

Le tréplîn jeune de
l'éco-innovation alimentaire



N°17
Juin 2026



06 **Innover autrement : quand les contraintes réinventent l'alimentation**
Entretien avec Gilles Trystram et Philippe Boiron

10 **Secouer, nourrir, réinventer**
Philippe Goetzmann, Marie Dubot et Yoann Monget sur les enjeux des transitions alimentaires

24 **Nouvelle-Aquitaine, an 02**
Une deuxième édition au cœur des JAS La Rochelle

35 **Focus filières**
Les filières à l'heure des nouvelles générations

38 **Les prix et jurys**
7 trophées, 6 prix et une mention spéciale

58 **Les 17 innovations**
à découvrir à La Rochelle

ÉCOSYSTÈME

Ecotrophelia 2026, un écosystème au service de l'innovation

Le tremplin jeune
de l'éco-innovation alimentaire

Entreprises



Acteurs de l'innovation



Organisations professionnelles



Centres techniques et R&D



ÉCOSYSTÈME

GENERATION FOOD INNOVATION



Etat et collectivités territoriales





01. Ville de La Rochelle - © Francis Giraudon

ÉDITO

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

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

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

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

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

Et l'éco-conception s'impose. Elle est le fil rouge d'Ecotrophelia depuis plus de quinze ans. Pour nous, elle ne relève pas d'un affichage mais d'une nécessité pour l'avenir de l'alimentation. Réduire l'impact environnemental, optimiser les ressources, intégrer ces enjeux dès la conception : ces exigences ne sont pas des éléments secondaires, elles structurent la manière même de construire les projets. Elles en fixent le cap.

Un cap qui s'incarne dans la manière même d'aborder l'innovation alimentaire. Secouer, en bousculant les habitudes établies, les façons de concevoir les

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

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

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

Innover autrement : quand les contraintes réinventent l'alimentation

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

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

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

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

le projet est suffisamment abouti pour envisager une commercialisation.

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

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

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

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

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

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

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

L'objectif est double : mieux faire connaître leur capacité d'innovation et faciliter la rencontre entre ces entreprises et les futurs diplômés. Ecotrophelia joue, dans

ce cadre, un rôle d'interface entre les projets étudiants et les réalités industrielles, en reliant conception, innovation et perspectives de mise sur le marché.

L'éco-conception a-t-elle vraiment évolué dans les pratiques des entreprises alimentaires au cours des dix dernières années ?

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

Mais on voit aussi, notamment à travers les projets Ecotrophelia qui ont abouti à des créations d'entre-

prises, une réflexion plus fine : comment substituer certaines matières premières, comment reformuler pour réduire les additifs, comment intégrer de nouveaux ingrédients qui diminuent l'impact environnemental global. Ces approches sont aujourd'hui sans doute très présentes dans la tête des étudiants mais aussi dans celle des PME ou des grands groupes. Un signal fort : tous les projets calculent désormais un score environnemental. Comme le Nutri-Score est devenu une évidence, le bilan carbone ou l'évaluation environnementale est maintenant systématique. Depuis trois ans, pas un projet ne se présente sans cette dimension.

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



02.

procédé de fabrication ou de la formulation du produit.

Mais cette dynamique se heurte encore à certaines réalités industrielles. Certains projets s'appuient par exemple sur des matières premières particulièrement pertinentes sur le plan environnemental, alors que les volumes disponibles restent encore insuffisants pour envisager une production à grande échelle.

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

À cela s'ajoutent deux autres dimensions : la naturalité – réduire le nombre d'ingrédients et d'additifs dans les formulations – et la réglementation, en particulier sur les emballages, qui impose des contraintes croissantes.

En pratique, on travaille régulièrement avec des entreprises qui conduisent une réingénierie complète de leurs produits par une méthodologie d'éco-conception.



01.

01. Gilles Trystram, à la remise des prix de la 26^{ème} édition d'Ecotrophelia. - © Emilie P (@lesfocusdemilie)

02. Philippe Boiron.

ENTRETIEN

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

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

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

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

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

Ce qui marque aussi l'évolution récente, c'est le rôle croissant du procédé comme levier d'éco-

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

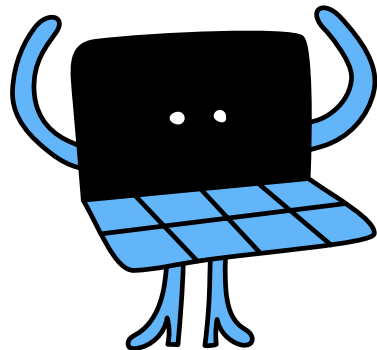
Philippe BOIRON : Les matières premières sont également un facteur clé, dans un contexte de forte volatilité des prix. Les entreprises doivent composer avec des variations importantes sur ces coûts, ainsi que sur l'énergie et la production, ce qui rend l'équilibre économique des projets plus fragile.

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

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

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

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



l'accès au marché et orientent directement les stratégies des entreprises.

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

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

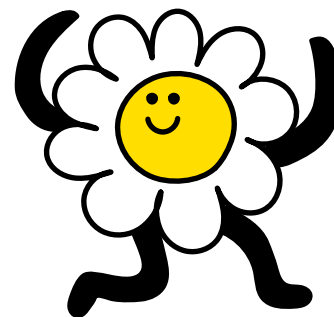
Une évolution s'est engagée depuis, avec une remise en question de ces choix. Progressivement, des projets cherchent à toucher d'autres catégories de consommateurs, et la question de l'accessibilité s'impose comme un vrai critère de conception.

La difficulté reste entière : comment concilier innovation, éco-conception, exigence nutritionnelle et prix accessible dans un contexte où le coût réel de l'alimentation reste un sujet de fond pour les entreprises.

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

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

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



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

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

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

Gilles TRYSTRAM : Il y a un point que j'ai envie de creuser. Les étudiants partent souvent de motivations très personnelles : une contrainte alimentaire dans leur entourage, une expérience vécue, un besoin individuel. C'est une approche légitime et intéressante, qui donne du sens aux projets.

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

si on leur soumet ce type de questions, ils s'en saisissent très vite.

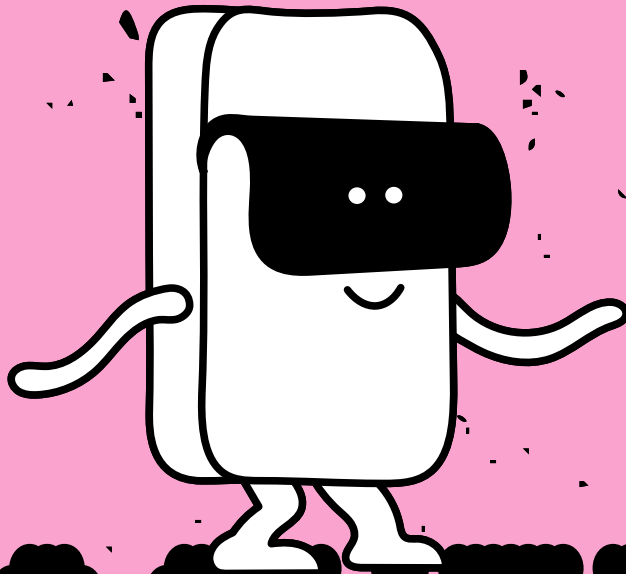
Je reprends l'exemple de Castamel, pensé comme un exercice avec des règles à respecter : une formulation très simple, en limitant les ingrédients au strict nécessaire. C'est une rupture dans les logiques de conception, qui part d'un verrou technologique ou économique réel et illustre ce que peut produire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

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

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

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

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



SECOUVER

Secouer, c'est mettre en mouvement l'alimentation, tester, explorer, inventer, et faire émerger des propositions qui renouvellent notre manière de produire, de penser et de vivre le goût.

SECOUER

« Secouer la filière, c'est aussi refuser de concevoir l'innovation comme un privilège réservé à ceux qui ont les moyens de la consommer. »

Entretien avec Philippe GOETZMANN, expert en consommation et distribution alimentaire, président de Philippe Goetzmann &.

Pour entrer dans le vif du sujet : où en sont aujourd'hui les comportements alimentaires des Français – et la trajectoire vous semble-t-elle satisfaisante ?

Philippe GOETZMANN :

La tentation est grande de répondre que tout va mal, qu'on mangeait mieux autrefois. C'est pourtant une lecture qui mérite plus que d'être nuancée. Sur le plan de la qualité intrinsèque des produits, la réalité est presque inverse : jamais les Français n'ont eu accès à une telle diversité alimentaire. Pendant des décennies, l'assiette était le reflet strict d'un territoire – en Alsace, dans les années 1970, l'huile d'olive relevait du dépaysement.

Ce que nous tenons aujourd'hui pour une évidence n'avait alors rien d'ordinaire. Les produits eux-mêmes, pris individuellement, ne cessent de progresser. Une sauce tomate d'aujourd'hui, si l'on considère le goût, la sécurité sanitaire ou la durée de conservation, est objectivement meilleure qu'il y a un demi-siècle. La transformation industrielle, souvent décriée, répond en réalité à des exigences bien concrètes.

C'est sur les comportements alimentaires que le constat devient plus préoccupant. Ce ne sont pas des choix délibérés qui sont en cause, mais des évolutions struc-

turelles qui reconfigurent profondément notre rapport à l'alimentation. Le repas familial autour de produits bruts cuisinés à la maison cède progressivement la place à une consommation fragmentée : plats préparés, livraisons à domicile, restauration rapide. Deux dynamiques se superposent – l'individualisation des pratiques, liée à la transformation des modes de vie, et une externalisation croissante de la préparation culinaire.

Un seul chiffre permet de prendre la mesure du phénomène : sur les quelque 300 milliards d'euros que les Français consacrent annuellement à leur alimentation, près de 10 milliards sont absorbés par les seuls burgers.

Face à ce constat, quelle devrait être la boussole des acteurs de l'innovation agroalimentaire ?

Philippe GOETZMANN :

La première réponse est peut-être la plus inconfortable : accepter le réel tel qu'il est. Les discours appelant au retour à la cuisine maison, à la revalorisation des produits bruts, sont louables – mais ils décrivent une pratique de moins en moins répandue. L'individualisation de la consommation, l'externalisation de la préparation culinaire sont des tendances inscrites dans l'organisation du travail et la transformation des

modes de vie. Elles ne se renverseront pas par la vertu d'une campagne de sensibilisation.

Mieux vaut innover dans le sens de ces évolutions que contre elles. Travailler sur des ingrédients destinés à la cuisine domestique reste pertinent, mais relève d'un marché en repli. Celui qui investit les rituels alimentaires émergents – snacking, food service, livraison – touche une réalité en expansion. La conclusion s'impose d'elle-même : travailler sur le fast-food et le snacking peut avoir davantage d'effets sur la santé publique qu'améliorer une huile de qualité destinée aux amateurs de cuisine.



01. Philippe GOETZMANN

La question de la cible est tout aussi déterminante. L'enjeu n'est pas d'améliorer l'alimentation de consommateurs déjà convaincus, déjà sensibilisés, dont le budget alimentaire n'est pas une préoccupation. Il est d'atteindre les populations qui ont peu de moyens, davantage exposées au fast-food et à la junk food – non par inconscience, mais par contrainte économique, par habitudes gustatives, par séduction marketing. Qu'on pense à Master Poulet, aux chaînes de tacos, pour ne citer qu'elles : ces enseignes prospèrent précisément parce qu'elles répondent à un besoin réel. C'est sur ce terrain-là que l'innovation alimentaire a le plus à apporter.

Cibler des populations aux revenus modestes implique nécessairement d'agir sur les

prix. Est-ce vraiment compatible avec une alimentation de meilleure qualité ?

Philippe GOETZMANN :

La question du prix est centrale, mais elle n'est pas un verrou infranchissable. L'équation que l'on pose trop souvent – « meilleure alimentation égale alimentation plus chère » – est une simplification qui mérite d'être sérieusement questionnée.

Les leviers sont nombreux et concrets. La simplification des recettes, d'abord : moins d'ingrédients, des process moins lourds, le produit coûte moins cher à fabriquer. La valorisation des coproduits, ensuite – ces matières premières peu valorisées, trop souvent écartées de la chaîne alimentaire, qui constituent une base fertile pour une innovation à coût maîtrisé. C'est d'ailleurs un terrain qu'Ecotrophelia explore

depuis longtemps.

Mais c'est la question des grammages qui mérite peut-être la plus grande attention. On l'oublie trop souvent : le premier facteur d'obésité en France n'est pas la qualité des produits consommés, c'est la quantité. Or la logique commerciale pousse depuis des décennies vers des portions toujours plus importantes. Réduire les grammages de 15 %, c'est mécaniquement réduire le coût de 15 %. Une piste à la fois nutritionnelle et économique.

Ce qui unit toutes ces approches, c'est un changement de posture : le produit n'est plus le point de départ, mais l'aboutissement d'une réflexion centrée sur un instant de consommation, une population, un budget. C'est précisément là que la jeune génération a un rôle à jouer – elle a la capacité de secouer des modèles installés que les acteurs historiques de la filière peinent parfois à remettre en cause. Une alimentation meilleure et moins chère n'est pas une contradiction.

Et au-delà de l'accessibilité économique, comment atteindre des publics peu sensibles aux discours sur le bien manger ?

Philippe GOETZMANN : Derrière la question du prix s'en cache une autre, plus subtile : celle de l'accessibilité culturelle et symbolique. Les discours sur le bien manger sont souvent codés, chargés de références qui ne parlent pas à tout le monde. Pire : certaines formes de communication autour de l'alimentation saine produisent l'effet inverse de celui recherché, creusant un fossé symbolique là où il faudrait construire des passerelles.

Il ne s'agit pas de convaincre quiconque de rompre avec ses habitudes au nom d'une doctrine alimentaire. Ce serait se tromper d'objectif. L'enjeu est bien plus modeste – et bien plus ambitieux à la fois : permettre à des personnes habituées à la junk food d'accéder à des alternatives plus saines, sans que cela ressemble à une rupture. Le produit doit être aussi désirable, aussi pratique, aussi accessible financièrement. C'est là que l'innovation alimentaire a véritablement de quoi secouer les lignes – à la croisée de l'ingénierie culinaire, du marketing et de l'économie.

Le bio offre à cet égard un cas emblématique. Pendant une décennie, il s'est imposé comme la condition sine qua non d'une alimentation vertueuse. Sans remettre en cause ses qualités intrinsèques, sa généralisation à l'échelle d'un système pose des questions que l'on ne peut pas éluder : les rendements agricoles s'en trouvent significativement réduits, les coûts augmentent, et cette alimentation risque de devenir excluante pour les ménages les plus fragiles. Une politique alimentaire digne de ce nom doit intégrer ces réalités.

Ecotrophelia place cette année trois verbes au cœur de sa démarche : secouer, nourrir, réinventer. Le premier sonne presque comme une provocation dans un secteur aux habitudes bien ancrées. Qu'est-ce que cela vous inspire ?

Philippe GOETZMANN : Ces trois verbes forment un programme cohérent – et exigeant. Secouer,

d'abord, et c'est sans doute le plus urgent. Reconduire un modèle existant en l'améliorant à la marge ne suffit plus. Les cadres ont changé profondément et rapidement. La filière alimentaire s'est construite autour du retail, de la vente de produits destinés à la cuisine familiale. Ce socle-là se fissure. Si les habitudes de pensée – dans les entreprises, dans les équipes d'innovation, dans les écoles – ne se renouvellent pas au même rythme, le retard sera difficile à combler.

Nourrir, ensuite. La mission peut sembler évidente – elle est en réalité trop souvent reléguée au second plan. Nourrir, ce n'est pas seulement apporter des nutriments : c'est garantir l'accès à une alimentation digne et équilibrée, à un coût que les ménages les plus modestes peuvent assumer. Ceux qui affirment que manger bien coûte nécessairement plus cher, que le « juste prix » de l'alimentation est plus élevé, font l'impasse sur une réalité que l'on ne peut pas éluder : certaines familles ne peuvent tout simplement pas se permettre de payer davantage. Secouer la filière, c'est aussi refuser de concevoir l'innovation comme un privilège réservé à ceux qui ont les moyens de la consommer.

Réinventer enfin, c'est accepter que le modèle qui a fait le succès d'hier ne sera pas celui de demain. C'est changer de point de départ : ne plus penser produit, mais penser usage, instant, utilisateur. C'est concevoir l'alimentation de demain non pas à partir de ce que la filière sait faire, mais à partir de ce que les gens vivent réellement.

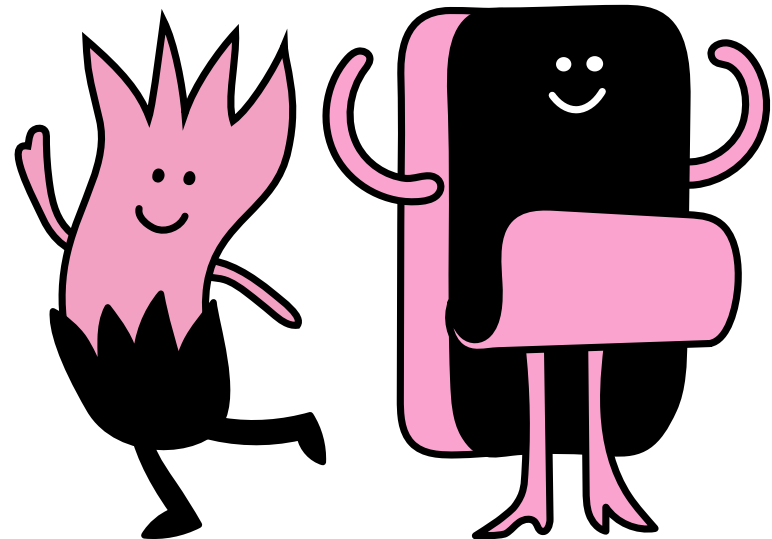
Pour conclure, un dernier mot pour les étudiants d'Ecotrophelia

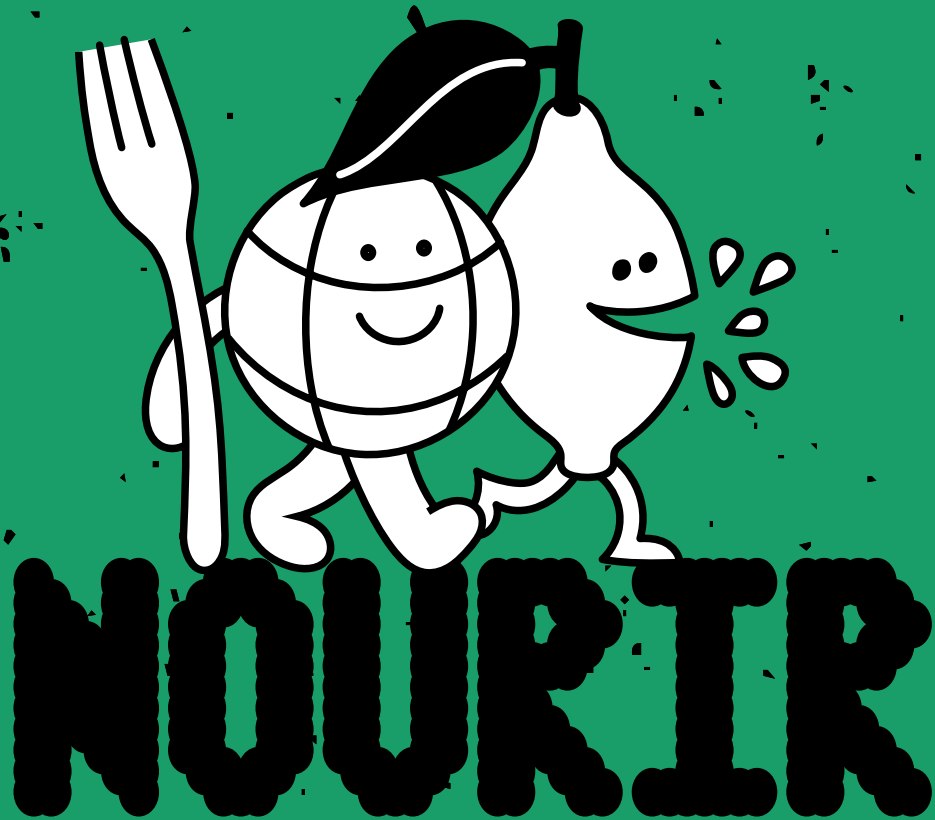
qui s'appêtent à présenter leurs projets ?

