour vous remettre en course à base d'une pâte à la patate douce.
ESIROI



11. KROON

KROON : la cuillère comestible éco-conçue, zéro déchet, pour savourer vos glaces avec gourmandise.
ENSMAC Bordeaux INP



Projets des étudiants



12. L'Atelier Cicer

Gamme de couscous BIO de pois chiches français, sans gluten, riche en protéines, 3 granulométries
ESA



13. La Boulette

La Boulette de poulet durable hybride, riche en fibres et protéines, faite pour les étudiants
Bordeaux Sciences Agro



14. Lyov

Lyov, premier kéfir de lait fruité à croquer, lyophilisé et enrobé de chocolat. Gourmand et nutritif.
ENSAIA - UHA - ENSAD



15. NOMAD

NOMAD, le smoothie à emporter partout, prêt en un instant
Institut Agro Rennes-Angers



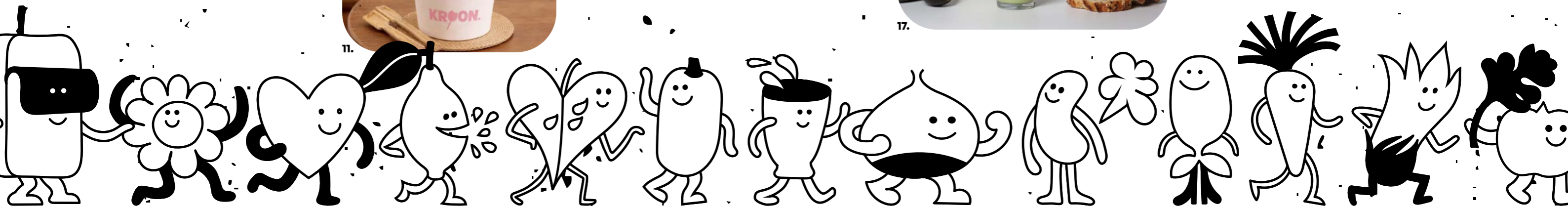
16. Sirgho

Sirgho, un sirop de sorgho made in France, sucrant naturel innovant meilleur pour l'environnement!
AgroParisTech



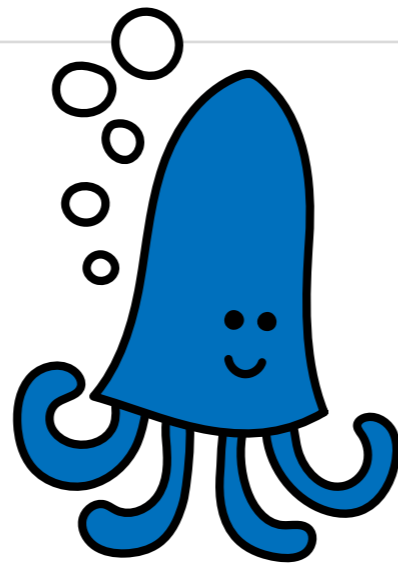
17. ZA VO

ZA VO, la boisson lactée à l'avocat gourmande et nutritive qui accompagne vos matinées.
ENSAIA - UHA - ENSAD



Prix

Trophées, prix et mention spéciale



7 Trophées

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

6 prix et 1 mention spéciale

- Prix Nos étudiant.e.s ont du cran, soutenu par Carnot AgriFood Transition **1000 €**
- Prix Sciences et technologies, soutenu par l'ACTIA **1000 €**
- Prix Alimentation Durable **3000 €**
- Prix de l'Entrepreneuriat, soutenu par l'ANIA et le réseau Foodtech France **500 €**
- Prix Protéines alternatives, soutenu par Hack the Fork **500 €**
- Prix Coup de cœur du public **500 €**
avec la participation exceptionnelle du public des JAS La Rochelle
- Mention spéciale Coup de cœur des étudiants - mon produit en 120 secondes

Trophées

Les Trophées 2026, conçus par Christophe Burine de l'Atelier Polygraphe - à l'origine de l'identité graphique d'Ecotrophelia depuis l'édition 2023 - seront réalisés en bois par Wood Street. Atelier spécialisé dans la conception et la fabrication d'objets en bois sur mesure, Wood Street développe un travail précis autour de la matière et des formes, entre design et artisanat contemporain

Inspirés des planches de cuisine, les trophées 2026 en reprennent la forme et en détournent l'usage. Objet simple et familier, la planche ici se fait trophée, travaillé dans un esprit à la fois fonctionnel et épuré. La mascotte d'Ecotrophelia y est inscrite dans la matière, comme signature de l'édition.

