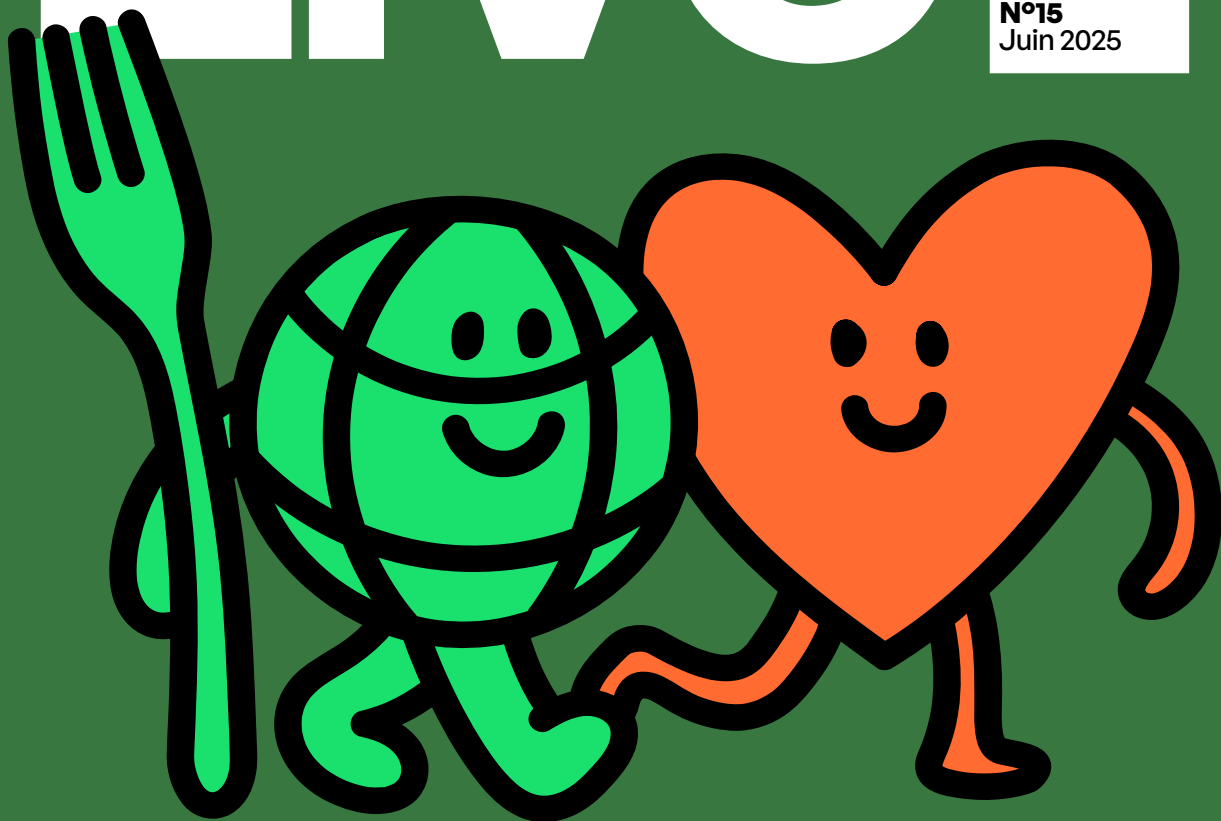


Le tremplin jeune de  
l'éco-innovation alimentaire



fr.ecotrophelia.org

**06 Opinion**  
Entretien : Gilles Trystram  
« Les étudiants proposent  
des marqueurs sociétaux »

**09 Secouer,  
Nourrir, Réparer**  
Trois ambitions pour  
incarner l'alimentation  
de demain

**22 Cap sur la Nouvelle-  
Aquitaine**  
Une co-organisation  
inédite pour deux ans :  
2025 à Bordeaux  
et 2026 à La Rochelle

**35 Focus filières**  
Des filières à la récolte  
d'idées fraîches

**40 Prix et jurys**  
7 trophées, 5 prix et  
une mention spéciale

**58 Les innovations**  
Les tendances et les  
22 projets 2025 qui vont  
faire parler d'eux !

## ÉCOSYSTÈME

# L'écosystème d'Ecotrophelia 2025

Le tremplin jeune de l'éco-innovation alimentaire

### Entreprises



### Fondations



### Acteurs de la formation alimentaire



### Organisations professionnelles



### Centres techniques et R&D



## ÉCOSYSTÈME

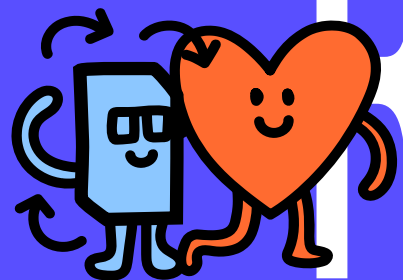
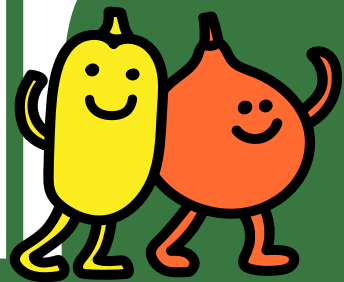
# Generation innovation food





ÉDITO

# Nourrir



# Réparer

## ÉDITO

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

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

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

Nous sommes convaincus que la durabilité, loin d'être une contrainte, est une opportunité pour repenser notre manière de consommer. En conciliant les impératifs écologiques et les exigences gustatives et nutritives, les étudiants et les étudiantes font émerger une alimentation, à la fois bonne pour les consommateurs et pour l'environnement. Imaginer une alimentation durable qui ne

sacrifie ni la qualité, ni le plaisir, ni l'accessibilité : voilà l'ambition que la jeunesse relève avec conviction à Ecotrophelia.

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

Dans cette dynamique, réparer devient un mot-clé : réparer nos systèmes alimentaires, nos façons de produire, de consommer et de penser. C'est reconnaître que l'innovation passe aussi par la remise en question des conceptions héritées, parfois inadaptées aux défis actuels. Au-delà des trois journées du concours, Ecotrophelia incarne un véritable écosystème de collaborations. Chaque projet prend forme au sein d'un réseau d'experts – académiques, scientifiques et professionnels – issus de

secteurs variés, de l'alimentation au marketing en passant par le design. Ensemble, ils offrent aux étudiants un cadre propice à l'émergence d'idées novatrices, qui vont bien au-delà de la simple création de produits alimentaires : il s'agit de réinventer des pratiques, des modèles économiques et des habitudes de consommation.

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

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

# « Plus que des produits, ce sont des marqueurs sociétaux que proposent les étudiants. »

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

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

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

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

Enfin, l'un des plus grands succès d'Ecotrophelia est la consolidation de la communauté enseignante.

Chaque année, le concours devient un véritable espace de rencontres et d'échanges, où les liens se renforcent. Le concours a permis de bâtir un réseau solide et durable d'enseignants, issus de nouvelles générations, destinés à travailler ensemble pour de nombreuses années.

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

**Un produit Ecotrophelia est-il forcément une innovation de rupture ?**

Si l'on veut rester objectif, tous les projets présentés au concours ne sont pas des innovations en apparence "spectaculaires". Beaucoup de produits sont très bien conçus, bien pensés, mais leur nouveauté peut ne pas sembler évidente. Et pourtant, ces projets sont toujours porteurs de sens. Prenons Sauces Papillon : sur le papier, une simple sauce en bocal. Mais c'est l'approche globale et durable qui fait la différence.

Même chose pour le pesto Fan de Fanés, qui valorisait les fanes de carotte. Ce qui compte, c'est la dynamique de développement durable dans laquelle ils s'inscrivent.

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

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

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

Effectivement la dimension nutritionnelle est importante, peut-être même omniprésente à Ecotrophe-



01.

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

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

Cependant, cet impact immédiat s'accompagne aussi d'une vision à plus long terme. Le Nutri-Score en est une des illustrations, tout comme la tendance croissante

des étudiants à privilégier des protéines végétales au détriment des protéines animales. On peut même y percevoir une prise en compte des enjeux de santé publique à long terme. Mais la question demeure : est-ce une démarche pleinement consciente chez les jeunes ?

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

L'approche nutritionnelle ne suffit plus à elle seule. Les projets portent désormais une double exigence : d'une part, l'effet immédiat du produit – tant sur le plan nutritionnel que sensoriel –, et d'autre part, son impact à moyen et long terme, qu'il soit nutritionnel, environnemental ou sociétal.

**01. 02. 03.** Gilles Trystram, cérémonie d'ouverture de la 25<sup>ème</sup> édition d'Ecotrophelia.



02.

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

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

Les dimensions évoquées sont effectivement pertinentes, mais une troisième me semble essentielle et transversale : la créativité. Ecotrophelia pousse les étudiants à imaginer, à innover, à sortir du cadre. On pourrait très



03.

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

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

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

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

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

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

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

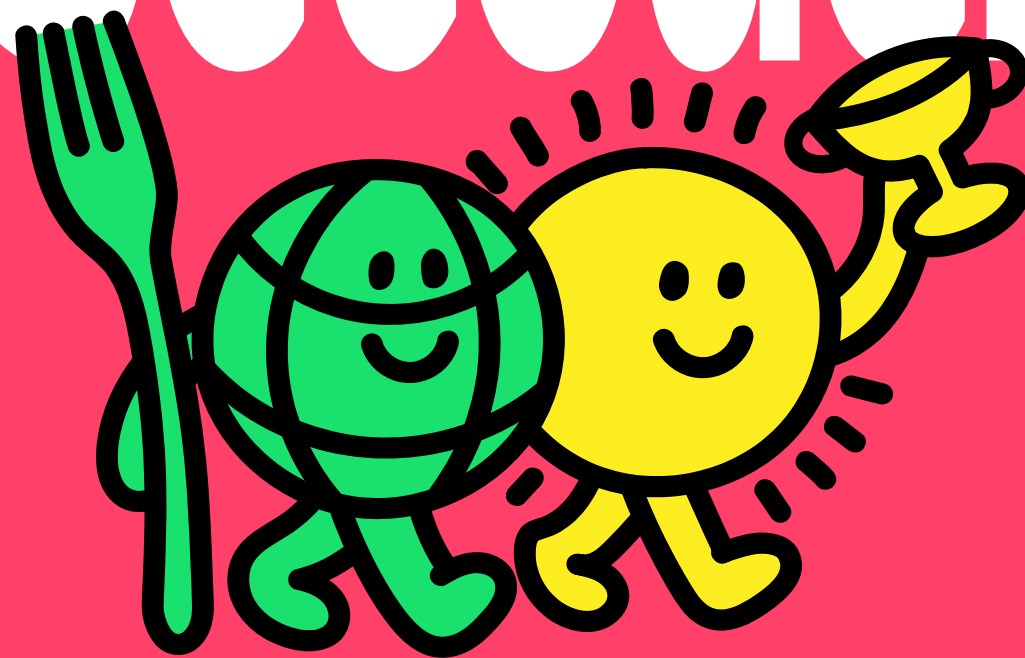
Cette nouvelle étape d'Ecotrophelia est d'autant plus intéressante qu'elle repose sur une collaboration inédite entre deux écoles, Bordeaux Sciences Agro et l'ENS-MAC - Bordeaux INP, et un centre d'innovation technique, le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle. Ces trois acteurs se sont unis pour co-organiser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

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

Un autre moment marquant sera l'intégration du concours dans les *Journées Aliments & Santé* de La Rochelle en 2026. Ce sera une opportunité unique pour nos projets de se mettre en lumière au cœur d'un événement réunissant 800 à 1000 professionnels de l'industrie alimentaire. Une occasion idéale pour faire découvrir les étudiants d'Ecotrophelia et pour permettre aux entreprises de saisir le potentiel d'innovation qu'ils peuvent apporter.

En mettant en place cette dynamique sur deux ans, entre Bordeaux et La Rochelle, nous créons une véritable impulsion pour le concours en Nouvelle-Aquitaine. Une région reconnue pour son identité alimentaire forte, ses productions agricoles spécifiques et son ancrage dans le secteur.

# Secouer



**Secouer, c'est créer des produits qui détonnent, chamboulent les codes et prennent soin de la planète. Des innovations qui surprennent autant l'industrie que les consommateurs, pour imaginer un futur plus engagé**

# « Secouer ne signifie pas imposer une révolution uniforme ; c'est une dynamique à multiples vitesses »

Conversation avec Elisabeth PAYEUX, directrice de l'Institut Carnot AgriFood Transition et présidente du jury technique, autour du verbe "Secouer".

**Si on commençait par revenir sur un mot qui est devenu une pierre angulaire pour Ecotrophelia, le mot "secouer" à quoi vous fait-il penser ?**

**Elisabeth PAYEUX :** Le mot "secouer" invite les consommateurs à déplacer leur regard, à penser autrement, à les titiller, si j'ose dire. C'est un coup de fouet pour les sortir de leur zone de confort, un appel à bouger, pour avancer vers du mieux.

**Mais comment fait-on pour faire bouger les habitudes ?**

Avant tout, en surprenant, en éveillant la curiosité. Mais il y a un point incontournable : le plaisir, la dimension gustative. Sans cette dimension, le changement ne tient pas. Pour que le consommateur ait ce moment de surprise qui lui fait dire « ah, pourquoi pas ! », il faut lui offrir un repère, un vrai "point d'accroche".

Néanmoins, les consommateurs ne forment pas un bloc homogène. Certains sont constamment en quête de nouveautés et se laissent volontiers séduire par les innovations les plus audacieuses. D'autres, plus attachés à leurs repères, sont davantage à l'aise avec une approche plus progressive : une évolution discrète dans la recette, un changement dans le

conditionnement... sans heurts. Le mot "secouer" renvoie aussi à des dynamiques plus complexes. Il arrive qu'il s'accompagne d'un cadre plus contraignant. On pense par exemple aux nouvelles réglementations sur les emballages ou le recyclage, comme le règlement européen PPWR (Packaging and packaging waste regulation) ou la loi AGECE (Anti-gaspillage pour une économie circulaire). Ces évolutions imposent peu à peu de nouvelles pratiques d'achat et d'usage, qui viennent forcément bousculer certaines habitudes bien installées.

La disparition progressive des sacs plastiques à usage unique en est une illustration. Ce changement n'a pas été immédiat : il a fallu s'adapter, tester des alternatives, parfois faire marche arrière avant de trouver un nouvel équilibre. On observe aujourd'hui un retour de pratiques anciennes comme la consigne, ou la montée en puissance du vrac dans la grande distribution – des tendances encore marginales il y a quelques années, mais qui modifient en profondeur les comportements.

Toutefois, certaines personnes restent peu réceptives à ces transformations. Elles poursuivent leurs

habitudes sans vraiment les remettre en question, même si le cadre évolue autour d'elles. En résumé, "secouer" ne signifie pas imposer une révolution uniforme. C'est une dynamique à multiples vitesses : surprendre et enthousiasmer certains, accompagner en douceur d'autres, et parfois imposer des contraintes pour encadrer le changement et faire évoluer collectivement nos façons de produire, d'acheter et de consommer.

**Auriez-vous quelques exemples concrets pour illustrer le mot "secouer" ?**

Un exemple parlant concerne un emballage de sucre qui, il y a quelque temps, empruntait un format habituellement réservé aux boissons. Ce choix représentait un changement innovant, décalé par rapport aux codes traditionnels.

De manière similaire, on observe aujourd'hui un retour de l'emballage multicouche, comme la brique, pour des légumes secs en conserve. Ce type de conditionnement est courant en Italie depuis les années 2000. Traditionnellement, en France, ces produits sont vendus en bocaux ou en boîtes de conserve, jamais en briques. Pourtant, le contenu reste identique ; c'est justement ce qui est



intéressant : l'emballage joue un rôle déterminant dans la perception du consommateur. Même si le consommateur est habitué aux soupes en briques, pour les légumes secs, il se dirige instinctivement vers le bocal ou la boîte.

Voilà un exemple d'innovation qui "secoue" vraiment le rayon, avec une offre qui dénote dans un univers où les formats sont ancrés depuis longtemps. La vraie question est : les consommateurs auront-ils le courage d'adopter ce produit ? L'enjeu essentiel consiste à secouer les habitudes des consommateurs en les surprenant, sans pour autant les déstabiliser.

**Quand on parle de produit Ecotrophelia, qu'est-ce qui vous vient en premier à l'esprit ?**

Un produit Ecotrophelia, me semble-t-il, c'est avant tout un produit qui déborde d'imagination. Cette créativité peut se manifester à plusieurs niveaux : le *sourcing* des ingrédients, les revendications nutritionnelles ou environnementales, l'association originale d'ingrédients, la cible consommateur, voire le moment précis de consommation, parfois très spéci-

fique. Cette capacité à réinventer est ce qui caractérise le mieux les projets portés par les étudiants et les étudiantes.

Au-delà de cette imagination, l'autre dimension marquante d'un produit Ecotrophelia est qu'il est issu d'une réflexion multidisciplinaire. On pense évidemment à la composition des équipes, qui associent parfois des écoles aux profils complémentaires : ingénieurs agroalimentaires, designers, spécialistes de l'emballage... Cette mixité est un atout majeur. La diversité des parcours et des spécialités – sécurité sanitaire, R&D, marketing – nourrit la réflexion et apporte une vraie valeur ajoutée au produit final.

Le concours pousse les étudiants, au-delà de la simple recette, à considérer toutes les dimensions du produit : aspects techniques, marketing, réglementaires, environnementaux, etc. Cette approche globale constitue l'atout principal d'un projet Ecotrophelia.

Et pour finir, quelques mots sur le soutien de l'Institut Carnot AgriFood Transition au prix « Nos étudiant.e.s ont du cran » qui n'est pas un prix comme un autre...

À l'Institut Carnot AgriFood Transition, on croit vraiment aux projets qui savent bousculer les codes, prendre des risques et apporter des idées nouvelles dans l'agroali-

mentaire. C'est pour cette raison que l'on a tout naturellement choisi de soutenir le prix « Nos étudiant.e.s ont du cran ».

Ce prix met en lumière des équipes qui n'hésitent pas à oser, à sortir du cadre, avec parfois des idées vraiment surprenantes. Par exemple, en 2023, Arsène a proposé une alternative au café à base de graines de lupin, 100 % française. Le café, dont la culture et la production posent, on le sait, d'énormes défis environnementaux. Avec ce projet, les porteurs du projet apportent une réponse concrète à ces enjeux. Et ce qui nous enthousiasme encore plus, c'est qu'en moins de deux ans, l'équipe a franchi un cap important en lançant sa propre entreprise.

Dans un tout autre style, Les Mirés nous ont vraiment étonnés en 2024 avec leur idée de pâtes fraîches à la viande de sanglier sauvage. Au premier abord, c'est audacieux, mais c'est justement ce qui nous parle. En choisissant une viande issue d'animaux dont la surpopulation impacte les cultures et les zones urbaines, ils misent sur un ingrédient à faible impact carbone. C'est une belle façon de valoriser un secteur encore peu exploré, celui du gibier. Ce genre de projets, qui osent sortir des sentiers battus, correspond pleinement à l'esprit d'innovation que nous souhaitons encourager dans l'agroalimentaire.

# Secouer les habitudes : de Broomie à Crux, l'innovation au cœur du parcours de Valentin Decarnin

Secouer le monde alimentaire ne passe pas forcément par des effets de manche. Cela peut commencer par un gâteau moelleux, au bon Nutri-Score, pensé avec soin pour s'inscrire dans les nouveaux usages. En 2021, Valentin Decarnin fait partie de l'équipe issue de l'**ENSCBP** (aujourd'hui **ENSMAC - Bordeaux INP**) qui présente au concours le projet **Broomie**, un biscuit gourmand et équilibré, Nutri-Score A, à un moment où ces critères gagnent en visibilité dans les rayons. À Ecotrophelia, l'équipe rafle le **prix Transition Alimentaire**. Rapidement, le concours permet à Broomie de passer du principe à l'action, du concept au produit.

Un cap important est vite franchi : la mise en rayon, une première reconnaissance et un contact concret avec la chaîne de valeur alimentaire. Cette expérience donne envie à Valentin d'aller plus loin, de continuer à secouer – pas seulement les recettes, mais **les habitudes, les usages, les angles morts du marché**.

Dans la continuité, Valentin Decarnin trace sa propre trajectoire avec **Crux**, une marque de barres énergétiques et protéinées. Ici, l'approche est focalisée sur un segment spécifique : les grimpeurs. Une communauté négligée par l'offre classique, alors qu'elle nécessite une alimentation adap-

tée aux exigences particulières de ses pratiques sportives. **Crux** vise à **secouer une catégorie de produits trop standardisés**, en misant sur la lisibilité, la naturalité et la pertinence nutritionnelle.

Le résultat : deux gammes de barres – énergétiques et protéinées – avec des parfums comme citron-amande, framboise ou cacao. Les compositions sont courtes, les ingrédients soigneusement choisis, les textures pensées pour s'adapter à la pratique. Ce ne sont pas des snacks "healthy" de plus, mais des produits conçus pour un usage réel dans un environnement physique exigeant. **Crux** prend en compte les contraintes spécifiques des grimpeurs – effort, durée, transport, récupération – et y répond avec précision.

**Secouer, ici, c'est faire un pas de côté**, s'adresser à un besoin spécifique que l'alimentation industrielle ne prend pas encore en charge. C'est refuser la dilution du message, préférer l'utilité à la généralité. Ce positionnement permet à **Crux** de tracer sa propre voie, tout en restant connecté à ce que les consommateurs attendent.