Philippe GOETZMANN : Tout part d'une conviction simple : pensez usage avant produit. C'est un renversement qui peut sembler anodin – en réalité déterminant. Trop de projets d'innovation alimentaire naissent d'un ingrédient, d'une technologie ou d'une formulation, puis cherchent vers quel consommateur les orienter. La démarche pertinente procède en sens inverse : identifier une situation réelle, une population précise, puis construire une réponse ajustée. Le produit n'est que l'aboutissement de cette réflexion – jamais son point de départ.

Prenons le snacking du milieu d'après-midi. Ce temps est occupé par des barres chocolatées et des biscuits ultra-transformés, répondant à un besoin de commodité – rarement de nutrition. La bonne question n'est pas celle du produit à améliorer, mais celle de la grille de lecture à adopter : concevoir un en-cas adapté à cette situation, pour une cible définie, aussi désirable et accessible qu'un produit industriel classique, mais nutritionnellement supérieur. C'est là que réside l'innovation utile.

Il existe un chantier particulièrement stimulant pour la génération étudiante : la dégradation des comportements alimentaires chez les jeunes. Cette génération s'est construite avec le fast-food comme référence culturelle. Il ne s'agit pas d'y renoncer, mais de la réinventer. Elle peut imaginer des alternatives crédibles et saines. C'est l'un des champs d'innovation les plus prometteurs.





C'est imaginer une alimentation accessible à tous, où plaisir et qualité ne font qu'un, sans compromis sur la nutrition : une alimentation pensée pour accompagner chacun avec justesse.

NOURRIR

« Les légumineuses sont des graines d'avenir au cœur de notre mission commune : nourrir »

Entretien avec Marie DUBOT, chargée de mission Innovation chez Terres Univia.

Les grandes mutations de nos modes d'alimentation font-elles émerger un nouveau rôle pour les légumineuses ?

Marie DUBOT : Les légumineuses sont une réponse à deux transitions simultanées : la transition agricole et la transition alimentaire. Sur le plan alimentaire, elles s'inscrivent dans des recommandations officielles — le PNNS (Programme National Nutrition Santé) préconise d'en consommer deux fois par semaine. Et pour cause : elles sont riches en fibres, un nutriment dont une forte majorité de Français manque encore cruellement, et riches en protéines. Elles représentent une façon concrète de diversifier et de rééquilibrer nos sources de protéines au quotidien.

Sur le plan agricole, leur intérêt est notable : elles fixent l'azote de l'air au niveau de leurs racines et enrichissent ainsi naturellement les sols. Cela contribue à la durabilité et permet de réduire l'empreinte carbone des assiettes, un enjeu particulièrement stratégique en restauration collective aujourd'hui. Les légumineuses répondent ainsi à des enjeux à la fois nutritionnels et environnementaux, une combinaison qui fait leur singularité.

Les protéines végétales sont, depuis plus de 15 ans, au cœur de nombreuses innovations remarquées à Ecotrophelia. Parmi ces

propositions, lesquelles vous semblent dessiner des pistes prometteuses pour nourrir autrement ?

Marie DUBOT : La diversité des pistes explorées est particulièrement frappante. Certaines sont plus proches d'une mise en œuvre industrielle, d'autres portent un potentiel de marché plus immédiat, avec une créativité qui reste constante et très vivante. Parmi les projets, je pourrais citer **Madane Beans**, lauréat argent en 2022, qui illustre bien cette dynamique. Le projet s'adressait à la restauration collective et répond à un frein bien identifié des légumineuses : leur temps de préparation, entre trempage et cuisson. L'approche développée apporte une vraie réponse d'usage, avec une solution pensée pour simplifier et accélérer leur intégration en cuisine. **Madane Beans** ouvre ainsi la voie à une multitude d'applications, en rendant les légumineuses beaucoup plus simples à travailler au quotidien. Un projet à la fois très complet et très abouti dans sa logique d'usage. Les deux fondatrices ont ensuite lancé leur startup et commercialisent aujourd'hui leurs produits, en travaillant avec les acteurs de l'amont de la filière pour intégrer l'ensemble de la chaîne de valeur. Dans la même veine, **À toutes les sauces**, en 2023, proposait des sauces à base de légumi-

neuses, avec l'idée de diversifier l'offre de condiments en restauration collective, notamment auprès des étudiants. Le projet se distinguait par sa simplicité d'usage et sa pertinence nutritionnelle, en apportant une réponse concrète à un usage du quotidien. Une autre piste particulièrement prometteuse mérite d'être soulignée : la fermentation. Elle revient de façon récurrente dans plusieurs projets, avec une vraie justesse. Elle permet d'agir directement sur deux freins majeurs des légumineuses, la digestibilité et le goût. Technique ancestrale, aujourd'hui pleinement réinvestie dans l'innovation alimentaire, elle ouvre des perspectives particulièrement intéressantes.



01. Marie DUBOT

Du point de vue de la filière, qu'attendez-vous aujourd'hui des jeunes ingénieurs en matière d'innovation ? Y a-t-il des pistes encore peu explorées que vous aimeriez voir émerger ?

Marie DUBOT : La réponse est finalement assez simple : explorer l'ensemble des possibles. Tous les segments, tous les moments de consommation, toutes les façons d'intégrer le végétal au quotidien. Parce que le potentiel est réel et encore loin d'être pleinement exploité. Le petit-déjeuner, le snacking, le dîner, la restauration hors domicile... les légumineuses ne sont pas encore présentes sur tous ces usages, et c'est là que se joue une partie importante de l'innovation.

L'enjeu est aussi de penser à des profils de consommateurs très variés – des enfants aux seniors, des sportifs aux familles pressées – en travaillant des formats et des usages adaptés. L'idée est simple : leur donner une vraie place dans les usages du quotidien, en cohérence avec leurs qualités nutritionnelles. Et au cœur de tout cela, un levier revient systématiquement : la praticité. C'est sans doute l'un des facteurs les plus déterminants pour favoriser leur adoption à grande échelle.

La famille des légumineuses reste encore largement sous-exploitée en alimentation humaine. Certaines, comme la féverole, le pois ou le lupin, restent très peu connues du grand public. Quels potentiels encore à explorer pour nourrir la planète ?

Marie DUBOT : C'est précisément dans cette direction que j'encourage les étudiants à s'engager. Deux légumineuses dominent encore largement le terrain : les lentilles et les pois chiches. Mais tout un ensemble reste à explorer – le lupin, la féverole, les

pois cassés... des cultures encore discrètes, mais porteuses d'un réel potentiel, pour lesquelles des filières commencent à se structurer afin de faciliter leur transformation et leur valorisation. Il y a là de vraies pistes pour innover autrement.

Cette année, deux projets autour de la féverole ont justement été présentés... On sent d'ailleurs un vrai mouvement autour de cette légumineuse, avec des étudiants qui commencent à s'en saisir. L'an dernier déjà, un projet autour de cette culture avait été récompensé – sous forme soufflée, avec une approche très réussie. Le soja constitue également un champ d'exploration important. Le tofu revient aujourd'hui sur le devant de la scène industrielle, et il reste encore beaucoup à inventer autour de ces usages.

« Nourrir » est l'une des trois notions au cœur du mantra d'Ecotrophelia cette année. Concrètement, que recouvre ce verbe pour la filière des légumineuses ?

Marie DUBOT : C'est une notion qui semble aller de soi lorsqu'on parle des légumineuses, des aliments qui concentrent une grande richesse nutritionnelle, se conservent facilement et restent accessibles en termes de coût. Ce trio – qualité, conservation, accessibilité – en fait des alliées précieuses pour notre alimentation. Un enjeu qui s'impose de plus en plus dans un contexte de tension sur le pouvoir d'achat. Une lentille ou un pois chiche constitue une source de protéines complète, simple et accessible à tous sans qu'il soit nécessaire de choisir entre « bien manger » et « pouvoir manger ». Mais « nourrir » ne se limite pas à l'apport nutritionnel. Il y a aussi tout ce qui relève de l'envie, de

l'appropriation, de la place qu'elles occupent dans les habitudes alimentaires. Et c'est là que se joue un point clé pour la filière : malgré leurs qualités, les légumineuses ne trouvent pas encore pleinement leur place dans les usages quotidiens en France. D'où un enjeu de mise en valeur de leurs qualités : leur goût, leur polyvalence, leur capacité à s'intégrer dans des pratiques très différentes. Sans ce travail d'appropriation et de sensibilisation, une partie du potentiel reste sous-exploitée. Et c'est précisément là que l'innovation peut faire la différence.

Entre agriculture, transformation et usage, quels sont les principaux freins à une alimentation davantage fondée sur les légumineuses ?

Marie DUBOT : Ils apparaissent à chaque maillon de la chaîne, ce qui rend le défi particulièrement stimulant. À l'amont, la capacité de production de légumineuses en France est encore assez limitée et le changement climatique impose de nouvelles contraintes. Du côté de la transformation, le développement d'outils et de nouveaux procédés restent des enjeux majeurs, tout comme la question du goût.

Le goût, justement : en quoi est-il évoqué quand on parle de légumineuses ?

Marie DUBOT : Les légumineuses ont ce qu'on appelle des « notes végétales » - des notes vertes, un peu terreuses, parfois légèrement amères. Le consommateur français n'y est pas toujours très habitué et ce point revient régulièrement comme un frein dans les études consommateurs. La fermentation par exemple joue ici un rôle intéressant : elle permet d'atténuer ces notes et de rendre

le produit plus accessible. Et puis il y a aussi la praticité : si cuisiner des légumineuses reste perçu comme chronophage, une partie importante des consommateurs est perdue avant même de passer à l'acte.

Et du côté de la distribution, comment les légumineuses sont-elles perçues aujourd'hui ?

Marie DUBOT : Les distributeurs sont globalement intéressés par les légumineuses, précisément parce qu'elles sont au cœur des enjeux évoqués. La difficulté se situe davantage en amont : pour certaines variétés prisées, l'approvisionnement en France reste encore limité. Si les filières françaises se développent, les distributeurs seront d'autant plus enclins à les mettre en avant.

Et dans ce contexte, les légumineuses peuvent-elles devenir un levier de souveraineté alimentaire ?

Marie DUBOT : Je le crois profondément. Les légumineuses sont de véritables « graines d'avenir » – pour la nutrition, pour la durabilité, pour les territoires – au cœur de cette notion centrale pour Ecotrophelia : nourrir. Leur place dans l'alimentation en France doit encore être renforcée. Les dynamiques de structuration des filières en région vont clairement dans ce sens : des initiatives se développent pour mieux impliquer l'ensemble des acteurs, du producteur au transformateur. Une dynamique qui s'étend aussi au niveau européen, avec une prise de conscience progressive de la nécessité de relancer ces filières.

Terres Univia s'est associée à Ecotrophelia en 2021 : pourquoi ce choix de partenariat ?

Marie DUBOT : Pour Terres Univia, le partenariat avec Ecotrophelia

s'inscrit dans une logique stratégique : toucher une large part des futurs ingénieurs agro de France et les impliquer concrètement sur les enjeux des légumineuses. Pour faire entrer davantage les légumineuses dans le quotidien, on peut certes compter sur les traditionnels produits bruts comme des lentilles sèches mais aussi sur l'innovation. Ce levier s'avère essentiel et complémentaire : rendre ces produits plus désirables, plus pratiques, mieux adaptés aux usages actuels. À travers Ecotrophelia, Terres Univia soutient cette dynamique, encourage la créativité et accompagne les étudiants dans leur appropriation de ces enjeux.

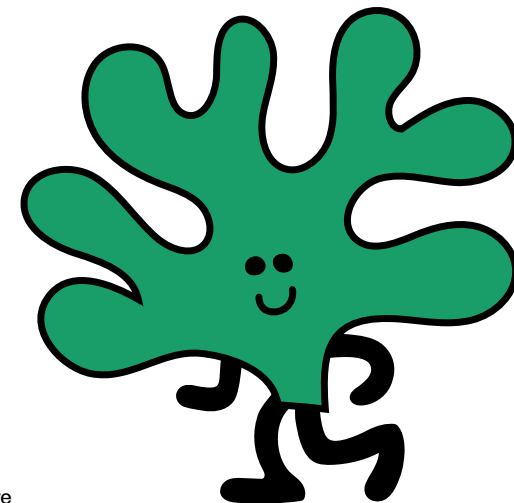
Et certains projets ont même débouché sur la création d'entreprises...

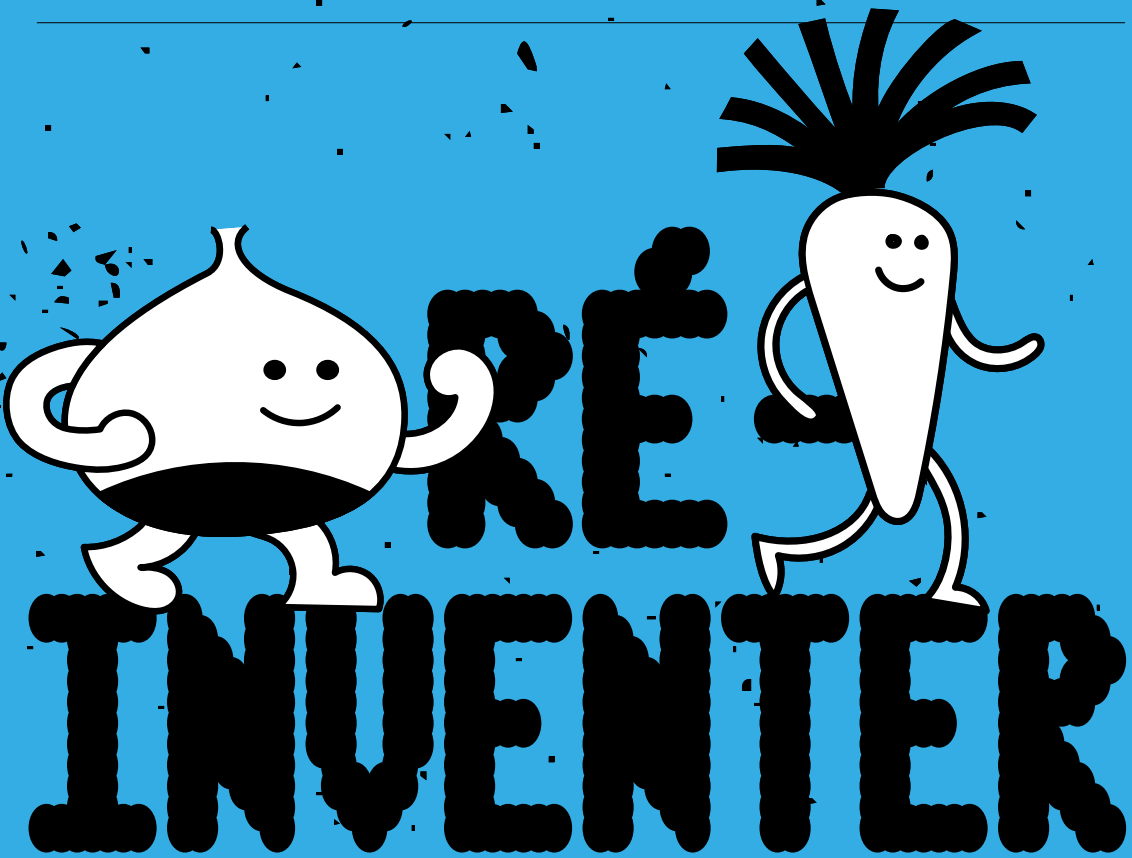
Marie DUBOT : Oui, cette dynamique trouve ici toute sa portée. Des équipes comme **Madame Beans, Les Frineuses** ou encore **Arsène** ont franchi le cap de la création d'entreprise. Et notre rôle ne se limite pas à notre engagement au sein du concours

Ecotrophelia : lorsqu'un projet est jugé pertinent et que les porteurs souhaitent aller plus loin, nous pouvons les accompagner, les mettre en relation avec des producteurs et faciliter leur ancrage dans la filière. C'est aussi cela, notre mission.

Pour finir, selon vous qu'est-ce qui distingue un projet vraiment pertinent d'une simple bonne idée ?

Marie DUBOT : La cohérence avec les attentes des consommateurs, et en premier lieu le goût. En matière alimentaire, cela reste essentiel. Un projet peut être irréprochable sur le papier : bien construit, innovant, durable, intéressant sur le plan nutritionnel. Mais s'il n'est pas convaincant à la dégustation, il reste au stade de la bonne idée. À Ecotrophelia, ce constat revient régulièrement : des projets très bien évalués sur les aspects techniques peuvent perdre des points dès la phase de dégustation. Car si le produit ne séduit pas, il n'est pas adopté, et l'ensemble du projet s'en trouve fragilisé.





C'est mettre l'innovation alimentaire au service d'une alimentation et d'une planète plus saines, en agissant sur l'empreinte environnementale et la qualité nutritionnelle.

RÉINVENTER

« Réinventer ne consiste pas à tout changer, mais à améliorer ce qui permet de mieux nourrir dans la durée. »

Entretien avec Yoann MONGET référent alimentation à l'ADEME Nouvelle-Aquitaine.

Pour commencer, comment définiriez-vous aujourd'hui le rôle de l'ADEME dans la transition écologique ?

Yoann MONGET : L'ADEME est l'agence de la transition écologique. Placée sous la tutelle de plusieurs ministères, elle a pour mission d'accélérer les transformations environnementales. Concrètement, notre action repose sur trois grands piliers complémentaires. D'abord le financement, avec le soutien à l'émergence de projets. Ensuite l'expertise, à travers le suivi des projets financés, et l'accompagnement de travaux de recherche et développement et la capitalisation et diffusion des résultats. Enfin l'accompagnement, avec des actions de conseil, de formation et la création d'outils d'aide à la décision, destinés aussi bien au grand public qu'aux acteurs professionnels.

Et plus spécifiquement, comment l'ADEME intervient-elle aujourd'hui sur les enjeux liés à l'alimentation et à l'agroalimentaire ?

