

LE TREMPLIN JEUNE DE  
L'INNOVATION ALIMENTAIRE

# Live



ECOTROPHELIA  
FRANCE

**N°13**  
Juin  
2024

## Sommaire

---

05

### Édito

L'innovation  
alimentaire  
sans contrefaçon.

06

### Entretien exclusif

Retour sur  
25 ans d'histoire.

10

### Secouer, Réunir, Réparer

Qu'est-ce que l'innovation  
alimentaire ?  
3 verbes d'action pour  
nourrir le débat.

22

### Rennes 2024

C'est à Rennes que  
le concours fête ses  
25 ans, au cœur de  
la première région  
agricole de France.

31

### Focus filières

L'innovation au  
service des filières.

56

### Les innovations 2024

Les tendances et  
les présentations  
détaillées des 22  
projets d'innovation  
alimentaire 2024.

---

[fr.ecotrophelia.org](http://fr.ecotrophelia.org)



ÉCOSYSTÈME

# L'écosystème d'Ecotrophelia 2024

Le tremplin jeune de l'innovation alimentaire

Entreprises



Organisations professionnelles



Centres techniques et R&D



Collectivités territoriales





# Ecotrophelia, l'innovation alimentaire sans contrefaçon !

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

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

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

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

Créé il y a déjà 25 ans, Ecotrophelia se traduit par l'organisation d'un concours annuel étudiant dont l'objectif pour chaque équipe est de réussir à concilier dans un seul et même projet : créativité, goût, nutrition, accessibilité, durabilité, et... plaisir.

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

Et ce qui est bon est valeureux. Ecotrophelia encourage le développement de l'éco-conception et de l'éco-innovation alimentaire pour mettre du sens dans nos assiettes.

Ce "bon sens" est perceptible par le consommateur, et c'est ainsi que l'acte de manger (re)-devient un choix.

Développé au sein de l'enseignement supérieur agricole, Ecotrophelia a consolidé au fur et à mesure du temps un noyau d'établissements d'enseignement

supérieur et de recherche, avec en leur sein des communautés académiques et scientifiques pluridisciplinaires qui accompagnent le développement des projets étudiants.

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

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

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

**LA PREUVE QU'EN ALIMENTATION, L'INNOVATION SAIT FAIRE BON !**

25 ANS

# « Ecotrophelia, notre HISTOIRE s'inscrit dans 3 axes : l'axe éco-conception, l'axe sensoriel et l'axe nutrition » !

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

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

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

Suite à cette expérimentation régionale, il nous a semblé tout de suite évident qu'il fallait l'élargir au niveau national et c'est ainsi que la première édition nationale a vu le jour en 2000 ; dans un premier temps sous la dénomination Trophelia avant que le préfixe

« Eco » vienne s'y associer quelques années plus tard. Si la première année, la démarche a réuni cinq établissements d'enseignement agro-alimentaire, très rapidement l'ensemble du territoire national nous a rejoint.

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

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

Dominique Ladevèze : Les entreprises étaient conscientes d'un besoin réel de rapprochement de leur part avec les écoles d'ingénieurs et les universités. Elles avaient des opportunités à offrir aux jeunes et avaient besoin de s'adresser aux étudiants. Ecotrophelia a permis rapidement

de fluidifier ces rapprochements, de communiquer sur l'attractivité des métiers de l'agro-alimentaire auprès des étudiants. Le concours fut aussi l'opportunité pour des professionnels d'accompagner les projets étudiants et d'être en résonance avec les laboratoires d'innovation des universités.

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

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

Dominique Ladevèze : Ecotrophelia a bénéficié de la démarche IDEFI qui a permis de mettre à profit

# 25

25 ANS



01.

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

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

Dominique Ladevèze : C'est la Commission européenne, suite à la création du concours Ecotrophelia Europe, qui fut un des éléments moteurs pour l'affirmation beaucoup plus explicite de la dimension développement durable dans le concours. Quelques années après l'intégration des pays de l'est dans l'Union européenne, la direction industrie de la Commission européenne s'était comparée des enjeux de la durabilité en matière agro-alimentaire. Le concours européen était une merveilleuse opportunité pour les mettre en œuvre et c'est ainsi qu'Ecotrophelia Europe a bénéficié d'un financement européen de 3 millions d'euros pour

accompagner et mettre en place la démarche à travers toute l'Europe.