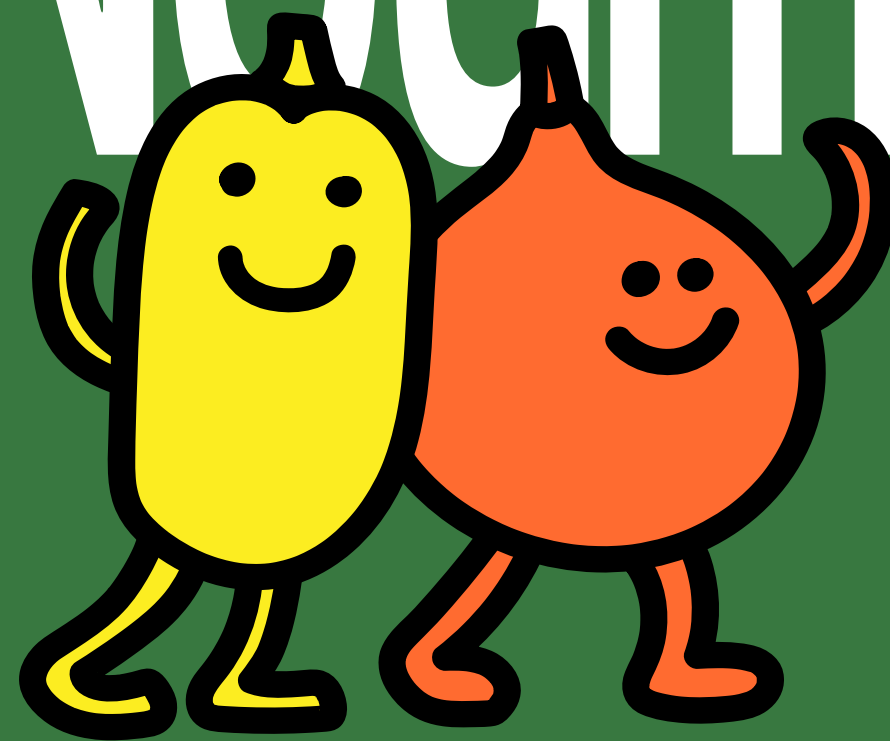
On retrouve là l'héritage d'Ecotrophelia. Le concours a marqué une manière de faire : construire en tension entre innovation, faisabilité et impact. Loin

d'une innovation purement technique, il a imposé un regard plus complet, plus ancré. **Crux** prolonge cette logique. Il ne s'agit pas de lancer un produit pour innover, mais de **secouer là où l'offre est figée, là où les attentes sont ignorées, là où des usages spécifiques appellent une réponse sur mesure**.

Avec **Crux**, Valentin Decarnin poursuit ce travail engagé sur le terrain de l'alimentation utile. Il explore une autre façon d'entreprendre dans le secteur : à l'écoute d'une pratique, attentive à son environnement, structurée autour de choix précis. Une démarche directe, sobre, qui propose à sa manière de **secouer l'alimentation contemporaine sans la bousculer artificiellement**. Juste en la prenant au sérieux.



# Nourrir



**Nourrir c'est apporter des solutions nutritionnelles accessibles à tous, sans compromis sur la qualité. Des produits sains, adaptés à tous les besoins, à tous les budgets.**

# « Nourrir, c'est une promesse. Une promesse qui concerne la société, l'économie et l'avenir. »

Conversation avec Florence PRADIER, directrice générale de La Coopérative Agricole et présidente du jury national, autour du verbe "Nourrir".

**Pour commencer, à brûle-pourpoint, que vous évoque le mot "nourrir" – cette mission première qui donne tout son sens à notre secteur ?**

Nourrir est un terme fort, qui ne se réduit pas à sa définition première. À première vue, il s'agit avant tout de répondre à un besoin fondamental : assurer l'alimentation des populations. Pourtant, ce mot simple englobe en réalité des valeurs bien plus larges. On distingue en premier lieu l'exigence de sécurité alimentaire, strictement encadrée par les réglementations en vigueur – une valeur implicite dans laquelle la France se montre particulièrement exemplaire. Ensuite, il s'agit de répondre aux attentes des consommateurs, qu'il s'agisse de qualité gustative, nutritionnelle, d'usage ou de praticité.

Enfin, il y a les attentes citoyennes : les modes de production, de transformation et de distribution répondent-ils aux enjeux environnementaux et sociaux attendus par la société. Nourrir, ce n'est donc pas seulement produire et transformer des matières premières. C'est un engagement global, qui conjugue qualité, santé, respect de l'environnement et responsabilité sociétale.

**Quelle place l'éco-conception occupe-t-elle dans cette mission, et comment le monde coopératif l'envisage-t-elle ?**

La notion de "nourrir" doit être envisagée dans toutes ses dimensions dès lors qu'il est question d'innovation. Nous disposons d'une opportunité rare : se nourrir est un besoin quotidien, et les innovations peuvent être mises à l'épreuve immédiatement sur les marchés. Par ailleurs, l'alimentation évolue en fonction du rapport au temps, à la santé, à la qualité, et à la conscience environnementale des consommateurs. C'est une formidable opportunité pour l'innovation.

L'éco-conception est un levier essentiel pour apporter des réponses adaptées. Elle permet d'ajuster l'offre aux attentes actuelles et futures des consommateurs, qui évoluent en permanence, aussi bien dans leurs usages que dans les valeurs qui orientent leurs choix. Par exemple, la nomadisation de l'alimentation, très présente chez les jeunes, illustre bien cette transformation : la consommation devient plus mobile, elle ne consiste plus uniquement en des repas traditionnels consommés à table. Ainsi, il revient aux acteurs de l'alimentaire de concevoir une offre adaptée.

Le potentiel d'innovation du secteur est considérable. En s'adaptant à ces nouveaux usages, l'éco-conception permet de développer des produits qui créent de la valeur. Pour le monde coopératif,

l'éco-conception, l'innovation et l'amélioration des produits ou des procédés sont des leviers essentiels pour générer de la valeur et assurer la viabilité de notre système alimentaire.

**Est-ce que l'innovation peut vraiment nourrir mieux tout en restant abordable ?**

Ce qui détermine la qualité nutritionnelle d'un produit, ce sont les ingrédients utilisés et non son prix. On doit innover pour nourrir mieux, en s'attachant aussi au *sourcing* de ses ingrédients et à la robustesse des filières d'approvisionnement.

Nourrir, c'est aussi nourrir juste. On ne nourrit pas une élite, on nourrit une population dans son ensemble. Or, une très large majorité des consommateurs reste attentive au budget qu'elle consacre à son alimentation. C'est un des rares postes budgétaires sur lequel des arbitrages sont possibles ! L'accès à une alimentation de qualité ne saurait être réservé aux seuls ménages les plus aisés.

Il est important d'aborder cette question dès les premières étapes du processus d'innovation et de conception. Innover sans considérer le pouvoir d'achat des consommateurs revient à négliger un élément fondamental : l'ampleur du marché ciblé par l'innovation. Il s'agit donc de trouver le juste

équilibre entre la viabilité économique de la chaîne de production et son accessibilité au plus grand nombre. Ignorer cet équilibre compromet non seulement la réussite commerciale, mais la mission première de nos métiers : fournir une alimentation de qualité, équilibrée, abordable et qui assure la pérennité de nos systèmes de production.

Car si l'accessibilité est un enjeu majeur, la valeur de l'alimentation en est un autre. Il importe de rappeler que la production implique un coût réel et nécessaire. Cette valeur économique permet de soutenir les revenus agricoles, d'investir dans les outils de production, et, plus largement, d'assurer la maîtrise de notre système alimentaire. Ainsi, bien que le prix reste un facteur clé – puisque l'accessibilité économique revêt un caractère incontournable –, il ne doit pas se faire au détriment d'un revenu équitable pour les agriculteurs. Trouver un équilibre juste entre accessibilité et valorisation constitue un impératif à intégrer dans toute démarche innovante.

L'éco-conception s'appuie d'abord sur l'analyse de nouveaux besoins : utilité, qualité, durabilité, accessibilité. Ces critères, déterminent toujours la conception de nouveaux produits. En revanche, la question du partage de la valeur est rarement formulée de manière spontanée. Elle ne figure pas dans les cahiers des charges, sauf dans des cas très précis comme les labels équitables liés à des productions étrangères. Pour les produits du quotidien, même si cette dimension est parfois évoquée et

suscite l'adhésion, elle ne structure pas l'acte d'achat

Pourtant, cette dimension reste essentielle. Derrière chaque produit se trouve une chaîne de valeur et des acteurs qui, sans revenus suffisants, sont contraints d'interrompre leur activité. La reconnaissance adéquate de leur travail, ainsi que la compréhension des dynamiques économiques qu'ils génèrent sur nos territoires, restent limitées chez la majorité des consommateurs. Les intégrer dès la phase initiale du processus de conception, permettrait de poser les bases d'un modèle plus juste et plus transparent. C'est à l'offre de faire émerger cette conscience, en donnant de la lisibilité sur les impacts sociaux et économiques.

Lorsqu'on conçoit un produit, plusieurs questions doivent systématiquement être envisagées : est-ce que je garantis un revenu équitable à tous les maillons ? Comment faire pour produire ici, localement, dans le respect des conditions réglementaires et économiques, sans devoir chercher ailleurs des matières premières moins chères ? Ces interrogations sont essentielles quand on veut vraiment mieux nourrir.

**Donc nourrir, ce n'est pas qu'une action, c'est une responsabilité ?**

Nourrir, c'est une promesse. Une promesse de combler un besoin fondamental, mais aussi de le faire avec intelligence, avec respect, avec conscience. On ne nourrit pas que des corps, on nourrit aussi une société, une économie, un futur. Un mot simple, mais qui



englobe tous les enjeux : qualité, accessibilité, durabilité, justice. Un mot exigeant.

**Et quelles attentes porte-t-on sur la jeunesse aujourd'hui, alors que nourrir, c'est aussi penser le futur ?**

La jeunesse représente un levier essentiel pour faire bouger les lignes et remettre en question les pratiques établies. Avec leur regard neuf, leur créativité et la maîtrise des dernières technologies, les jeunes sont au cœur des innovations capables de répondre aux enjeux sociétaux actuels et futurs. Ecotrophelia illustre parfaitement cette énergie : il donne aux jeunes les clés pour transformer leurs idées en produits innovants, durables et ambitieux. C'est cette capacité à innover sans contraintes, à penser différemment, qui fait d'eux des acteurs incontournables de la transition.

## « Maintenir une qualité irréprochable à un prix abordable est notre fil rouge. »

Camille BLOCH, fondatrice de Carrés Futés, issue de l'ENSAIA, lauréate de l'Ecotrophelia Or France et Or Europe 2016, nous explique comment la gamme d'aides culinaires développée à l'époque du concours s'est imposée sur le marché, avec l'ambition de "mieux nourrir".



**“Nourrir”, ce verbe d'apparence toute simple, qu'est-ce qu'il vous évoque ?**

Pour commencer, “nourrir” : c'est le cœur de nos métiers, le point de départ pour un professionnel de l'agroalimentaire. Mais il est nécessaire de compléter immédiatement : nourrir c'est aussi “mieux nourrir”. Et forcément cette injonction ne peut que résonner avec le mot “réparer” qu'Ecotrophelia met aussi en avant.

Chez Carrés Futés, notre priorité se concentre sur nos listes d'ingrédients, sur l'attention portée à celles-ci. Notre démarche repose sur la soustraction : on part d'un rayon où les produits sont souvent saturés d'additifs, et on allège. On épure les listes d'ingrédients. Chaque fois que je fais un tour en supermarché, la même question me revient : pourquoi continue-t-on à ajouter autant d'éléments superflus alors qu'on peut faire sans ? Sans sucre, sans additifs.

L'industrie agroalimentaire est longtemps restée enfermée dans un modèle dépassé, où l'ajout systématique d'ingrédients servait avant tout à réduire les coûts.

La facilité primait : on ajoutait un peu de sel, un peu de sucre, et tout devenait immédiatement plus intense. Mais était-ce vraiment indispensable ? Pour nous, la réponse est clairement non. Notre démarche consiste à explorer d'autres pistes : plus de légumes, plus d'herbes fraîches. Dans nos bouillons, l'objectif est de révéler le goût naturel des ingrédients. Pour le sel, nous privilégions des éléments naturellement savoureux, capables d'amplifier les saveurs sans artifices.

Quant au sucre, il est tout simplement exclu : nous avons envisagé plusieurs alternatives, comme la poudre de datte, mais nous restons fidèles à notre exigence 100 % made in France, or certaines matières premières ne sont pas disponibles localement. Alors, nous avons choisi la voie la plus simple – et la plus efficace : davantage de légumes. Et le résultat est là : ça plaît.

**Une problématique qui nous semble aussi centrale autour du mot “nourrir” est celle de l'accessibilité. Comment est-ce qu'une start-up comme la vôtre, avec ses contraintes, prend en charge cet enjeu ?**

Maintenir une qualité irréprochable à un prix abordable est notre fil rouge. Opter pour le 100 % français, avec 50 % de légumes de nos terroirs, se traduit inévitablement par une structure de coûts plus élevée. En comparaison, les bouillons concurrents – produits en

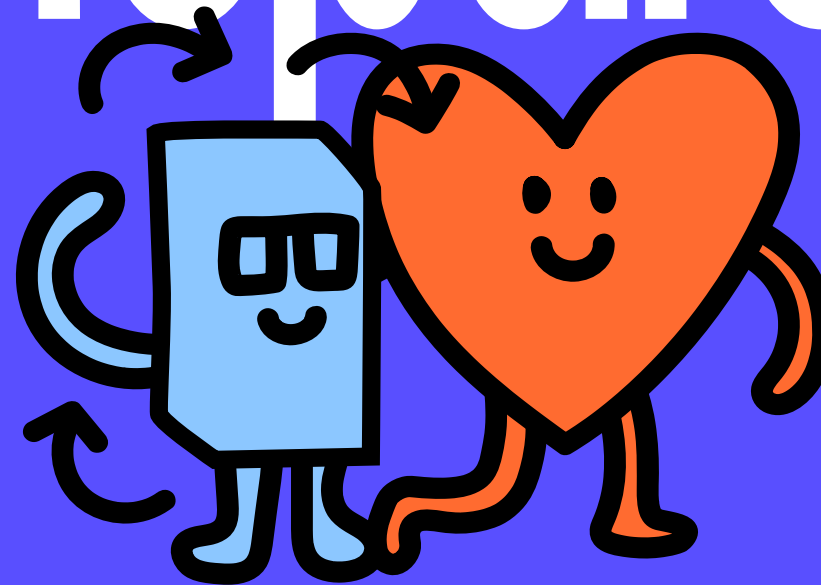
Europe de l'Est avec à peine 8–10 % de légumes et généreusement assaisonnés de sel, de sucre et d'exhausteurs – se vendent entre 1,50 € et 2 €. Proposé à 2,50 €, notre bouillon reste légèrement plus onéreux, tout en restant pleinement accessible aux consommateurs.

Conscients qu'un produit de qualité inaccessible est condamné à l'échec, nous avons fait le choix de sacrifier les économies d'échelle et de réduire nos marges au strict minimum, afin de garantir un prix d'achat abordable. Il demeure malheureusement impossible d'offrir aujourd'hui un bouillon local et sain au même tarif que les formules industrielles. Notre prochain défi consiste à repenser la chaîne logistique afin d'optimiser chaque maillon, pour en rapprocher toujours davantage exigence de qualité et accessibilité tarifaire.

**Pour finir si on revenait en quelques mots sur votre expérience du concours ?**

Au départ, CarréLéon n'était qu'un projet étudiant, loin de toute idée de création d'entreprise. Et Ecotrophelia, un merveilleux terrain de jeu : « pour de faux, mais comme pour de vrai » ; une chance unique de plonger dans toutes les dimensions d'un projet d'innovation alimentaire – de la création de recette à la mise sur le marché, en passant par les tests de process, le nom, le packaging, le positionnement. Notre succès, les deux prix Or remportés – France et Europe – et l'enthousiasme des professionnels ont été le déclic pour me lancer.

# Réparer



**Réparer, c'est construire un avenir alimentaire qui respecte la planète, en réinventant les pratiques pour minimiser l'impact environnemental tout en offrant des produits de qualité.**

# « Réparer, ça veut dire repenser nos usages, faire évoluer nos pratiques et rendre nos modes de consommation plus durables. »

Gaultier MASSIP, Responsable R&D Éco-conception chez Citeo dévoile pour Ecotrophelia les défis majeurs de la réduction, du réemploi et du recyclage des emballages. Un levier essentiel pour réparer nos modes de consommation.



**Pour commencer, peut-être une question directe : Citeo, c'est quoi au juste ?**

Pour commencer, il faut bien comprendre que Citeo est un éco-organisme : une structure privée, créée par les entreprises elles-mêmes. Nous ne sommes ni une entreprise publique ni parapublique. Ce sont les entreprises qui commercialisent des produits emballés qui ont décidé de se regrouper pour assumer collectivement leur responsabilité sur la fin de vie des emballages. Ensemble, elles ont mis en place une organisation mutualisée pour la collecte, le tri et le recyclage des emballages. Concrètement, cela s'incarne par le bac jaune, présent partout en France.

Historiquement, notre mission consiste à financer et coordonner la gestion de la collecte, du tri et du recyclage des emballages ménagers par les collectivités locales ainsi que l'accompagnement dans les transitions environnementales des entreprises qui mettent sur le marché des produits emballés. Les enjeux environnementaux pre-

nant de l'ampleur, notre rôle s'est naturellement élargi. Aujourd'hui, nous travaillons aussi sur le réemploi des emballages, les déchets abandonnés, et la réduction des impacts dès la conception des emballages. Il faut bien comprendre que Citeo n'est pas un acteur opérationnel : ce sont les collectivités qui ont la responsabilité de la collecte des déchets. Notre rôle, c'est de les accompagner, de structurer les filières et de financer les solutions.

Notre mission, c'est d'optimiser le système aux côtés des collectivités : en finançant l'innovation dans les centres de tri, en développant de nouvelles filières de recyclage pour les matériaux complexes, et en soutenant les campagnes de sensibilisation auprès des citoyens.

Tout cela repose sur un principe fondamental : la responsabilité élargie du producteur. Lorsqu'une entreprise met sur le marché un produit emballé, elle doit prendre en charge la gestion de cet emballage en fin de vie. C'est ce principe qui, dès les années 1990, a conduit à la création d'un bac dédié aux emballages et aux papiers, facilitant ainsi leur collecte et leur recyclage.

C'est ce qui a donné naissance au bac jaune. Il est désormais présent sur la quasi-totalité du territoire, avec une règle unique : tous les emballages et tous les papiers y sont déposés, quels que soient leur forme ou leur matériau. La loi AGEC

(Anti-gaspillage pour une économie circulaire) a permis d'harmoniser ces consignes ainsi que les couleurs des bacs à l'échelle nationale, ce qui rend désormais le tri beaucoup plus simple et cohérent pour tous les citoyens. Le message est clair : **emballage = bac jaune**, et derrière, c'est nous qui prenons le relais.

Aujourd'hui, on estime que 75 à 80 % des emballages mis dans le bac jaune sont effectivement captés et recyclés. Ce taux progresse grâce aux innovations technologiques, à l'extension des consignes et à la simplification du geste de tri. Reste que certains matériaux sont plus complexes à traiter comme les pots de yaourt en polystyrène.

**Justement parlons du pot de yaourt... On le recycle ou pas ?**

Le pot de yaourt a longtemps posé question : dans le bac jaune ou pas ? Est-il recyclable ? Pendant des années, les consignes changeaient selon les régions, et les habitudes de tri n'étaient pas toujours les mêmes. Ça a créé pas mal de confusion. Aujourd'hui, grâce à la loi AGEC, tout est simplifié : tous les emballages, pots de yaourt compris, vont dans le bac jaune. Le polystyrène, composant principal des pots de yaourt, était longtemps difficile à recycler. Aujourd'hui, une filière spécifique va permettre de le recycler en boucle fermée — on peut même fabriquer de nouveaux pots à partir

des anciens. C'est une vraie avancée pour réduire les déchets.

Mais le défi ne se limite pas à ce plastique. Aujourd'hui, il faut accompagner les citoyens pour qu'ils adoptent ce nouveau réflexe. C'est là que nous jouons un rôle essentiel : simplifier, expliquer, convaincre.

**Et qu'en est-il des capsules de café ?**

Dans le cadre réglementaire actuel, les capsules de café ne sont pas considérées comme des emballages, car selon la définition en vigueur, un emballage doit être vidé après consommation. Or, la capsule usagée conserve encore une partie de son contenu, ce qui l'exclut de cette définition. Toutefois, cette situation évolue avec les nouvelles réglementations européennes, et les capsules seront bientôt pleinement intégrées dans ce cadre.

En attendant, nous n'avons pas attendu la loi pour agir. Avec nos partenaires industriels, nous avons lancé le projet Métal, qui garantit à deux tiers des Français que lorsqu'ils déposent leurs capsules en aluminium dans le bac jaune, elle sera captée et recyclée. Grâce à des technologies comme les machines à courant de Foucault, les centres de tri détectent et extraient ces capsules pour les acheminer vers des filières de recyclage adaptées.

Ce projet est un bel exemple de ce que nous faisons au quotidien : anticiper, expérimenter et proposer des solutions concrètes qui allient éco-conception et innovation. Derrière chaque initiative, il y a la volonté d'accompagner les citoyens et de faciliter leur geste de tri, même pour des déchets jusque-là problématiques.