Yoann MONGET : Historiquement, l'ADEME s'est construite autour de deux grands axes : la transition énergétique et l'économie circulaire. L'alimentation s'est inscrite assez naturellement dans ces enjeux à partir des années 2010, d'abord à travers la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'évaluation

de l'impact environnemental des produits agricoles et alimentaires - deux sujets anciens pour l'agence. Elle a ensuite élargi son périmètre d'intervention à l'accompagnement du déploiement de projets alimentaires territoriaux, à l'éco-conception des produits alimentaires et à l'évolution des régimes alimentaires pour répondre aux enjeux de transition écologique. L'alimentation représente aujourd'hui entre 20 et 25 % de l'empreinte moyenne de gaz à effet de serre des Français.

Notre action s'appuie sur plusieurs dispositifs, notamment le Fonds Chaleur dédié à l'énergie et le Fonds Économie circulaire, dont relève l'alimentation. En parallèle, nous intervenons aussi dans le cadre de programmes opérés pour le compte de l'État comme France 2030, où nous apportons notre expertise technique. La ligne directrice reste la même : réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation, tout en intégrant les enjeux d'adaptation et de résilience des systèmes.

Vous avez assisté à Ecotrophelia pour la première fois l'an dernier. Quel regard portez-vous aujourd'hui sur les projets présentés, au prisme de l'ADEME ?

Yoann MONGET : Sur une vingtaine de projets observés l'an dernier, environ la moitié intégrait une véritable réflexion environne-

mentale. Et parmi eux, plusieurs allaient déjà assez loin : protéines alternatives, valorisation d'invidus, meilleure utilisation de matières premières et des coproduits... Il y a une génération qui cherche à comprendre l'impact réel de ses innovations et à intégrer ces enjeux dès la conception des produits.

Que signifie, selon vous, « réinventer » l'alimentation aujourd'hui, l'une des trois notions au cœur du mantra Ecotrophelia 2026 ?

Yoann MONGET : Réinventer, c'est d'abord anticiper. Se demander de quoi disposeront réellement les systèmes alimentaires en 2035, 2040, 2050, et quels régimes seront compatibles à la fois avec la neutralité carbone et la souveraineté alimentaire. Les travaux de prospective de l'ADEME, notamment les scénarios 2050, dessinent plusieurs trajectoires



01. Yoann MONGET

RÉINVENTER

possibles vers la neutralité, allant de la frugalité à des approches plus technologiques fondées sur la capture et la séquestration du carbone. Ils ne proposent pas un modèle unique, mais permettent d'éclairer les arbitrages et les compromis.

Réinventer, c'est aussi accepter cette diversité de trajectoires tout en avançant : sobriété, agroécologie, diversification des protéines, recours à certaines technologies lorsqu'elles sont pertinentes et maîtrisées. Et c'est surtout intégrer une double exigence d'atténuation et d'adaptation : l'alimentation doit non seulement réduire son impact, mais aussi gagner en résilience face aux chocs climatiques, énergétiques et géopolitiques.

Cette notion, réinventer, s'illustre concrètement à travers plusieurs leviers très opérationnels. Elle passe notamment par la diversification des sources de protéines, avec une place accrue du végétal, sans opposer les filières mais en cherchant des équilibres, une meilleure valorisation des coproduits et la réduction des pertes.

Cette ambition passe également par une action sur les comportements et les systèmes : mieux informer les consommateurs grâce à l'affichage environnemental, réduire fortement le gaspillage alimentaire, notamment en restauration collective et dans l'industrie, et renforcer la souveraineté en sécurisant les intrants, l'énergie et les compétences.

Qu'attendez-vous des projets pour "réinventer" utilement ?

Yoann MONGET : Trois choses. D'abord, une idée claire : où se joue l'impact et ce que le projet change

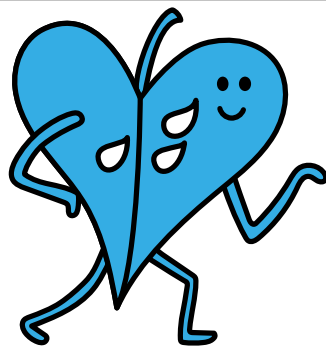
réellement. Ensuite, un usage crédible, avec du désir, un prix accessible, une faisabilité industrielle et une sécurité maîtrisée. Enfin, une vision de déploiement dès le départ : sourcing, capacité de production, liens avec les filières et intégration de la question des pertes.

Les projets les plus marquants l'an dernier combinaient une vraie capacité à valoriser les matières premières, un intérêt nutritionnel solide et des impacts bien mesurés et maîtrisés.

Concrètement, comment l'ADEME "réinvente"-t-elle aujourd'hui l'alimentation à travers ses actions ?

Yoann MONGET : Nous travaillons autour de trois grands axes complémentaires. Le premier concerne la production et les approvisionnements, avec le soutien à l'agroécologie et à l'agriculture biologique. Nous travaillons aussi sur l'éco-conception des filières alimentaires. En Nouvelle-Aquitaine, nous avons par exemple accompagné plusieurs filières agroalimentaires dans la réalisation d'analyses de cycle de vie de leurs produits types dans le cadre d'un projet appelé ECOQUALINA. Il s'agit de filières importantes comme les huîtres Marennes-Oléron, le jambon de Bayonne ou encore certaines productions du Poitou. Ces démarches permettent à la fois de mieux mesurer les impacts environnementaux et de proposer des évolutions des cahiers des charges, afin de les réduire sans dénaturer les produits.

Le deuxième pilier porte sur les pratiques alimentaires, donc sur la consommation. Il s'agit notamment de la diversification des sources de protéines, avec une limitation de la



part des protéines animales et une augmentation des protéines végétales, mais aussi du respect de la saisonnalité et du développement des circuits de proximité quand ils sont pertinents. Le développement de la consommation de produits bio est également un levier fort. Un autre sujet important dans ce volet concerne également l'affichage environnemental alimentaire, avec le déploiement du coût environnemental, qui vise à mieux informer et orienter les choix de consommation.

Enfin, le troisième pilier est la lutte contre les gaspillages alimentaires. Nous agissons surtout sur la prévention, à travers le déploiement des labels anti-gaspillage et la formation des acteurs, par exemple en restauration collective par l'intermédiaire de réseaux régionaux dédiés que l'on appelle les REGAL. L'objectif est d'intervenir là où des réductions sont encore possibles.

Justement, avec les évolutions récentes, où en est-on aujourd'hui en matière d'affichage environnemental alimentaire ?

Yoann MONGET : Après plusieurs années de travaux et de concertation, la méthode arrive dans sa phase de validation réglementaire. Une mise en place volontaire pourrait intervenir à court terme, en attendant les arbitrages fins des ministères.

RÉINVENTER

Certaines enseignes commencent déjà à s'engager sur leurs marques distributeurs comme Leclerc qui a démarré la mise en place du coût environnemental sur ses ventes en ligne. L'idée est désormais stabilisée : une base scientifique solide, une comparaison fiable entre produits et un affichage lisible pour le consommateur. L'enjeu est de trouver un équilibre entre éviter le greenwashing et ne pas rendre le dispositif trop complexe.

L'objectif reste simple : donner un signal clair, capable d'influencer les choix des ménages et, par effet domino, les pratiques des industriels.

Pourquoi est-il essentiel de penser toute la chaîne de l'alimentation, de la production à la consommation ?

Yoann MONGET : Parce que l'empreinte d'un produit est une somme d'étapes : production agricole, intrants, transformation, énergie, emballage, transport, distribution, consommation et pertes. Si l'on n'agit que sur un seul maillon, on ne traite qu'une partie des impacts. D'où la nécessité de combiner les leviers à chaque niveau de la chaîne.

L'enjeu dépasse en effet la seule atténuation des émissions. Face à l'intensification des chocs climatiques et économiques, l'adaptation devient centrale :

disponibilité des matières, volatilité des intrants, chocs énergétiques. Dans ce cadre, des systèmes moins dépendants des ressources importées, notamment en intrants de synthèse ou en énergie, permettent de mieux tenir dans la durée. L'agriculture biologique illustre cette logique : au-delà de la réduction des émissions, sa moindre dépendance en fait un système plus stable et plus résilient face aux aléas.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes ingénieurs agroalimentaires qui entrent aujourd'hui dans ces métiers ?

Yoann MONGET : D'abord, regarder le monde tel qu'il vient, pas tel qu'il était. Les modèles hyper-intensifs qui ont répondu aux défis du XX^e siècle ne sont pas, en l'état, adaptés à ceux du XXI^e. Ils devront évoluer, soit par anticipation, soit sous contrainte.

Ensuite, intégrer la mesure comme réflexe : analyses de cycle de vie, bilans de matières, indicateurs énergie-eau-déchets, suivi des pertes. Sans données, difficile d'arbitrer.

Enfin, apprendre à composer entre plusieurs exigences : plaisir, nutrition, impact environnemental, coût, robustesse des approvisionnements. Il ne s'agit pas d'optimiser un seul critère, mais de trouver des équilibres.

À horizon 2050, à quoi pourrait ressembler un "menu type" plus soutenable pour un Français moyen, selon vos scénarios ?

Yoann MONGET : Il n'y a pas un modèle unique, mais des tendances communes se dessinent. On verrait davantage de protéines végétales diversifiées, issues des légumineuses, des céréales complètes ou des fruits à coque. Les produits d'origine animale seraient toujours présents, mais en moindre quantité, avec une attention accrue à leur qualité et à leur valorisation.

La saisonnalité deviendrait aussi plus structurante, avec des repas plus simples, plus bruts, et des portions mieux ajustées pour limiter le gaspillage.

Ce n'est pas une logique de renoncement, mais plutôt une évolution vers une alimentation plus sobre en impact, qui reste gourmande, ancrée dans les savoir-faire culinaires et la diversité des territoires.

Si vous deviez résumer ce que signifie « réinventer pour mieux nourrir » en une phrase concrète ?

Yoann MONGET : Mesurer, prioriser, déployer. Mesurer l'empreinte réelle et les points de fragilité des approvisionnements, prioriser les actions les plus efficaces à chaque étape – de la production à l'assiette, jusqu'à la lutte contre le gaspillage – puis mettre en œuvre des solutions concrètes pour sécuriser l'approvisionnement et assurer la continuité de la production. Réinventer ne consiste pas à tout changer, mais à améliorer ce qui permet de mieux nourrir dans la durée.



01. Composition de produits bio assortis sur table de cuisine - © monticello (Shutterstock)

Ecotrophelia, c'est une histoire au long cours d'innovations, d'idées audacieuses, parfois de rupture, toujours en train de réinventer les codes, mais aussi une histoire de startups et de success stories qui s'inscrivent dans la durée.

Cette année, retour sur trois projets remarquables en 2025 pour leur capacité à secouer, nourrir, réinventer et ouvrir de nouvelles perspectives : Castamel, Encore MIEUX! et Kaya Drop. Du concours aux jurys 2026, leurs trajectoires continuent de se dessiner.



Castamel

Entretien avec Rachel PHILIPPE, alumni 2025 de l'équipe Castamel d'AgroParisTech – Analyste financement de l'innovation chez Wavestone et membres du jury national 2026.

Castamel, c'est l'histoire d'un caramel réinventé avec seulement deux ingrédients – de la farine de châtaigne et de l'eau. Comment est née cette idée ?

Au départ, notre démarche ne visait pas un produit en particulier, mais une matière première offrant un réel potentiel d'innovation. La châtaigne s'est imposée : un fruit presque oublié, très peu valorisé, avec des plans de relance européens et nationaux pour soutenir une filière en déclin. On voulait quelque chose de gourmand, qui plaise à tous. On a découvert qu'on pouvait valoriser l'ensemble des sucres de la farine grâce à un procédé minimaliste en apparence, mais extrêmement complexe à maîtriser. C'est là que résidait le cœur de l'innovation.

Castamel, n'est-ce pas finalement une belle illustration du verbe réinventer ?

Nous sommes partis de procédés existants, mais appliqués de manière radicalement différente. C'est là que se situe notre vision de l'innovation d'aujourd'hui : pas forcément dans l'invention de toutes pièces, mais dans la capacité à réinventer l'existant.

Cette logique de réinventer, vous l'avez appliquée à la filière aussi ?

Absolument. On voulait être en contact direct avec les castanéiculteurs dès la phase de développement. L'un d'eux, en Lozère – à la frontière de l'Ardèche –, récolte et transforme lui-même ses châtaignes en farine. Il s'est montré enthousiaste, prêt à nous accueillir dans son unité de production. Toute notre chaîne a été pensée autour de ce partenariat : circuits courts, valorisation locale, création d'emploi.

Et aujourd'hui, où en est Castamel ?

Nous avons choisi de ne pas lancer la start-up nous-mêmes. Nous avons préféré chercher un repreneur : un transformateur de châtaignes déjà installé, capable de racheter la marque, le procédé, tout le savoir-faire protégé. Nous avons eu des discussions très avancées, qui n'ont pas encore trouvé leur aboutissement. Castamel n'a pas dit son dernier mot – le projet est protégé, et nous continuons à chercher le bon partenaire. En attendant, chaque membre de l'équipe s'est lancé dans la vie professionnelle et porte l'esprit d'innovation ailleurs.



Encore MIEUX!

Entretien avec Aude CHEVALIER et Pauline RONDEAU, alumni 2025 de l'équipe **Encore MIEUX!** de l'Isara, lauréat du Ecotrophelia France Or 2025 et du trophée Argent à Ecotrophelia Europe et membres du jury technique 2026.

Encore MIEUX! a décroché l'Or à Ecotrophelia France en 2025, puis le trophée Argent à Ecotrophelia Europe... où en est aujourd'hui l'aventure ?

Aujourd'hui, trois membres de l'équipe fondatrice ont décidé de poursuivre le projet et de le structurer en véritable entreprise. Depuis janvier 2026, nous avons intégré Foodshaker, l'incubateur de l'Isara. Initialement conçu pour un concours, le projet a dû évoluer vers une logique plus industrielle : nous avons retravaillé les recettes et repensé nos débouchés. Nous étudions désormais un lancement en restauration collective, un secteur aux budgets contraints mais composé d'acteurs désireux d'accompagner des projets au service de la transition. Le concept reste inchangé :

rendre la lutte contre le gaspillage alimentaire accessible à tous grâce à une offre simple, pratique et surtout gourmande.

Nourrir est l'un des verbes mis en avant avec force par Ecotrophelia depuis deux ans. En quoi Encore MIEUX! l'incarne-t-il ?

Se nourrir, c'est bien plus qu'un besoin – c'est un engagement. Chaque choix alimentaire agit sur l'environnement, sur les filières, sur l'avenir. Ce que nous défendons, c'est une alimentation qui a du sens, qui respecte les ressources, la planète, et tous ceux qui y contribuent.

Avec Encore MIEUX!, nous portons cette vision à 360 degrés. En créant une filière autour des rebuts de baguette précuite, nous nourrissons les consommateurs – mais aussi les agriculteurs et les industriels, en leur ouvrant de nouveaux débouchés. Toute la chaîne, du producteur à l'assiette.

De participantes l'an dernier à jurées cette année, vous revoilà à Ecotrophelia ! Qu'est-ce que vous attendez des projets 2026 ?

Être surprises, d'abord. Quand nous étions participantes, c'est l'énergie et surtout la diversité des projets qui nous avait frappées. Nous-mêmes très attachées à la nutrition et à la valorisation des coproduits, nous imaginons que ces tendances seront au rendez-vous. Mais notre regard, il sera ailleurs : sur la motivation, la conviction. Toutes les idées sont bonnes, c'est ce qu'on en fait qui compte.



Kaya Drop

Entretien avec Tafath KADRI et Stéphane KITAVINY, alumni 2025 de l'équipe Kaya Drop de l'ENSAIA et membres du jury technique 2026.

Kaya Drop, l'une des innovations hors normes de l'édition 2025 – pouvez-vous nous la présenter ?

Des billes d'alginate à cœur fondant qui encapsulent des apports énergétiques. Une rupture sur le marché : les gels sportifs n'ont pas évolué depuis les années 80. Praticité inexistante, gaspillage systématique. Kaya Drop répond à ces problématiques avec une double innovation : sur le produit lui-même et sur son packaging, un tube réutilisable pensé pour l'effort.

Kaya Drop est né sur le terrain, d'une vraie expérience de sportif ?

D'une conversation entre cyclistes, effectivement. La problématique des gels revenait sans cesse – praticité, gaspillage, format daté. En approfondissant, nous avons réalisé que nous tenions une vraie innovation produit, pas juste un concept. C'est ce qui nous a conduits à Ecotrophelia.

Un marché qui pèse lourd – et pourtant peu d'innovation. Comment l'expliquez-vous ?

La nutrition sportive représente 11 milliards de dollars par an dans le monde, en croissance de plus de

10 % d'ici 2030. Les gels énergétiques seuls dépassent 9 millions d'unités vendues par Décathlon chaque année en France. Un marché énorme, mais dominé par une logique de tendances : on surfe sur les protéines, on reformule, on ajoute des additifs, sans véritable réponse aux besoins réels des sportifs. Kaya Drop est parti de là, du terrain, d'un problème concret.

Ecotrophelia a été le point de départ – et Kaya Drop, où en est-il aujourd'hui ?

Nous avons intégré un incubateur (L'incubateur Lorrain) et sommes désormais étudiants-entrepreneurs au sein du Peel, le Pôle Entrepreneurial Étudiant de Lorraine. Le produit continue d'évoluer. Actuellement, nous nous concentrons principalement sur le packaging : une forme innovante, sans moule existant à transposer. Il faut identifier un fournisseur capable de le produire, idéalement en France ou en Europe, et lever les financements nécessaires. Objectif : une mise sur le marché d'ici un an et demi.

Cette année, vous revenez à Ecotrophelia côté jury : sur quels points serez-vous particulièrement attentifs ?

D'abord à la nature de l'innovation : est-on face à une vraie rupture ou à une amélioration d'un existant ? Ce n'est pas le même exercice. Ensuite, à l'équilibre entre produit, marketing et finance. Enfin, côté packaging, nous serons attentifs aux 3R : réutiliser, réduire, recycler. Trop souvent, l'emballage reste surtout un support de communication, avec peu de réflexion sur les matériaux, la fin de vie ou la recyclabilité.

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

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

Ecotrophelia 2026 est co-organisé par le CRITT Agro-Alimentaire, qui mobilise sa capacité à réunir les professionnels les plus aguerris du secteur au profit de la nouvelle génération étudiante, avec l'accompagnement et l'expertise pédagogique des deux établissements d'enseignement supérieur bordelais, l'ENSMAC Bordeaux - INP et Bordeaux Sciences Agro.

Ce choix affirme l'engagement du concours dans sa mission fondatrice, portée par Dominique Ladevèze dès la création de Trophelia : **construire des ponts entre le secteur agro-alimentaire, le monde professionnel et la jeunesse étudiante et ingénieure**, afin de favoriser l'innovation, l'entrepreneuriat et l'émergence de nouvelles générations au service d'une alimentation plus responsable.



01. Espace Encan à la Rochelle - @ Studio CURTY.
02. Espace Encan à la Rochelle - @ Francis Giraudon.
03. CRITT - © Adobe Stock.



Le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle

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

Les domaines d'intervention du CRITT couvrent l'ensemble de la chaîne de valeur : développement de nouveaux produits, optimisation des processus de fabrication, qualité et sécurité alimentaire, nutrition-santé,

réglementation, emballages et développement durable auprès de grands groupes, PME ou petites entreprises.