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

Gilles Trystram : Effectivement, la dimension RSE s'est imposée à la fois auprès des étudiants et des équipes pédagogiques. La réflexion en la matière a été très poussée depuis une dizaine d'années même si ce n'est qu'à partir de cette année que les cotations des jurys prennent en compte cette dimension RSE. Si depuis 10 ans, elle est devenue centrale dans la démarche Ecotrophelia, il a fallu un certain temps pour arriver à la formaliser. De même, le prix développement durable n'existe que depuis 2021 : un prix remis par la ville d'accueil, Nancy en 2021 et 2022 et Rennes Métropole pour les éditions 2023 et 2024. Il faut aussi articuler cette trajectoire avec celle de l'IDEFI Ecotrophelia qu'on évoquait tout à l'heure, qui a permis de mettre en commun les compétences des



02.

01. Dominique Ladevèze.  
02. Gilles Trystram.

établissements et des enseignants, une démarche fondamentale car aucun établissement ne possède la totalité des compétences. Une partie du travail de l'IDEFI, même si ce ne fut pas suffisant, a porté sur cette question de la mesure de l'impact environnemental. Ces six années nous ont permis de développer des outils, de composer un glossaire, d'accompagner une nouvelle culture qui s'est établie dans les communautés enseignante et étudiante.

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

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

Gilles Trystram : Si au départ, la nutrition était une dimension du concours parmi d'autres, depuis elle est montée en flèche. Le produit nutritionnellement bon,

c'est-à-dire moins gras, moins sucré, moins salé, nutriscore A ou B, s'adressant à des régimes particuliers (les personnes âgées, les enfants etc.) est devenu incontournable. Si je devais résumer, je dirais que l'histoire d'Ecotrophelia peut s'écrire sur trois axes : l'axe éco-conception, l'axe sensoriel (le goût, l'innovation) et l'axe nutrition. Je rajouterais aussi l'axe business model.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dominique Ladevèze : Plutôt que la finalité en termes de produit, il me semble que l'originalité d'Ecotrophelia repose sur la singularité de sa démarche pluridisciplinaire

et systémique qui fait son succès depuis 25 ans : l'approche projet qui modèle les étudiants et une façon d'appréhender les réalités de tel ou tel marché. Je crois que la vraie ressource, le vrai bilan gagnant, ce sont les ingrédients qui sont mis dans le dispositif en termes de démarche de projet.

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



01. Monique AXELOS



# « L'alimentation s'inscrit dans une logique systémique »

Entretien avec Monique AXELOS, directrice scientifique alimentation et bioéconomie à INRAE et présidente du jury national de l'édition 2024.

### Quels sont, selon vous, les principaux défis que le secteur agro-alimentaire et, plus particulièrement les jeunes générations, ont à prendre en charge en matière de transition alimentaire ?

Il y a une multiplicité factorielle à prendre en charge : la qualité nutritionnelle, la question centrale du plaisir notamment au travers de la combinaison goût / texture, que l'on a parfois tendance à négliger, les grands enjeux de l'impact environnemental qui posent la question de l'approvisionnement et des modes de production des matières premières (l'usage de l'eau ou de l'énergie) et pour finir les enjeux de la circularité qui sont essentiels. Ne l'oublions pas, l'alimentation s'inscrit dans une logique systémique qui la dépasse, une partie de la biomasse peut servir à produire de l'énergie. À l'image du blé qui sert à la fois à l'alimentation humaine et dont la paille sert aussi à la production de litières animales mais aussi au stockage de carbone organique dans les sols ou à fournir des matériaux d'isolation.

À Ecotrophelia, certains projets s'emparent de ces enjeux de circularité, je pense plus particulièrement à ceux qui sont composés de coproduits. Néanmoins, quand on s'investit dans ces démarches, il faut faire attention à bien maintenir et conserver les qualités nutritionnelles et sanitaires.