**À Ecotrophelia, on a choisi de revenir à l'essentiel avec un mantra qui s'est naturellement imposé pour parler d'innovation alimentaire : secouer, nourrir... et surtout réparer. Un mot qui nous tient à cœur et qui fait souvent réagir. Qu'est-ce qu'il vous inspire ?**

Réparer, c'est un mot fort. Et c'est un mot qui bien sûr nous parle, chez Citeo. On est une entreprise à mission, avec l'ambition claire de réduire l'impact environnemental des emballages et des papiers. Réparer, pour nous, ça veut dire repenser nos usages, faire évoluer nos pratiques et rendre nos modes de consommation plus durables.

Nous essayons de le faire chaque jour : réparer notre lien à l'environnement, en proposant des solutions concrètes. Réparer aussi nos habitudes de consommation, en explorant des alternatives plus sobres, plus locales, plus intelligentes. Et puis réparer collectivement, en imaginant des modèles plus coopératifs — comme le réemploi ou la standardisation des emballages. Pourquoi faudrait-il que chaque marque ait son emballage unique, non mutualisable ? Être malin, aujourd'hui, c'est savoir mutualiser.

Réparer, c'est aussi redonner du sens à la consommation. Pas seulement en réduisant les déchets, mais en valorisant chaque étape du cycle de vie des produits. C'est une responsabilité partagée par tous : citoyens, entreprises, collectivités. Ensemble, il est possible de faire évoluer les pratiques, créer des boucles vertueuses, construire un modèle plus durable.

Alors oui, réparer, c'est un mot d'avenir. C'est une impulsion pour changer, pour faire mieux.

**Un exemple concret du mot "réparer" : le retour de la consigne, ou plus largement, l'enjeu du réemploi... Quelles sont les dynamiques à l'œuvre ?**

Chez Citeo, nous défendons une approche double de la consigne. D'un côté, la consigne pour le réemploi, qui s'appuie sur des emballages standards facilement mutualisables, identifiés par notre repère R-Cœur gravé sur les emballages. Cela concerne par exemple les bouteilles et les pots en verre pour les boissons, les soupes ou la bière. Ces emballages réemployables standardisés permettent d'augmenter fortement les taux de retour et de réduire l'impact environnemental.

De l'autre côté, il y a l'usage unique, qui reste majoritaire, notamment avec les bouteilles en plastique PET — un matériau très utilisé pour les boissons — et les canettes en aluminium. La collecte de ces emballages stagne malheureusement à des niveaux insuffisants. C'est pourquoi nous travaillons aussi sur la mise en place d'une consigne pour le recyclage. Cette consigne incitative pourrait permettre d'atteindre des taux de collecte de 90 à 95 % sur ces matériaux, qui sont parfaitement recyclables en boucle fermée. Le plastique PET collecté peut ainsi être transformé en RPET, c'est-à-dire du plastique recyclé apte à contenir à nouveau des aliments ou des boissons, tandis que l'aluminium peut être refondu pour produire de nouvelles canettes.

Ces deux axes — réemploi et recyclage — sont essentiels, avec des enjeux forts pour les collectivités et les marques. Trouver le bon équilibre est complexe, mais c'est précisément là que nous concentrons nos efforts.

## Réparer avec Arsène, l'alternative au café à base de lupin torréfié

Entretien avec Margaux LAVAL, issue de Oniris VetAgroBio et co-fondatrice d'Arsène, Ecotrophelia Bronze 2023.

**Une notion s'est imposée au centre de la réflexion d'Ecotrophelia depuis l'édition anniversaire de l'an dernier, celle de "réparer", que vous évoque-t-elle ?**

Réparer, c'est reconnaître que certaines pratiques ont laissé des traces – environnementales, sociales, mais aussi en termes de santé – et qu'il est temps d'imaginer autre chose. C'est exactement ce qu'on essaie de faire avec Arsène : proposer une solution concrète, sans reproduire les impacts négatifs liés à la culture intensive du café. Il ne s'agit pas de dénigrer ce qui a été fait auparavant, mais de faire preuve de lucidité : certaines cultures sont très gourmandes en eau, peu respectueuses des sols, et parfois peu équitables pour les producteurs. A contrario, le lupin, notre ingrédient principal, cultivé en France, enrichit naturellement les sols et ne nécessite pas d'irrigation massive. D'une perspective mondiale, notre initiative pourrait sembler modeste, on ne prétend pas non plus remplacer la consommation de café. Mais à notre échelle, c'est déjà une vraie manière de réparer.

**Arsène ne cherche donc pas à remplacer le café ?**

Arsène n'a pas été pensé comme un produit de substitution radicale. Il s'adresse à celles et ceux qui cherchent une autre option, pour des raisons de santé, de goût ou d'impact. On ne s'oppose pas au café, surtout quand il est cultivé dans de bonnes conditions.

Mais on sent qu'un besoin d'alternative émerge, porté par des valeurs environnementales fortes. Arsène vient répondre à ce besoin-là, sans posture dogmatique, simplement en proposant autre chose.

**Quelques mots peut-être pour nous raconter ce qu'est Arsène et ce qui le distingue du café traditionnel ?**

Pour répondre simplement, c'est une alternative au café conçue à partir d'ingrédients 100 % français : un mélange de lupin, chicorée et pois chiche. Nous utilisons un procédé de torréfaction similaire à celui du café, adapté à ces matières premières, pour obtenir une poudre que l'on prépare comme un café traditionnel – en filtre, piston ou cafetière à l'italienne. L'objectif est clair : offrir un produit écologique, accessible, qui conserve le goût et les usages du café, sans en reproduire les impacts négatifs.

Au départ, nous avions imaginé Arsène sous forme de capsules, parce que c'est le mode de consommation le plus répandu dans les foyers. Mais rapidement, nous avons pris conscience de l'impact environnemental de ce choix, en termes de déchets générés. Pour rester fidèles à nos valeurs, nous avons choisi de passer au café moulu, une alternative sans emballage superflu, plus simple et plus respectueuse.

**Un petit retour en arrière : en 2023, à Ecotrophelia, Arsène est**

**un projet qui a suscité beaucoup d'enthousiasme. Pensez-vous que vous vous seriez lancées dans cette aventure sans le concours ?**

Sans Ecotrophelia, Arsène ne serait probablement jamais né. Le concours a été un véritable moteur. On a appris à tout formaliser : le produit, l'impact environnemental, le positionnement, le modèle économique, le design. Cette démarche nous a obligé à envisager chaque étape du développement, de l'élaboration de la recette à la réflexion sur le conditionnement, en passant par la stratégie de mise sur le marché.

Suite au concours, portées par le prix et l'enthousiasme de nombreux professionnels qui ont découvert notre produit, nous avons décidé dès septembre de nous lancer pleinement dans l'aventure entrepreneuriale. Depuis, nous avons eu la chance d'être accompagnées par trois incubateurs : d'abord Pépite Pays de la Loire, puis Atlanpol, et aujourd'hui l'IMT Atlantique, où se situent nos bureaux.



# Cap sur la Nouvelle-Aquitaine

## Bordeaux et La Rochelle

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

En 2025, Ecotrophelia s'installe à Bordeaux, ville où l'avant-garde rencontre la tradition et qui se distingue par ses pôles de recherche et un écosystème entrepreneurial en pleine effervescence. Du 24 au 26 juin, le Palais de la Bourse accueillera dans son écrin historique les jeunes talents prometteurs des plus prestigieuses écoles et universités agro de France, prêts à relever les défis de l'alimentation durable.

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



01.

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

**01.** Miroir d'eau devant la Place de la Bourse, Bordeaux

**02.** Équipe Origin'Ice de l'école ENSMAC - Bordeaux INP durant l'édition de 2024

**03.** Étudiants de Bordeaux Sciences Agro en 2018  
©Studio.Tonelli

## ENSMAC - Bordeaux INP

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

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

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

**BORDEAUX INP 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.

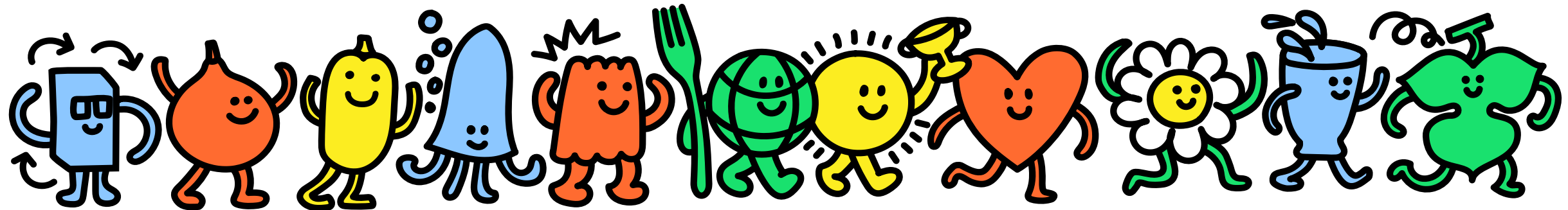
Soucieuse de l'engagement de ses étudiantes et étudiants en faveur de l'atténuation du changement climatique et l'adaptation de ses conséquences, Bordeaux Sciences Agro souhaite apporter des solutions concrètes : par son offre pédagogique résolument orientée vers la transition des systèmes agricoles, 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...).



02.



03.



Le CRITT Agro-Ali-  
mentaire La Rochelle

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

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

En parallèle de son activité de conseil, le CRITT organise tous les 2 ans, les JAS (Journées Aliments & Santé), convention d'affaires réunissant +1000 professionnels de l'agroalimentaire, à La Rochelle. La prochaine édition, en juin 2026, accueillera le concours Ecotrophelia. En tant que co-organisateur du

concours, le CRITT renforce son engagement pour encourager l'émergence de talents et de solutions innovantes et durables dans le secteur agroalimentaire, en donnant aux étudiants l'opportunité de présenter leurs projets les plus créatifs et prometteurs et en favorisant une mise en relation avec les industriels.



Le 26 juin, en parallèle d'Ecotrophelia, se tiendra l'Assemblée Générale du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle et réunira un large panel de décideurs et chefs d'entreprises venus de tout l'écosystème agroalimentaire. Un temps fort, qui offrira aux dirigeants l'occasion de découvrir les jeunes talents d'Ecotrophelia et leurs innovations 2025. L'événement se déroulera toute la journée à l'amphithéâtre Jean Touton au Palais de la Bourse.



01.

Le Palais de la Bourse

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

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

C'est la certitude d'organiser des événements remarquables, modulables en fonction des souhaits et envies de chacun, afin de répondre aux exigences des professionnels les plus avertis.

Bordeaux Palais de la Bourse, c'est enfin et surtout un acteur du tourisme d'affaires qui s'inscrit dans une démarche durable, globale et responsable.

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

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

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

Région Nouvelle-Aquitaine

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

Mais l'agriculture ne peut pas être un musée à ciel ouvert, confrontée à de 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 Bordeaux Sciences Agro, l'ENSMAC - Bordeaux INP et le CRITT Agro-Alimentaire. Ce concours porte les valeurs d'entrepreneuriat, de créativité, de goût, de qualité nutritionnelle mais aussi de durabilité des productions, toutes pleinement compatibles avec la feuille de route régionale de l'éco-responsabilité Néo Terra. Bonne chance à toutes et tous !



02.

- 01. Production alimentaire ©Adobe Stock
- 02. Escalier du Palais de la Bourse
- 03. Enfant qui trie ses déchets - TS - Mairie de Bordeaux



03.

Ville de Bordeaux

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

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

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

# Regards croisés : innover et former au service d'une alimentation durable

Sabine BRUN-RAGEUL, Directrice de Bordeaux Sciences Agro et Isabelle GOSSE, Directrice de l'ENSMAC - Bordeaux INP partagent leurs visions de l'innovation, de la formation et des transitions à l'œuvre dans le secteur agroalimentaire.

## Un partenariat naturel autour d'Ecotrophelia

**Pour commencer, pourriez-vous revenir sur ce qui vous a convaincues de vous lancer dans cette aventure qu'est la co-organisation d'Ecotrophelia pour les deux prochaines années, et sur ce que cette initiative traduit de l'engagement propre à chacune de vos écoles en matière d'innovation agroalimentaire ?**

**Sabine BRUN-RAGEUL :** Cette aventure s'est imposée naturellement, à la croisée de nos engagements et de nos collaborations existantes. Elle prolonge une dynamique établie depuis plusieurs années avec l'ENSMAC - Bordeaux INP, notamment à travers notre formation commune Aliments & Nutrition Santé qui réunit nos expertises sur les grands enjeux de l'alimentation, de la santé et de la transformation agroalimentaire.

Elle s'appuie également sur nos liens étroits avec le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle, dont nous sommes adhérents, avec qui nous partageons la volonté commune de soutenir l'innovation au service des filières régionales.

Dans cette perspective, accueillir et organiser Ecotrophelia en 2025 et 2026 s'impose comme une évidence, renforçant à la fois notre ancrage régional et national, tout

en consolidant ensemble notre écosystème agroalimentaire néo-aquitain.

Donc, accueillir Ecotrophelia s'est imposé comme une évidence, tant cet événement reflète la mission de Bordeaux Sciences Agro : former des ingénieurs prêts à innover dans un secteur en pleine transition, en intégrant au cœur de leur démarche les enjeux majeurs de durabilité, de santé et d'évolution des pratiques agricoles. Cette démarche traduit notre volonté d'accompagner et de stimuler les transitions indispensables à l'avenir de l'agroalimentaire.

**Isabelle GOSSE :** À l'ENSMAC - Bordeaux INP, nous sommes pleinement engagés dans la transition alimentaire. Portée par huit laboratoires de recherche, dont trois spécialisés en agroalimentaire, notre école développe une expertise reconnue sur l'ensemble de la chaîne, de la formulation des produits à sa production industrielle.

Accueillir Ecotrophelia s'inscrit dans la continuité de notre action : c'est l'occasion de valoriser nos savoir-faire et de contribuer pleinement à une dynamique territoriale ambitieuse, au cœur d'une région particulièrement mobilisée sur ces enjeux.

C'est aussi l'expression d'une volonté commune, partagée avec



01.

Bordeaux Sciences Agro et le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle : faire converger nos complémentarités au sein d'un partenariat déjà solide, et porter ensemble une vision cohérente des mutations en cours. Pour relever le défi que représente l'accueil du concours, il nous a semblé essentiel de mettre en commun nos compétences et de conjuguer nos efforts.

**Parlons un peu de la complémentarité de vos deux écoles : quels sont les points forts qui distinguent chacune d'elles ?**

**Sabine BRUN-RAGEUL :**

À Bordeaux Sciences Agro, nous formons nos ingénieurs avec une vision globale du système alimentaire - on aime dire « de la fourche à la fourchette ». Cette vision couvre l'ensemble des agrochaînes, de l'amont à l'aval, englobant tous les secteurs agricoles, agroalimentaires, forestiers et environnementaux.



02.

**01. Sabine BRUN-RAGEUL,** Directrice de Bordeaux Sciences Agro.

**02. Isabelle GOSSE,** Directrice de l'ENSMAC - Bordeaux INP.

Dans cette optique, nous avons développé le FarmLab@Bordeaux, qui combine laboratoire d'innovation, outil technologique de transformation et dispositif pédagogique. Ce dispositif nous permet de collaborer étroitement avec des entreprises des secteurs agricoles et agroalimentaires, mais aussi du numérique.

Nous avons mis en place une halle alimentaire équipée d'un laboratoire d'analyse des aliments, renforçant ainsi notre capacité à former les étudiants aux aspects concrets de la transformation alimentaire. Cette halle nous offrira la possibilité de présenter très prochainement, sans doute dès l'année prochaine, une équipe candidate à Ecotrophelia, issue de Bordeaux Sciences Agro.

**Isabelle GOSSE :** À l'ENSMAC - Bordeaux INP, nos formations sont centrées sur l'agroalimentaire industriel, avec un focus sur la formulation, la qualité et la production des produits alimentaires. Nous formons nos élèves à maîtriser les aspects techniques et scientifiques. La spécificité de

notre école est d'être fortement adossée à la recherche, ce qui nous permet notamment d'être à la pointe de l'innovation dans les procédés et les technologies alimentaires. Nous disposons aussi d'un plateau technique qui héberge des structures comme le centre de ressources technologiques AGIR-CRT ou l'IFRIA, pour l'alternance.

Si Bordeaux Sciences Agro couvre principalement la chaîne agricole, de l'amont aux premières étapes de transformation, l'ENSMAC se concentre quant à elle sur la formulation des produits agroalimentaires, leur production et leur déploiement industriel.

**Quel rôle jouent les questions de durabilité dans vos écoles respectives, et comment s'intègrent-elles concrètement à vos approches et formations ?**

**Isabelle GOSSE :** La durabilité constitue un enjeu majeur pour notre école. Nous sommes pleinement engagés sur les enjeux liés aux protéines végétales versus animales, ainsi que sur les problématiques d'emballages, qui concernent nos filières matériaux et chimie, avec un objectif clair de réduction des déchets dans le secteur agroalimentaire.

Nous sommes résolument investis dans les grandes transitions : énergétique, chimique et alimentaire. Nos étudiants en agroalimentaire sont confrontés à ces trois dimensions : la transition chimique, par exemple, se traduit par des innovations dans les emballages, tandis que la transition énergétique vise à optimiser la consommation d'énergie et la gestion de l'eau dans les procédés de production.

Par ailleurs, la RSE et le management participatif prennent une

place centrale dans leur formation, en lien avec les démarches de développement durable et responsabilité sociale. Cette approche globale leur donne une vision claire et concrète des enjeux d'aujourd'hui.

**Sabine BRUN-RAGEUL :** Ce qui nous réunit, c'est un engagement commun autour des grandes transitions alimentaires. Nos écoles partagent la même ambition, même si nous utilisons parfois des vocabulaires différents pour en parler.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans notre stratégie "Bordeaux Sciences Agro 2030", qui place l'accompagnement des transitions agricoles et alimentaires au cœur de nos priorités. Cela passe par une attention portée aux modèles agricoles en évolution, une expertise en QHSE (Qualité Hygiène Sécurité Environnement), et un fort ancrage autour de la RSE.

Ces transitions englobent aussi des enjeux concrets et transversaux : réduction des déchets, économie des ressources, sobriété énergétique... Des préoccupations qui résonnent avec les attentes des jeunes générations, mais aussi avec les défis structurels auxquels font face les filières agricoles et agro-industrielles.

On retrouve d'ailleurs cette sensibilité dans Ecotrophelia, où la durabilité occupe souvent une place centrale dans les projets proposés.

# « Les étudiants incarnent la capacité à imaginer des concepts disruptifs, à explorer sans limites, à repousser les frontières. »

Retour sur les synergies entre Ecotrophelia et le monde industriel avec Philippe BOIRON  
Directeur du CRITT Agro-Alimentaire de La Rochelle depuis 1998.

**Le CRITT Agro-Alimentaire accompagne l'innovation des PME depuis plus de 30 ans. Concrètement, en quoi consiste sa mission au quotidien ?**

**Philippe BOIRON :** Le CRITT Agro-Alimentaire, c'est un catalyseur d'innovation au service des PME de l'agroalimentaire qui rayonne sur toute la Nouvelle-Aquitaine. Créée en 1990 à l'initiative de chefs d'entreprise, la structure s'est construite pour répondre à un besoin concret : permettre aux PME d'accéder à l'innovation en mettant à disposition les ressources de ses ingénieurs.

Cette fonction d'appui reste aujourd'hui l'un des piliers de notre action. L'idée est de venir renforcer les entreprises dans leurs projets, en leur apportant des compétences techniques qu'elles ne peuvent pas toujours mobiliser seules. Notre force, c'est cette capacité à croiser les approches. Nous travaillons sur des thématiques complémentaires : qualité et sécurité alimentaire, innovation produit-procédé, performance industrielle, nutrition-santé, et environnement.

Cette vision pluridisciplinaire nous permet d'intervenir à différentes étapes d'un projet, depuis sa structuration jusqu'à sa mise en

œuvre. On aide à clarifier les besoins, à identifier les expertises, à mobiliser, à construire les projets. Et parce que l'innovation ne peut pas avancer sans leviers financiers solides, nous assurons également une fonction d'ingénierie de financement, en lien avec la BPI, la Région, ou d'autres dispositifs nationaux et européens.

Néanmoins, le CRITT Agro-Alimentaire ne réalise pas directement de prestations technologiques ou analytiques. Sa spécificité tient à sa capacité à s'appuyer sur un réseau étendu de partenaires spécialisés. Ce réseau est mobilisé sur mesure, au cas par cas, en fonction des besoins précis de chaque projet. Cette organisation permet d'apporter une ingénierie adaptée, une expertise thématique pointue et une mise en relation avec les compétences adéquates. L'objectif est d'accompagner l'entreprise dans le pilotage de ses projets, en garantissant un soutien personnalisé et opérationnel.

**Vous accompagnez Ecotrophelia depuis longtemps, et ce partenariat semble avoir pris une nouvelle dimension depuis un an. Quel regard portez-vous sur cette dynamique ?**

**Philippe BOIRON :** L'engagement

du CRITT Agro-Alimentaire auprès d'Ecotrophelia est aujourd'hui pleinement établi. Après plusieurs années de partenariat, il nous a semblé naturel de nous engager plus activement dans cette initiative, avec l'idée forte qu'elle peut nourrir l'innovation bien au-delà du cadre académique. Ce concours est un levier puissant pour faire émerger de nouvelles idées, détecter des signaux faibles, et créer du lien entre les entreprises et les nouvelles générations.