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



L'Espace Encan

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

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

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

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

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



Région Nouvelle-Aquitaine

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

Mais l'agriculture ne peut pas être un musée à ciel ouvert, confrontée à de multiples changements tels que le dérèglement climatique, la pression sanitaire, la souveraineté alimentaire, les nouveaux choix de consommation et la pyramide des âges des agriculteurs. Les jeunes et nouveaux agriculteurs aspirent à répondre à tous ces défis par des solutions innovantes.

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

Bonne chance à toutes et tous !



01.

Ville de La Rochelle

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

Engagée de longue date dans la transition écologique et le développement durable, la ville fait du vélo et des mobilités alternatives

un axe majeur de son action. L'écologie urbaine occupe une place centrale dans ses politiques publiques.

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



02.



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.



03.



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...).

- 01. Arcachon, Nouvelle-Aquitaine - © Czapp Árpád (pexels)
- 02. Vieux-Port de La Rochelle - © Vincent Rivaud (pexels)
- 03. Équipe DailySpi de l'école ENSMAC - Bordeaux INP durant l'édition de 2025 - © Emilie P(@lesfocusdemilie)
- 04. Étudiants de Bordeaux Science Agro - © Studio Tonelli



04.

Les JAS La Rochelle

Thierry Bourgeois, Président du CRITT Agro-Alimentaire et Philippe Boiron, Directeur du CRITT Agro-Alimentaire.

Thierry BOURGEOIS :
« Une entreprise agroalimentaire ne peut plus se développer seule. La rencontre n'est pas une option, c'est une nécessité. »

L'agroalimentaire évolue vite, très vite, avec l'impératif de se renouveler, d'inventer sans cesse. Innover en continu pour capter l'attention du consommateur, répondre à une pression réglementaire croissante, réduire son empreinte environnementale, composer avec des consommateurs toujours mieux informés. Les entreprises de la filière font face à des exigences qui se cumulent et s'accroissent. Dans ce contexte, aucun acteur ne peut prétendre avancer seul. C'est précisément l'ADN des JAS : un événement fait par les entreprises, pour les entreprises. Industriels aguerris, start-up disruptives, étudiants imaginatifs : chaque profil apporte son expérience, son regard à tous. Les uns ont le recul et le principe de réalité. Les autres font bouger les lignes. Ensemble, ils font naître les bonnes idées. Le CRITT se conçoit comme le facilitateur de ces rencontres, fort du lien étroit qu'il cultive entre tous ces acteurs et de sa capacité à les mettre en mouvement. Savoir se renouveler, trouver les réponses aux questions que les

industriels ne se posent pas encore, définir les thématiques qui feront les débats de demain et les experts qui sauront les incarner : c'est l'ambition que nous portons à chaque édition. Car pour parler d'innovation, nous avons la mission d'innover nous aussi.

Philippe BOIRON :
« Il y a 30 ans, nous avons réuni deux mondes qui ne se connaissaient pas, l'alimentation et la santé. Aujourd'hui, leur dialogue est devenu une évidence. C'est peut-être ce dont nous sommes le plus fiers. »

1995. La 1re édition des JAS. Le pari était audacieux : convaincre des PME agroalimentaires de participer à un événement consacré à la nutrition santé, une thématique alors plutôt explorée par les grands groupes. Faire se rencontrer ces deux mondes relevait du défi. C'est Michel



01.



02.

Guérard, grand nom de la gastronomie française et précurseur de la cuisine santé, qui avait accepté d'en être le parrain et qui a contribué à faire naître une prise de conscience durable : industriels et experts pouvaient travailler ensemble, en complémentarité. Ce message irrigue encore chaque édition des JAS.

Trente ans plus tard, le périmètre s'est considérablement élargi. La nutrition santé s'est fondue dans une vision plus large de l'alimentation durable, incluant l'éco-innovation, l'éco-conception et l'impact environnemental. Au fil des éditions, les start-up ont rejoint les industriels, apportant cette capacité de rupture que les organisations établies ne peuvent pas toujours se permettre.

Et les étudiants, au travers d'Ecotrophelia – futurs acteurs de la filière – projettent sur nos débats un regard de moyen et long terme qui nous est précieux. L'esprit des JAS reste le même : optimiser chaque opportunité de rencontre pour que l'innovation, avance plus vite.

Le Pôle Expo Le cœur battant de l'événement

Deux jours pour découvrir, comparer et connecter. Le Pôle Expo des JAS rassemble en un seul lieu l'essentiel des solutions et savoir-faire de l'agroalimentaire. Véritable vitrine du secteur, le Pôle Expo réunit de nombreux exposants représentant l'ensemble de la chaîne de valeur agroalimentaire : fournisseurs d'ingrédients, équipementiers, spécialistes de l'emballage, pôles de compétences, prestataires spécialisés, acteurs régionaux... C'est ici que se nouent les partenariats et que se découvrent les innovations de demain. Que vous cherchiez à optimiser vos procédés, repenser vos emballages ou développer de nouveaux produits, les exposants des JAS seront présents pour répondre concrètement à vos enjeux.

- 01. Thierry BOURGEOIS.
- 02. Philippe BOIRON.
- 03. 04. 05. JAS La Rochelle 2024 - © Studio Curty



03.

Le Village Start-Up Focus sur le futur

Depuis sa création en 2018, le Village Start-up est devenu l'un des espaces les plus attendus des JAS. Un concentré d'audace et d'innovation, au cœur de l'événement.

Les transformations des habitudes alimentaires et les nouvelles attentes des consommateurs imposent aux acteurs de la filière d'accélérer leur mutation. C'est précisément là qu'interviennent les start-up : en apportant des réponses concrètes, agiles et souvent disruptives aux défis de demain. Deux grandes familles composent le Village dédié aux jeunes pousses de moins de 6 ans : les start-up spécialisées en agroalimentaire (innovations produits, ingrédients, procédés et services) et celles proposant des solutions pour réduire l'impact environnemental des entreprises de la filière. Plus d'une trentaine de jeunes pousses seront présentes, accessibles à tous les participants, et pleinement intégrées au dispositif de rendez-vous d'affaires des JAS.



04.

Les ateliers L'expertise en mode immersif

En complément des conférences, les ateliers des JAS offrent un format plus resserré, plus interactif et favorisent les échanges. Au programme des deux jours, douze ateliers couvrant un spectre large des enjeux actuels de la filière : éco-conception des boissons, éducation et équilibre alimentaire, stratégie de décarbonation, affichage environnemental, Nutri-Score, réemploi en restauration, filière des légumineuses en région, robotique agroalimentaire... sont quelques-uns des thèmes abordés lors de cette édition des JAS.

Les conférences Deux jours pour prendre de la hauteur

Réglementation, emballages, ingrédients, consommateurs, sobriété énergétique, sécurité alimentaire... Le programme des conférences aux JAS 2026 couvre l'ensemble des grands enjeux qui traversent la filière et donne la parole à des experts et des industriels engagés. Sept thématiques, deux jours, une quarantaine d'intervenants.



05.

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

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

Un partenariat naturel autour d'Ecotrophelia

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

Thomas HABERSETZER :

À Bordeaux, c'est d'abord une dynamique collective qui s'est affirmée, portée par les projets, les innovations et la force des propositions des étudiants. Une dynamique perceptible autant chez les étudiants que dans l'enthousiasme des équipes pédagogiques qui ont accompagné l'édition.

Et aussi, pour être tout à fait sincère, pour nous, enseignants et pédagogues, l'organisation de

manifestations de cette ampleur, en dehors de notre champ de compétence habituel, reste un vrai défi, qui a été relevé avec force grâce à la mobilisation des équipes de l'ENSMAC – Bordeaux INP et de Bordeaux Sciences Agro, qui ont joué un rôle clé dans la réussite de cette première année en Nouvelle-Aquitaine.

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

Agathe BERTIN : Cette articulation s'est imposée assez naturellement pour nous. Si nous avons surtout une connaissance plus approfondie du monde industriel, nous évoluons depuis longtemps entre

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

Quel profil de professionnels sera présent à La Rochelle ?

Agathe BERTIN : L'éventail est très large : start-up, grandes entreprises, fournisseurs d'ingrédients, d'emballages, d'équipements ou de services. L'ensemble des



02.

maillons de la filière agroalimentaire est représenté. Cette diversité est essentielle, car elle permet à chaque projet de trouver son échelle de projection. Certains projets Ecotrophelia peuvent correspondre à des dynamiques de start-up, d'autres à des logiques industrielles plus structurées. Mais ils constituent aussi un terrain d'identification de talents, et donc une opportunité pour les entreprises de repérer de futurs profils et d'envisager des recrutements.

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

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

Thomas HABERSETZER :

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

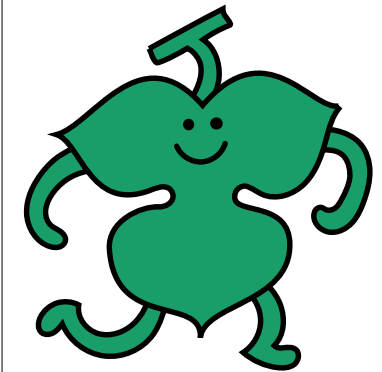
Avec le recul, qu'est-ce qui vous semble encore à renforcer dans l'approche des étudiants, notamment sur le passage de l'idée aux réalités du secteur ?

Agathe BERTIN : À vrai dire, les projets sont déjà très aboutis dans leur ensemble. La principale limite apparaît souvent au moment du passage à l'échelle industrielle : la machinabilité – la faisabilité en conditions réelles – l'intégration dans des outils de production existants. Concrètement, ce qui fonctionne en prototype ne passe pas toujours sans adaptation dans une ligne de production ou dans un cadre industriel réel. Dans l'industrie, ces contraintes sont omniprésentes et portées par des expertises différentes – formulation, production, qualité, process. Les étudiants, eux, doivent les appréhender simultanément, en équipe réduite, ce qui rend l'exercice forcément exigeant.

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

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

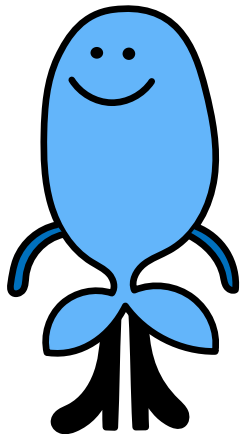
Avec le recul, ce qui frappe, c'est que les fondamentaux du concours ont finalement assez peu changé. La pluridisciplinarité reste le socle du dispositif et continue de structurer l'ensemble des projets, de la conception produit à la communication et au marketing. C'est cette articulation entre les différentes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



01.

01. Thomas HABERSETZER.

02. Agathe BERTIN.



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

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

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

BORDEAUX 2025

Cette dynamique se retrouve dans les projets étudiants, où les contraintes actuelles – tensions sur les matières premières, emballages, chaînes d'approvisionnement – obligent à repenser les solutions autrement.

Les étudiants s'emparent de ces enjeux avec une certaine liberté. Ils proposent des approches qui sortent des cadres, précisément parce qu'ils ne sont pas encore pris dans les automatismes industriels. Cette liberté de regard produit des propositions qui surprennent, parfois secouent, et font émerger des perspectives.

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

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

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

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

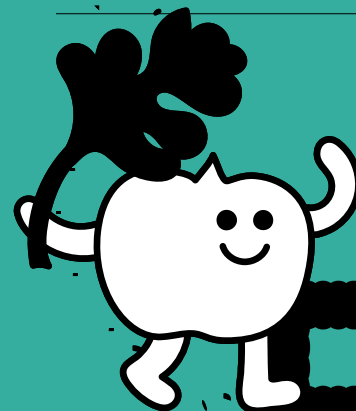
Agathe BERTIN : L'ingrédient est véritablement au cœur de la formulation alimentaire. Il concentre à la fois un levier d'innovation, un levier nutritionnel et un levier économique majeur pour le secteur. Mais cette centralité s'accompagne aussi de fragilités, notamment lorsque les matières premières dépendent de chaînes d'approvisionnement longues ou instables.

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

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

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

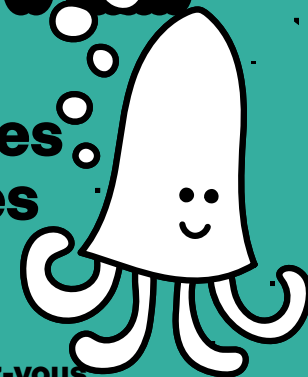
Agathe BERTIN : Le prix "Coup de cœur du public", déjà en place, sera cette année ouvert à l'ensemble des participants aux JAS La Rochelle. Ce public, composé de professionnels expérimentés et attentifs aux innovations du secteur, découvrira les projets étudiants et sera invité à voter pour son préféré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



FOCUS FILLIÈRE

Ecotrophelia, les filières à l'heure des nouvelles générations

À chaque édition, les filières sont au rendez-vous et accueillent les propositions étudiantes, tout en partageant leurs savoir-faire. Ce dialogue entre regard neuf et expérience du terrain fait émerger des innovations concrètes et trace des pistes pour construire des solutions ensemble.



France Filière Pêche

Depuis près de 15 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 encore trop méconnue alors qu'elle contribue au "bien-manger" des Français.

Créée en 2012, l'association réunit tous les maillons de la filière : marins-pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, grossistes, enseignants 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 produits 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

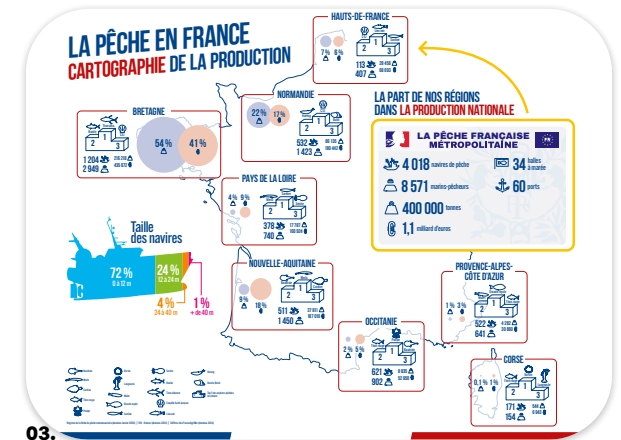
de consommation concentrée sur quelques espèces (essentiellement saumon, cabillaud, crevettes). Faire découvrir au plus grand nombre et valoriser la diversité de la pêche française et des espèces, telle sont les missions numéro 1 de la marque qui déploie chaque année des campagnes de communication en 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.

France Filière Pêche a accompagné, depuis sa création, pas moins de 240 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.

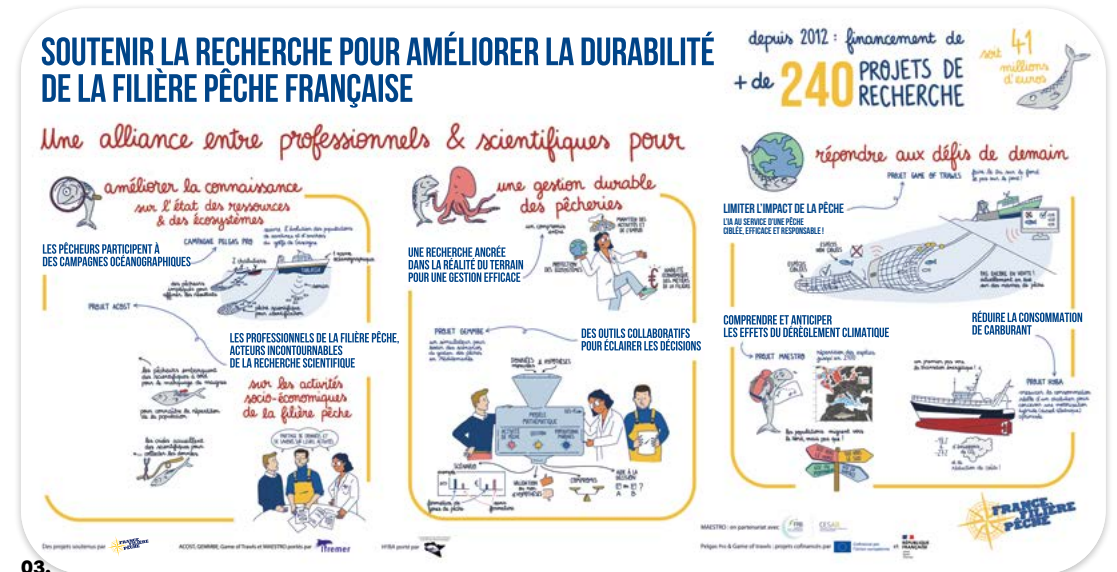
Pour en savoir plus sur France Filière Pêche et PAVILLON FRANCE : www.francefilierepeche.fr www.pavillonfrance.fr



01. POISSONS - COQUILLAGES - CRUSTACÉS - CÉPHALOPODES



01. 02. 03. Fresques présentées par Pavillon France au Salon International de l'Agriculture 2026 - © Margaux Lhuissier/FFP



03.

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 oléoprotéagineuse 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 partie intégrante des actions menées par l'Interprofession pour dynamiser l'ensemble de la filière. Cela incarne aussi parfaitement l'investissement des professionnels pour répondre aux grands enjeux de transition agricole et alimentaire.

Terres Univia et Ecotrophelia : Inspirer les étudiants pour favoriser l'innovation alimentaire

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 alimen-

taire 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, richesse en fibres et en protéines notamment. Les nouveaux produits imaginés doivent permettre aux légumineuses de retrouver toute leur place au cœur de notre alimentation. C'est tout le défi dans lequel la filière est impliquée et auquel elle associe les étudiants.

Les légumineuses : des graines de transition pour l'avenir

Les légumineuses constituent l'une des solutions aux transitions

agricole, alimentaire et environnementale. Elles contribuent à une agriculture 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 et leur insertion dans les assiettes des consommateurs.

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

La structuration de filières locales est un aussi un levier 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 lentilles et pois chiches © Alessio Orrù (AdobeStock).
- 02. Houmous crémeux fait maison © Anne Del Socorro (AdobeStock).
- 03. Pois chiches © Mescioglu (AdobeStock).



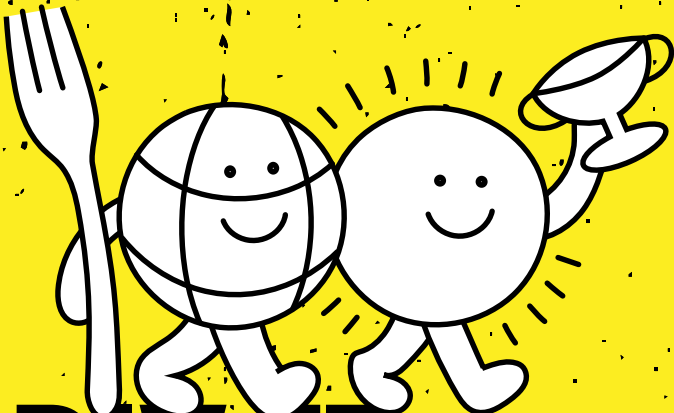
01.



02.



03.



PRIX ET JURYS

**En 2026, ce sont 7 trophées,
6 prix et 1 mention spéciale qui seront
décernés, avec près de 30 000 €
de dotation globale à la clé.**

PRIX ET JURYS

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

À Ecotrophelia 2026, les idées qui feront la différence décrocheront les trophées Or, argent et bronze. Près de 30 000 € de dotation viendront saluer les équipes à travers les différents prix et trophées.