Quant à la végétalisation de l'alimentation qui est un des enjeux de la transition alimentaire, la question qui se pose est celle de l'adhésion

du consommateur. Ceci nous renvoie à la question du plaisir qui est primordiale pour notre secteur. Il me semble que c'est une piste que les jeunes se doivent d'explorer : comment attirer le consommateur vers le végétal.

### Le changement climatique est aussi porteur de grands défis...

Effectivement ! Le changement climatique implique d'entamer une réflexion profonde autour des matières premières, il est nécessaire d'imaginer les mutations en la matière. Sans doute que le blé ou le maïs du futur ne ressembleront plus au blé ou au maïs tels qu'on les connaît aujourd'hui, qu'ils seront remplacés par de nouvelles variétés voir disparaîtront au profit d'espèces plus résistantes à la sécheresse comme le sorgho. Dans cet avenir plus ou moins proche, il sera sans doute intéressant pour les jeunes de repenser la production sur des échelles plus petites, à explorer les pistes de l'agroécologie, à intégrer la variabilité des matières premières. Alors que l'agro-alimentaire s'est construit sur l'homogénéisation et la standardisation des matières premières avec une différenciation qui se fait sur l'aval de la chaîne, une production de petite taille à tout intérêt à mettre à profit la variabilité.

### Ecotrophelia est un concours alimentaire qui met l'éco-conception au cœur de son projet, quelle est votre approche en la matière ?

Pour penser l'éco-conception,

on ne peut faire l'économie d'une démarche systémique. Il s'agit de prendre en compte l'ensemble du système alimentaire et de s'engager dans la réduction à trois niveaux : la sobriété dans l'utilisation d'eau, l'efficacité dans l'utilisation de toute la matière première pour réduire le gaspillage et la réduction énergétique en évitant, par exemple, dans la mesure du possible, de chauffer / refroidir un aliment 36 fois, si j'ose dire. Le rôle de l'innovation est de penser toutes ces questions, de prendre en compte leurs conséquences et de proposer des solutions scientifiques. Par exemple « chauffer moins » implique aussi des modifications de texture donc forcément des pistes à explorer sans pour autant avoir recours à de nombreux additifs mais en mettant par exemple à profit les procédés de fermentation.

### Quant à la dimension sociale de l'innovation, celle concernant plus particulièrement les prix pratiqués, les entrepreneurs ont-ils des marges d'ajustement ?

Il est très important de réfléchir à la question du prix pour affronter les questions de plus en plus prégnantes des inégalités sociales en matière d'alimentation. Contrairement à l'industrie cosmétique où les marges sont importantes, le secteur alimentaire dispose de peu de marges. D'où la nécessité d'innover pour inventer des solutions hybrides, à partir d'une réflexion qui se doit de prendre en compte toute la chaîne alimentaire, y compris la chaîne d'approvisionnement.



**SECQUER** parce qu'innover c'est changer de paradigme, c'est faire bouger les lignes, inventer de nouvelles offres, prendre en charges les enjeux de la transition.

## « On ne peut dissocier les mots secouer et réparer. »

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

**Quand on examine attentivement l'histoire d'Ecotrophelia, nous ne pouvons nous empêcher de penser que le concours a contribué à secouer les approches dans de nombreux domaines, et pour commencer par celui du monde de l'enseignement ?**

Ecotrophelia, au départ, pour la communauté des établissements d'enseignement supérieur agro-alimentaire, est comme un dispositif exogène et atypique ; un peu « poil à gratter » si je puis me permettre. C'est un programme qui produit comme un pas de côté dans un monde initialement institutionnel et très encadré. Les étudiants arrivent avec leurs propres projets, leurs propres visions ; naturellement ils déplacent et secouent les cadres établis de l'enseignement. Par ailleurs, il est également concevable d'imaginer que certains enseignants, voient, à leur tour, dans le concours une opportunité pour faire évoluer les méthodes de formation. Le concours offre comme un cadre pertinent pour les initiatives pédagogiques dites innovantes.