Réseau d'établissement

Réseau d'établissements



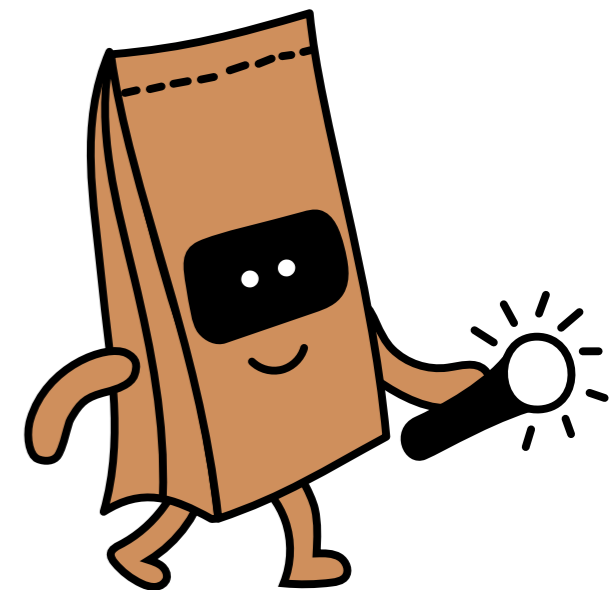
Jurys



Le jury national sera présidé par **Capucine GRANDSIR**, Responsable sectorielle Agriculture et Industrie Agroalimentaire Bpifrance.



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



Partenaires

Les partenaires d'Ecotrophelia France !

France Filière Pêche

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

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

La connaissance de la ressource est un préalable indispensable à la durabilité des pêches : grâce à la récolte de données et à l'élaboration de modèles halieutiques, scientifiques, pouvoirs publics et professionnels contribuent à améliorer les mesures de gestion pour assurer la pérennité des stocks. Pour faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique, France Filière Pêche accompagne les initiatives interprofessionnelles sur des thématiques de qualité, de RSE ou encore de marchés. À travers la marque collective PAVILLON FRANCE, l'association s'engage pour mieux faire connaître au grand public les spécificités, les bonnes pratiques et la qualité de la pêche française. Véritable repère pour le consommateur, la marque porte des engagements d'origine, de qualité, de traçabilité et de soutien à toute la filière.

Pour en savoir plus :

<https://www.francefilierepeche.fr>
<https://www.pavillonfrance.fr>



Terres Univia

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

Terres Univia remplit des missions d'intérêt général : la connaissance des productions et des marchés, la promotion de la filière et de ses produits, le pilotage des dispositifs de qualité, le soutien aux actions de R&D, l'organisation des pratiques professionnelles et la diffusion de ses connaissances auprès des professionnels. L'innovation fait partie de l'ADN de l'interprofession : elle est à l'origine de la création de la filière oléoprotéagineuse. Terres Univia s'investit à différents niveaux pour soutenir l'innovation notamment à l'aval de la filière : stimulation de l'émergence de l'innovation, suivi et détection des innovations créatrices de valeur pour la filière, accompagnement des projets prometteurs par de l'apport d'expertise ou de la mise en relation qualifiée, et soutien par des structures expertes en accompagnement de l'innovation. Pour plus d'informations : www.terresunivia.fr



Pact'Alim

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

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

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

L'association est le porte-parole des valeurs, des métiers, des savoir-faire et de l'engagement de toutes ces entreprises, fer de lance des transitions alimentaires et écologiques. Elle accompagne et soutient la profession dans les démarches de progrès et la recherche de solutions face à ces enjeux et aux demandes croissantes et légitimes des consommateurs en matière d'information sur les modes de production. Les PME & ETI de l'alimentation : L'industrie alimentaire française compte 3 000 entreprises de taille moyenne (PME) ou intermédiaire (ETI). Ces PME & ETI représentent 55% du chiffre d'affaires (129 milliards) et 62% de l'emploi (292 000 salariés) de l'industrie alimentaire. Premier débouché de l'amont agricole, elles transforment plus de 50% des productions de