En 2024, nous avons franchi une étape en intégrant les projets Ecotrophelia dans le programme des Journées Aliments & Santé. Cette passerelle a permis de confronter les projets étudiants à des professionnels en prise directe avec les enjeux du secteur. Une manière claire de montrer que ces concepts ne relèvent pas seulement de l'expérimentation, mais peuvent alimenter une dynamique industrielle concrète.

C'est dans ce cadre qu'a été décerné l'an dernier le prix de la transition alimentaire. Ce prix vise à mettre en lumière les initiatives audacieuses qui osent proposer des solutions tangibles à des problèmes complexes : sobriété, nouveaux ingrédients, réduction de l'impact environnemental, revalorisation des coproduits...



Ecotrophelia est aujourd'hui un terrain d'innovation à ciel ouvert, un espace où circulent idées neuves, énergies jeunes et approches pluridisciplinaires. C'est dans cette porosité entre monde académique, économique et technique que se joue l'avenir de notre alimentation. Ce concours est précisément ce levier qui fait émerger ces croisements, qui provoque ces rencontres. C'est cette énergie collective qui a motivé notre volonté de réunir nos ressources.

**Innovation étudiante et industrielle : quelle alchimie pour faire bouger les choses ?**

Les étudiants incarnent, si j'ose dire, une créativité brute ; ils ont cette capacité à imaginer des concepts disruptifs, à explorer sans limites, à repousser les frontières des usages. Les industriels, eux, apportent pragmatisme et expertise : maîtrise des procédés, contrôle des coûts, sécurité alimentaire, faisabilité à grande échelle.

L'enjeu est de conjuguer ces deux forces, de créer une synergie où l'innovation naît de ce mélange. Pour faire émerger des innovations véritablement surprenantes et/ou impactantes, il faut aussi avoir l'audace de ne pas freiner la créativité. Mais, évidemment, sans un minimum de cadre, les idées risquent de rester à l'état embryonnaire.

Le défi est que ces innovations ne restent pas au stade de concept, mais qu'elles voient le jour sous forme de produits commercialisables. Ce qui nous intéresse dans la démarche du concours, c'est qu'il constitue justement un véritable tremplin vers la concrétisation.

**Vous allez co-organiser Ecotrophelia avec Bordeaux Sciences Agro et l'ENSMAC - Bordeaux INP pour les deux prochaines années. Qu'est-ce qui vous a motivé à rejoindre cette initiative ?**

Notre motivation principale est de tisser de véritables liens entre deux univers qui doivent apprendre à mieux se connaître : celui des étudiants et celui des entreprises. Dès cette année, à l'occasion de l'édition bordelaise, cette dynamique se concrétisera avec l'organisation de notre Assemblée Générale, réunissant plus d'une centaine de décideurs au Palais de la Bourse, le 26 juin, en parallèle au concours.

Nous tenions à offrir à Ecotrophelia cette visibilité auprès des entreprises, en quête d'idées innovantes tout en ayant besoin d'être challengées dans leurs pratiques. Et puis, ne l'oublions pas, ces entreprises cherchent également à mieux se faire identi-

fier et reconnaître par les jeunes générations. Aujourd'hui, 90 % de notre activité concerne des PME qui, même lorsqu'elles ont une certaine taille, rencontrent des difficultés pour se faire connaître auprès des étudiants. Renforcer ces échanges est donc essentiel.

L'an prochain, en 2026, ce sera à notre tour d'accueillir le concours au sein des Journées Aliments & Santé. Ce sera une occasion unique pour les innovations étudiantes de s'exposer devant un large public professionnel très attentif aux nouveautés. Notre rôle est d'accompagner et de faciliter ces synergies.

**Pour finir, une question autour de notre réflexion sur le mot "nourrir" et les enjeux qu'il recouvre, notamment en matière d'accessibilité à une alimentation saine. Pensez-vous qu'il est possible de concilier deux ambitions : proposer un produit de qualité et le rendre accessible à un prix abordable ?**

Absolument ! C'est possible, à condition de s'appuyer sur une performance industrielle parfaitement maîtrisée. Le prix des matières premières entre évidemment en jeu, mais ce n'est pas le seul facteur déterminant. Le véritable levier reste l'optimisation des process : réduire les pertes, améliorer la productivité, simplifier sans jamais compromettre la qualité. Sur de nombreuses familles de produits, les marges d'optimisation restent significatives. C'est sur ce terrain que les entreprises peuvent réellement se démarquer : en maîtrisant leurs coûts sans renoncer à leurs exigences. Une question d'ingéniosité industrielle, mais aussi de conviction.

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

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

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

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

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

En accueillant cet événement, nous souhaitons à la fois valoriser les talents de nos étudiants, impulser une dynamique à l'échelle régionale et renforcer nos liens avec le tissu économique local. C'est dans cette logique que nous nous sommes naturellement associés à Bordeaux Sciences Agro, plus orienté vers les enjeux agricoles, ainsi qu'au CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle, centre d'innovation et de conseil spécialisé dans l'agroalimentaire. Ensemble, nous couvrons toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette.

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

Au-delà de l'accueil de l'événement, c'était surtout une occasion de consolider les liens que nous avons tissés depuis plusieurs années avec l'ENSMAC - Bordeaux

INP, notamment à travers notre formation commune Innovation en Nutrition Humaine (INH). Ecotrophelia est une occasion unique de consolider ces partenariats et d'en initier de nouveaux, tout en connectant nos étudiants aux enjeux de l'innovation alimentaire. C'est aussi un moyen concret de stimuler les passerelles entre la recherche, la formation et l'ensemble du tissu économique régional.

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

**Thomas HABERSETZER :** Pour donner une idée de l'ampleur du secteur, quelques chiffres parlent d'eux-mêmes : la Nouvelle-Aquitaine est la première région de transformation de produits agroalimentaires en France, notamment pour les vins d'appellation et les eaux-de-vie. Elle se classe également deuxième pour l'industrie du poisson et première pour l'agriculture et l'agroforesterie, avec pas moins de 2,8 millions d'hectares de forêts. À l'échelle européenne, elle représente le plus grand bassin de production agricole en valeur, avec 15 % de la surface agricole française et 20 % des cultures de fruits et légumes. Une des particularités majeures de la région est la diver-

sité de ses spécialités locales, qui vont de l'huître au canard, en passant par le porc noir, le poulet, et même le caviar. Mais ce qui distingue vraiment la Nouvelle-Aquitaine, c'est aussi le nombre important de produits sous signe officiel de qualité (IGP, AOC, STG...) 301 produits au total.

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

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

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

Concrètement, il s'agit de repenser l'impact environnemental : limiter les consommations d'énergie ou



01. Thomas HABERSETZER

01.

d'eau, réduire les additifs, valoriser les coproduits... Autant d'enjeux techniques majeurs que les étudiants intègrent dans leurs projets.

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

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

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

**Patrick SAUVANT :** À Bordeaux Sciences Agro, on aborde les enjeux de l'innovation alimentaire en partant du lien entre agriculture, environnement et santé. Le défi, aujourd'hui, c'est de nourrir durablement 8 milliards de personnes, sans épuiser les ressources, ni compromettre la qualité des aliments ou la santé des consommateurs. Il faut produire mieux, avec moins, tout en préservant ce qui fonctionne déjà : une alimentation accessible et pratique. L'enjeu, c'est donc de trouver un juste milieu entre continuité et transformation. Cela implique notamment de repenser les procédés de transformation. Certaines approches ont longtemps misé sur la performance, parfois au détriment des impacts sanitaires ou environnementaux. Aujourd'hui, on cherche à les faire évoluer : consommer moins d'éner-

gie, réduire les intrants, revaloriser les coproduits... Autant de leviers à activer pour faire mieux avec moins. Un enjeu fort, qui mobilise pleinement la recherche et la formation.

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

**Quelles sont les synergies et complémentarités entre vos deux écoles ?**

**Patrick SAUVANT :** Bordeaux Sciences Agro est une école spécialisée en agronomie, les étudiants sont formés grâce à un tronc commun à la production agricole, à la gestion des filières végétales et à la durabilité des matières premières. L'accent est mis sur la gestion des cultures, les techniques agricoles innovantes, et les enjeux environnementaux qui guident la production de matières premières.

Ce n'est qu'après le tronc commun que certains de nos étudiants se spécialisent dans la transformation des aliments et plus spécialement dans la conception d'aliments à

vocation santé. De son côté, l'ENSMAC – Bordeaux INP se concentre sur la transformation des matières premières, avec une expertise approfondie dans les procédés industriels.

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

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

Notre formation commune Innovation en Nutrition Humaine (INH) permet à nos étudiants de découvrir comment leurs connaissances

sur la transformation des matières premières peuvent se traduire en innovations qui répondent à des besoins de santé publique et de nutrition. Ce programme est un lieu d'échange privilégié, où les étudiants des deux écoles apprennent à concevoir des produits alimentaires à la fois efficaces et durables.

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

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

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

En parallèle, la réforme pédagogique engagée à l'école donne une

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

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

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

Nous étions une petite équipe de cinq étudiants, ce qui nous a permis de toucher à toutes les dimensions du projet : formulation, marketing, réglementation... Et c'est justement ce que je trouve toujours aussi puissant avec Ecotrophelia aujourd'hui : avoir une vraie vision d'ensemble. Avec le recul que j'ai aujourd'hui et ma connaissance des réalités de l'in-

dustrie, je mesure à quel point ces expériences sont formatrices. Elles permettent de comprendre les liens entre tous les métiers de la filière. C'est ce qui fait d'Ecotrophelia un formidable outil pédagogique.

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

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



02.

02. Patrick SAUVANT

## Quand le canelé s'invite à la maison : retour sur une success story bordelaise née à Ecotrophelia

Tout commence en 2010, dans les laboratoires d'une école d'ingénieurs bordelaise. À l'époque, elle s'appelle encore l'ENSCBP. On la connaît aujourd'hui sous le nom d'ENSMAC - Bordeaux INP. Un petit groupe d'étudiants travaille sur un projet pour Ecotrophelia, un concours où l'agroalimentaire devient terrain de jeu pour l'imagination. Leur idée ? Créer une pâte prête à l'emploi pour réaliser à la maison de véritables canelés bordelais, croustillants à l'extérieur, moelleux à cœur, avec le parfum subtil de vanille et la puissance aromatique du rhum. Rien que ça.

Le concept séduit immédiatement. Il faut dire que le canelé, fleuron de la tradition pâtissière locale, n'est pas ce qu'il y a de plus simple à réussir. Il demande du temps, de la patience, un savoir-faire précis. Et pourtant, voilà qu'une simple poche souple, refermable, permettrait d'en cuisiner chez soi, sans balance, sans fouet, sans prise de tête ? Le jury d'Ecotrophelia est conquis : l'équipe remporte l'Ecotrophelia Argent. Et l'aventure, elle, ne fait que commencer.

Dans le public, un regard attentif s'arrête sur le projet : celui de la maison Jock, entreprise bordelaise bien ancrée dans l'univers des desserts. La marque flaire le potentiel. Très vite, le prototype devient un produit, affiné,

testé, peaufiné, jusqu'à intégrer la gamme sous un nom évocateur : « Pâte toute prête ! canelés au bon rhum Negrita ». Le conditionnement en *doypack* avec bouchon verseur est conservé. Pratique, propre, convivial. Le four fait le reste. Et le canelé, jusqu'alors réservé aux vitrines des pâtisseries, entre enfin dans les cuisines de Monsieur et Madame Tout-le-Monde.

Pendant plus de dix ans, cette pâte connaît une belle vie commerciale. Disponible en grandes surfaces, elle séduit par sa simplicité et par la qualité du résultat. Le consommateur redécouvre une gourmandise régionale emblématique, sans avoir à maîtriser la recette d'origine. Huit gros canelés, ou une trentaine de bouchées : une heure au four, et la magie opère. Un succès certain et durable.

Puis vient le temps du renouveau. Les habitudes changent, les attentes aussi. Jock décide de faire évoluer le produit. La pâte toute prête tire sa révérence au profit d'une nouvelle référence : la « Préparation pour canelés de Bordeaux ». Plus légère, plus stable, cette version demande désormais l'ajout de deux ingrédients de base — du lait et du beurre — mais elle s'adapte mieux aux nouveaux modes de consommation. La tradition reste, l'innovation continue.

Ce produit, né d'un projet étudiant, aura su trouver sa place sur les rayons. Il raconte bien plus qu'une recette simplifiée : il parle d'une rencontre entre la culture culinaire d'un territoire et le regard neuf d'une génération. Une idée toute simple, mais portée avec intelligence et gourmandise. Un canelé réinventé, sans jamais trahir ce qu'il est.



## Ecotrophelia, là où les idées fraîches inspirent les filières !

À chaque édition, fidèles au rendez-vous, les filières sont à l'affût des propositions étudiantes et partagent leurs savoir-faire. Ce dialogue nourrit les innovations, mêlant regard neuf et expérience terrain pour inventer ensemble les solutions de demain.

# France Filière Pêche

Depuis 12 ans, l'association à vocation interprofessionnelle France Filière Pêche œuvre pour faire connaître et valoriser les produits issus de la filière pêche française, une filière méconnue mais hautement contributrice au "bien-manger" des Français.

Créée en 2012, l'association réunit tous les maillons de la filière : marins-pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, grossistes, enseignes de la grande distribution et poissonniers-écaillers afin de structurer les actions collectives de la filière et communiquer auprès du grand public.

La marque collective PAVILLON FRANCE, porte-drapeau de cette filière, constitue le repère essentiel pour identifier les quelque 200 espèces qui font la richesse de la production des bateaux français. Véritable garantie de traçabilité, le logo permet au consommateur de faire émerger les espèces issues de la pêche française, dans un contexte de consommation concentrée sur quelques espèces (essentielle-ment saumon, cabillaud, crevettes). Faire découvrir au plus grand nombre et valoriser la diver-

sité de la pêche française et des espèces, telle sont les missions numéro 1 de la marque qui déploie chaque année des campagnes de communication en média et sur les réseaux sociaux, mais aussi en événementiel avec une présence chaque année au Salon International de l'Agriculture.

Valoriser les engagements des professionnels français passe par une communication renforcée sur les démarches de progrès.



02.

France Filière Pêche a accompagné, depuis sa création, pas moins de 235 projets de recherche, articulés autour de thématiques d'importance majeure pour l'ensemble des professionnels de la filière : amélioration des connaissances des ressources, limitation de la consommation énergétique des navires, sélectivité des engins de pêche, amélioration de la qualité et de la sécurité, accompagnement à la structuration de la filière, etc.

Pour en savoir plus sur France Filière Pêche et PAVILLON FRANCE :  
[www.francefilierepeche.fr](http://www.francefilierepeche.fr)  
[www.pavillonfrance.fr](http://www.pavillonfrance.fr)



01. 02. 03. Campagne d'affichage "Gardez la pêche !"
04. Campagne de télévision "Gardez la pêche !"
05. Infographie sur les 12 ans d'engagement de France Filière Pêche



01.



04.



05.

# Terres Univia

**Terres Univia, une interprofession engagée dans l'innovation pour soutenir la transition alimentaire et les produits de demain.**

L'accompagnement de l'innovation de l'amont à l'aval de la filière oléo-protéagineuse structure les actions de Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, depuis sa création. Favoriser l'émergence de nouveaux produits alimentaires à base de légumineuses fait non seulement partie intégrante des actions menées par l'Interprofession 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 et Ecotrophelia : soutenir les innovations alimentaires imaginées par les étudiants**

Terres Univia est un soutien fidèle du concours Ecotrophelia, catalyseur de nouvelles idées ! Le prix "Ecotrophelia France Innovation légumineuses", remis par l'Interprofession dans le cadre de ce concours, permet de valoriser les légumineuses et de faire participer

les étudiants à l'innovation alimentaire de demain. L'objectif de ce prix est de favoriser l'émergence de nouveaux produits pratiques, gustatifs et durables. En effet, chaque année, la créativité des étudiants remet au goût du jour ces graines pleines d'atouts ! Cette nouvelle édition permettra une fois encore de faire émerger des innovations pleines d'imagination sur de nouveaux segments, en grande distribution ou en restauration collective, et mettra certainement en avant de nouvelles façons de consommer des légumineuses, qui s'adaptent encore plus aux enjeux actuels de praticité, de nutrition et de plaisir.

Les innovations alimentaires à base de légumineuses utilisent pleinement les atouts nutritionnels de ces graines, riches en fibres et en protéines notamment. Elles doivent à présent retrouver toute leur place au cœur de notre alimentation. Et c'est tout le défi dans lequel la filière est impliquée et y associe les étudiants.

**Les légumineuses et les transitions agricole, alimentaire et environnementale**

Les légumineuses constituent l'une des solutions aux transitions

agricole, alimentaire et environnementale. Elles contribuent à une agriculture plus durable et diversifiée. Les légumes secs tels que les lentilles, pois chiches, et pois cassés ; mais aussi le pois, la féverole, le lupin et le soja, sont au cœur de l'actualité et de l'avenir de la souveraineté protéique de notre pays. Depuis plusieurs années, de nombreuses politiques et actions sont mises en place afin de favoriser le développement de leurs surfaces en France.

**La structuration de filières territoriales pour dynamiser la production, la consommation et l'innovation**

La structuration de filières locales est un aussi un point essentiel pour dynamiser la production et la consommation de légumineuses en France. L'Interprofession est pleinement impliquée dans la structuration de la filière des plantes riches en protéines en région. Cette dernière constitue une action essentielle pour valoriser les légumineuses et augmenter leur production, dynamiser le marché, les débouchés et les innovations alimentaires.



**01. Plat de pâtes** © Alessio Orrù (AdobeStock).

**02. Houmous crémeux fait maison** © Anne Del Socorro (AdobeStock).

**03. Pois chiches** © Mescio-glu (AdobeStock).



01.



02.



03.

# Prix & jurys



**En 2025, ce sont 7 trophées,  
5 prix et 1 mention spéciale qui seront  
décernés, avec près de 30 000 €  
de dotation globale à la clé**

## PRIX

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

**5000€**  
ECOTROPHELIA  
France d'Or



**Ecotrophelia 2025 mettra  
en lumière les projets  
qui font bouger les lignes  
avec les trophées Or, Argent  
et Bronze.** Près de 30 000 €  
de dotation seront répartis  
entre trophées et prix.

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

2024, l'Ecotrophelia Or  
a couronné l'équipe **Les Nao'**,  
d'Oniris VetAgroBio, pour  
un projet qui redonne du plaisir  
aux personnes souffrant de  
dénutrition grâce à des gâteaux  
qui stimulent la salivation.  
Leur double pari ? Proposer un  
aliment à consommer au  
quotidien, tout en jouant le rôle  
d'un complément nutritionnel  
pour faciliter la salivation.

01. Réception de prix par Les Nao'  
02. Produit Les Nao'

**2500€**  
ECOTROPHELIA  
France d'Argent



**1500€**  
ECOTROPHELIA  
France de Bronze



01.



02.

# Légumineuses



01. © Terres Univia – elena\_hramowa – stock.adobe.com

02. © Terres Univia – M.studio – stock.adobe.com

03. © Terres Univia – Mescioglou – stock.adobe.com

04. L'équipe de Lupille qui a remporté le prix légumineuses en 2024

04.

## PRIX

### Trophée Ecotrophelia France Innovation

## Légumineuses

4000€

**Terres Univia**, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, propose aux étudiants, à travers ce prix, de concevoir des produits alimentaires innovants à base de légumineuses pour les particuliers, la restauration collective, de l'apéritif au dessert, du sucré au salé, afin que les légumineuses réinvestissent pleinement les assiettes.

#### L'innovation alimentaire pour remettre les légumineuses au coeur des assiettes

Ces graines pleines de ressources reviennent sur le devant de la scène, candidates idéales pour diversifier l'alimentation au quotidien, pois, féverole, soja, lupin, lentille et pois chiche allient nutrition, découvertes gustatives et bénéfices environnementaux.

Les légumineuses ont en effet des atouts nutritionnels indéniables : elles sont riches en protéines et en fibres alimentaires et contiennent des vitamines et des minéraux.

Or, elles sont encore trop peu consommées par les Français ! C'est la raison pour laquelle la recommandation du Programme National Nutrition Santé élaborée par Santé Publique France (PNNS) vise à sensibiliser les consommateurs : « Les légumes secs, c'est au moins 2 fois par semaine ! ». L'innovation constitue un levier très intéressant pour faciliter leur consommation !

#### Les légumineuses, des graines durables

Les légumineuses bénéficient d'atouts environnementaux exceptionnels. Elles présentent en effet la capacité d'utiliser l'azote atmosphérique pour leur croissance, cela permet de ne pas utiliser d'engrais azotés et de diminuer des émissions de gaz à effet de serre. Les légumineuses s'intègrent ainsi parfaitement dans les rotations des cultures : ce sont des plantes incontournables pour la durabilité des systèmes agricoles.

#### Les spécificités du prix "Légumineuses"

Terres Univia propose aux étudiants de partir à la découverte des légumineuses pour révéler leurs richesses, redonner du plaisir à les consommer et inventer de nouveaux modes de consommation et de nouveaux usages. De la conception de produits à base de légumineuses faciles à cuisiner et riches de multiples saveurs, à l'exploitation de la complémentarité de composition en acides aminés avec les céréales, le prix Ecotrophelia France Innovation Légumineuses prend tout son sens !

Pour retenir l'attention du jury, le produit proposé devra contenir une ou plusieurs légumineuses produites dans les territoires, représentant une part significative du produit. Pour remporter les suffrages, le produit proposé devra aussi être innovant dans sa forme, sa composition ou son usage, ou bien encore apporter un service novateur pour la valorisation des légumineuses.