**Qu'en est-il des produits présentés au concours ? Peut-on dire qu'ils secouent également les normes, qu'ils font bouger les lignes, que ce soit par leur originalité ou leur engagement dans l'éco-conception ?**

La réponse à cette question est sujette à interprétation. Dans la dynamique d'Ecotrophelia,

diverses perspectives coexistent. Alors que certaines sont plutôt conservatrices, d'autres sont plus disruptives. Les premières suivent une approche classique, avec un processus de conception traditionnel pour un produit destiné à un linéaire. Un processus qui abordera des problématiques spécifiques telles que les matières premières, la gestion des déchets, la qualité nutritionnelle ou les besoins d'une population cible, en apportant des solutions précises. Cette approche représente la voie traditionnelle et prédominante de ce qu'on désigne comme innovation.

Les secondes auront tendance à explorer des voies de rupture et à adopter des approches de design pour concevoir des produits avec des objectifs inhabituels en matière d'alimentation. Par exemple, un produit qui serait destiné à aider à arrêter de fumer. Ce sont des approches fondamentalement différentes et qui relèvent aussi des stratégies pédagogiques des établissements. Selon tel ou tel établissement, la liberté offerte aux étudiants de proposer tel ou tel sujet peut être plus ou moins étendue.

Un troisième facteur qui me semble à relever est la singularité des trajectoires et récits individuels. À l'origine de nombreuses start-ups proposant des produits innovants, on constate un désir chez certains étudiants de combler un manque qu'ils ont vécu ou expérimenté dans leur propre histoire. Par exemple, un étudiant

pourrait proposer un produit destiné au milieu hospitalier après avoir vécu la maladie d'un proche.

**Secouer renvoie aussi à un geste physique, le shaking...**

Oui au-delà de l'image du cocktail, le geste renvoie à tout ce qui fabrique une structure qui n'est pas préexistante comme une mousse ou une émulsion. C'est effectivement une manière de secouer.

**Et qu'en est-il de la capacité des étudiants à secouer le monde de l'industrie ?**

Il arrive souvent que des entreprises disent venir à Ecotrophelia pour être mises au défi par les projets des étudiants. Pour répondre à cette question, il semble indispensable de lier les mots « secouer » et « réparer ». Ces deux notions clés pour Ecotrophelia ne peuvent être dissociées. Réparer c'est une manière de bouger le système, de le secouer. C'est un mot qui indique un cap, une direction.

Pendant un certain nombre d'années, l'industrie alimentaire a évolué sans nécessairement connecter tous les éléments, ni réfléchir à leur impact individuel ou croisé, que ce soit sur le plan sanitaire, sensoriel, nutritionnel ou environnemental. « Réparer » implique de rectifier les compromis établis par le passé et d'en imaginer de nouveaux. Les approches contemporaines évoluent de manière significative, avec l'ambition désormais de prendre en charge l'impact à long terme des sujets liés à l'environnement et à la santé. Et ceci pourrait se formuler par deux approches pas tout à fait identiques, l'une dirait : « demain, on fera mieux que ce qu'on a fait hier ». Et l'autre : « nous pouvons réparer une part des choses qui n'ont pas été bien faites par le passé ». N'oublions pas que l'alimentation représente 22% des émissions de gaz à effet de serre en France.

# Des success stories qui secouent, qui font bouger les lignes et changer de paradigmes **C'EST L'HISTOIRE D'ECOTROPHELIA!**

## HARI&CO

**Des galettes et boulettes élaborées à base de légumineuses française bio.**

Benoît Plisson et Emmanuel Brehier les deux cofondateurs de HARI&CO portaient dès l'origine une ambition qui a secoué le marché, autour de la cuisine végétale, avant même que celle-ci ne devienne une tendance forte : « convaincre tout le monde que manger végétal n'est ni une contrainte ni une punition », qu'il s'agit surtout d'une belle opportunité pour découvrir une cuisine gourmande, colorée, qui peut plaire à tous.