Partenaires

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

- Des entreprises à taille humaine
 - Des sites de production et des centres de décision en France
 - Des produits de l'alimentation quotidienne des Français
 - Des fournisseurs de la grande distribution et de la restauration collective et commerciale
 - Des ambassadeurs des savoir-faire et des productions françaises à l'international à travers leurs exportations
 - Des transformateurs des productions de l'agriculture et de la pêche
 - Un ancrage territorial fort et un rôle clé dans le dynamisme de certains territoires ruraux
 - Des acteurs clés des transitions alimentaires et écologiques
- Représentant d'entreprises dont les produits sont au cœur de l'alimentation quotidienne des Français, Pact'Alim est heureuse de soutenir l'innovation alimentaire avec Ecotrophelia !
www.pactalim.fr

FIAC

La Fédération française des Industries d'Aliments Conservés, Déshydratés et Surgelés (FIAC) rassemble et représente les entreprises agroalimentaires, transformateurs des filières agricoles et de la pêche, qui fabriquent des produits de longue conservation : aliments conservés (conserves métalliques, bocaux, barquettes, pots, sachets souples...), déshydratés, et surgelés.

La FIAC représente et défend collectivement les intérêts des secteurs et des métiers qui la compose, accompagne les professions dans leurs démarches de progrès face aux enjeux environnementaux et sociétaux et participe à la promotion des aliments conservés, déshydratés et surgelés.

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 Pact'Alim, PME & ETI françaises de l'alimentation.

Groupe Citeo

Ensemble, faisons bouger les lignes 30 ans d'expérience au service de l'économie circulaire. Le Groupe Citeo, c'est 3 éco-organismes, Citeo emballages ménagers et papiers, Adelphe et Citeo Pro (également candidat sur la future REP des emballages professionnels). Leur point commun ? **Une mission d'intérêt général agréée par l'Etat pour limiter l'impact sur la planète de la production, distribution et consommation des emballages ménagers et de la restauration, et des papiers graphiques.** Par ailleurs, la société Citeo Soins et Hygiène est candidate sur la REP des textiles sanitaires à usage unique.

Un modèle : **la Responsabilité Elargie du Producteur** qui engage les metteurs en marché à se mettre en action et à financer la réduction, le réemploi, et le recyclage des produits et emballages ainsi que la lutte contre les déchets abandonnés, via des éco-organismes comme ceux du Groupe Citeo. Un objectif : **accélérer l'avènement d'une économie 100% circulaire** des emballages et papiers en utilisant le minimum de matière, le plus longtemps possible et en lui redonnant vie. Une stratégie, **les 3 R**, Réduire, Réemployer et Recycler : réduire à la source les déchets d'emballages et papiers, passer le réemploi à l'échelle, adapter les modes de collecte, développer les filières de recyclage et sensibiliser les citoyens consommateurs aux bons gestes au quotidien.

Chiffres clés :

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



graphiques et 2,4 millions de tonnes de CO₂ évitées.

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

Institut Carnot AgriFood Transition

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

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

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

Il représente 16 équipes de recherche et mobilise les compétences pluridisciplinaires et complémentaires de 600 chercheurs pour offrir des solutions de R&D sur mesure aux entreprises via :
- Des contrats de recherche partenariale et/ou collaborative avec ses équipes
- Des dispositifs d'accompagnement à la recherche (thèses Cifre, LabCom, Chaires industrielles)

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



Partenaires

Les partenaires d'Ecotrophelia France !

Le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

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

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

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

1. Encourager de nouveaux modèles de production et de transformation, dans une logique de multi-performance, qui respecte la transition agroécologique ;
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 saine, durable et de qualité, accessible à tous ;
5. Favoriser l'insertion scolaire, professionnelle et sociale des jeunes et des adultes grâce à un enseignement agricole d'excellence implanté sur nos territoires ;
6. Assurer le suivi des paiements de la Politique agricole commune et négocier les intérêts de la France aux niveaux européen et international, en matière agricole et agroalimentaire.