# Produits de la pêche française



01.



02.

01. Gnoc'fish a remporté le prix Ecotrophelia produits de la pêche française en 2024

02. Poissons frais

PRIX

**Trophée Ecotrophelia France  
Innovation**

## Produits de la pêche française 4000€

**Depuis 2019, France Filière Pêche accompagne le concours Ecotrophelia France à travers le trophée Innovation Produits de la pêche française.**

Cette participation s'inscrit dans la dynamique d'innovation et de l'identification de nouveaux relais et modes de consommation. L'ANSES recommande de consommer des produits aquatiques (poissons, coquillages, crustacés ou céphalopodes) deux fois par semaine. Dans le cas du poisson, il est également recommandé d'alterner une portion de poisson maigre avec une portion de poisson gras. Si ces recommandations sont globalement connues des Français, elles sont encore trop peu appliquées, en particulier chez les 18-34 ans.

Face à ce constat, les professionnels de la filière pêche comptent sur l'énergie et l'enthousiasme des étudiants du Concours Ecotrophelia pour proposer des produits innovants, sains, procurant du plaisir tout en valorisant des qualités nutritionnelles intrinsèques aux produits aquatiques.

France Filière Pêche, depuis sa création, a pour vocation de soutenir l'ensemble des opérateurs et de les fédérer autour d'un même objectif : faire de la filière pêche française une filière responsable, pérenne et reconnue comme telle par les consommateurs.

Le soutien au concours Ecotrophelia démontre le rôle majeur de l'innovation et de la

réflexion de nouvelle génération d'ingénieurs, de futurs professionnels, à la lumière des enjeux actuels liés à l'alimentation, à la préservation de l'environnement et aux préoccupations sociétales.

# Fruits



01. Fraises rouges - Pexels.

02. Fèves - © Karolina Grabowska - Pexels

03. Confiture - © Polina Tankilevitch - Pexels

04. Carottes, champignons, maïs, haricots rouges, pois chiches - AdobeStock

04.

PRIX

**Trophée Ecotrophelia France  
Innovation**

## **Fruits et légumes**

**4000€**

**La FIAC, fédération des industries d'aliments conservés, est fière de soutenir l'édition 2025 du concours Ecotrophelia. Partenaire du trophée "Fruits et Légumes" pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, nous sommes convaincus que l'innovation a un rôle à jouer pour renforcer la praticité et l'accessibilité de la consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes.**

En conserves, déshydratés ou surgelés ; au naturel, en mélanges ou cuisinés, en confiture, en compote ou en purée... Les fruits et légumes transformés jouent un rôle important pour augmenter la consommation de fruits et légumes.

Les innovations relatives à leur conservation ou à leur transformation sont des leviers majeurs pour atteindre cet objectif. La conservation des aliments a toujours été une nécessité pour l'humanité pour conserver des récoltes de fruits et légumes souvent annuelles.

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

En 2024, il reste nécessaire de continuer à innover en ce sens. La consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes, en France reste en effet assez éloignée des recommandations des autorités de santé relatives aux 5 fruits et légumes par jour. Seulement 28 % des adultes consomment 5 fruits et légumes par jour, et 23 % des enfants. Il existe pourtant des enjeux sociétaux et des attentes fortes de la part des consommateurs en

matière de végétal.

Encourager l'innovation au service de la consommation de fruits et légumes : voilà l'objectif du trophée "Fruits et Légumes" du concours Ecotrophelia. Ce prix, doté de 4000 €, récompense chaque année les étudiants dont le travail contribue à rendre les fruits et légumes plus pratiques à consommer, plus accessibles, plus attractif, tout en veillant à la qualité nutritionnelle et au plaisir gustatif du produit.

Cuisinés, en soupe, en compote, frais, surgelés, en conserve, en bocal... la multitude de technologies et de modes de préparation existant offre aux étudiants des possibilités d'innovation et de création illimitées !

Les projets lauréats des précédentes éditions en sont l'illustration. La FIAC, qui rassemble les entreprises fabriquant les produits alimentaires conservés (conserve, surgelé, déshydraté), dont les fruits et légumes, est fière de soutenir ces projets qui contribuent au dynamisme de nos filières.

PRIX

## Trophée Ecotrophelia France Innovation

# Innovation Nutrition

1500€

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

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

### Qui ? Comment ?

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

1. Améliorer la composition (en nutriments spécifiques et constituants bioactifs) et l'équilibre nutritionnel sans compromettre la qualité sensorielle et la sécurité (diminution sel, sucre, gras) ;
2. Prendre en compte les besoins nutritionnels, le comportement, les choix alimentaires et la perception sensorielle des populations spécifiques (personnes âgées, enfants et nourrissons, sportifs, allergiques...) ;

3. Proposer une **construction d'aliments adaptés** en termes de composition et de structure, alternatives aux allergènes, atténuation des intolérances par le procédé ou la formulation.



PRIX

## Prix de

# l'Entrepreneuriat

500€

**Le prix de l'entrepreneuriat reconnaît une démarche entrepreneuriale originale, innovante ou singulière de la part des étudiants porteurs d'un projet.**

Depuis de nombreuses années, Ecotrophelia favorise l'émergence de projets d'innovation issus des étudiants. Ces projets d'équipe sont source d'une formidable créativité tout en étant une excellente formation sur toutes les dimensions de la création d'un nouveau produit alimentaire. L'ANIA soutient ce concours depuis sa création dans l'objectif de susciter des vocations dans l'industrie alimentaire et de stimuler l'innovation et la créativité. Grâce à l'accompagnement de leurs professeurs, les étudiants prennent plaisir à créer ensemble les innovations alimentaires de

demain et certains sautent le pas de la création d'entreprise. Des lauréats d'Ecotrophelia, comme Hari&co ont percé aujourd'hui avec le succès que l'on connaît. L'ANIA rassemble toutes les tailles d'entreprises autour d'objectifs communs de crois-

sance, de transition et d'innovation. L'ANIA et en particulier ses fédérations régionales accompagnent les jeunes entreprises dans leur développement et favorisent les échanges et les synergies avec des entreprises plus matures.



PRIX

Prix

# Alimentation Durable

4000€

**La Fondation Daniel et Nina Carasso s'engage aux côtés du concours pour le prix Alimentation Durable.**

Depuis 15 ans, la Fondation Daniel et Nina Carasso œuvre pour une transformation de notre société, plus écologique, inclusive et épanouissante. Elle s'engage, en France et en Espagne, dans deux grands domaines que sont l'alimentation durable et l'art citoyen. Elle agit au travers d'appels à projets, de programmes structurés, mais aussi via une stratégie d'investissement à impact.

Concernant l'alimentation durable, les projets soutenus par la Fondation visent à faire émerger des pratiques plus durables de la graine au compost, pour permettre un accès universel à une alimentation saine, respectueuse des personnes et des écosystèmes.

L'innovation alimentaire, portée par des étudiantes et des étudiants, participent aux trans-

formations nécessaires des systèmes agricoles et alimentaires. Nouvelles idées, nouvelles pratiques, nouvelles coopérations, notamment entre l'enseignement et le monde socio-économique, sont autant d'actions que la Fondation Daniel et Nina Carasso souhaitent soutenir et voir essaimer.

**La Fondation Daniel et Nina Carasso, en tant que partenaire du prix Ecotrophelia, remettra cette année un prix "Alimentation Durable". Il s'agit d'un message fort adressé aux**

**étudiants qui participent à ce concours d'excellence. C'est en effet grâce à la recherche et à l'innovation portées par les nouvelles générations que l'alimentation de demain sera plus durable.**

*Pour en savoir plus consultez le site internet de la Fondation Daniel et Nina Carasso.*  
<https://www.fondationcarasso.org/axe-alimentation-durable/>



01. AFondation Carasso-Subbética Ecológica - NanoMundo

PRIX

Prix

# Sciences et Technologies

4000€

Porté par la Région Nouvelle-Aquitaine, le prix "Sciences et Technologies" récompense le projet ayant su le mieux mettre en valeur la dimension scientifique et technique à travers une approche rigoureuse, fondée sur des preuves expérimentales.

L'évaluation portera sur la maîtrise technique démontrée par des analyses objectivables, mesurables, concernant les procédés mis en œuvre, l'emballage, des fonctions liées à la distribution ou la caractérisation des produits ou des matières premières via la rhéologie, la texturométrie, des mesures physico-chimiques, la quantification des teneurs en nutriments, l'optimisation de la durée de vie du produit, ou encore l'impact du procédé sur la structure.

L'accent sera mis sur la qualité des protocoles, la pertinence des outils analytiques utilisés, et la capacité à interpréter les résultats dans une logique d'objectivation scientifique et d'innovation.



01.



02.

01. Ingénieur avec sa tablette devant des cuves - © Shutterstock

02. Laboratoire avec fromages sur les étagères - © Thomas Bormans (unsplash)

## PRIX

# Prix spécial “Nos étudiant.e.s ont du cran”

1000€

Pour révéler une innovation qui secoue les codes et assume le pari du risque, l'Institut Carnot AgriFood Transition soutient le prix spécial “Nos étudiant.e.s ont du cran”.

Ce prix met en lumière des projets qui osent sortir des sentiers battus, expérimenter des idées inattendues et proposer de nouvelles réponses aux défis de l'alimentation. Il récompense des démarches audacieuses, parfois surprenantes, mais toujours porteuses de sens.

Parmi les projets distingués, Arsène, lauréat du prix en 2023, a imaginé une alternative au café à base de graines de lupin, 100 % française, en réponse aux impacts environnementaux de la culture du café. En 2024, Les Mirés, lauréats du prix à leur tour, ont surpris avec leurs pâtes fraîches à la viande de sanglier sauvage, une ressource locale et durable issue d'animaux dont la surpopulation impacte les cultures et les zones urbaines.



01.



02.



03.

## PRIX

# Mentions spéciales



04.



05.

01. Produits Arsène en 2023, alternative au café à base de lupin torréfié

02. Étudiants de Les Mirés en 2024

03. Produits Les Mirés, pâtes fraîches farcies à la viande de sanglier

04. Étudiants de Leguminis en 2024 en représentation sur scène

05. Étudiants de Le Brizhilli en cuisine en 2024

## Le Coup de cœur des étudiants

Mon projet en 120 secondes, est le rendez-vous festif annuel où les étudiants donnent vie à leurs produits à travers des sketches de 2 minutes, pleins d'humour, de rythme et d'inventivité.

À la fin du show, les étudiants élisent leur Coup de cœur parmi les équipes en lice : celle qui aura su marquer les esprits remporte la mention spéciale.

## Le prix Coup de cœur du public

500€

Ce prix revient au projet qui se démarque lors des visites de professionnels et personnalités invités. Entre échanges sur les stands, dégustations qui titillent les papilles et démonstrations, c'est celui qui convainc le plus qui remporte la récompense.

# Trophées 2025



## PRIX

À l'issue des sessions des 24 et 25 juin, le jury technique, présidé par Elisabeth PAYEUX, directrice de l'Institut Carnot AgriFood Transition, attribuera plusieurs prix et sélectionnera les 10 équipes qui concourront devant le jury national, présidé par Florence PRADIER, directrice générale de La Coopération Agricole.

Le 26 juin, le jury national décernera les Trophées Or, Argent et Bronze, ainsi que les prix Innovation.

L'édition 2025 marquera également l'inauguration d'un nouveau prix "Sciences et Technologies", doté par la Région Nouvelle-Aquitaine.

Au total, 7 trophées, 5 prix et 1 mention spéciale seront remis lors des journées du concours.

**Les Trophées 2025**, conçus par Christophe Burine de l'Atelier Polygraphe – à l'origine de l'identité graphique d'Ecotrophelia depuis l'édition 2023 – seront réalisés par Studio Primitif. Studio bordelais dédié au design et à la fabrication d'objets en céramique sur mesure, Studio Primitif est aussi un lieu de transmission et d'expérimentation collective autour de la matière.

Des pièces aux lignes épurées et organiques y prennent forme, mêlant textures brutes et jeux de matière dans un style sobre et contemporain, ancré dans l'artisanat.



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



# Jury technique

## Présidence

**Elisabeth PAYEUX**, directrice de l'Institut Carnot AgriFood Transition

## Vice-présidence

**Marie DUBOT**, chargée de mission Innovation Terres Univia

**Catherine RENARD**, Directrice de l'Institut Carnot Qualiment - INRAE

## Membres du jury

Collège Experts du Monde Professionnel

**Sophie BEUDON**, ingénieure Vivres Opérationnels CIEC (Centre Interarmées du Soutien Equipements Commissariat)

**Valentin DECARNIN**, alumni Ecotrophelia, fondateur de Crux Nutrition

**Ophélie DUPLÉ**, cheffe de projet R&D chez AGIR - CRT

**Romain EL ANDALOUSSI**, ingénieur R&D Pâtisserie - La Pâtisserie Numérique

**Edwin HABEYCH**, chef de Groupe Sciences Appliquées au Centre de développement de Lisieux chez Nestlé

**Coline HARDY**, alumni Ecotrophelia, co-fondatrice de Les Nao'

**Mélanie LAURENT**, alumni Ecotrophelia, co-fondatrice de Les Mirés

**Gaultier MASSIP**, chef de projet écoconception chez Citeo

**Hugo MARC**, journaliste chez Process Alimentaire

**Félicie PACHOT**, cheffe de projet Citeo

**Romain PAVONI**, chef Bureau Vivres Opérationnels CIEC (Centre Interarmées du Soutien Equipements Commissariat)

**Philippine POUPON**, R&D au Centre de développement de Lisieux chez Nestlé

**Léa LATAPIE**, alumni Ecotrophelia, co-fondatrice de Les Nao'

**Céline TAUBMAN**, research scientist in S&T Nutrition Nestlé

Collège Organisations professionnelles

Représentants France Filière Pêche  
**Olivier VANDEBEULQUE**, chef de groupe Poissonnerie chez Auchan Retail - Membre du bureau - France Filière Pêche

**Christine CLAUDON**, directrice du pôle communication - France Filière Pêche

Représentante Terres Univia  
**Elodie TORMO**, responsable pôle Valorisation Innovation Veille Terres Univia

Représentantes Pact'Alim  
**Fanny GUILLOU**, directrice commerciale et marketing Groupe Thai Union

**Sonia LITMAN**, directrice du service Réglementation - Qualité - Nutrition à Pact'Alim

Collège Centres techniques et R&D

**Alexis DELETOILLE**, directeur adjoint du Carnot Qualiment

**Alice DULAS**, Responsable des projets France chez ACTIA

**Kimberley GIRARDON**, Ingénieure de recherche, laboratoire LEGO Université Bretagne Occidentale

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

**Carla LUCET**, chef de projets développement et responsable nationale start-up CTCPA

**Alice DULAS**, responsable des projets France chez ACTIA

**Marie-Hélène LIARDOU-DELURET**, dirigeante de Goûts et Couleurs et membre du bureau du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle

Collège Universités et établissements d'enseignement supérieur

**Driss ELOTHMANI**, ESA

**Valérie GUÉNARD LAMPRON**, AgroParisTech

**Cécile LE FLOCH FOUÉRE**, Institut Agro Rennes-Angers

**Stéphanie REGNAULT**, UniLaSalle

**Virginie SCHWEITZER**, UHA

# Jury national

## Présidence

**Florence PRADIER**, directrice scientifique pour l'alimentation et la bioéconomie à INRAE

## Membres du jury

**Audrey ASHWORTH**, event director - SIAL PARIS

**Guillaume BADOINOT**, Groupe Mericq - France Filière Pêche

**Elise BOURCIER**, présidente ingénieure R&D cabinet C&DAC

**Laurent COUSIN**, directeur Groupe Recherche & Développement Sodexo

**Christian DANIAU**, agriculteur, Terres Univia

**Pierre GAVALDA**, directeur général COFIGEO et représentant Pact'Alim

**Solène GUILLOTEAU**, cheffe de bureau de l'appui aux politiques incitatives - Direction Générale de l'Alimentation & Alumni Ecotrophelia

**Céline LAISNEY**, directrice du cabinet de veille et de prospective AlimAvenir

**Christophe LAVELLE**, chargé de recherche - CNRS et Muséum d'Histoire Naturelle

**Guillaume LESPINGAL** Directeur qualité entreprise Jock

**Emilie MAYER**, Directrice Business Insights Circana

**Sophie NICKLAUS**, directrice scientifique adjointe Alimentation et bioéconomie INRAE

**Elisabeth PAYEUX**, directrice de l'Institut Carnot AgriFood Transition

**Xavier TERLET**, directeur général Protéines XTC

**Alexandra THOMAS**, Alumni - Fondatrice de La Tribu du Palais

# Experts pour la présélection

**Flavie AYMAR**, France Filière Pêche

**Bastien AFFRE**, Technopôle Agrolandes

**Nicolas BASTIEN**, ENSAIA - Université de Lorraine

**Boubekr BOUCHRIT**, UniLaSalle

**Denis BOUILLON**, ESA - Angers

**François BUCHE**, UniLaSalle Beauvais

**Ahmet CANDEMIR**, Institut Agro Rennes-Angers

**Philippe CAYOT**, l'Institut Agro Dijon

**Matthieu CRAPART**, ONIRIS

**Dominique CHEVALIER-LUCIA**, POLYTECH Montpellier

**Bernard CUQ**, l'Institut Agro Montpellier

**Nawel-Zohra DEHIRI**, l'Institut Agro Rennes-Angers

**Marie DUBOT**, Terres Univia

**Sibylle DUCHAINE**, ONIRIS

**Romain EL ANDALOUSSI**, La Pâtisserie numérique anciennement SupBiotech

**Driss ELOTHMANI**, ESA - Angers

**Jean-Marc FERRANDI**, ONIRIS

**Sandrine FREUCHET**, ONIRIS

**Cyrielle GARCIA**, ESIROI - Université de la Réunion

**Sami GHNIMI**, ISARA

**Laurent GRIMAL**, Université de Haute-Alsace

**Catherine GUÉRIN**, Institut Agro Rennes-Angers

**Sylvia IMBART**, EBI

**Bénédicte JAROUSSEAU**, CTIFL

**Jordane JASNIEWSKI**, ENSAIA - Université de Lorraine

**Valérie LECHEVALIER**, L'Institut Agro Rennes-Angers

**Cécile LE FLOCH-FOUÉRE**, L'Institut Agro Rennes-Angers

**Sophie LE MOUEL PICONE**, Sciences Po Paris

**Sylvie MARCHESSEAU**, POLYTECH Montpellier

**Paul MENUT**, AgroParisTech

**Lionel MUNIGLIA**, ENSAIA

**Françoise NAU**, L'Institut Agro Rennes-Angers

**Coralie PROST**, ONIRIS

**Damien ROUSSELIÈRE**, Institut Agro Rennes-Angers

**Samira ROUSSELIÈRE**, ONIRIS

**Martine SARETTE**, ENS-MAC, INP Bordeaux

**Virginie SCHWEITZER**, Université de Haute-Alsace

**Béatrice SIADOU-MARTIN**, université de Montpellier

**Olivier VAN INGELGEM**, SDVF

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

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

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

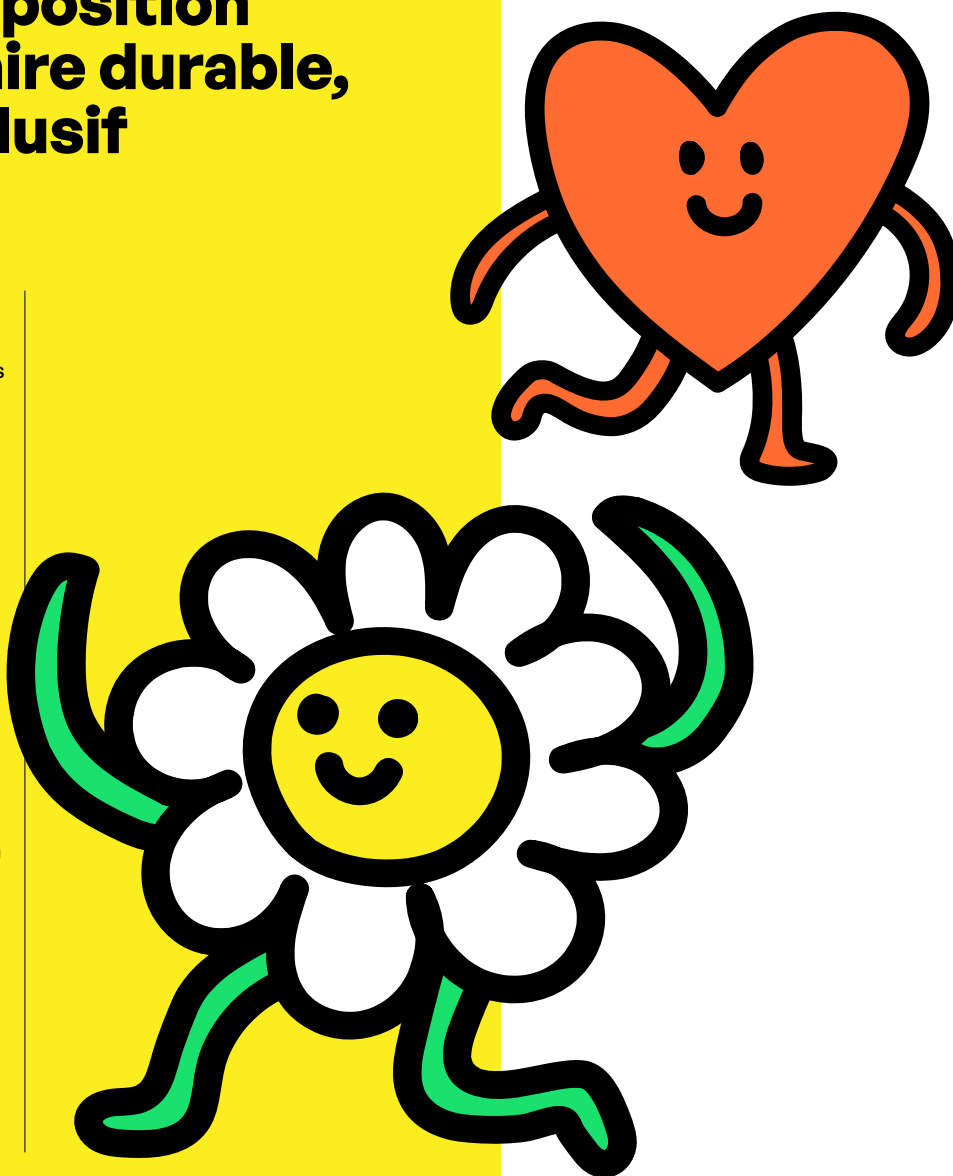
Au cœur des projets 2025, un engagement pour l'éco-conception avec des idées aussi ingénieuses que gourmandes ! **Objectif : réduire l'impact environnemental à chaque étape du cycle de vie des produits, en valorisant les co-produits et en transformant les déchets en véritables pépites.**

Les Kojiteurs transforment les tourteaux de noisette et de tournesol en une poudre gour-

mande, tandis que Faba' Pop sublime les plats avec des fèves rôties et des haricots poppés en topping. La Baïette transforme des invendus de vin blanc en une boisson pétillante rafraîchissante. Encore MIEUX ! up-cycle de la farine de baguettes gaspillées pour créer ses fanettis, et Poommy transforme le marc de pomme, souvent jeté, en un pain au lait sain et savoureux. Saucéane réinvente les co-produits de poisson en recettes innovantes, le tout dans des bocaux réemployables. SorGo mise sur des co-produits et des cultures alternatives de féveroles pour élaborer des céréales originales, tandis qu'Hempero ! réinvente l'apéritif avec des crackers au chanvre. Enfin, Tasty'paille propose une alternative durable aux pailles jetables avec sa version comestible, croquante et gourmande.