Le jury national désignera les lauréats des trois grands prix parmi les équipes présélectionnées par le jury technique.

En 2025, l'Ecotrophelia Or a récompensé l'équipe **Encore MIEUX !** de l'ISARA pour un projet qui revisite les raviolis farcis dans une version gourmande et anti-gaspi. Leur parti pris ? Associer une pâte élaborée à partir de farine de baguettes précuites gaspillées à une farce onctueuse au pesto de fanes de carottes, Parmigiano Reggiano AOP, ricotta et mozzarella.

01. 02. L'équipe d'Encore MIEUX ! recevant le prix Or l'an dernier - © Emilie P (@lesfocusdemilie)



01.

50000€
ECOTROPHELIA
France d'Or



25000€
ECOTROPHELIA
France d'Argent



15000€
ECOTROPHELIA
France de Bronze



02.

Légum



mineuses



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 Faba' pop qui a remporté le prix Légumineuses en 2025.

04.

PRIX ET JURYS

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 pour les particuliers, les professionnels, 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 dans le quotidien des consommateurs

Ces graines pleines de ressources reviennent sur le devant de la scène. Ce sont des 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 disposent en effet de 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 invite les 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 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 d'innovation proposée devra contenir une ou plusieurs légumineuses produites dans les territoires, représentant une part significative du produit. Pour rapporter les suffrages, le produit 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. Poissons frais dans un étalage
Pavillon France -
© France Filière pêche

PRIX ET JURYS

**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

&



Légumes



01. Tomates en conserve
- © Adobe Stock.

02. Fruits congelés
- © Adobe Stock

03. Mélange de légumes surgelés
- © Adobe Stock

PRIX ET JURYS

**Trophée Ecotrophelia France
Innovation**

Fruits et légumes

4000€

La FIAC, fédération des industries d'aliments conservés, surgelés et déshydratés, est fière de soutenir l'édition 2026 du concours Ecotrophelia. Partenaire du trophée "Fruits et Légumes" pour la 4^e 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 2026, 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 13 % des adultes consomment 5 fruits et légumes par jour, et 19 % 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 ET JURYS

**Trophée Ecotrophelia France
Innovation**

**Innovation
Nutrition**

1500€

Le Carnot Qualiment accompagne les entreprises de l'agroalimentaire 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.



01.



02.



03.

Parce qu'une innovation alimentaire ne se résume pas à une bonne idée, le prix Science et technologie porté par l'ACTIA - le Réseau des Instituts techniques de l'agro-alimentaire - récompense le projet qui transforme la science et la technologie en véritables leviers d'innovation.

Le prix distinguera l'équipe ayant démontré une approche scientifique rigoureuse et ambitieuse du développement produit, en mobilisant la recherche, l'expérimentation et l'exploration technologique au service d'une innovation alimentaire concrète et maîtrisée.

Une attention particulière sera portée :

- à la rigueur scientifique de la démarche expérimentale et à la robustesse des protocoles mis en œuvre ;
- à la maîtrise technique du développement : formulation, procédés, durée de vie, conditionnement et qualités finales du produit ;
- à la pertinence des outils analytiques mobilisés pour valider les performances du produit ;
- ainsi qu'à l'exploration, l'adaptation ou l'intégration de technologies innovantes ou émergentes.

Le jury valorisera donc les projets capables de relier excellence scientifique, innovation technologique et application concrète au service du produit final - une approche au cœur des missions des Instituts techniques de l'ACTIA, qui accompagnent les entreprises agroalimentaires dans leurs parcours d'innovation.

01. 02. 03. Matériels de laboratoire - © A.-L. Dermenghem - Actia

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 croissance, 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.



01.



02.

01. L'équipe Castamel reçoit le prix de l'entrepreneuriat en 2025. - © Emilie (@lesfocusdemilie)

02. Élise BOURCIER.

Cette année, le lauréat du Prix de l'Entrepreneuriat bénéficiera d'un mentorat dédié, porté par le réseau FoodTech® France

Élise BOURCIER, présidente de FoodTech® Grand Est et fondatrice de C&DAC, revient sur cet engagement.

Ecotrophelia décerne chaque année un Prix de l'Entrepreneuriat — que vient-il reconnaître exactement ?

Élise BOURCIER : Ce prix récompense les projets qui s'inscrivent dans une réalité économique concrète et crédible. Les projets

Ecotrophelia sont presque toujours innovants et éco-conçus. C'est l'ADN du concours. Ce prix interroge autre chose : il distingue ceux qui ont démontré qu'un vrai marché existe derrière l'idée, un produit accessible au consommateur, une demande identifiée et documentée, des circuits de distribution pensés et cohérents avec le positionnement. Soutenir la démarche entrepreneuriale, accompagner le passage du projet étudiant à la réalité d'une entreprise viable : voilà tout l'enjeu.

De l'idée à l'entreprise viable, qu'est-ce qui fait vraiment la différence ?

Élise BOURCIER : Le passage de l'un à l'autre se joue souvent sur un seul indicateur : le ré-achat. Le premier achat relève de la curiosité, du marketing, de l'opportunité. La vraie confirmation, c'est le retour du consommateur : il valide à la fois la qualité du produit, son adéquation au goût, et son intégration naturelle dans un panier à un prix consenti. La qualité intrinsèque du produit ne suffit pas. La distribution est tout aussi structurante : sans le bon référencement, sans les bons circuits, même le meilleur produit reste invisible.

Pourquoi FoodTech® France a-t-il choisi d'accompagner le lauréat du Prix de l'Entrepreneuriat avec un mentorat dédié ?

Élise BOURCIER : Entreprendre ne se fait pas seul, et le passage du concours à l'entreprise réelle représente une étape radicalement différente. À l'issue d'Ecotrophelia, les étudiants diplômés se retrouvent face à un choix : le marché du travail ou l'aventure entrepreneuriale.

L'envie ne suffit pas. L'entrepreneuriat est un monde exigeant : beaucoup de jeunes entreprises n'atteignent pas les caps des 3 ans, des 7 ans, seuils connus et pourtant souvent mal anticipés.

L'objectif de ce mentorat est de lever ces verrous en amont, en accompagnant les lauréats dans les meilleures conditions : mise en relation avec les acteurs clés de la création d'entreprise, appui technique sur la production, la distribution, le financement, les partenariats industriels. Une continuité naturelle de l'accompagnement reçu pendant le concours, au moment précis où les difficultés deviennent les plus grandes.

Derrière ce mentorat, il y a le réseau FoodTech® France. Pouvez-vous nous le présenter ?

Élise BOURCIER : FoodTech® France est un réseau national qui rassemble l'ensemble des acteurs de l'innovation alimentaire : porteurs de projets, entrepreneurs, industriels, distributeurs, financeurs, structures d'accompagnement. Tout l'écosystème nécessaire à la création et au développement d'une entreprise dans le secteur alimentaire, réuni au même endroit. Le réseau dispose d'antennes dans quasiment toutes les régions de France. C'est cette proximité territoriale et cette densité de compétences qui en font un levier précieux. J'en sais quelque chose : c'est grâce aux dispositifs FoodTech® que j'ai pu structurer et développer C&DAC. Cette expérience nourrit aujourd'hui mon engagement auprès des startups que j'accompagne à mon tour, en présidant FoodTech® Grand Est.

Quels critères permettent d'évaluer la solidité d'un marché derrière un projet ?

Élise BOURCIER : Trois dimensions sont déterminantes. La demande, d'abord : le produit répond-il à un besoin réel et documenté ? Existe-t-il des preuves, même préliminaires, d'une intention d'achat ? Et surtout, d'un ré-achat ? L'accessibilité, ensuite : le produit est-il conçu pour s'intégrer naturellement dans le quotidien d'un consommateur, à un prix juste ? La distribution, enfin : les circuits de commercialisation ont-ils été pensés avec la même rigueur que le produit lui-même ? Demande, accessibilité, distribution : ce triptyque constitue le socle de toute évaluation entrepreneuriale sérieuse.

Un conseil pour les équipes qui auraient l'ambition de franchir le pas ?

Élise BOURCIER : Oser entreprendre, et surtout oser être accompagné. Se faire challenger, accepter les remises en question, ne pas s'arc-bouter sur la version du projet présentée au concours. Entre ce projet et l'entreprise réelle, des évolutions sont inévitables et nécessaires. Il faut les accueillir comme une nouvelle étape, non comme une trahison de l'idée d'origine. Bien s'entourer, trouver les bons interlocuteurs, les bons réseaux : c'est la condition de tout le reste.



PRIX ET JURYS

Prix
Alimentation Durable
3000€

Le Prix Alimentation Durable met en lumière les projets qui pensent l'impact de l'alimentation dans toute sa chaîne de valeur, de la matière première jusqu'au produit. Le Prix Alimentation Durable met en lumière les projets qui pensent l'impact de l'alimentation dans toute sa chaîne de valeur, de la matière première jusqu'au produit final. Derrière cette distinction, une conviction forte : l'innovation alimentaire doit aussi interroger l'origine des ingrédients, les systèmes agricoles, les emballages, ainsi que l'impact social et environnemental des solutions proposées, afin de penser des modèles plus cohérents et responsables dans leur ensemble.

Cette distinction met en avant des démarches capables de faire émerger des pratiques plus durables, de la graine à l'assiette, jusqu'au compost. Origine des matières premières, procédés de fabrication, gestion des ressources, packagings, valorisation des coproduits ou réduction du gaspillage : chaque étape compte dans la réflexion portée par les équipes.

Ecotrophelia perpétue ce prix afin d'encourager la nouvelle génération à prendre pleinement part à la transformation des modèles alimentaires, en intégrant dès la conception des projets les enjeux de durabilité et de nutrition. L'objectif est de faire évoluer les systèmes alimentaires vers des modèles plus sains, plus respectueux des personnes, des territoires et des écosystèmes.



01. Champ de blé -
© Pat_Photographies
(pixabay)

PRIX ET JURYS

Prix
Protéines Alternatives
500€

Hack the Fork, association dédiée à l'activation et au soutien des jeunes talents dans le secteur des protéines alternatives, remet ce prix pour récompenser le projet le plus prometteur alliant innovation, impact mesurable et viabilité économique.

L'innovation au service d'une transition protéique accessible

Légumineuses, algues, mycélium, fermentation de précision, viande cellulaire... Les protéines alternatives offrent un spectre d'innovation considérable. Mais encore faut-il que ces produits démontrent leur qualité gustative et soient accessibles en termes de coûts pour attirer les consommateurs.

Planète, souveraineté, éthique et santé

Réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter la pression sur les terres agricoles et préserver la biodiversité : les protéines alternatives répondent à des urgences écologiques bien documentées. Elles constituent également un levier stratégique pour renforcer l'autonomie alimentaire de la

France, la santé de sa population et promouvoir une consommation plus éthique pour toutes et tous.

Spécificités du prix "Protéines alternatives"

Le produit devra s'inscrire dans une logique explicite de substitution ou réduction des protéines animales, démontrer sa viabilité économique et proposer des synergies industrielles réalistes. En plus de recevoir le prix, l'équipe lauréate sera invitée à participer au hackathon Hack the Fork 2026.



01.



02.

01. 02. Première édition de «Hack the Fork» (HtF 2025), un hackathon de 36 heures dédié à la FoodTech, qui s'est tenu à l'École 42 à Paris. - © FAIRSHOT

PRIX ET JURYS

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. Et leur installation sur le marché français fait plaisir à voir. 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. Dernière lauréate en date, l'équipe

réunionnaise de Tasty Paille, dont l'ingéniosité et la persévérance ont su transformer une idée «folle» en réalité concrète : une paille comestible et écoresponsable conçue à partir de coproduits de poissons et de riz !



01.



03.



02.

PRIX ET JURYS

Prix Coup de cœur du public

500 €

Décerné au projet qui fait la différence lors des rencontres avec les professionnels et personnalités invité.e-s, ce prix récompense celui qui réussit à capter l'attention sur le terrain. Entre échanges sur les stands, dégustations et démonstrations, les projets se dévoilent et se confrontent au regard du public.

Cette année, **une nouveauté vient renforcer ce temps fort : les professionnels des JAS La Rochelle rejoignent le vote** et participent pleinement à la désignation du projet le plus marquant. Leur regard expert vient enrichir l'évaluation et donner une dimension encore plus concrète à la reconnaissance des innovations étudiantes.



04.



05.

Mention spéciale Le Coup de cœur des étudiants

Mon projet en 120 secondes 2026, c'est le moment où les idées prennent vie sur scène en version express. En 2 minutes chrono, les étudiants transforment leur produit en mini-show : énergie, humour et créativité au rendez-vous.

À la fin de la session, place au vote : les étudiants désignent leur coup de cœur parmi les équipes en compétition. Celui qui aura le plus marqué les esprits remporte la mention spéciale.

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

02. Étudiants de Les Mirés en 2024

03. Produits Tasty'paille, Bois ton verre, croque ta paille en 2025.

04. Étudiants de Sensoria Gourmet en 2025.

05. Étudiants de DailySpi devant leur stand en 2025.

« L'innovation peut se traduire par la réponse à une problématique réelle du consommateur final. »

Entretien avec Capucine GRANDSIR, présidente du jury national, responsable sectorielle Agriculture et Industrie Agroalimentaire Bpifrance et alumni Ecotrophelia.

Quel est le rôle de Bpifrance dans l'innovation alimentaire ?

Capucine GRANDSIR : Bpifrance, la banque publique d'investissement, intervient selon trois grandes modalités : l'investissement en fonds propres dans les entreprises, le financement par la dette ou la subvention, et enfin le conseil et l'accompagnement. Le secteur agroalimentaire peut bénéficier de ces trois types d'outils. Côté accompagnement, nous avons par exemple un accélérateur dédié aux PME et ETI agroalimentaires. Côté investissement, nous sommes entrés au capital de plusieurs startups et PME du secteur. Un exemple très récent : Standing Ovation, une entreprise qui produit des caséines – l'une des protéines principales du lait – sans faire appel à la vache, grâce à ce qu'on appelle la fermentation de précision. C'est une voie de biotechnologie de rupture, qui répond à la fois à la valorisation



01. Capucine GRANDSIR

des coproduits de l'industrie laitière, à la demande croissante en protéines en Occident, et à la réduction de l'impact environnemental de la filière.

Depuis votre poste d'observation à Bpifrance, quelles seraient concrètement vos attentes vis-à-vis d'un projet d'innovation type Ecotrophelia ?

Capucine GRANDSIR : Les projets les plus pertinents à nos yeux seront ceux qui intègrent une double dimension : souveraineté alimentaire d'un côté, impact environnemental de l'autre. Sur la souveraineté, cela implique d'être attentif au *sourcing* des ingrédients, de privilégier le local quand c'est possible – les légumineuses françaises, par exemple, apportent des compléments protéiques tout en ayant des effets agronomiques positifs. Ces deux axes – souveraineté et impact – sont les premières grilles de lecture que Bpifrance appliquerait à un projet innovant. Enfin, la solidité du business plan est une attente essentielle de Bpifrance. Il permet de s'assurer que le produit trouvera son marché et débouchera sur une société rentable et donc durable.

Les investissements de Bpifrance dans l'agroalimentaire sont-ils systématiquement liés à des enjeux environnementaux ?

Capucine GRANDSIR : Bpifrance se définit comme la banque du

climat. À ce titre, chaque investissement – qu'il s'agisse de dette, de subvention ou de capital – fait l'objet d'une due diligence sur ces aspects environnementaux. Il existe également des outils spécifiques, comme le Diag Eco-Flux ou le Diag Ecoconception qui permettent aux entreprises, et pas seulement dans l'agroalimentaire, de bénéficier d'une aide à la prestation de conseil en éco-conception et en réduction de l'impact environnemental de leurs produits.

Quelles sont les grandes priorités qui devraient guider l'innovation alimentaire aujourd'hui ?

Capucine GRANDSIR : Le consommateur final est attentif en priorité aux qualités organoleptiques du produit et à son prix, sans quoi, il ne rachète pas. Or, l'alimentation est responsable de 20% des émissions de gaz à effet de serre en France et sur un panier de 100€ de courses, seulement 6€ reviennent à l'agriculteur. Innover dans l'alimentaire aujourd'hui c'est donc répondre aux attentes du consommateur tout en repensant la répartition de la valeur et l'empreinte environnementale d'un produit.

Vous avez vous-même participé à Ecotrophelia. Qu'est-ce que cette expérience vous a apporté ?

Capucine GRANDSIR : En 2022,

avec l'Université de technologie de Compiègne, nous avons développé une gaufre à base de fruits pour le petit-déjeuner, pratique à consommer car surgelée et réchauffable en quelques secondes au toaster. Ce qui m'a le plus marqué, c'est la dimension globale du projet : on ne travaille pas uniquement sur l'aspect R&D scientifique, mais sur tout ce qui entoure un produit – stratégie marketing, construction d'un business plan, projection vers une commercialisation réelle. Ecotrophelia oblige à penser un produit dans toutes ses dimensions.

Selon vous, les projets Ecotrophelia seraient-ils capables de « secouer » le secteur alimentaire ?

Capucine GRANDSIR : Je vais prendre mon propre exemple : une gaufre aux fruits surgelée, ce n'est pas une *deep tech*. Il n'y a pas de rupture technologique au sens strict. Et pourtant, le projet était innovant – parce que l'innovation se logeait dans l'usage plus que dans le produit lui-même. Répondre au besoin concret d'un consommateur qui a de moins en moins de temps pour préparer ses repas, lui proposer quelque chose de pratique, rapide, sans tomber dans l'ultra-transformation : c'est déjà une forme d'innovation qui compte. Il n'y a pas besoin de rupture pour être innovant. L'innovation peut se traduire par l'usage, par la réponse à une problématique réelle du consommateur final.



À l'issue des sessions des 16 et 17 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 Capucine GRANDSIR, Responsable sectorielle Agriculture et Industrie Agroalimentaire Bpifrance.

Le 18 juin, le jury national décernera les Trophées Or, Argent et Bronze, ainsi que les prix Innovation.

En 2026, le nouveau prix **Protéines végétales**, doté par Hack The Fork, vient enrichir le palmarès de l'édition. Au total, 7 trophées, 6 prix et 1 mention spéciale seront remis lors des journées du concours.