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

Le Carnot Qualiment

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

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

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

publique dans le domaine de l'alimentation en France.

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

La Coopération Agricole

La Coopération Agricole est la représentation unifiée des 2 000 coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières françaises. Du grand groupe à la PME, les coopératives agricoles fédèrent 3 agriculteurs sur 4, emploient 200 000 salariés et produisent la moitié de l'agro-alimentaire en France. 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. Elle est structurée autour de 7 filières métiers : le Pôle animal, les Métiers du grain, la Luzerne de France, la Coopération laitière, les Vignerons coopérateurs, la Nutrition animale et les Métiers de la betterave sucrière. Plus d'informations à retrouver ici : www.lacooperationagricole.coop

Partenaires

Le CIEC

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

L'Ania

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

Les missions de l'ANIA :

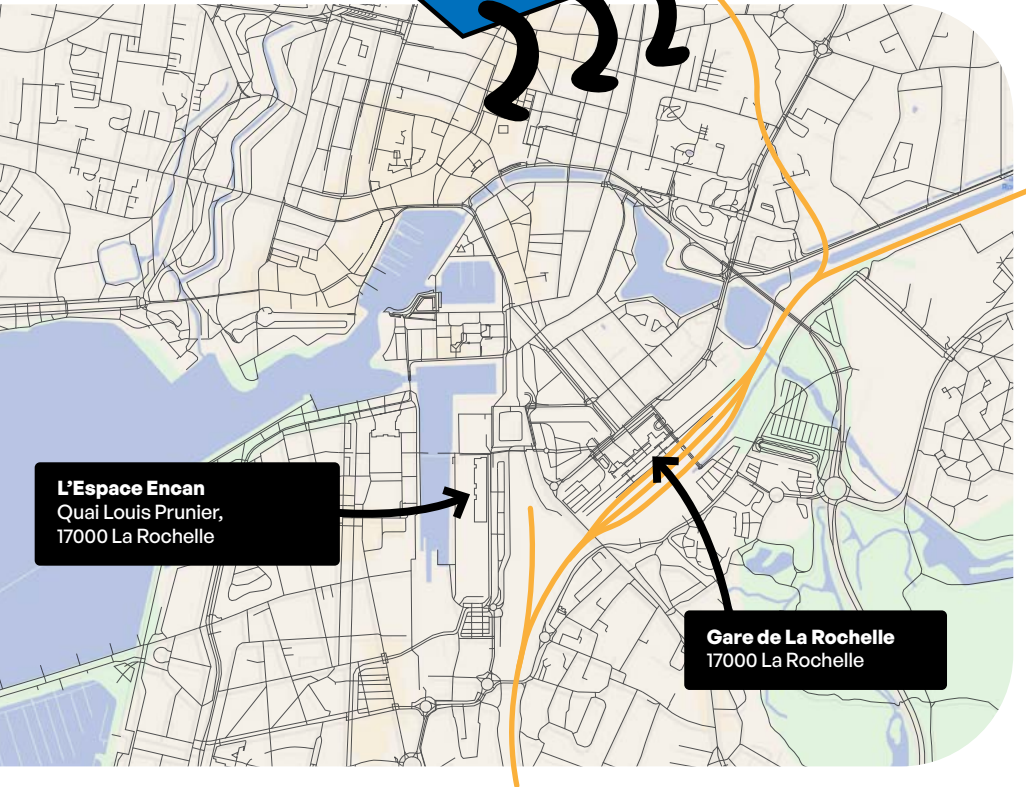
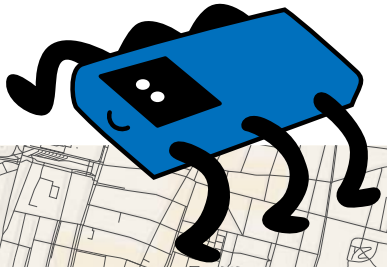
- Faire connaître et défendre les enjeux de compétitivité des entreprises et promouvoir un secteur stratégique, premier employeur industriel de France.
- Accompagner les entreprises alimentaires dans des démarches de progrès face aux grandes mutations sociétales.
- Promouvoir les entreprises alimentaires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