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

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



L'alimentation inclusive est une tendance qui s'impose année après année, avec des innovations qui répondent à des besoins alimentaires spécifiques.

**Des solutions qui permettent à chacun de trouver des produits sains et gourmands, peu importe ses contraintes alimentaires.**

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

**Des produits gourmands et nutritifs**

Les projets 2025 révèlent une tendance forte où gourmandise et nutrition marchent main dans la main. Ces innovations misent sur l'expérience gustative pour répondre aux besoins alimentaires, offrant un équilibre subtil entre plaisir et santé.

Coeurs Macarons et Persi' marient habilement gourmandise et nutrition, avec des macarons salés riches en protéines et un dessert végétal à base de kaki, sans lait ni additifs. Bean&Go et Castamel offrent un smoothie ultra-protéiné à base de plantes et un caramel de

châtaigne bio sans sucres ajoutés, alliant à la fois saveur et bien-être. Des innovations qui prouvent qu'il est possible de concilier plaisir gustatif et bénéfices nutritionnels.

**Des alternatives végétales qui réinventent les plats traditionnels**

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

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

## INNOVATIONS

# 22 projets pour secouer 2025 !

Autant d'innovations qui bousculent les codes en lice pour cette nouvelle édition d'Ecotrophelia. Le jury technique sélectionnera 10 équipes finalistes, qui présenteront leur projet devant le jury national. À l'issue des auditions, les trophées Or, Argent et Bronze seront décernés, accompagnés de plusieurs prix coups de projecteur.

01.

## Bean & Go

BOISSON

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

Institut Agro Rennes-Angers

02.

## Castamel

TARTINABLE

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

AgroParisTech

03.

## Charchi'Cut

ACCOMPAGNEMENT

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

AgroParisTech

04.

## Cigogne

BISCUITS ET GÂTEAU

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

ENSAIA - ENSAD - IAE Metz - UHA Colmar

05.

## Cœurs Macarons

PRODUIT CARNÉ

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

ENSAIA - ENSAD - IAE Metz

06.

## DailySpi

DESSERT

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

ENSMAC - Bordeaux INP

07.

## Encore MIEUX !

ACCOMPAGNEMENT, PLAT CUISINÉ

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

ISARA

08.

## Faba' Pop

AIDE CULINAIRE

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

ESA

09.

## Hempéro !

BISCUIT ET GÂTEAU

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

Oniris VetAgroBio

10.

## KayaDrop

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

ENSAIA

11.

## La Baïette

BOISSON

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

Institut Agro Rennes-Angers

12.

## Le Cordon Mieux

ACCOMPAGNEMENT

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

Oniris VetAgroBio

13.

## Le Mollet

ACCOMPAGNEMENT, PLAT CUISINÉ

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

Institut Agro Montpellier

14.

## Les Kojiteurs

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

SupBioTech

15.

## Persi'

DESSERT

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

Oniris VetAgroBio

## INNOVATIONS

16.

## Poommy

PAIN ET VIENNOISERIE, PETIT DÉJEUNER  
Pain au lait au marc de pomme : savoureux, sain, éco-responsable et local.

UniLaSalle

17.

## Saucéane

ACCOMPAGNEMENT, SAUCE ET JUS

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

ENSAIA - UHA - ENSAD

18.

## Sensoria Gourmet

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

ENSMAC - Bordeaux INP

19.

## SorGo

PETIT DÉJEUNER

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

Institut Agro Dijon

20.

## Tasty'paille

Bois ton verre, croque ta paille. Tasty'Paille, l'apéro qui va jusqu'au bout.

ESIROI

21.

## Tourtes&Go

PLAT CUISINÉ

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

ENSAIA - FMA - ENSAD

22.

## Vita12

AIDE CULINAIRE, ALICAMENT

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

Institut Agro Montpellier



01.



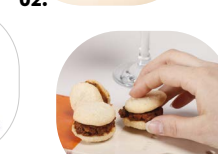
02.



03.



04.



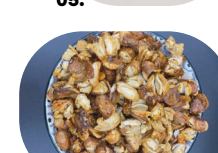
05.



06.



07.



08.



09.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



20.



21.



22.

## INNOVATIONS

# Bean & Go

## Institut Agro Rennes-Angers

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

Bean&Go allie tradition et innovation avec un smoothie onctueux à base de Coco de Paimpol AOP, purées de framboises et de myrtilles, et jus de pomme. Sa texture veloutée révèle la douceur du haricot blanc et l'acidité délicate des fruits rouges. Source de protéines végétales, riche en fibres et en antioxydants, sans sucres ajoutés, ce smoothie au Nutri-score B est un encas complet, rassasiant et équilibré. Conditionné en bouteille en verre consignée de 25 cl, pasteurisé, il se conserve au frais et se consomme prêt à boire, à tout moment de la journée. Il accompagne les modes de vie actifs tout en soutenant les producteurs locaux. Innovant, il valorise une légumineuse bretonne AOP en déclin et contribue à la transition vers une alimentation plus végétale. Éco-conçu, origine France, sans additifs, avec gestion raisonnée de l'eau et emballage recyclable, Bean&Go incarne une pause gourmande et responsable.



**Catégorie**  
Boisson

**Établissement**  
l'Institut Agro Dijon

**Étudiants**  
ARLAT Elise  
GARAUD Baptiste  
IMBERT Mathilde  
MIGAUD Solange  
TOULON Elphège  
VASLIN Chloé

**Enseignants**  
ABGRALL Olivier  
LECHEVALIER Valérie



## INNOVATIONS

# Castamel

## AgroParisTech

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

Laissez-vous tenter par le caramel de châtaigne intense Castamel, né de la rencontre entre de la farine de châtaigne bio et de l'eau... tout simplement ! Sa texture onctueuse, son brillant appétissant et ses notes prononcées de châtaigne française en font un incontournable pour tous les gourmands. Sans sucres ajoutés ni conservateurs, il sublime vos préparations en tant que nappage ou ingrédient. Produit en Lozère, il soutient l'emploi local et la filière châtaigne. Le coproduit de fabrication est valorisé en une farine sucrée, riche en fibres destinée aux professionnels de la biscuiterie et de la brasserie. Vendu en pot en verre recyclable de 200 g en magasins spécialisés au prix de 9,90 €, et en seau de 1 kg pour les professionnels au prix de 31,50 €, le caramel de châtaigne intense Castamel se conserve un an à température ambiante, et un mois au frais après ouverture. Le caramel de châtaigne intense a déjà séduit de nombreux consommateurs et professionnels, alors pourquoi pas vous ?



**Catégorie**  
Tartinable

**Établissement**  
AgroParisTech

**Étudiants**  
BEAUSSART Louis  
CABON Clémentine  
DIAS GALLUZZO Ana Clara  
MENAGER Romain  
PHILIPPE Rachel  
SION Faustine

**Enseignants**  
FALISE Salomé  
FELLAH-DEHIRI Nawel  
GUENARD LAMPRON Valérie  
MENUT Paul  
YANNOU-LE BRIS Gwenola



## INNOVATIONS

# Charchi'Cut

## AgroParisTech

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

A la recherche d'une alternative végétale pour agrémenter vos sandwiches, vos raclettes ou encore vos planches d'apéro ? Nous avons la solution qu'il vous faut : Charchi'Cut ! Charchi'Cut, ce sont des tranches aux pois chiches fermentées et séchées façon charcuterie. Une alternative 100% végétale, sans additifs ni conservateurs, riche en protéines et en fibres. Charchi'Cut c'est aussi une composition sans chichi : du pois chiche français, une marinade barbecue et un ferment bio français ! Fusion entre des techniques de fermentation venues d'Asie et le savoir-faire charcutier français, nos tranches se caractérisent par leur texture filandreuse ainsi que par leurs arômes de levure et de fumé apportés par la marinade. Retrouvez Charchi'Cut dans le rayon traiteur végétal des GMS, en format 217 g, équivalant à 6 tranches. Mais également dans les options végétariennes d'un grand nombre de boulangeries parisiennes. Vous n'avez plus qu'à opter pour Charchi'Cut, les tranches chichement bonnes !



**Catégorie**  
Accompagnement

**Étudiants**  
BOUKHATMI Héléna  
GIBIER Yvane  
LAMBERT Alice  
MOREAU Aurore  
RABLAT Andréa  
SABRI Sana  
SAULNIER Mathys

**Établissements**  
AgroParisTech

**Enseignants**  
CHYRIAIEFF Maxime  
GUENARD-LAMPRON Valérie  
HELINCK Sandra  
MENUT Paul  
YANNOU-LE BRIS Gwenola



## INNOVATIONS

# Cigogne

## ENSAIA – ENSAD – IAE Metz – UHA Colmar

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

Telle une maman cigogne avec ses petits, vous souhaitez préparer au mieux l'arrivée de bébé ! Choisissez Cigogne : une madeleine gourmande au pois chiche enrobée de chocolat, apportant folates et fer. Ces micronutriments sont essentiels pour toutes les futures et jeunes mamans. De la préconception à l'allaitement, nos madeleines vous accompagneront pour préparer au mieux votre nid. De plus, grâce à son sachet individuel pratique, emportez Cigogne partout avec vous ! Redécouvrez le pois chiche sous un nouveau jour, associé au citron ou à la camérisse, une baie acidulée. Avec sa faible teneur en sucres, Cigogne est la combinaison idéale entre plaisir et nutrition. Contenant plus de 80 % d'ingrédients d'origine France et présentant un Eco-score A, notre produit s'inscrit dans une démarche responsable et respectueuse de l'environnement. Retrouvez-nous en ligne au prix attractif de 6,99 € le paquet de 16 madeleines, et n'attendez plus pour succomber à la gourmandise de Cigogne.



**Catégorie**  
Biscuit et gâteau

**Étudiants**  
BAQLOUL Fadwa  
BOMONT Victoria  
CANER Clémence  
CUNY Lorette  
DUDOT Eva  
LABORIE Zoé  
NESTOLA Diego  
YILMAZ Sarah

**Établissements**  
ENSAIA  
ENSAD  
IAE Metz  
UHA Colmar

**Enseignants**  
MUNIGLIA Lionel  
SCHWEITZER Virginie  
SELLERON Béatrice  
SPAHN Sandrine  
VIROT-HUMEAU Catherine



## INNOVATIONS

# Cœurs Macarons

## ENSAIA – ENSAD – IAE Metz

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

Or d'Œuvre bouscule les codes de l'apéritif avec Cœurs Macarons : une rencontre audacieuse entre la délicatesse du macaron et la richesse des abats. Le cœur moelleux est une farce à base d'abats de bœuf finement hachés, légumes et épices. Deux saveurs sont dans chaque boîte : une farce façon bolognaise (tomates, carottes, champignons, vin rouge) et une à l'orientale (poireaux, céleri, citron, harissa). Source de protéines, de fer et de magnésium, ce produit valorise des co-produits délaissés dans une démarche d'éco-conception et de RSE. Présentés par 8 dans un plateau et un étui carton recyclables,

Cœurs Macarons se conservent surgelés et se dégustent tièdes après décongélation pendant 10 min au four. Conçus pour les curieux en quête de nouvelles expériences gustatives, nos macarons offrent une découverte subtile et gourmande. Raffinés et à partager, ils séduiront autant les novices que les amateurs d'abats !



### Catégorie

Produit carné

### Étudiants

AIT BOUZIAD Inès  
BENCHBABA Jihane  
DOLLEY Suzanne  
DUPUY Pablo  
PATE Lucie  
VETTER Milena  
ZAMBON Chloé  
ZHANG Yifan

### Établissements

ENSAIA  
ENSAD  
IAE Metz

### Enseignants

DUMAS Lou  
JASNIEWSKI Jordane



## INNOVATIONS

# DailySpi

## ENSMAC – Bordeaux INP



DailySpi, dessert végétal au soja, chocolat et spiruline, source de fer et de plaisir. DailySpi est un dessert végétal bio, innovant et fonctionnel, pensé pour répondre aux attentes actuelles des consommateurs en quête de santé, de naturalité et de plaisir. Ce produit, qui peut être consommé quotidiennement, par exemple après le repas, permet un apport régulier en fer. Il associe une base végétale onctueuse à base de soja et saveur chocolat à de petites billes croquantes de spiruline, une micro-algue naturellement riche en fer. DailySpi est source de fer, source de protéines et répond également à l'allégation 'le fer contribue à réduire la fatigue'. L'idée est de proposer un aliment à la fois gourmand et utile, qui contribue à réduire la fatigue liée aux carences en fer, tout en offrant une expérience sensorielle originale grâce au contraste de textures. Contrairement à la plupart des produits à base de spiruline, DailySpi parvient à masquer le goût et l'odeur désagréables de l'algue, grâce à une technologie innovante d'encapsulation par gélification ionique, permettant la formation des billes, tout en préservant les bienfaits nutritionnels de la spiruline. Le produit est 100 % végétal, certifié bio, avec des ingrédients majoritairement d'origine française, dans une démarche éco-responsable et qualitative. Positionné en haut de gamme, son prix est d'environ 5,16 € par UVC (2 pots de 127,5 g), destiné à une clientèle informée, soucieuse de son alimentation, adepte des super-aliments, véganes, flexitariens, ou simplement à la recherche de produits pratiques et bons pour la santé. La distribution visée se fait via des magasins spécialisés bio comme Biocoop ou Naturalia, avec une stratégie de communication axée sur le digital, les réseaux sociaux, des collaborations avec des professionnels de santé, et des animations dégustation en point de vente. En résumé, DailySpi, c'est une nouvelle façon de consommer la spiruline : au quotidien, avec plaisir, santé et responsabilité.



### Catégorie

Dessert

### Étudiants

GRELAUD Iker  
MUNOZ ROJAS Daniela  
ORDONEZ Liana  
RIBBENS Camille

### Établissement

ENSMAC – Bordeaux INP

### Enseignants

Thomas HABERSETZER  
Fernando LEAL CALDERON

## INNOVATIONS

# Encore MIEUX ! ISARA

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

En 2022, 9,4 millions de tonnes de nourriture ont été jetées, un non-sens écologique et économique. Pourtant, 47 % des consommateurs veulent agir, mais faute de solution simple, ils ne le peuvent pas. Avec Encore MIEUX !, découvrez les Fanettis, une alternative antigaspi et gourmande aux raviolis farcis. Leur pâte tendre est fabriquée avec de la farine de baguettes précuites gaspillées, et leur cœur fondant révèle une farce onctueuse au pesto de fanes de carottes, Parmigiano Reggiano AOP, ricotta et mozzarella. Pensés pour une alimentation durable, ils intègrent 32 % d'ingrédients revalorisés et 92 % d'ingrédients français. Chaque année, nous sauvons 650 000 baguettes précuites et offrons un revenu complémentaire aux agriculteurs. Prêts en 2 min 30, avec un Nutri-Score B et un Planet-Score B, ils se conservent 45 jours en doypack, alliant praticité et engagement. Disponibles en GMS, en format 250 g à 3,50 € pour une cuisine engagée et gourmande !



### Catégorie

Accompagnement, plat cuisiné

### Étudiants

AÏSSANI Elie  
CANET Garance  
CHEVALIER Aude  
CHONIER Marion  
FEIGNIER Manon  
FERRATON Morgane  
LIVERNAUX Rémy  
MICHELON Clémentine  
MOUNIR Chouaib  
ROMAND Adrien  
RONDEAU Pauline  
ROSE Aurélien

### Établissement

ISARA

### Enseignantes

BOUE Anne Laure  
MONTICELLI Christine  
SCION Hélène



## INNOVATIONS

# Faba' Pop ESA

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

Faba'Pop, les fabuleuses légumineuses françaises ! Nous réinventons les toppings avec une solution végétale, durable, saine et gourmande : des féveroles et des haricots poppés et aromatisés sur mesure pour des applications de toppings en BtoB destinées aux professionnels de la restauration collective et aux industriels du prêt à consommer. Nos produits, issus de l'agriculture française, sont transformés selon un procédé respectueux de l'environnement.

Résultat : une innovation gourmande, sans additif, riche en fibres et protéines, au Nutri-Score A, qui apporte croustillance et saveur à vos salades, soupes ou plats chauds. Véritable caméléon culinaire, ces toppings s'adaptent à tous vos besoins. Personnalisables, ils sont disponibles en sacs de 1 kg (emballage recyclable, DDM 6 mois), et répondent aux enjeux d'une alimentation durable et végétale. Une solution simple, innovante et efficace pour sublimer vos recettes.



### Catégorie

Aide culinaire

### Étudiants

LEMPEREUR Emma  
MARAIS Romane  
PLAINFOSSE Marion  
RENARD-GAUVIN Chléa  
SELLOS Eléonore

### Établissement

ESA

### Enseignants

ELOTHMANI Driss  
GUEGUEN Lucie  
HEDHILI Amel  
MAITRE Isabelle



## INNOVATIONS

# Hempéro !

## ONIRIS VetAgroBio

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

Hempéro!, c'est l'apéritif gourmand, adapté à tous les régimes développé par Hemp'licité. Grâce aux graines de chanvre, dont la France est le premier producteur européen, et à l'alliance harmonieuse avec la Lentille Blonde de Saint-Flour, nos crackers offrent une alternative plus nutritive aux gâteaux apéritifs classiques. Ce gâteau croquant se décline en trois saveurs pour une expérience gustative unique avec tous vos convives : Ail, Curry, Sumac & Thym.

Sans allergènes majeurs, riche en protéines et en fibres, il convient à tous les régimes alimentaires et s'intègre parfaitement à une alimentation saine avec son Nutri-Score A. Hempéro! est le premier gâteau apéritif 100 % français à intégrer plus de 40 % de chanvre – une véritable innovation qui allie goût et bienfaits nutritionnels ! Disponible au prix de 3,40 € pour un paquet de 90 g dans vos commerces de proximité et épiceries fines en Loire-Atlantique et Île-de-France. Hempéro! est l'apéritif qui régale sans faire de mal !

**Catégorie**  
Biscuit et gâteau

**Étudiantes**  
CANLERS Emelyne  
FOUCAULT Salomé  
GRANGE Clélie  
LESPRIT-MARCHAND Elyze

**Établissement**  
ONIRIS VetAgroBio

**Enseignants**  
BARILLOT Pascal  
DUCHAIINE Sibylle  
FERRANDI Jean-Marc  
PROST Carole  
ROUSSELIERE Samira



© Aïda Benoit - Oniris VetAgroBio - Oniris VetAgroBio

## INNOVATIONS

# KayaDrop

## ENSAIA

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

KayaDrop réinvente la nutrition sportive avec ses billes d'alginate à cœur coulant, fruitées et fonctionnelles.

Trois billes = un gel énergétique. Formulé à base de purées de fruits, glucose, fructose, vitamines B et C, KayaDrop offre une énergie rapide, naturelle et digeste. Proposée dans un pot recyclable pour le stockage et un tube réutilisable en PET pour la pratique sportive, la solution s'inscrit dans une démarche durable. Innovant, prêt à consommer, sans déchets unitaires, KayaDrop allie performance, goût, praticité et écoresponsabilité.