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

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



JURY TECHNIQUE

PRÉSIDENTE

Elisabeth PAYEUX, directrice de l'Institut Carnot AgriFood Transition

VICE-PRÉSIDENTE

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

Aude CHEVALIER, Alumni Ecotrophelia, fondatrice de **Encore MIEUX !**

Tafath KADRI, Alumni Ecotrophelia, fondatrice de Kaya Drop

Stéphane KITTAVINY, Alumni Ecotrophelia, fondateur de Kaya Drop

Yoann MONGET, Référent Alimentation - ADEME Nouvelle-Aquitaine

Sophie NEUMANN, Ingénieure Vivres Opérationnels - CIEC (Centre Interarmées du Soutien Equipements Commissariat)

Morgane PARIS, Head of Development - Hack the Fork

Romain PAVONI, Chef Bureau Vivres Opérationnels - CIEC (Centre Interarmées du Soutien Equipements Commissariat)

Louis RIOCHET, Chef de projet réemploi - Citeo

Florine ROLLIN, Cheffe de projet - Citeo

Pauline RONDEAU, Alumni Ecotrophelia, équipe **Encore MIEUX !**

COLLÈGE ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

REPRÉSENTANTS FRANCE FILIÈRE PÊCHE

Léa GRACIA, Chargée de mission appui technique et démarches RSE - France Filière Pêche

REPRÉSENTANTE TERRES UNIVIA

Elodie TORMO, Responsable pôle Valorisation Innovation Veille Terres Univia

REPRÉSENTANTES PACT'ALIM

Amandine MENU, Responsable Réglementation et Qualité à Pact'Alim

COLLÈGE CENTRES TECHNIQUES ET R&D

Alexis DELETOILLE, Directeur adjoint du Carnot Qualiment

Alice DULAS, Responsable des projets France chez ACTIA

Marie HÉBERT, Chef de Projet technologie CTCPA

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

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

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

COLLÈGE UNIVERSITÉS ET ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

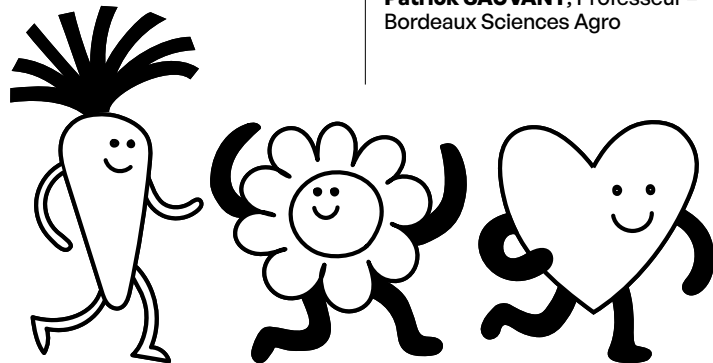
Sylvia IMBART, Enseignante-chercheuse - EBI

Mirian KUBO, Enseignante-chercheuse - UTC

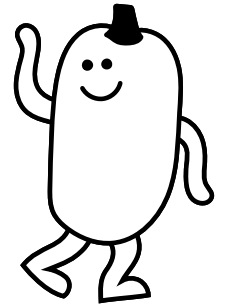
Emmanuelle LAUTIÉ, Ingénieure formation et recherche - Institut Agro Montpellier

Sylvie MARCHESSEAU, Enseignante-chercheuse - Polytech Montpellier

Patrick SAUVANT, Professeur - Bordeaux Sciences Agro



JURY NATIONAL



PRÉSIDENTE

Capucine GRANDSIR, Responsable sectorielle Agriculture et Industrie Agroalimentaire Bpifrance et alumni Ecotrophelia

MEMBRES DU JURY

Abdessamad ARRACHID, Directeur R&D - Cargill / ANIA

Audrey ASHWORTH, Event Director - SIAL Paris

Pauline BOUÉ, Designeuse - @Studiobfood

Elise BOURCIER, C&DAC - Réseau FoodTech@

Guillaume CHANTRE, Directeur général - ACTIA

Laurent COUSIN, Directeur Groupe Recherche & Développement - Sodexo

Jérôme FOUCAULT, Président - Pact'Alim

Ludwig-Hugo HERAIBI, Directeur Marketing & Commercial - INNOV'IA

Sylvie MARCHESSEAU, Enseignante-chercheuse - Université de Montpellier

Bertrand MITARD, Agriculteur - Terres Univia

Elisabeth PAYEUX, Directrice de l'Institut Carnot AgriFood Transition

Rachel PHILIPPE, Alumni Ecotrophelia - Consultante Innovation Wavestone

Elie RIBOUCHON, Responsable développement agricole - La Coopération Agricole

Xavier TERLET, Directeur général - Protéines XTC

EXPERTS DE PRÉSELECTION

Bastien AFFRE, Technopole Agrolandes

Flavie AYMAR, France Filière Pêche

Nicolas BASTIEN, ENSAIA

Julien BOUILLE, Univ Rennes

Céline BRETON, Université Montpellier

Nicolas BROUTE, ESA

François BUCHE, UniLasalle

Dominique CHEVALIER-LUCIA, Polytech Montpellier

Matthieu CRAPART, ONIRIS

Bernard CUQ, IA Montpellier

Clarissa DETOMI, IA Montpellier

Marie DUBOT, Terres Univia

Driss ELOTHMANI, ESA

Pascale ERTUS, Uni Nantes

Salome FALISE, AgroParisTech

Nawel-Zohra FELLAH-DEHIRI, AgroParisTech

Jean-Marc FERRANDI, ONIRIS

Sandrine FREUCHET, ONIRIS

Cyrielle GARCIA, ESIROI

Laurent GRIMAL, Université Hte Alsace

Sylvia IMBART, EBI

Irina IOANNOU, ESA

Nathalie JACOB, Thai Union

Jordane JASNIEWSKI, ENSAIA

Mirian KUBO, UTC

Cécile LE FLOCH-FOUÉRÉ, IA Rennes-Angers

Valérie LECHEVALIER, IA Rennes-Angers

Sylvie MARCHESSEAU, Polytech Montpellier

Paul MENUT, AgroParisTech

Lionel MUNIGLIA, ENSAIA

Françoise NAU, IA Rennes-Angers

Carole PROST, ONIRIS

Samira ROUSSELIÈRE, ONIRIS

Martine SARETTE, ENSMAC

Virginie SCHWEITZER, Université Hte Alsace

Azadeh SHOMALI, ESSCA

Béatrice SIADOU-MARTIN, Université Montpellier

Anne-Sylvie TIXIER, Université Avignon

Jonathan VALILA, Institut Agro Dijon

Olivier VAN INGELGEM, SVDF

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

D'abord, la valorisation des coproduits et des ressources sous-exploitées. Ensuite, la rencontre entre gourmandise et nutrition. Puis la réinvention des packagings et des formats pour réduire l'impact environnemental. Enfin, les procédés de transformation, devenus un moteur d'innovation à part entière.

Ensemble, ces évolutions dessinent une innovation alimentaire plus sobre, plus inventive et plus engagée, en prise directe avec les enjeux de la transition alimentaire.

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

Les projets placent les coproduits au cœur de leurs démarches et repensent l'usage des matières premières. **Les drêches de brasserie, par exemple, sont au centre de deux projets : CÉL' Est** les valorise sous forme de petits pains riches en protéines destinés à la restauration collective, tandis que **La Boulette** les intègre à des boulettes de poulet à destination des CROUS. Dans cette même logique, **Calipso** transforme des

arêtes de poisson en ingrédient riche en protéines, intégré à une collation santé associant chocolat et amande. **Barré** et **FROUCHA!**, quant à eux, s'emparent de la caroube et la déclinent en tablettes : le premier comme alternative au cacao, le second dans une formulation associant caroube et fruits fermentés.

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

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

Gourmandise et nutrition avancent main dans la main.

Les projets ne cherchent plus à arbitrer entre plaisir et santé, mais à les faire coexister dans des produits accessibles. **Lyov** introduit les probiotiques dans une bouchée gourmande à base de kéfir lyophilisé enrobé de chocolat. **Endu'reng** et **KréoBoost** proposent des alternatives énergétiques en rupture avec les codes sucrés traditionnels : hareng fumé et sarrasin en barre pour le premier, patate douce et



naturalité pour le second. **Gustine** revisite le pesto en associant cresson, chanvre et comté dans une sauce à la fois gourmande et nutritive, riche en protéines et en goût.

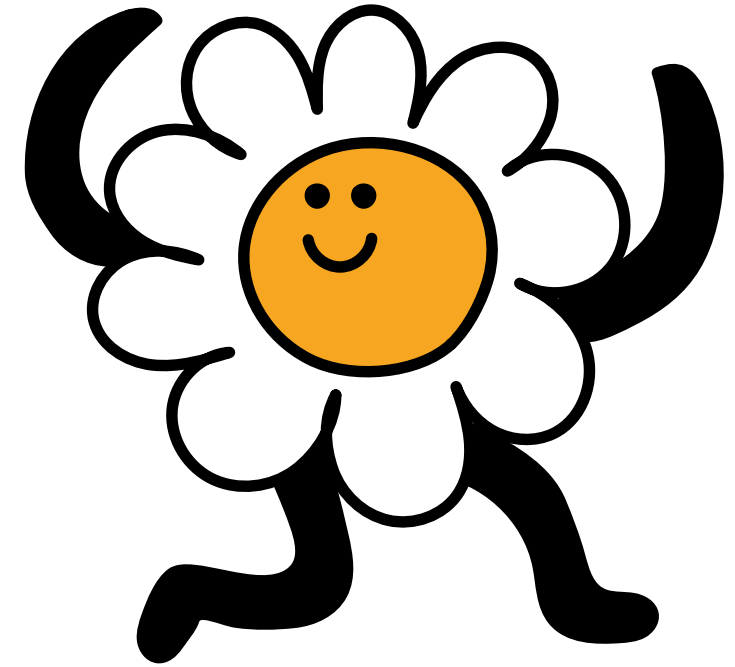
Dans un autre registre, **ZAVO** propose un petit-déjeuner complet et rapide sous forme de boisson lactée à base d'avocat. **L'Atelier Cicer** valorise les légumineuses avec une offre de couscous riche en protéines végétales et sans gluten.

La gourmandise devient un vecteur de nutrition, où le plaisir accompagne désormais des apports pensés pour répondre à de nouveaux usages.

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

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

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



forme de pastille à reconstituer, conditionné en doypack compact pensé pour la mobilité.

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

L'innovation ne passe plus seulement par les produits, mais par les procédés qui les transforment. **Fermentation, lyophilisation, transformation en poudres, déplacement de savoir-faire, substitution de matières premières deviennent des leviers majeurs pour réduire l'impact environnemental** des produits alimentaires. Des techniques qui simultanément ouvrent de nouvelles perspectives gustatives et nutritionnelles.

BARRÉ transpose les savoir-faire de la chocolaterie à la caroube, ouvrant de nouvelles perspectives. **Lyov** s'appuie sur la lyophilisation pour stabiliser un produit fermenté en snacking, tandis que **FROUCHA!** mobilise le kombucha dans une matrice solide.

Les procédés permettent aussi de créer de nouveaux formats : **NOMAD** transforme les fruits en poudres puis en pastilles. Les procédés deviennent essentiels pour valoriser des ressources complexes et faire émerger de nouvelles alternatives à l'image de **Sirgho** qui à travers un procédé optimisant l'extraction des sucres du sorgho, permet de développer un sirop pensé comme alternative aux sucres traditionnels.

INNOVATIONS

Les 17 innovations 2026

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.

BARRÉ

BARRÉ, la gourmandise sans cacao qui réinvente l'expérience chocolat.

Institut Agro Rennes-Angers

02.

Calipsos

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

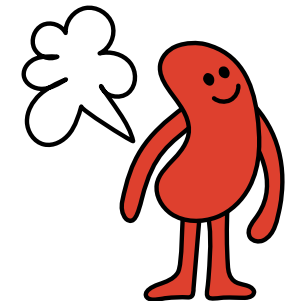
AgroParisTech

03.

CÉL'Est

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

ENSAIA - UHA - ENSAD



04.

CROCGNOUS

Gourmands, nutritifs et pratiques : les Mini Fourrés révolutionnent la restauration collective !

Institut Agro Dijon

05.

Endu'reng

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

ONIRIS

06.

Fevie's

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

Sup'Biotech

07.

FROUCHA!

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

ONIRIS

08.

Gustine

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

Uni La Salle

09.

HERBLINI

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

Université Aix Marseille

10.

KréoBoost

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

ESIROI

11.

KROON

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

ENSMAC Bordeaux INP

INNOVATIONS

12.

L'Atelier Cicer

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

ESA



01.



02.



03.



04.



05.



06.



07.



08.



09.

14.

Lyov

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

ENSAIA - UHA - ENSAD

15.

NOMAD

NOMAD, le smoothie à emporter partout, prêt en un instant

Institut Agro Rennes-Angers



10.



11.



12.

16.

Sirgho

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

AgroParisTech



13.



14.



15.

17.

ZAVO

ZAVO, la boisson lactée à l'avocat gourmande et nutritive qui accompagne vos matinées.

ENSAIA - UHA - ENSAD



16.



17.

INNOVATIONS

BARRÉ

Institut Agro Rennes-Angers

BARRÉ, la gourmandise sans cacao qui réinvente l'expérience chocolat.

BARRÉ est une gourmandise innovante sans cacao, conçue pour offrir une nouvelle expérience inspirée du chocolat. Sa formulation associe céréales torrifiées, caroube et chicorée, développant des notes grillées, biscuitées et chaleureuses, relevées par une pointe d'amertume. Sa texture fondante et son profil gustatif équilibré évoquent les codes du chocolat sans chercher à l'imiter. **BARRÉ** s'adresse à des consommateurs urbains sensibles aux enjeux environnementaux et ouverts à l'innovation alimentaire. En supprimant le cacao, il limite les impacts environnementaux et sociaux liés à cette filière. Son procédé de fabrication s'inspire des savoir-faire chocolatiers, de la torréfaction au conchage. Conditionné dans un emballage recyclable, il est conservé au frais après fabrication, proposé à température ambiante en point de vente et se conserve au réfrigérateur après achat. **BARRÉ** propose ainsi une alternative gourmande, contemporaine et plus durable, à consommer à tout moment.



Etudiant.e.s

ANTONIOTTI Laure
BELGNAOUI Clémence
CAMARD Pauline
DOYEN Erell
ORLANDO Véra
PIFFETEAU Solène
TERRY Lilou

Enseignant.e.s

ABGRALL Olivier
DATIN LECHEVALIER Valérie
GERMAIN Coralie
NAU Françoise



INNOVATIONS

Calipsos

AgroParisTech



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

Le plaisir d'être forte, chaque jour, dans une bille croquante riche en calcium.

Calipsos réinvente la collation santé avec un snack premium : une bille croquante au chocolat noir, riche en calcium grâce à la valorisation d'arêtes de poisson, un coproduit marin durable. Son cœur de biscuit associe amande, avoine et farine de riz pour une texture croquante et un goût délicat, sans gluten ni conservateurs. L'enrobage 70 % cacao apporte du plaisir et un goût intense qui masque subtilement la note de poisson. Pensé pour les femmes après la ménopause et pour lutter contre les risques d'ostéoporose, **Calipsos** offre une solution gourmande, pratique grâce à son doypack refermable et responsable pour soutenir la santé osseuse au quotidien. Retrouvez notre sachet de 160g de 7 portions en grande surface, en parapharmacie ou sur notre site internet!



Etudiant.e.s

BEN EL MILLI Sara
CHIGNOLLI CASTRO Beatriz
ETTORI Alexis
GAUTIER Clément
GOVINDIN Sibylle
LAUBE Clara
SAVOURE Lara
WANG Ziyi

Enseignant.e.s

GUENARD LAMPRON Valérie
MENUT Paul

INNOVATIONS

CéL'Est

ENSAIA - UHA - ENSAD

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

Le pain aux drêches et aux légumineuses. Du champ au plateau, un pain riche en protéines et en fibres qui valorise et démocratise les ressources locales du Grand Est.

En France, seulement 40% de la production de légumineuses couvre la consommation annuelle, due à l'exportation ou à la non connaissance des consommateurs sur leurs goûts, cuisson, et bienfaits. C'est pour cela que **CéL'Est** vous propose : le pain aux drêches et aux légumineuses ! Par sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, il accompagne les plats en restauration collectives d'entreprise et d'administration. Riche en protéines, et riche en fibres, il favorise la satiété, démocratise les légumineuses provenant de coopératives agricoles biologiques locales, et valorise un co-produit de la brasserie : les drêches. Son process proche des boulangeries traditionnelles, offre un Nutri-Score A, et l'éco-conception étant au centre de notre projet, un Eco-score A également. Proposé en sachet recyclable de 50 à 100 pains, pour un prix de 0,2€ le pain individuel, il se conserve congelé sous 3 mois, pour une alimentation nutritive et durable !



Etudiant.e.s

ABDERRAHMANE Lucie
AUBRY Nattie
BEHROOZI Afagh
BOUQUIN Line
GUERICOLAS Claire
GUILMEAU Jade
JUNOT Eline
LOUIS Mathilde
MERIGEAULT Éléonore
MROZ Nicolas
QUINTANA Arthur
ZAGLIO Anaïs

Enseignant.e.s

GRIMAL Laurent
MATHE Christelle
MUNIGLIA Lionel
SALONE Véronique
SELLERON Béatrice

INNOVATIONS

CROC&NOUS

Institut Agro Dijon



Gourmands, nutritifs et pratiques : les Mini Fourrés révolutionnent la restauration collective !

Face aux défis de la transition alimentaire, la restauration collective a besoin de solutions gourmandes, nutritives et responsables. **CROC&NOUS** relève le défi avec ses Mini Fourrés ! Ces produits panifiés fourrés surgelés s'intègrent facilement aux menus (universitaire, lycée...) et s'accompagnent idéalement de légumes. Leur pâte dorée à base de farine de féverole fermentée renferme un cœur gourmand, en deux versions : betterave/fromage de chèvre (source de fibres et de protéines) ou épinard/fromage de chèvre (source de protéines). Grâce à, respectivement 70 et 85 % d'ingrédients issus de pertes alimentaires, ils contribuent à réduire le gaspillage tout en offrant un Nutri-Score B. Format malin (5 kg, environ 190 pièces), cuisson rapide (15 min), conservation 12 mois et emballage 100 % recyclable : tout est pensé pour les pros ! 97 % d'ingrédients d'origine française, prix compétitif (7,65 à 8,28 €/kg HT) : une solution clé en main !



Etudiant.e.s

COURALET Amaia
D'HAILLECOURT Emma
DOUMENC Nadège
JUSSELIN Louna
LEFEBVRE Aline
MANSART Amandine
PINTE Lilie

Enseignant

VALILA Jonathan

INNOVATIONS

Endu'reng

ONIRIS VetAgroBio

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

Endu'reng est une barre salée de récupération sportive, conçue pour les besoins des athlètes d'endurance. À base de hareng, source naturelle d'oméga-3, et de protéines complètes, elle associe du sarrasin (bouilli et soufflé), des pois chiches et une touche de tomate. Composée de seulement 7 ingrédients, elle est sans gluten, pauvre en sucres et sans additifs, colorants ni conservateurs. Son format rectangulaire à la teinte dorée laisse apparaître des inclusions de hareng et de graines. En bouche, l'équilibre entre la note iodée du hareng, la douceur de la tomate et le croquant du sarrasin soufflé offre une expérience originale. Riche en protéines et glucides, elle favorise la récupération à l'aide de minéraux naturellement présents. Conditionnée en emballage écoresponsable sous atmosphère protectrice, elle se conserve 12 mois et se consomme prête à l'emploi. Innovante, cette alternative salée met en avant une ressource durable, le hareng, dans un format pratique.