EVEA & ASKOR

L'éco-socio-conception au service de l'innovation alimentaire
Fondé en 2005, EVEA est un cabinet d'expertise reconnu en analyse du cycle de vie (ACV) et en éco-socio-conception, dédié au secteur agroalimentaire. Industriels, coopératives, écoles et filières professionnelles font appel à EVEA pour évaluer et maîtriser les empreintes environnementales et sociales de leurs produits. Le cabinet a contribué à structurer des méthodologies sectorielles de référence (AGRIBALYSE, affichage environnemental) et accompagne chaque année des dizaines de projets d'innovation alimentaire à moindre impact. Organisé en Scop depuis 2017, EVEA place la transmission au cœur de ses valeurs. ASKOR est le logiciel ACV édité par EVEA, conçu spécifiquement pour accélérer l'éco-socio-conception dans l'agroalimentaire. De l'amont agricole aux emballages, il permet aux équipes projet d'évaluer rapidement l'empreinte environnementale et sociale de leurs innovations (recettes, procédés, packaging, logistique) sans expertise ACV préalable. Ses bases de données intégrées et son approche multicritère (climat, eau, ressources) permettent de comparer des scénarios et de quantifier les gains de leurs choix d'éco-socio-conception, en évitant les transferts d'impacts. Notre engagement pour Ecotrophelia : Pour les participants, EVEA met à disposition l'accès à ASKOR afin de soutenir l'évaluation environnementale de leurs projets. Ses expertises contribuent également à l'évaluation des dossiers environnementaux, avec objectivité et bienveillance. Ecotrophelia révèle les talents de demain. EVEA et ASKOR leur donnent les moyens de mesurer leur impact. evea-conseil.com - Askor.eco



Lieux



L'Espace Encan
Quai Louis Prunier,
17000 La Rochelle

Gare de La Rochelle
17000 La Rochelle

Le concours
Ecotrophelia France
est coordonné par
AgroParisTech Innovation

AgroParisTech
Innovation SAS

et co-organisé pour l'édition
2026 par le **CRITT Agro-
Alimentaire La Rochelle**
avec l'accompagnement de
Bordeaux Sciences Agro et de
l'ENSMAC - Bordeaux INP

Critt Agro-Alimentaire

**BORDEAUX
INP Ensmac**

**BORDEAUX
SCIENCES
AGRO**

Agenda

16 juin 2026 - 11h30

Cérémonie d'ouverture officielle

📍 Espace Encan - La Rochelle - Auditorium

16-17 juin 2026

Session du Jury Technique

Audition des 17 équipes devant le jury technique.

📍 Espace Encan - La Rochelle -
Salles Richelieu et Chassiron

17 Juin 2026 - 16h30

Mon produit en 120 secondes

Les 17 projets en 17 pitches sous forme festive et mise en scène !

📍 Espace Encan - La Rochelle -
Salles Richelieu, Chassiron et Ilatés

17 Juin 2026 - 17h45

Annnonce des équipes finalistes par le jury technique

📍 Espace Encan - La Rochelle -
Salles Richelieu, Chassiron et Ilatés

18 juin 2026

Session du jury national

📍 Espace Encan - La Rochelle -
Salle Richelieu

18 juin 2026 - 17h30

Cérémonie de la remise des prix

📍 Espace Encan - La Rochelle - Auditorium

18 juin 2026

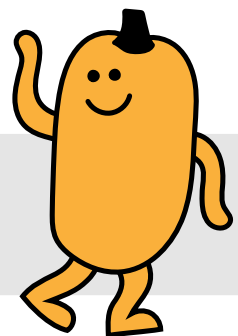
Annnonce de l'établissement et de la ville

organisateurs des prochaines
éditions Ecotrophelia 2027 & 2028.

17 & 18 juin 2026

Les JAS La Rochelle

📍 Espace Encan - La Rochelle



Avec le soutien de :



Organisé par :