**Étudiants**  
ATTIE Moustafa  
COUPET Louis  
KADRI Tafath  
KITAVINY Stéphane  
SHAH Auzair

**Établissement**  
ENSAIA

**Enseignants**  
DESOBRY Stéphane  
FREIDINGER Annette  
JACQUOT Muriel  
KAHN Cyril  
LOSSENT Luc  
MUNIGLIA Lionel

# La Baïette

## Institut Agro Rennes-Angers

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

La Baïette est une boisson pétillante à 5,5 % d'alcool, issue de vin blanc français sublimés par une infusion de baies de genièvre, fleurs de sureau et hibiscus, relevée d'un sirop de pêche. Sa robe rosée évoque la fraîcheur des fleurs et des fruits. Acidulée et fruitée, elle mêle la vivacité des bulles à des notes florales, apportées par la fleur de sureau, et épicées, apportées par les baies de genièvre.

Légère et naturelle, elle s'adresse aux jeunes actifs et amateurs de cocktails raffinés cherchant des boissons moins alcoolisées. Eco-responsable, elle valorise les surplus viticoles et source localement ses ingrédients, 99,7% d'entre eux sont d'origine française. Conditionnée en fût de 20l réutilisable, elle se conserve 6 mois à température ambiante. Innovante et engagée, La Baïette s'invite à l'apéritif, elle sera distribuée par les bars, hôtels et restaurants, pour une expérience locale et responsable. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



**Catégorie**  
Boisson

**Étudiants**  
FONTAINE Camille  
PARDON Baptiste  
VITRÉ Laly  
VITRÉ Loane

**Établissement**  
Institut Agro Rennes-Angers

**Enseignants**  
ABGRALL Olivier  
LE FLOCH-FOUÉRE Cécile  
LECHEVALIER Valérie  
THOBY Sylvie



# Le Cordon Mieux

## ONIRIS VetAgroBio

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

Le Cordon Mieux, c'est un cordon bleu végétarien nouvelle génération, 100 % français, à base d'ingrédients locaux. Composée de haricots blancs, de fonds d'artichaut et d'un cœur fondant au brie, cette préparation gourmande est enrobée d'une panure croustillante contenant une poudre de coproduits d'artichaut, qui réduit l'absorption d'huile à la cuisson. Riche en fibres et en protéines, sans additifs, il offre une expérience gourmande, rassasiante et nutritionnellement équilibrée avec une liste d'ingrédients réduite.

Avec son Nutri-score A, son Éco-score A et son unique emballage en carton recyclable, il est meilleur pour la santé, meilleur pour la planète, mais surtout... Meilleur pour ton budget ! Vendu par 2, au rayon surgelé, à seulement 1,99 €, il se prépare à la poêle ou au four. Conçu pour tous, et pensé entre autres pour les étudiants, Le Cordon Mieux s'inscrit dans la transition alimentaire et valorise le terroir breton. Le Cordon Mieux, c'est manger Mieux avec Moins !



**Catégorie**  
Accompagnement

**Étudiants**  
BAGUENARD Camille  
BUKER Diane  
LE GOFF Chloé  
LE LAY Solenn  
ROUGEON Matteo

**Établissement**  
ONIRIS VetAgroBio

**Enseignants**  
BARILLOT Pascal  
DUCHAIINE Sibylle  
FERRANDI Jean-Marc  
PROST Carole  
ROUSSELIERE Samira



## INNOVATIONS

# Le Mollet

## Institut Agro Montpellier

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

ABON! vous propose le Mollet, un produit 100% végétal qui recrée l'expérience sensorielle unique de l'œuf mollet. Notre ambition ? Casser l'image fade ou austère des alternatives végétales avec un produit fun, gourmand et surprenant. Inspiré du meilleur de l'œuf mollet, le Mollet est composé d'une matrice végétale à base de tofu texturé, qui reproduit la délicatesse de l'œuf mollet. En son cœur, une sauce nappante et onctueuse au goût intense de poivron et de tomate. Chaud, froid, sur un toast, dans une soupe ou encore dans une salade, le Mollet se consomme facilement et ne nécessite aucune étape de préparation.

Côté nutritionnel, il est riche en protéines et Nutri-Score A. Enfin, il est fabriqué en France avec des ingrédients locaux, dont du soja biologique du Sud-Ouest. Retrouvez le Mollet en GMS au rayon frais des alternatives végétales et au prix de 3,60€ (les 2 Mollets). Avec le Mollet, nous n'avons pas attendu que les poules aient des dents pour innover !



**Catégorie**  
Plat cuisiné

**Établissement**  
Institut Agro Montpellier

**Étudiants**  
BAUDOIN Emilie  
CARRIERE Guilhem  
DOSSOU Marie  
DUBOIS Fidji  
DUMONT Elise  
GERMAIN-QUESTIAUX Marie  
HILLION Nandy  
LAURENT IRANMEHR Lola  
PERRIER Mathilde  
PICHON Celya  
THIEBAUT Louis

**Enseignants**  
CUQ Bernard  
DEBRU Julie  
DETERNE Manon  
LAUTIE Emmanuelle  
SEBBANE Maxime



## INNOVATIONS

# Les Kojiteurs

## Supbiotech



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

Et si les co-produits devenaient la ressource la plus gourmande de demain ? Face à la crise du cacao et à l'urgence écologique, Les Kojiteurs inventent une nouvelle façon de produire : durable et circulaire sans altérer l'expérience gustative. À partir de tourteaux oléagineux sous-valorisés, notre procédé biotechnologique transforme ces co-produits riches en nutriments, en un ingrédient innovant aux saveurs naturels cacao-noisette.

Le résultat ? Une poudre gourmande remplaçant partiellement la poudre de cacao et de noisette dans les produits sucrés et chocolatés, tout en utilisant un produit au potentiel inexploité. Alliant fermentation, revalorisation et plaisir, notre solution répond aux défis de l'industrie agroalimentaire. Testée avec Noiseraie, fabricant bio et engagé de pâte à tartiner, notre solution initie une nouvelle ère : celle où le plaisir ne devrait plus coûter cher à la planète.

**Catégorie**  
Alicament, biscuit et gâteau, dessert

**Établissement**  
SupBioTech

**Étudiants**  
COLLET Olivier  
COSTES Maya  
De MONTGOLFIER Louis  
FAURE Juliette  
GARCIA Séraphia  
GRESSET Emile  
HOUDOUIN Simon  
LAURET Cléo  
MALLIÉ Adrien  
MOUROT Louise  
RAGOT Tristan  
SAR Sophie

**Enseignante**  
M'BE Urielle

## INNOVATIONS

# Persi'

## ONIRIS VetAgroBio

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

Persi' est le premier dessert végétal à base de kaki, le seul produit gélifié sans lait ni additif sur ce marché. Le tout, élaboré avec des ingrédients qui se comptent sur les doigts d'une main : du kaki, de la poudre de cacao, du jus de citron, du sucre... et rien d'autre ! Résultat : un entremet cacaoté cylindrique renfermant un cœur coulant fruité, aussi gourmand que nutritionnellement bon. Faible en matières grasses, source de fibres et sans allergènes, il convient à tous les régimes. Alternative premium affichant un nutriscore A, Persi' se présente en lot de deux pots de 80 g au rayon ultra-frais végétal en GMS et commerces de proximité au prix de 2,95 €.

Il se conserve 4 semaines au frais (0-6 °C) et peut se déguster aussi bien dans son pot que renversé dans une assiette ! Eco-conçu, il est fabriqué à partir d'ingrédients produits en Europe et conservé dans un pot en verre et un fourreau en carton fabriqués en France.

Un vrai délice sans préjudice !



**Catégorie**  
Dessert

**Établissement**  
ONIRIS VetAgroBio

**Étudiants**  
DOUCET Aliénor  
GUITTAT Camille  
KEVORK Hagop  
LAKHMES Lisa  
MANCEAU Elina  
TOPIN Bleuenn

**Enseignants**  
BARILLOT Pascal  
DUCHAIINE Sibylle  
FERRANDI Jean-Marc  
PROST Carole  
ROUSSELIERE Samira



## INNOVATIONS

# Poommy

## UniLaSalle



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

Chaque année, des millions de tonnes de marc de pomme sont jetées. Et si cet ingrédient oublié, aux multiples bienfaits, devenait la base d'un petit déjeuner aussi sain que gourmand ? Poommy, c'est le pain au lait qui allie santé, plaisir et engagement écoresponsable. Conçu pour les enfants de 6 à 12 ans, il offre une alternative plus saine en étant source de fibres et en conservant un moelleux et une saveur irrésistible. En intégrant du marc de pomme dans sa recette, qui substitue 15 % de la farine, il conserve une texture légère et une saveur douce et authentique.

Et parce que manger doit aussi être un moment de plaisir, Poommy amuse et intrigue avec ses symboles, en éveillant la curiosité des enfants tout en rassurant les parents. Conditionné par paquet de 8, il reste moelleux 1 mois. Disponible en grande surface, il allie ingrédients locaux et emballage recyclable. Poommy, le plaisir sain à prix abordable. Poommy, gourmand naturellement !

**Catégorie**  
Pain et viennoiserie, petit déjeuner

**Établissement**  
UniLaSalle

**Étudiants**  
ALFONSI Alix  
CHEVET Brice  
CHU Clara  
DELMEIREN Camille  
DUBOC Margaux  
DUSSAUX Tiphaine  
JOLY Maximine

**Enseignants**  
BUCHE François  
DONNEZ Aurélie  
STOCKY Corinna

# Saucéane

## ENSAIA – UHA – ENSAD

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

Découvrez Saucéane, une gamme de sauces prêtes à l'emploi, qui réinvente la façon de consommer du poisson ! À base de hareng et de merlan issus de la pêche française et durable, nos produits contiennent 30 % de poisson et valorisent les coproduits. Pour varier les plaisirs, A' bord propose deux recettes gourmandes alliant poisson et légumes : « Douceur d'Antan », aux saveurs réconfortantes et « Soleil Gourmand », pour mettre du peps dans vos assiettes.

En plus d'être Nutri-score A, elles sont riches en oméga-3 et en protéines. Idéales pour toutes les personnes qui cherchent une solution pratique et savoureuse, nos sauces s'accorderont parfaitement à tous types de féculents. Présentées dans un bocal en verre consignés, chaque pot contient 2 portions de 105 g chacune et est proposé au prix attractif de 2,88 €. Avec Saucéane, mettez les voiles vers une alimentation durable.



### Catégorie

Accompagnement, sauce et jus

### Étudiants

ASSOGBA Chloé  
BARTHELEMY Chloé  
BONIN Hugo  
CARDINAUD Anna  
DIEUMEGARD Elisa  
GODIN Axelle  
HAMBURGER Julie  
POIROT Zoé  
SCIANNIMANICO Théo

### Établissements

ENSAIA  
UHA  
ENSAD

### Enseignants

GRIMAL Laurent  
MATHE Christelle  
SALONE Véronique  
SCHWEITZER Virginie  
SELLERON Béatrice



# Sensoria Gourmet

## ENSMAC – Bordeaux INP



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

Le produit développé est une gamme d'ingrédients à texture modifiée, permettant de créer des plats traditionnels comme la blanquette de poulet ou le bœuf bourguignon. Composée de filets de poulet, palerons de bœuf mijotés, carottes, champignons de Paris et pommes de terre à la provençale, elle est accompagnée de sauces « blanquette » ou « au vin rouge de Bordeaux ». Adaptée aux personnes dysphagiques, cette gamme répond aux critères IDDSI niveau 4.

Nous avons choisi de ne pas enrichir les ingrédients pour préserver leur goût naturel. Les produits sont conditionnés en barquettes moulées, operculées, avec une conservation de 17 jours en réfrigération. Destinée aux établissements médicalisés, cette solution se distingue par son positionnement : le plaisir de manger à travers des visuels réalistes et une sécurité optimale pour les personnes dysphagiques.



### Étudiants

DUMAS Matéo  
NAVARRO Lucie  
OLLAGNON Luc

### Établissement

ENSMAC – Bordeaux INP

### Enseignants

HABERSETZER Thomas  
LEAL CALDERON Fernando

## INNOVATIONS

# SorGo

## Institut Agro Dijon

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

Découvrez SorGo, les céréales petit-déjeuner de l'avenir : 100 % françaises, saines, savoureuses et éco-responsables. Des ingrédients cultivés et transformés en France, un goût naturel de noisette et un croustillant incomparable, que demander de plus ? Un nutriscore A pour profiter de son petit-déjeuner riche en fibres avec 50 % de sucre en moins que les concurrents. SorGo est éco-conçu en valorisant des co-produits et des cultures alternatives comme la féverole. En choisissant SorGo, vous soutenez une agriculture plus durable : le sorgho, ingrédient principal, est reconnu pour sa résistance à la chaleur et à la sécheresse, réduisant ainsi l'impact environnemental.

Parents : optez pour la praticité sans culpabilité ! Enfants : savourez sans modération ! Disponibles en supermarchés en format de 300 g à 4.99 € TTC. Adoptez SorGo, le choix malin pour un petit-déjeuner gourmand, croustillant et équilibré !



**Catégorie**  
Petit déjeuner

**Étudiants**  
BABÉ Méli  
BORDAT Sophie  
BRUEL Clarisse  
GEOLLOT Philippine  
JOUSSELIN Dorian  
MAZOT Jeanne  
ROUGEAU Diane

**Établissement**  
Institut Agro Dijon

**Enseignants**  
TARRAGON Christophe  
VALILA Jonathan



## INNOVATIONS

# Tasty'paille

## ESIROI



Bois ton verre, croque ta paille. Tasty'Paille, l'apéro qui va jusqu'au bout !

C'est l'heure de l'apéro et vous souhaitez faire sensation auprès de vos clients ? Tasty'Paille est votre solution pratique et inédite. Spécialement conçue pour les professionnels de la restauration, Tasty'Paille est une paille comestible à la texture lisse et croquante, idéale pour accompagner tous les types de boissons fraîches. Aromatisée à la carotte ou à la betterave, Tasty'Paille vous donne l'occasion de faire découvrir à votre clientèle la filière pêche locale réunionnaise grâce à sa richesse en coproduits de Légine, "l'or blanc des Kerguelen", un poisson certifié MSC et issu d'une pêche durable. Formulée sans gluten, avec un Nutri-score B et résistante, Tasty'Paille s'inscrit dans une démarche "zéro déchet".

Une expérience gustative sans précédent vous est offerte en vous permettant d'apprécier son croquant, cela même après 30 minutes dans la boisson, sa tenue vous est garantie ! Retrouvez Tasty'Paille pour un prix attractif de 5,00 € le lot de 10 pailles.

**Étudiantes**  
ASSANI Eglantine  
CORRÉ Tatiana  
MENNESSON Sixtine

**Établissement**  
ESIROI

**Enseignants**  
DIOP Alioune  
GRILLESJOEL

# Tourtes&Go

## Polytech Montpellier

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

Découvrez Tourtes&Go, l'alternative gourmande et équilibrée pour une pause déjeuner saine et responsable. Conçu pour les actifs, ce duo de tourtes haut de gamme convient aux régimes végétariens et sans gluten, alliant plaisir, nutrition et praticité. Valorisant des ingrédients de saison sélectionnés avec soin à 98% d'origine française, les tourtes se déclinent en une version salée à la pâte croustillante, mariant courgette, pois chiches, tomate et noix, et une version sucrée fondante, associant compotée de pomme et chocolat pour une touche réconfortante. Sources de fibres et contenant les acides aminés essentiels, le duo offre un indice glycémique bas pour une satiété durable.

L'emballage séparable et recyclable réduit l'impact environnemental. Elles se dégustent froides ou chaudes selon vos envies et se conservent 30 jours réfrigérés. Disponibles en moyennes surfaces proches de vos bureaux, elles offrent une solution pratique et savoureuse. Tourtes&Go, l'équilibre parfait entre plaisir, nutrition et engagement.



### Catégorie

Plat cuisiné

### Étudiantes

GERMAIN Mathilde  
MAURIN Virginie  
PEREZ Magalie  
RAHARIJAONA Mifaly  
SERONDE Ava  
USALA Cléa

### Établissement

Polytech Montpellier

### Enseignantes

BRETON Céline  
CHEVALIER-LUCIA Dominique  
LILLO Manon  
MARCHESSEAU Sylvie

# VitaV12

## Institut Agro Montpellier



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

Venez découvrir La Bonne 12 : la première aide culinaire 100% végétane, naturellement riche en vitamine B12 grâce à un procédé de fermentation innovant utilisant P.freudenreichii, qui produit de la B12 à partir de malt d'orge et de son de blé, déclinée en deux versions : salée (paprika & thym) et sucrée (noisette & caramel). Elle se présente sous forme de "crème" onctueuse. Prête à l'emploi, La Bonne 12 sublime avec gourmandise vos plats : dans vos pâtes, dans un café, une boisson végétale ou un cake, la liste des recettes possibles est infinie, des plus simples aux plus créatives, selon vos envies. Elle apporte 4 doses journalières de vitamine B12 (4 x 2,5 µg). Elle se conserve 6 mois à température ambiante et 4 jours au frais après ouverture.

Pensée pour les consommateurs végétanes et végétariens curieux, engagés et soucieux de leur santé, elle est commercialisée en magasins bio spécialisés, dans un Doypack recyclable de 200 ml. Une innovation pratique, créative et responsable !



### Catégorie

Aide culinaire, alicament

### Étudiants

BOUCHET Ophélie  
DA SILVA Manuela  
HAIDAR Youssef  
KA Wourata  
MABBOUX Flavie  
MARCHAL Charles  
MAUGEIN Margaux  
MONKERHEY Ines  
VERBRUGGHE Marie

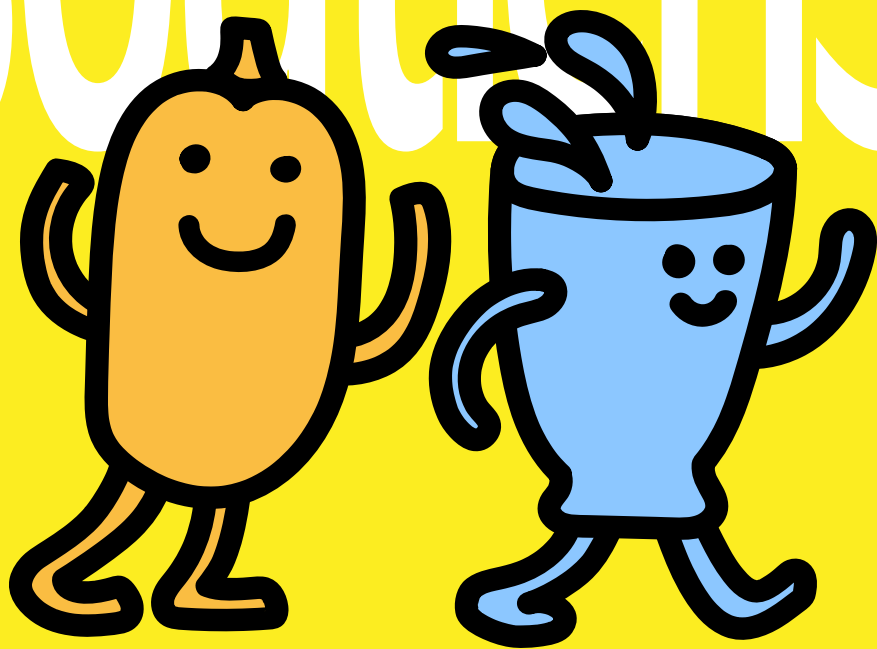
### Établissement

Institut Agro Montpellier

### Enseignants

CUQ Bernard  
DEBRU Julie  
DETERNE Manon  
LAUTIE DIAS Emmanuelle  
SEBANNE Maxime

# Soutiens



## Des partenaires qui croient en la nouvelle génération

**Depuis 25 ans, Ecotrophelia avance avec celles et ceux qui misent sur l'avenir. Interprofessions, entreprises, associations, centres techniques et établissements d'enseignement supérieur : tous contribuent à faire émerger l'innovation alimentaire en accompagnant les talents de demain. Une aventure collective, ancrée dans le temps et qui fait bouger les lignes.**

## Les établissements historiques du réseau Ecotrophelia

### AgroParisTech

[www.agroparistech.fr](http://www.agroparistech.fr)

AgroParisTech est l'institut national des sciences et industries du vivant et de l'environnement, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Acteur de l'enseignement supérieur et de la recherche, ce grand établissement de référence au plan international s'adresse aux grands enjeux du 21<sup>e</sup> siècle : nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations et intégrer la bioéconomie. L'établissement forme en s'appuyant sur la recherche et sur ses liens aux milieux professionnels des cadres, ingénieurs, docteurs et managers, dans le domaine du vivant et de l'environnement, en déployant un cursus ingénieur, une offre de master et une formation doctorale en partenariat avec de grandes universités françaises et étrangères, ainsi qu'une gamme de formation professionnelle continue sous la marque "AgroParisTech Executive". AgroParisTech se structure en 8 sites en France métropolitaine et Outre-mer dont 1 en Île-de-France, 5 départements de formation et de recherche, 24 unités de recherche, 1 ferme expérimentale, 1 halle technologique, 5 tiers-lieux ouverts dits "InnLab" et compte 3000 étudiants dont 12 % de doctorants et 250 enseignants, enseignants-chercheurs et cadres scientifiques. AgroParisTech est une grande école composante de l'Université Paris-Saclay, membre de ParisTech et d'Agreenium.