Etudiant.e.s

DERSOIR Anatole
GUÉDON Elisa
PINGAL Robin

Enseignant.e.s

BARILLOT Pascal
FERRANDI Jean-Marc
PROST Carole

INNOVATIONS

Fevie's

Sup'Biotech

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

Fevie's réinvente les accompagnements de repas en restauration collective avec une solution végétale innovante : les bouchées féveroles, rondes, croustillantes et moelleuses à l'intérieur. Leur goût, plaisant mais subtil, s'adapte à toutes les sauces et tous les plats. En plus d'être gourmandes, elles apportent fibres et protéines dans vos assiettes. La valorisation d'une légumineuse française peu connue et l'utilisation d'un procédé respectueux de l'environnement, s'inscrivent au cœur de notre projet. Notre recette utilise une liste d'ingrédients simples et biologiques, sans additifs, et obtient un NutriScore A. Nos bouchées sont faciles à préparer et pratiques à stocker en surgelé, ce qui répond aux attentes des acteurs du BtoB. Enfin, nos gammes s'adaptent à toutes les envies : Nature pour l'authenticité de la féverole ; Assaisonnée pour les plus gourmands ; Cœur fondant pour une touche de légumes de saisons. FEVIE'S, l'accompagnement gourmand, sain et durable pour vos menus !



Etudiant.e.s

ALAZARD Angèle
CIERPISZ Amandine
ENEL Elisa
GAUTHIER Robin
HEIMROTH Carl
MILLE Romane
MSIKA Flore
NIGER Mattéo
PARANTON Alexis
PERRIOLLAT Kiliann
SÉGALINI Clémence
SIMONDI Gabriel

Enseignante

M'BE Urielle

INNOVATIONS

FROUCHA!

ONIRIS VetAgroBio

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

FROUCHA! est une tablette de caroube fourrée aux fruits fermentés au kombucha, conçue pour donner le sourire !

Disponible en deux recettes, poire-coing et myrtille-framboise, elle se compose de 18 dômes en forme de smileys et pèse 150g. **FROUCHA!** se distingue par une teneur réduite en sucres et en calories tout en étant riche en fibres.

Proposée au prix de 3,99€ TTC en GMS, elle combine plaisir et bien-être pour parer aux coups de mou du quotidien.

Conditionnée dans un emballage recyclable, elle se conserve dans un endroit frais et sec pendant 6 mois.

FROUCHA! se démarque par quatre innovations : l'utilisation du kombucha sous une autre forme qu'une boisson, son aromatisation par des fruits et non par des matières sèches, des dômes smileys et c'est aussi la première tablette de caroube fourrée.



Etudiant.e.s

AVIGNON-COMBE Mickaël
BARAL Clovis
BETRANCOURT Salomé
MONZO BRU Eva
REFLOC'H Lou
SZYMCZYK Chloé

Enseignant.e.s

BARILLOT Pascal
BARRY Ibrahima
FERRANDI Jean-Marc
PROST Carole
TAREB Raouf



INNOVATIONS

Gustine

Uni La Salle



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

Et si le pesto se réinventait à la française ? **Gustine** vous propose une recette audacieuse associant des ingrédients stars des Hauts-de-France : le cresson et le chanvre.

En bouche, l'équilibre vous surprend : le piquant du cresson rencontre les notes noisettées du chanvre et la douceur du comté. Source de protéines, cette sauce vous accompagne dans une alimentation moderne et responsable. Conditionné en pot en verre de 100 g, **Gustine** offre un format pratique pensé pour une utilisation unique.

Au prix de 7,83 €, le pot se conserve un an à température ambiante et sept jours au frais après ouverture. Polyvalent il s'utilise à chaud ou à froid, à l'apéritif, en tartine, en sauce ou pour sublimer vos plats. Distribué en épicerie fines, Grand Frais et e-commerce, **Gustine** revisite un classique dans une version locale et différenciante. Pensée comme une marque déclinable, elle vous invite à une découverte, en se réinventant au fil des régions et des richesses de chaque terroir.



Etudiant.e.s

CHALIN Apolline
COMBAUDON Agathe
GALLOO Rachel
LENORMANT Pauline
MAURIN Margaux
MOLTER Lucie
MORTIER Eugénie
RICHARD Samuel

Enseignant.e.s

BOUCHRIT Boubekr
BUCHE François
DONNEZ Aurélie

INNOVATIONS

HERBLINI

Université Aix Marseille

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

En 2023, environ 178 kg de déchets d'emballage ont été produits par habitant en Europe. Malgré un taux de recyclage de 69 % des emballages en France, seulement 30 % concernent le plastique.

De ce constat est né **HERBLINI**, un produit innovant et responsable : le 1er blini déjà fourré à la béchamel, au fromage et aux herbes de Provence. Contrairement aux blinis traditionnels nécessitant l'achat de tartinables supplémentaires souvent conditionnés en pots plastiques, **HERBLINI** propose une solution tout-en-un, réduisant ainsi significativement les déchets.

HERBLINI allie goût et engagement, avec des ingrédients 100 % bio, dont une grande partie proviennent de producteurs locaux. Vendu en GMS au prix de 3,99 € les 150 g, **HERBLINI** est disponible en format surgelé pour limiter le gaspillage alimentaire et offrir un produit pratique, facile à préparer.

Léger, savoureux et gourmand, **HERBLINI** est idéal pour des moments conviviaux et festifs, alliant plaisir, praticité et engagement environnemental !

Etudiant.e.s

ANANI Kokoè Jardella
BENBERNOU Nardjes
GARNIER Esther
KONLAMBIGUE Paman Victoria
PINONDEL Simon

Enseignant.e.s

AJANDOUZ El Hassan
BAUD Vincent
BRIKCI Samir
DEYRIS Valérie
TORPOS Cédric



INNOVATIONS

KréoBoost

ESIROI

KréoBoost : l'écoeurement en moins, l'énergie brute nécessaire pour vous remettre en course !

Grâce à KréoBoost, les produits énergétiques trop sucrés, ultra transformés ou qui ne permettent pas d'accomplir vos performances sportives, c'est fini. Conçue pour les sportifs d'endurance, cette pâte à la patate douce est formulée pour répondre aux attentes de plaisir et de naturalité tout en fournissant environ 25 g de glucides par portion.

Avec 90% d'ingrédients naturels d'origine locale, un nutriscore A et un goût équilibré, **KréoBoost** est adapté à une consommation pendant l'effort, grâce à sa texture fondante. Il valorise les matières premières de La Réunion en mettant en avant la patate douce et les fruits exotiques et réussit, avec sa recette, à avoir un goût atypique et une couleur orangée unique. **KréoBoost** s'inscrit dans une démarche d'éco-conception avec une fabrication utilisant des énergies renouvelables, un circuit de distribution local et un emballage pratique et biodégradable, pour une conservation à température ambiante.



Etudiant.e.s

RIVIERE Clara
VELIA CHABANIS Manon
VIDOT Alexandre

Enseignant.e.s

COUPRIE Joël
GARCIA Cyrielle
LERDA Emilie

INNOVATIONS

KROON ENSMAC

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

Et si la cuillère devenait le meilleur moment de la dégustation ? **KROON**. est la première cuillère comestible pensée spécifiquement pour les glaces : dorée, croquante, légèrement vanillée, elle résiste au froid le temps de la dégustation puis se déguste à son tour. Finie la cuillère plastique jetée après quelques secondes d'usage : **KROON**. génère zéro déchet, remplace simultanément la cuillère jetable et la gaufrette, et transforme un geste anodin en expérience gourmande pour tous, des enfants aux adultes. Formulée à partir d'ingrédients naturels (farine de blé, son d'avoine, huile de tournesol, arôme naturel de vanille), elle pèse 4,1 g pour seulement 17,3 kcal. Éco-conçue de bout en bout, elle obtient un éco-score équivalent A+ et répond directement aux exigences de la loi AGEC. Conditionnée en doypacks kraft recyclables de 100 unités, conservée 6 mois, distribuée via des grossistes spécialisés et vendue 0,14 € l'unité aux glaciers artisans : **KROON**. prouve qu'innovation, gourmandise et responsabilité environnementale peuvent tenir dans le creux d'une main.



Etudiant.e.s

HERPIN Auriane
MARSON Julien
ORTEGA Alice

Enseignant.e.s

HABERSETZER Thomas
LEAL CALDERON Fernando
PALLET Véronique
SARRETTE Martine

INNOVATIONS

L'Atelier Cicer ESA

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

Chez l'Atelier Cicer, nous développons des grains de couscous de pois chiche français, bio et sans gluten, pour la restauration collective. Riches en protéines (23,8 g / 100 g) et en fibres (12,6 g/100 g), ils offrent une alternative durable aux féculents classiques, prête en 5 minutes, favorisant les protéines végétales et soutenant la filière locale. La formulation simple contient farine de pois chiche et eau, sans additifs ni conservateurs. La gamme se décline en trois granulométries : le fin pour porridges ou desserts, le moyen pour plats chauds ou salades, et le gros pour snacking, crumbles ou snacks sucrés et salés.



Etudiant.e.s

ANDRADE MONDIN Giovanni
CORSETTI Lisa
DIA Awa
GLOAGUEN Cloé
HOUEL Maxence
MARGUIN Valentin
RIVERA ALLIENDE Maria Magdalena

Enseignant.e.s

ELIOT Driss
HEDHILI Amel
MAITRE Isabelle

INNOVATIONS

La Boulette

Bordeaux Sciences Agro

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

La Boulette est une boulette de poulet durable cuite puis surgelée, moelleuse et légèrement dorée, à la saveur umami du poulet relevée d'une note céréalière unique apportée par la drêche d'orge. Sa recette associe 40 % de haut de cuisse de poulet, courgette, farine de drêche de brasserie, farine de pois chiche, huile de colza et un assaisonnement à l'ail, à l'oignon et au sel de céleri. Riche en fibres (6,2 g/100 g) et en protéines (13,1 g/100 g), elle affiche un Nutri-Score A. Conditionnée en sachets surgelés de 5 kg, prête à réchauffer en 20 min, elle est distribuée via le CROUS. Quatre boulettes de 30 g composent une portion rassasiante à moins de 1 €. Produit flexitarien accessible aux étudiants, il réduit de 61 % l'impact carbone d'un produit à base de poulet classique. Son innovation repose sur l'upcycling de la drêche d'orge, coproduit de brasserie, transformé en ingrédient nutritionnel à haute valeur ajoutée, une première en restauration universitaire.



Etudiant.e.s

BERNARD Victor
DANYS Titouan
LEFOUR Susie
PORCHER Lisa
SABOURIN Alice

Enseignant.e.s

BRUZAUD Claire
HAZARD Solène
SAUVANT Patrick



INNOVATIONS

Lyov

ENSAIA - UHA - ENSAD



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

Lyov, la première bouchée de probiotiques gourmande à emporter et à consommer partout, à tout moment de la journée.

Lyov réinvente le snacking en alliant innovation, plaisir et bien-être. Au cœur de chaque bouchée, découvrez une alliance unique de kéfir de lait et de purée de fruit, le tout lyophilisé. L'ensemble est enrobé par une fine coque de chocolat noir, pour une expérience à la fois croquante et fondante.

La lyophilisation élimine l'eau afin d'assurer une conservation au sec, sans compromis sur le goût ni les bienfaits. Résultat : un snack pratique, léger et prêt à vous accompagner à tout moment de la journée.

Doté d'un Nutri-Score B, riche en fibres et source de probiotiques, **Lyov** est une alternative innovante aux encas traditionnels, alliant gourmandise et équilibre.

Disponible en trois saveurs irrésistibles (fraise, pêche et mangue), **Lyov** s'adapte à toutes vos envies, du moment plaisir à la pause bien-être.

Lyov, le réflexe gourmand qui prend soin de vous, où que vous soyez.

Etudiant.e.s

BERERA Laura
COLIN Julie
DANIEL Guilherme
DRUNGILAITÉ Emilija
EL FEGHALY Joy
HUBERT Maelle
LACETE Amnay
MAHÉ Katell
SCHNEIDER Lyn
STABLO Thomas
VILLEROY DE GALHAU Madeleine

Enseignant.e.s

BENARD-GELLON Mélanie
GRIMAL Laurent
MUNIGLIA Lionel
ORHAND Camylle
SELLERON Béatrice

INNOVATIONS

NOMAD

Institut Agro Rennes-Angers

NOMAD, le smoothie à emporter partout, prêt en un instant

NOMAD est une pastille de smoothie à reconstituer, pensée pour une consommation nomade, pratique et durable. Élaborée à partir de poudres de fruits (banane, fraise, pomme, abricot, citron), elle se présente sous forme compacte à dissoudre dans l'eau pour obtenir une boisson fruitée, gourmande et rafraîchissante. Sa texture lisse et son goût authentique offrent une expérience proche d'un smoothie frais. Riche en fruits, **NOMAD** apporte des nutriments essentiels, dont de l'iode et du potassium naturellement présents dans les matières premières. Conditionné en doypack et associé à une gourde réutilisable à fond dévissable, le produit se prépare instantanément, sans chaîne du froid, et se conserve facilement. Positionné en entrée de gamme premium, **NOMAD** se distingue par son format innovant, réduisant l'encombrement, les déchets et facilitant une consommation flexible au quotidien.



Etudiant.e.s

BRUNET Manon
LE GUERN Théo
LEVALLOIS Victor
RAT Laury
VIVIER Charlotte

Enseignant.e.s

ABGRALL Olivier
DATIN LECHEVALIER Valérie
DEGLAIRE Amélie



INNOVATIONS

Sirgho

AgroParisTech

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

Sirgho est un sirop de sorgho, un sucrant liquide naturel, positionné comme alternative au sucre raffiné et aux sirops importés, issu du sorgho sucrier cultivé dans le Sud-Ouest de la France sans irrigation, sans pesticides ni intrants azotés. De couleur ambrée et à la saveur unique légèrement caramélisée, **Sirgho** se dissout facilement et révèle les arômes des préparations. Non raffiné, sans additifs ni conservateurs, il est naturellement riche en potassium. Conditionné en bouteille en verre recyclable, il se conserve à température ambiante. Adapté aux usages du quotidien (boissons, pâtisserie, cuisine salée), il s'adresse à une clientèle premium, composée de particuliers et de professionnels (coffee shops, restaurants). **Sirgho** propose un sucrant innovant, local et durable, réduisant l'impact environnemental grâce à une culture adaptée au changement climatique. Cette innovation repose sur un procédé de transformation maîtrisé optimisant l'extraction des sucres et la qualité du produit.



Etudiantes

GARCIA-COUDERC Camille
SILES MARCASSIN Celia

Enseignante

FALISE Salomé

INNOVATIONS

Zavo

ENSAIA - UHA - ENSAD

ZAVO, la boisson lactée à l'avocat gourmande et nutritive qui accompagne vos matinées.

Aujourd'hui, 50 % des français passent moins de 5 minutes à préparer leur petit-déjeuner : **ZAVO**, boisson lactée à l'avocat nomade est l'alternative pour les 79 % de français qui pensent que manger un petit-déjeuner équilibré est important pour la santé.

Composé d'avocat, de lait, de sucre, de protéines de lait, de noix et d'amandes, **ZAVO** combine la fraîcheur du lait et la délicatesse de l'avocat avec un arrière goût d'oléagineux. Cette recette innovante le rend riche en protéines, en acides gras insaturés mais aussi source de calcium et de folates. De plus, une tranche de pain complet suffit à le compléter pour atteindre les recommandations du PNNS. Profitez de sa couleur verte agréable et son goût original, cela sans conservateurs et dans une bouteille plastique recyclable ! **ZAVO** est trouvable en GMS à 2,50 € pour un format individuel (25cl) et se conserve jusqu'à 3 semaines au frais.

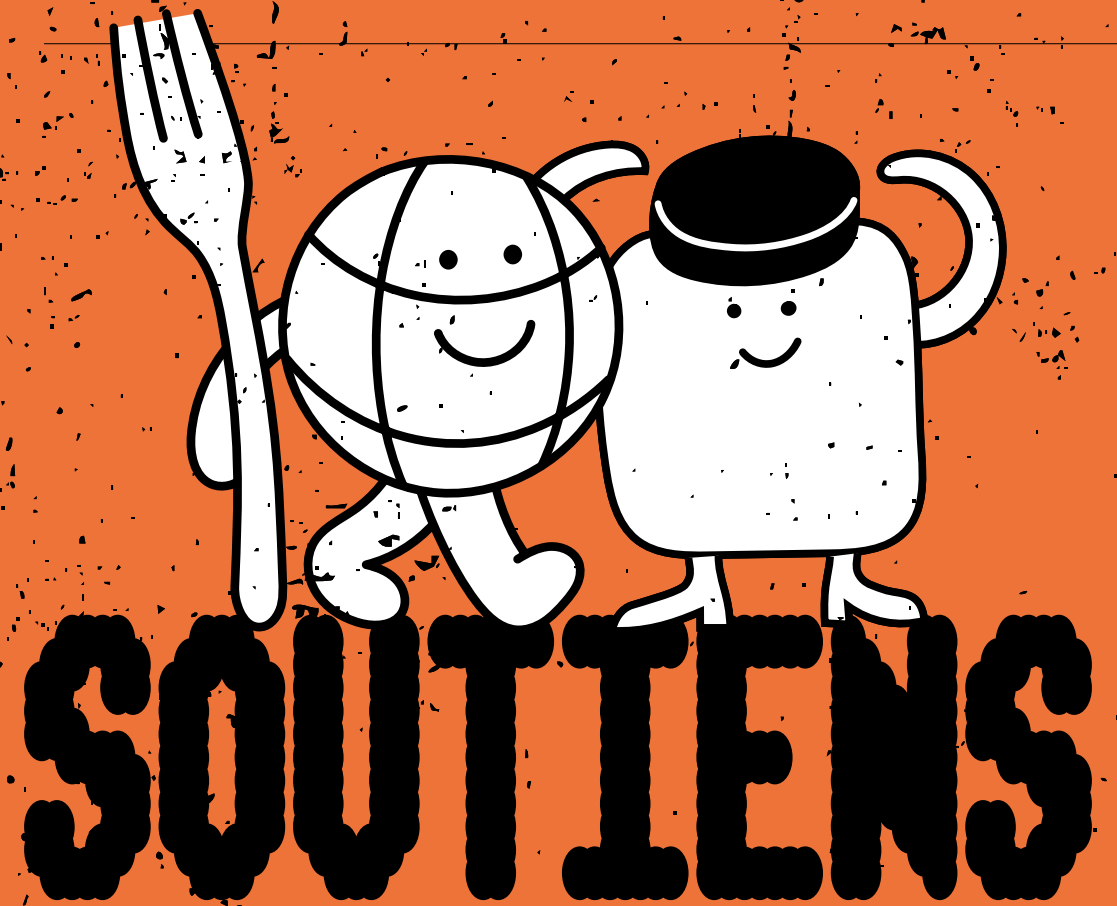


Etudiant.e.s

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

Enseignant.e.s

GRIMAL Laurent
JASNIEWSKI Jordane
MUNIGLIA Lionel
SELLERON Béatrice
VIROT-HUMEAU Catherine



Des partenaires qui font le choix de la relève

Dépuis 25 ans, Ecotrophelia s'appuie sur celles et ceux qui s'engagent pour l'avenir. Interprofessions, entreprises, associations, centres techniques et établissements d'enseignement supérieur accompagnent les talents de demain dans l'innovation alimentaire. Une dynamique collective au service d'Ecotrophelia, pour secouer, nourrir et réinventer.

Les établissements historiques du réseau Ecotrophelia

ACTIA - Le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire

<https://www.actia-asso.eu>

Structure nationale de coordination, l'ACTIA fédère les activités des Instituts techniques agro-industriels (ITAI), ainsi que des centres partenaires, interface et techniques. Elle réunit environ 1 000 chercheurs, ingénieurs et techniciens qui accompagnent quotidiennement plus de 8 000 entreprises.