### Avignon Université

<https://univ-avignon.fr>

Dans un environnement patrimonial remarquable au cœur de la Provence, Avignon Université a construit ses formations et sa recherche autour de deux axes identitaires : "Agro&Sciences", et "Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques". Aujourd'hui, ses deux campus, Hannah Arendt et Jean-Henri Fabre, font la preuve que les deux axes sont les pierres angulaires d'un avenir crédible pour la Provence, pour sa jeunesse, pour le vivre ensemble. L'histoire multiséculaire de notre université débouche sur une recherche active et reconnue, une formation solide et adaptée dans le but de forger des talents, d'accompagner des diplômés, de lancer des pépites. « Ne pas attendre l'avenir, le faire », telle est sa devise. Comptant 6 cursus Master Ingénierie (CMI) et bientôt 2 Ecoles Universitaires de Recherche, elle vise une excellence à la fois ancrée dans le territoire socio-économique et à visée internationale.

### Ecole de Biologie Industrielle

<https://ebi-edu.com>

L'EBI Cergy (95) est une école d'ingénieurs généraliste basée sur la transversalité et la coopération. Accréditée CTi, l'EBI forme des ingénieurs-managers en biologie à destination de 4 secteurs industriels : cosmétique, pharmaceutique, agroalimentaire et environnement. Quel que soit le diplôme – Bachelor Biotech Engineering (Bac+3) – Cycle prépa

& Ingénieur (Bac+5) – Masters spécialisés, il y a une pédagogie commune qui favorise l'émergence de projets innovants et l'entrepreneuriat en capitalisant sur l'acquisition de compétences techniques, de gestion de projet et de management. Sensibilisés à la notion de propriété industrielle, nos étudiants ont accès à 11 plateformes technologiques et bénéficient d'une pépinière d'incubation et d'un réseau de partenaires pour développer leurs projets. Plus spécifiquement pour l'agro-alimentaire, nos ingénieurs sont des experts capables de maîtriser la sécurité des aliments, investir dans le développement d'aliments santé, formuler de nouveaux produits prêts à consommer, compléter des gammes de produits à marque propre, analyser la robustesse des certifications obtenues par les fournisseurs tout au long des filières, optimiser les procédés de transformation des matières premières, etc.

### ENSAIA - École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - Université de Lorraine - Nancy

<https://ensaia.univ-lorraine.fr>

L'ENSAIA est une école d'ingénieur publique sous tutelle du Ministère ESRI, créée il y a plus de 50 ans. Elle propose à 500 élèves des formations de haut niveau en production, développement et innovation, de la production agricole à la transformation alimentaire via 3 diplômes d'ingénieur "Agronomie", "Industries Alimentaires"

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

et "Production Agroalimentaire" (par apprentissage sur 3 ans). Depuis plusieurs décennies, son champ de formation couvre aussi l'environnement pour/par l'agronomie ("Phytomining", Agriculture Urbaine, Agro-écologie, Agro-énergie...) et les biotechnologies non alimentaires : thérapeutiques (cellules souches), pharmaceutiques (anticorps, vaccins, antibiotiques) et cosmétiques (actifs biosourcés, formulation). En conciliant Sciences, Technologies, Management et Ouvertures Culturelles et Internationales, l'Ecole de l'Innovation et de la Transition forme les cadres pleinement conscients des enjeux sociétaux du XXI<sup>e</sup> siècle, pour une agriculture éco-responsable et une alimentation saine et durable.

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

L'Ecole Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie (ENSMAC) est une école d'ingénieurs de Bordeaux INP. Elle propose des formations scientifiques et managériales solides, ouvertes sur l'international, axées sur la recherche et l'innovation, en interaction étroite avec les entreprises. Précurseur sur les questions de développement durable, l'école a pour ambition de former des ingénieurs aux valeurs éthiques et environnementales affirmées. Ce qui lui vaut d'ailleurs une labellisation DD&RS depuis 2016.

**ESA - Ecole Supérieure des Agricultures**  
[www.groupe-esa.com](http://www.groupe-esa.com)

Tournée vers l'avenir avec l'agroécologie et l'agriculture numérique,

l'ESA (École supérieure des agricultures), fondée en 1898, basée à Angers et Paris, est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture, alimentation, environnement et marchés de dimension internationale. Son offre de formation est complète en termes de niveaux, de publics et de modalités : BTS, Licence, Bachelor, Ingénieur, Master et Doctorat pour des publics étudiants ou alternants, en formation continue ou e-learning. L'école rassemble plus de 3200 étudiants. Sa pédagogie associe expérience du terrain et acquisition des fondamentaux scientifiques et techniques. Elle s'appuie sur une recherche appliquée dédiée à la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables.

**ESIAB – UBO École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique – Université de Bretagne Occidentale**  
[www.univ-brest.fr/esiab](http://www.univ-brest.fr/esiab)

L'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique est une école interne de l'Université de Bretagne Occidentale, implantée sur deux sites des agglomérations de Brest (site de Plouzané) et de Quimper. Sur son site de Plouzané, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Microbiologie et qualité», avec 5 options possibles en dernière année : Qualité des Aliments, Qualité en Santé, Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène, Marketing et Vente ou Recherche. Sur son site de Quimper, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Agroalimentaire», par la voie de l'apprentissage ou sous statut étudiant, avec 2 options possibles en dernière année : Produits et Procédés en Industries Alimen-

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

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

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

une équipe pédagogique impliquée dans l'UMR Qualisud et via le réseau Qualireg.

**FMA Faculté de Marketing et d'Agrosciences / Université de Haute Alsace**  
[www.fma.uha.fr](http://www.fma.uha.fr)

La Faculté de Marketing et d'Agrosciences (FMA) est l'une des composantes de l'Université de Haute Alsace présente sur le site de Colmar. Faculté transdisciplinaire, elle accueille près de 600 étudiants répartis en deux pôles d'enseignement : le Pôle marketing et le Pôle Agrosciences. Les enseignements dispensés par des intervenants du milieu professionnel et des enseignants-chercheurs permettent d'obtenir des Licences et des Masters dans l'un ou l'autre des deux domaines, voire les deux, simultanément comme le Master en double compétence Innovation Agroalimentaire et Marketing. Le Pôle Marketing forme des cadres aptes à assurer rapidement des fonctions de management et d'encadrement des équipes de marketing, de commercialisation et de relation à la clientèle. Les formations du Pôle Agrosciences offrent quant à elles de nombreux débouchés dans les secteurs de l'alimentaire (gestion de la qualité, de la traçabilité et de la sécurité alimentaire, développement de projets de R&D alimentaire, ...) et le secteur agricole / agronomie... Les différents cursus de la FMA-UHA intègrent une forte dimension internationale. Celle-ci est aujourd'hui effective à travers de nombreux partenariats avec des établissements situés en Suisse, Allemagne, Pologne, Roumanie, Espagne, Chine et au Maghreb. Ces collaborations donnent lieu à une offre conséquente de formations bi et tri nationales permet-

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

tant ainsi la délivrance simultanée de deux ou trois diplômes aux étudiants.

**L'Institut Agro Dijon**  
[www.institut-agro-dijon.fr](http://www.institut-agro-dijon.fr)

L'Institut Agro Dijon est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis 2020. Il a pour ambition d'être le leader français de l'enseignement supérieur dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. L'Institut Agro rassemble 4500 étudiants dont 1000 à Dijon. Il couvre l'ensemble des filières végétales et animales y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. Il offre une large palette de formations initiales et continues pluridisciplinaires. L'Institut Agro a vocation à jouer un rôle national et international dans l'accompagnement des transitions agro-écologiques, alimentaires et numériques à travers la formation, la recherche et l'innovation, le renforcement des capacités des acteurs des territoires et des filières, et l'appui à l'enseignement technique agricole en collaboration avec ses partenaires de recherche, les universités, les entreprises, les collectivités et autres acteurs du monde socio-économique. La formation d'ingénieurs agroalimentaires et agronomes civils et fonctionnaires constitue la vocation principale de l'école de Dijon. Ces 96 enseignants-chercheurs mènent des travaux de recherche fondamentale et appliquée autour de l'agroécologie et de l'alimentation durable au service des territoires.

**L'Institut Agro Montpellier**  
[www.institut-agro-montpellier.fr](http://www.institut-agro-montpellier.fr)

L'Institut Agro Montpellier est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis

AgroParisTech  université PARIS-SACLAY

 AVIGNON UNIVERSITÉ

 EBI

 UNIVERSITÉ DE LORRAINE ENSAIA

 BORDEAUX INP Ensmac

 esa

 ésiab

 ESIROI

 FMA

 L'INSTITUT agro Dijon

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

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

### L'Institut Agro Rennes-Angers [www.institut-agro-rennes-angers.fr](http://www.institut-agro-rennes-angers.fr)

L'Institut Agro Rennes-Angers est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis 2020. Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et habilité à délivrer le doctorat, l'Institut Agro Rennes-Angers bénéficie d'un territoire lui permettant de déve-

loper 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.

### ISARA [www.isara.fr](http://www.isara.fr)

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

### Oniris VetAgroBio [www.oniris-nantes.fr](http://www.oniris-nantes.fr)

Oniris VetAgroBio est une école vétérinaire et une école d'ingénieurs qui forme notamment des cadres et des techniciens supérieurs pour les industries des domaines de l'alimentation et des biotechnologies grâce à une large palette de diplômes de Bac +2 à Bac +8. La formation ingénieur à Oniris VetAgroBio prépare à des métiers qui répondent aux défis actuels et futurs : une alimentation plus durable, la protection de l'environnement, la santé globale, la préservation des énergies et des ressources... La gestion du processus d'innovation est, avec la connaissance des procédés de fabrication du produit alimentaire, l'un des axes fondamentaux de la formation. Avec l'ambition de promouvoir l'entrepreneuriat et la compétitivité dans le secteur alimentaire, Oniris VetAgroBio tire parti du potentiel de créativité et des compétences techniques de ses étudiants pour proposer des produits innovants présentés notamment dans le cadre du concours ECOTROPHELIA.

### POLYTECH Montpellier [www.polytech-montpellier.fr](http://www.polytech-montpellier.fr)

L'école Polytechnique Universitaire de Montpellier, POLYTECH Montpellier, créée il y a plus de 50 ans sous le nom de l'ISIM, fait partie du plus grand réseau d'écoles d'ingénieurs polytechniques des universités de France, le réseau POLYTECH, qui comprend 15 écoles formant chaque année 10 000 ingénieurs. POLYTECH Montpellier, école d'ingénieur interne de l'Université de Montpellier, propose dix spécialités d'ingénieur, dont «Génie biologique et agroalimentaire» (GBA). La formation GBA prépare les futurs

ingénieurs aux métiers émergents de l'agroalimentaire et des biotechnologies, sensibilisés au développement durable et capables de s'adapter à toute culture d'entreprise. En lien étroit avec les unités mixtes de recherche de l'Université associées aux grands organismes (INRAE, CIRAD, CNRS...), mais aussi en partenariat étroit avec les entreprises (grands groupes ou PME), l'équipe pédagogique forme une cinquantaine d'ingénieurs par an aux métiers liés à l'optimisation, l'innovation, la recherche et le développement, la production mais aussi à la qualité et à la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire et d'environnement.

### UTC Université de Technologie de Compiègne [www.utc.fr](http://www.utc.fr)

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

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

### SupBiotech

<https://www.supbiotech.fr>

SupBiotech, est une école d'ingénieur-e-s en Biotechnologies agréée par la CTI. Elle forme des ingénieurs responsables et autonomes, sensibles à la réalité et à la problématique des entreprises. Existe également le Bachelor en Biotechnologies, axé sur la pratique en laboratoire et une pédagogie par projet pour l'acquisition de savoirs théoriques et techniques solides. Les étudiants construisent leur projet professionnel en accord avec leurs ambitions personnelles et les besoins des entreprises.



# 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 :

[www.francefilierepeche.fr](http://www.francefilierepeche.fr) - [www.pavillonfrance.fr](http://www.pavillonfrance.fr)



# Terres Univia



l'Interprofession des huiles et protéines végétales

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](http://www.terresunivia.fr)



01. © Terres Univia –  
Luigi Giordano – stock.  
adobe.com

# 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](http://www.pactalim.fr)

## FIAC



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

Une large catégorie de produits y sont représentés : compotes, confitures et légumes, fruits, maïs doux, tomates, champignons, escargots, foie gras, truffes, poissons, anchois, déshydratés.

La FIAC est membre de Pact'Alim, PME & ETI françaises de l'alimentation.

# Fondation Carasso



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

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

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

Plus d'informations sur

[fondationcarasso.org](http://fondationcarasso.org)



# Groupe Citeo



Ensemble, faisons bouger les lignes !

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

Leur point commun ? Une mission d'intérêt général agréée par l'Etat pour limiter l'impact sur la planète de la production, distribution et consommation des emballages ménagers et de la restauration, et des papiers graphiques. Par ailleurs, la société Citeo Soin et Hygiène est candidate sur la REP (Responsabilité Élargie du Producteur) des textiles sanitaires à usage unique.

Un modèle : la Responsabilité Élargie 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 CO<sub>2</sub> évitées.

Rendez-vous sur : [citeo.com](http://citeo.com) ; [adelphe.fr](http://adelphe.fr) ; [citeopro.com](http://citeopro.com) ; [citeo-sh.com](http://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 17 équipes de recherche et mobilise les compétences pluridisciplinaires et complémentaires de 640 chercheuses et 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 : [francoise.gorga@agrifood-transition.fr](mailto:francoise.gorga@agrifood-transition.fr) +33 (0)6 17 36 45 61

# Qualiment®

## votre partenaire R&D en alimentation



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

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

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

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

Elles se sont concrétisées en 2021 par plus de 1032 publications de rang A et 190 contrats de recherche en direct avec 150 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>

# 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.



## SOUTIENS

# Centre R&D Nestlé de Lisieux



Le centre R&D Nestlé de Lisieux est un pôle d'expertise en produits frais laitiers depuis plus de 30 ans. Nous innovons et développons des produits sains et savoureux pour répondre aux attentes de nos consommateurs dans le monde entier.

Avec nos équipes multidisciplinaires, nous couvrons le développement produit, la technologie, l'évaluation sensorielle, l'ingénierie et la qualité. Nous travaillons sur des marques telles que La Laitière, Yaos, Nesquik et Nescafé, en mettant l'accent sur des domaines d'expertise tels que la fermentation et le foisonnement.

Le consommateur est au cœur de notre activité et nous nous engageons à garantir la sécurité et le bien-être de tous, en collaboration avec nos partenaires.

En soutenant Ecotrophelia, nous démontrons notre engagement envers l'innovation durable et notre volonté de soutenir les jeunes talents dans le secteur agroalimentaire.

La collaboration avec les jeunes créatifs est essentielle pour façonner l'avenir de notre industrie, et Ecotrophelia offre une plateforme idéale pour échanger des idées et soutenir leur parcours professionnel.



## SOUTIENS

# 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 premier 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.

[www.ania.net](http://www.ania.net)



# Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire



## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



01.

01. Hautes-Alpes avec le village de Valserrès en automne. © Francois-roux - iStock

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

C'est tout naturellement que le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire 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 sûre, saine, durable et de qualité, accessible à tous ;
5. Favoriser l'insertion scolaire, professionnelle et sociale des jeunes et des adultes grâce à un enseignement agricole d'excellence implanté sur nos territoires ;
6. Assurer le suivi des paiements de la Politique agricole commune et négocier les intérêts de la France aux niveaux européen et international, en matière agricole et agroalimentaire.

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

# Région Nouvelle-Aquitaine



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 Bordeaux Sciences Agro, l'ENSMAC – Bordeaux INP et le CRITT Agro-Alimentaire. Ce concours porte les valeurs d'entrepreneuriat, de créativité, de goût, de qualité nutritionnelle mais aussi de durabilité des productions, toutes pleinement compatibles avec la feuille de route régionale de l'éco-responsabilité Néo Terra.

Bonne chance à toutes et tous !



01.

01. Piments d'espelette  
© Pexels

02. Huîtres Fines de claire  
© ben-stern - Unsplash



02.



Cacolac

Depuis 1954, CACOLAC perpétue un savoir-faire français unique. Cette entreprise familiale, basée à Léognan en Gironde, est engagée pour une production responsable et durable. Le lait est collecté à moins de 250 km et le cacao est issu d'un partenariat éthique avec Barry Callebaut. Les emballages canettes et bouteilles en verre sont recyclables à l'infini. Les briques Tetra Pak® sont composées à 86 % de matières premières d'origine végétale. Fidèle à ses valeurs humaines et territoriales, CACOLAC est labellisée PME+, une reconnaissance de ses engagements en faveur d'une entreprise plus responsable, éthique et locale.

CACOLAC, c'est une histoire de goût, de responsabilité et d'engagement.



Ifria

L'IFRIA Nouvelle-Aquitaine est l'Institut de Formation Régionale des Industries Agroalimentaires. Ce centre de formation a été créé en 2004 à l'initiative de branches professionnelles et de l'AREA Nouvelle-Aquitaine.

Au travers de formations en apprentissage, le CFA forme plus de 400 apprenti-es dans les métiers de l'agroalimentaire avec différents partenaires pédagogiques, ainsi que 700 demandeurs d'emploi via des formations professionnalisantes.

L'IFRIA propose 17 formations diplômantes en apprentissage du niveau CAP au Bac +5, sur les métiers de la production, de la maintenance, de la QHSE, de la logistique et du commerce.

Ses objectifs :

- 1. Proposer des formations répondant aux besoins des entreprises de la filière
- 2. Faciliter le recrutement de nouveaux salariés
- 3. Suivre et assister l'entreprise dans une démarche d'apprentissage
- 4. Individualiser l'accompagnement aussi bien en entreprise qu'en formation
- 5. Favoriser l'insertion professionnelle
- 6. Contribuer à la découverte de l'industrie



Innov'ia

Innov'ia accompagne les industriels dans le développement et la fabrication à façon d'ingrédients fonctionnels innovants, principalement sous forme de poudres. Grâce à notre savoir-faire et nos technologies de pointe (séchage par atomisation, agglomération, microencapsulation), nous intervenons à chaque étape des projets : preuve de concept, faisabilité, microproduction pilote, production industrielle. Notre expertise permet d'optimiser les propriétés physiques des ingrédients (ex. hygroscopicité) tout en préservant leurs fonctionnalités (ex. biodisponibilité).

L'aventure Innov'ia débute à La Rochelle, portée par 5 ingénieurs français passionnés par la formulation d'ingrédients pour l'agroalimentaire, avec une ambition : rapprocher la recherche de la production. Plus de 30 ans plus tard, Innov'ia réunit 350 collaborateurs autour de cette même vision, répartis sur 4 sites de production et un centre de R&I en France.

<https://www.innov-ia.com/>



Mademoiselle Desserts

Mademoiselle Desserts se distingue en tant que leader européen dans la fabrication de pâtisseries, porté par l'ambition d'offrir chaque jour le meilleur de la pâtisserie à tous. Avec son siège à Montigny-le-Bretonneux, le groupe opère sur 12 sites de production répartis en France, au Royaume-Uni et dans le Benelux. Cette présence stratégique lui permet de répondre efficacement aux besoins diversifiés de la grande distribution et du secteur de la restauration à l'échelle mondiale. La qualité remarquable des produits est le fruit d'une expertise industrielle solide, d'une R&D dynamique, ainsi que d'une profonde connaissance des marchés. De la pâte feuilletée crue surgelée à ses débuts en Dordogne, jusqu'à ses acquisitions successives, Mademoiselle Desserts a su préserver ses valeurs fondamentales : délicieuses saveurs, innovation constante, bien-être des employés et pratiques durables. Certifié B Corp, le groupe confirme ainsi son engagement responsable dans l'industrie alimentaire.

- 01. Usine de fabrication de boisson Cacolac
- 02. Jeune femme en formation professionnelle © AdobeStock
- 03. Chaîne de production © AdobeStock
- 04. Beignets de Mademoiselle Desserts



## AVEC LE SOUTIEN DE :



Le concours  
d'excellence étudiant  
de l'éco-conception  
alimentaire.  
[fr.ecotrophelia.org](http://fr.ecotrophelia.org)



## AGENDA

24 juin 2025 - 11h30

### Cérémonie d'ouverture officielle

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

24-25 juin 2025

### Session du jury technique

Audition des 22 équipes devant  
le jury technique

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

25 juin 2025 - 16h30

### Mon produit en 120 secondes

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

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

25 juin 2025 - 17h45

### Annnonce des équipes finalistes par le jury technique

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

26 juin 2025

### Session du jury national

📍 Palais de la Bourse (Salle Gabriel)

26 juin 2025 - 17h30

### Cérémonie de remise des prix

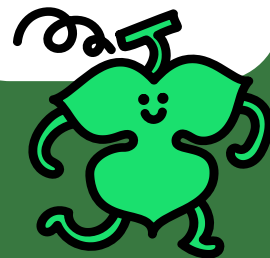
📍 Palais de la Bourse  
(Atrium Hall de la Bourse)

26 juin 2025

### Assemblée Générale du CRITT Agro- alimentaire

📍 Palais de la Bourse  
(Amphithéâtre Jean Touton)

### Le concours Ecotrophelia est organisé par



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

Directeur de la publication : Gilles Trystram | Réalisation du magazine : Agence Wais - [wais.io](http://wais.io)

Direction Créative / Illustration : Christophe Burine - [AtelierPolygraphe.fr](http://AtelierPolygraphe.fr)

Mise en page : David Delhaye - [david-delhaye.com](http://david-delhaye.com)

Impression : blf impression - [blfimpression.fr](http://blfimpression.fr) | Tirage : 1000 exemplaires

Crédits photos : © ykaiauv (Pixabay), © Christophe HUCHET, ©Philippe Montigny, © Fotolia, ©AdobeStock, @Toune Sol Studio, © Shutterstock, © Mairie de Bordeaux, © Arnaud Loubry, ©Jean-Paul Noble, © François-roux (iStock), tous droits réservés.