Les Instituts techniques exercent des activités de recherche appliquée, d'appui technique, d'expertise, de formation et d'information au service des entreprises sur les thématiques d'intérêt telles que la qualité et la sécurité des aliments, la durabilité, la performance.

Avec plus de 80 implantations en France, les Instituts techniques interviennent dans tous les secteurs des entreprises agro-alimentaires, ainsi que sur des valorisations non alimentaires des produits agricole.

Reconnue par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire comme opérateur de l'État, l'ACTIA anime et structure ce réseau national de développement et d'expertise, accessible à l'ensemble des entreprises pour contribuer concrètement à l'amélioration de leur performance globale.

AgroParisTech

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^e 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.

Bordeaux Sciences Agro

<https://www.agro-bordeaux.fr>

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 une 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...).

Ecole de Biologie Industrielle

<https://ebi-edu.com>

L'EBI Cergy (95) est une école d'ingénieurs généraliste basée sur la transversalité et la coopération. Accréditée CTi, l'EBI forme des ingénieurs-managers en biologie à destination de 4 secteurs industriels : cosmétique, pharmaceutique, agroalimentaire et environnement. Quel que soit le diplôme – Bachelor Biotech Engineering (Bac+3) – Cycle prépa & Ingénieur (Bac+5) – Mastères spécialisés, il y a une pédagogie commune qui favorise l'émergence de projets innovants et l'entrepreneuriat en capitalisant sur l'acquisition de compétences techniques, de gestion de projet et de management. Sensibilisés à la notion de propriété industrielle, nos étudiants ont accès à 11 plateformes technologiques et bénéficient d'une pépinière

d'incubation et d'un réseau de partenaires pour développer leurs projets. Plus spécifiquement pour l'agro-alimentaire, nos ingénieurs sont des experts capables de maîtriser la sécurité des aliments, investir dans le développement d'aliments santé, formuler de nouveaux produits prêts à consommer, compléter des gammes de produits à marque propre, analyser la robustesse des certifications obtenues par les fournisseurs tout au long des filières, optimiser les procédés de transformation des matières premières, etc.

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

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

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

du XXI^e siècle, pour une agriculture éco-responsable et une alimentation saine et durable.

ENSMAC - Bordeaux INP 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

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

RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

appliquée dédiée à la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables.

ESIAB - UBO École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique - Université de Bretagne Occidentale

www.univ-brest.fr/esiab

L'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique est une école interne de l'Université de Bretagne Occidentale, implantée sur deux sites des agglomérations de Brest (site de Plouzané) et de Quimper. Sur son site de Plouzané, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Microbiologie et qualité», avec 5 options possibles en dernière année : Qualité des Aliments, Qualité en Santé, Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène, Marketing et Vente ou Recherche. Sur son site de Quimper, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Agroalimentaire», par la voie de l'apprentissage ou sous statut étudiant, avec 2 options possibles en dernière année : Produits et Procédés en Industries Alimentaires ou Biotecnologies Marines. L'ESIAB répond aux besoins de la filière agroalimentaire, notamment en formant les futurs cadres dans les domaines de l'innovation procédés/produits, du management de la production, de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Située en Bretagne, première région agroalimentaire française, elle s'appuie sur un réseau dynamique de diplômés et d'entreprises partenaires des deux formations. Ouverte à l'international, l'ESIAB veille à développer les flux entrants et sortants en établissant des liens durables favorables aux échanges internationaux.

ESIROI

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

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

FMA Faculté de Marketing et d'Agrosciences / Université de Haute Alsace

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 consécutive de formations bi et tri nationales permettant ainsi la délivrance simultanée de deux ou trois diplômes aux étudiants.

L'Institut Agro Dijon

www.institut-agro-dijon.fr

L'Institut Agro Dijon est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis 2020. Il a pour ambition d'être le leader français de l'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

L'Institut Agro Montpellier est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis 2020. Il a pour ambition d'être le leader français de l'enseignement supérieur dans les domaines de l'agriculture, de l'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

RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

et l'accroissement des capacités des acteurs des territoires et des filières, en collaboration avec ses partenaires de la recherche, les universités et les entreprises. À Montpellier, plusieurs formations en agroalimentaire et agro-industrie sont ouvertes aux étudiants, notamment vers les filières alimentaires durables au Sud. L'école s'est dotée d'un AgroFablab en 2022 composé de 3 laboratoires d'expérimentation dont le MiamLab, un espace de création culinaire et de réflexion autour de l'alimentation durable. Cette cuisine expérimentale tournée vers les sciences des aliments et des procédés de fabrication dispose d'équipements semi-professionnels mis à la disposition des étudiants pour développer leur créativité et fabriquer les aliments de demain.

L'Institut Agro Rennes-Angers

www.institut-agro-rennes-angers.fr

L'Institut Agro Rennes-Angers 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 développer une expertise scientifique et d'être un acteur majeur des transitions des filières. L'Institut Agro Rennes-Angers mène une recherche fondamentale et appliquée en lien avec l'INRAE, son partenaire privilégié, et notamment sur les thématiques plus spécifiques de l'agroalimentaire, de l'halieutique et du paysage. Insérés dans un tissu professionnel dense, les étudiants bénéficient des valeurs ajoutées d'une grande école avec une insertion professionnelle rapide, des stages à l'international, une vie étudiante riche et un réseau d'entreprises et d'alumni puissant.

L'école contribue par ses formations, sa recherche et son appui à l'innovation au rayonnement national et international du Grand Ouest à travers l'Institut Agro.

ISARA

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

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

RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

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

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

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 agrossources : 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.

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.



SOUTIENS

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire



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.

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 - 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



01. Houmous vert fait maison pois chiches, sésame et pois cassé - © Anne DEL SOCORRO (AdobeStock)

Institut Carnot AgriFood Transition



Partenaire R&D des entreprises des filières agricoles, aquacoles et agroalimentaires 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 avec 600 M€ par an de chiffre d'affaires en R&D contractuelle. Notre mission est de préparer l'avenir économique et industriel en accompagnant les entreprises dans leurs stratégies de différenciation par l'innovation. 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, de l'ensemble de la chaîne de valeur de l'alimentation.

Nos domaines d'activités stratégiques :

- Sécurité sanitaire et qualité des produits pour tous les acteurs des filières alimentaires
- Pour des produits à haute efficacité écologique (assurer l'adaptation aux transitions environnementales – mesurer et atténuer l'impact environnemental des systèmes de production)

- Alimentations et nutriments humains et animales

Nos chiffres-clés :

- 16 équipes de recherche (laboratoires académiques et centres techniques pour traiter l'ensemble des niveaux de maturité technologique)
- Près de 600 chercheuses et chercheurs aux compétences pluridisciplinaires et complémentaires pour offrir des solutions de R&D sur mesure aux entreprises
- Un chiffre d'affaires en R&D en croissance continue depuis 2021 (+62%) pour atteindre 6 M€ en 2025
- 6,2 M€ consacrés à des projets de R&D interne depuis 2021 pour consolider notre expertise et adapter notre offre.

Plus d'informations sur www.agri-food-transition.fr
Nous contacter : elisabeth.payeux@agri-food-transition.fr
Tél. : 02 96 76 54 82

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.

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

<https://qualiment.fr>

Pact'Alim



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

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

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

L'association est le porte-parole

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

Les PME & ETI de l'alimentation : L'industrie alimentaire française compte 3 000 entreprises de taille moyenne (PME) ou intermédiaire (ETI). Ces PME & ETI représentent 53% du chiffre d'affaires (292 milliards) et 61% de l'emploi (292 000 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 :

- Le premier débouché des productions agricoles, de la pêche et de l'aquaculture
- Des partenaires des agriculteurs
- Des produits de l'alimentation quotidienne des Français
- Des fabricants de produits alimentaires à marque nationale ou marque de distributeurs
- Des fournisseurs de la grande distribution et de la restauration collective et commerciale
- Des ambassadeurs des savoir-faire et des productions françaises à l'international à travers leurs exports
- Un ancrage territorial fort et un rôle clé dans le dynamisme des territoires ruraux
- Des acteurs clés des transitions alimentaires et écologiques

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

www.pactalim.fr

FIAC



La Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) rassemble les entreprises fabriquant des aliments conservés (conserves, 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 environne-

mentaux 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.

La Coopération Agricole



La Coopération Agricole est la représentation unifiée des 2 000 coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières françaises. Du grand groupe à la PME, les coopératives agricoles fédèrent 3 agriculteurs sur 4, emploient 200 000 salariés et produisent la moitié de l'agro-alimentaire en France.

Porte-voix politique et force de proposition auprès des pouvoirs publics français et européens, des médias et de la société civile, La Coopération Agricole a pour mission de promouvoir le modèle coopératif en valorisant son action économique.

Elle est structurée autour de 7 filières métiers : le Pôle animal, les Métiers du grain, la Luzerne de France, la Coopération laitière, les Vignerons coopérateurs, la Nutrition animale et les Métiers de la betterave sucrière.

Plus d'informations à retrouver ici : www.lacooperationagricole.coop

Groupe Citeo

GROUPE

CITEO

Ensemble, faisons bouger les lignes !

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

Leur point commun ? Une mission d'intérêt général agréée par l'Etat pour limiter l'impact sur la planète de la production, distribution et consommation des emballages ménagers et de la restauration, et des papiers graphiques. Par ailleurs, la société Citeo Soins et Hygiène est candidate sur la REP (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 CO₂ évitées.

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

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



Hack the Fork

F Hack the Fork

Et si la prochaine grande innovation alimentaire venait d'un étudiant en agronomie, d'une ingénieure en IA et d'un étudiant en business, réuni-es le temps d'un week-end ? C'est exactement le pari de Hack the Fork.

Hack the Fork est une association à but non lucratif française dont la mission est simple : activer les jeunes talents pour la transition protéique. Son constat de départ ? Le principal obstacle à l'innovation dans les protéines alternatives n'est pas un manque de compétences ou de motivation, mais l'absence de connexions entre la recherche, l'industrie, l'investissement et les jeunes talents.

Notre réponse prend la forme d'un format éprouvé : le hackathon. En décembre 2025, sa première édition a réuni 100 participants et participantes issus de disciplines

diverses et d'écoles prestigieuses (CentraleSupélec, AgroParisTech, Sciences Po...), encadrés par des mentors et un jury experts, dont Ecotrophelia. En 36 heures, 21 équipes ont conçu des solutions innovantes au croisement de l'IA et des protéines alternatives, de l'innovation de produits à l'amélioration des procédés industriels tels que la fermentation de précision.

Or l'innovation, ça se soutient: l'association accompagne ensuite les projets les plus prometteurs vers l'incubation et les connecte à des experts, clients et investisseurs. Elle propose enfin un mentorat personnalisé aux profils de haut niveau en recherche d'une carrière à impact.

hackthefork.com

01. 02. Première édition de «Hack the Fork» (HtF 2025), un hackathon de 36 heures dédié à la FoodTech, qui s'est tenu à l'École 42 à Paris. - © FAIRSHOT



01.



02.

EVEA & ASKOR

L'éco-socio-conception au service de l'innovation alimentaire



Fondé en 2005, EVEA est un cabinet d'expertise reconnu en analyse du cycle de vie (ACV) et en éco-socio-conception, dédié au secteur agroalimentaire. Industriels, coopératives, écoles et filières professionnelles font appel à EVEA pour évaluer et maîtriser les empreintes environnementales et sociales de leurs produits. Le cabinet a contribué à structurer des méthodologies sectorielles de référence (AGRIBALYSE, affichage environnemental) et accompagne chaque année des dizaines de projets d'innovation alimentaire à moindre impact. Organisé en Scop depuis 2017, EVEA place la transmission au cœur de ses valeurs.

ASKOR est le logiciel ACV édité par EVEA, conçu spécifiquement pour accélérer l'éco-socio-conception dans l'agroalimentaire. De l'amont agricole aux emballages, il permet aux équipes projet d'évaluer rapidement l'empreinte environnementale et sociale de leurs innovations (recettes, pro-

cédes, packaging, logistique) sans expertise ACV préalable. Ses bases de données intégrées et son approche multicritère (climat, eau, ressources) permettent de comparer des scénarios et de quantifier les gains de leurs choix d'éco-socio-conception, en évitant les transferts d'impacts.

Notre engagement pour Ecotrophelia :

Pour les participants, EVEA met à disposition l'accès à ASKOR afin de soutenir l'évaluation environnementale de leurs projets. Ses expert-es contribuent également à l'évaluation des dossiers environnementaux, avec objectivité et bienveillance.

Ecotrophelia révèle les talents de demain. EVEA et ASKOR leur donnent les moyens de mesurer leur impact.

evea-conseil.com
Askor.eco



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.



Région Nouvelle-Aquitaine



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

Mais l’agriculture ne peut pas être un musée à ciel ouvert, confrontée à de multiples changements tels que le dérèglement climatique, la pression sanitaire, la souveraineté alimentaire, les nouveaux choix de consommation et la pyramide des âges des agriculteurs. Les jeunes et nouveaux agriculteurs aspirent à répondre à tous ces défis par des solutions innovantes.

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

Bonne chance à toutes et tous !



01.

01. paysages agricoles © Johannes Strotker (Pexels)

02. vue aérienne des vignobles et du fleuve de Bordeaux aux couleurs d’automne, © Czapp Arpad (Pexels)



02.

SOUTIENS



Léa Nature Services

LEA NATURE SERVICES est la filiale historique de Compagnie Léa Nature (la holding familiale qui rassemble un village de PME bio), spécialisée dans les produits biologiques et naturels en alimentation, santé, hygiène-beauté, entretien de la maison. Concevoir des produits bio et naturels, dans le respect de l'environnement et de l'Homme, c'est ce pari un peu fou fait en 1993, par Charles KLOBOUKOFF, intimement convaincu des bienfaits de la nature sur la santé. Son credo : naturalité et respect de la biodiversité à toutes les étapes de vie du produit. La raison d'être de Léa Nature services et de ses filiales, c'est proposer des produits sains, naturels et biologiques respectueux de la santé, des femmes, des hommes et de la nature, accessibles au plus grand nombre et favoriser les économies locales, dans le domaine de l'alimentation, de la santé, de l'hygiène-beauté et des produits pour la maison, et s'assurer de son indépendance pour garantir la pérennité de sa mission de ses implantations locales, de ses emplois et de son développement.

01. Chaîne de production
© AdobeStock

02. Jeune femme en formation
professionnelle © AdobeStock

03. Beignets de Emmi Desserts



Goûts et Couleurs

Goûts et Couleurs, Laboratoire d'Analyse sensorielle, Organisme de formation, Conseil aux Entreprises

Société située en Nouvelle-Aquitaine et plus précisément en Limousin

L'Analyse sensorielle et l'Etre Humain : un Outil indispensable dans l'Entreprise, en Qualité, en Recherche & Développement, en Marketing, en Contrôle continu ...

Notre savoir-faire, nos missions, nos formations reposent sur l'Analyse sensorielle, la découverte de nos sens, nos perceptions, nos différences, notre vocabulaire

Tous les publics sont concernés, Entreprises Agro-alimentaires, Artisans, Grand public, Enfants ...

L'Analyse sensorielle au coeur de notre quotidien et du vôtre



03.



Emmi Desserts

Emmi 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, Emmi 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.

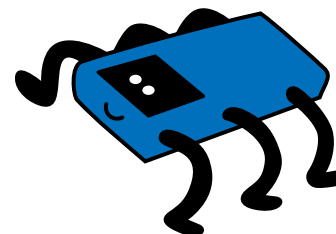


Innov'ia

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&D en France.

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



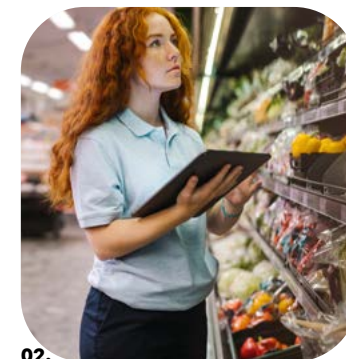
L'ANGÉLYS

Fondée en 1996 en Charente-Maritime, L'Angélyls est une maison familiale qui a fait du vrai goût de la nature sa signature. À sa tête, un Maître Artisan Glacier qui cultive un savoir-faire profondément ancré et le transmet à ses équipes jour après jour.

Chez L'Angélyls, on ne fabrique pas des glaces, on façonne des crèmes glacées et sorbets avec une exigence artisanale constante. Les ingrédients sont sélectionnés au plus près de leur terroir d'origine, et dégustés à l'aveugle pour ne garder que les meilleurs. Ils sont incorporés à juste température pour préserver leur qualité gustative. Les crèmes glacées et sorbets prennent ensuite le temps de mûrir : une patience de Maître Artisan Glacier nécessaire pour conjuguer naturalité et vérité sensorielle.

Un savoir-faire reconnu par ses pairs, récompensé en 2024 par l'obtention de la Palme d'Or du patrimoine gastronomique français.

Aujourd'hui, L'Angélyls s'affirme comme la référence française de la gourmandise glacée artisanale, qualitative, innovante et engagée, accessible au plus grand nombre.



02.



03.

AGENDA

16 juin 2026 - 11h30

Cérémonie d'ouverture

📍 Espace Encan - La Rochelle - Auditorium

16-17 juin 2026

Session du jury technique

Audition des 17 équipes devant le jury technique

📍 Espace Encan - La Rochelle - Salles Richelieu et Chassiron

17 Juin 2026 - 16h30

Mon produit en 120 secondes

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

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

17 Juin 2026 - 17h45

Annnonce des équipes finalistes par le jury technique

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

18 juin 2026

Session du jury national

📍 Espace Encan - La Rochelle - Salle Richelieu

18 juin 2026 - 17h30

Cérémonie de remise des prix

📍 Espace Encan - La Rochelle - Auditorium

18 juin 2026

Annonce de l'établissement

organisateur local des éditions 2027 et 2028.

17 & 18 juin 2026

Les JAS La Rochelle

📍 Espace Encan - La Rochelle.

Le concours Ecotrophelia est organisé par

Critt Agro-Alimentaire

INP Ensmac



BORDEAUX SCIENCES AGRO

AgroPariTech Innovation



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

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

Direction Créative / Illustration : Christophe Burine - AtelierPolygraphe.fr

Mise en page : David Delhaye - david-delhaye.com

Impression : bfi impression - bfiimpression.fr | Tirage : 1000 exemplaires

Crédits photos : © Sylvie Curty (Studio Curty), © Emilie P (@lesfocusdemilie), © monticello (Shutterstock), © CzappArpad (pexels), © Vincent Rivaud (pexels), © Studio Tonelli, © Margaux Lhuissier/FFP, © Alessio Orrù (AdobeStock), © Anne Del Socorro (AdobeStock), © Mesioğlu (AdobeStock), © elena_hramowa (stock.adobe.com), © M.studio (stock.adobe.com), © France Filière pêche, © A.-L. Derrpenghem - Actia, © Pat_Photographies (pixabay), © FAIRSHOT, © Francois-roux - iStock, © Anne DEL SOCORRO (AdobeStock), © Johannes Strotker (Pexels), © Francis Giraudon, tous droits réservés.

AVEC LE SOUTIEN DE :



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