L'un comme l'autre revendiquent

s'être lancés dans l'entrepreneuriat par engagement, avec une conscience forte de l'impact de leur future entreprise et une volonté de l'orienter dans une direction : mieux nourrir les consommateurs et réduire l'impact des protéines animales sur l'environnement. Les boulettes végétales de HARI&CO émettent entre 10 à 30 fois moins de gaz à effet de serre que leur équivalent à base de viande, sans négliger l'effet régénérateur sur les sols de la culture des légumineuses. HARI&CO est la parfaite illustration d'une innovation qui secoue à la fois les pratiques et le marché, avec une proposition qui révolu-

tionne l'offre et s'attaque à son impact environnemental.

C'est après avoir successivement remporté les trophées Or France et Europe à Ecotrophelia en 2013, que nos 2 cofondateurs se sont lancés dans l'entrepreneuriat alimentaire à une époque où cette prise de risque n'était pas très courante dans le monde des ingénieurs agro.

Aujourd'hui HARI&CO, c'est une start-up food qui est distribuée dans plus de 5000 points de vente et représente 6 500 000 repas servis en restauration collective : un modèle entrepreneurial qui combine B2B et B2C.

## Sauces Papillon

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

Cofondé par Alexandre Juvin et Mathis Pellerin, Sauces Papillon, vainqueur du trophée Or 2022, s'est retrouvée sur les linéaires en moins d'un an. Les deux entrepreneurs se sont engagés autour de deux valeurs centrales : un mode d'agriculture biologique, sans engrais de synthèse et le parti-pris de la saisonnalité. Pour eux, il s'agissait de secouer le marché des produits transformés en proposant un produit entièrement naturel et sans additif, et en travaillant plus particulièrement sur l'impact des procédés de conservation sur le goût et les nutriments.

Avec Sauces Papillons la démarche qui secoue les habitudes commence dès le processus de fabrication. Nos deux jeunes ingénieurs font des choix très affirmés, aucun traitement thermique pour les pestos, une pasteurisation à très basse température et une cuisson vapeur pour d'autres. A l'origine de cette démarche, on retrouve un engagement et une ambition qui secouent les paradigmes : faire de la transformation modérée plutôt que de l'hyper transformation, pour mettre la naturalité au cœur de l'innovation. Sauces Papillons est vendue au rayon frais, avec une DLC courte de 30 à 60 jours.

## Arsène

C'est à Rennes, en 2023, que nous avons découvert, Arsène, une innovation majeure qui fera certainement beaucoup parler d'elle dans les années à venir. Une innovation qui secoue les lignes et n'hésite pas à défier un produit plus qu'installé sur le marché et à l'impact environnemental énorme : le café.

Arsène se propose de révolutionner l'expresso en capsule avec une proposition quelque peu disruptive, remplacer le café par du lupin torréfié. C'est à partir d'un constat « la tasse de café ça parle à tout le monde » qu'Apolline Correia Lopes, Maiann Dautrey et Margaux Laval décident de s'attaquer, lors de leur année de préparation à Ecotrophelia, à ONIRIS, à la boisson la plus consommée au monde après l'eau, et à son impact environnemental, en exploitant tout le potentiel des légumineuses.

Pour faire bouger les lignes, une considération leur semble essentielle : leur produit doit être « bon ».



01.



03.

Il doit plaire au consommateur et évoquer le plaisir associé au café, afin que ce dernier accepte de l'adopter. L'objectif principal de la R&D, pour elles, est de faire en sorte qu'en définitive le consommateur ne se rende même pas compte qu'il ne boit pas son café habituel.

Arsène a pour ambition de secouer le marché en s'emparant de pratiques de consommation extrêmement ancrées.

Après avoir remporté le trophée Bronze et le prix « Nos étudiant.e.s ont du cran » les trois jeunes ingénieures ont décidé de se lancer dans l'entrepreneuriat. Aujourd'hui Arsène est développé au sein de l'incubateur Atlanpole et s'apprête à investir le marché avec une perspective de développement très prometteuse dans l'année à venir.



02.

01. Bocaux de crème de champignon de Sauce Papillon.

02. Benoît Plisson et Emmanuel Brehier, cofondateurs de HARI&CO.

03. Capsules de café Arsène, à base de lupin torréfié.



**RÉUNIR** parce que notre assiette produit du lien social et du lien intergénérationnel. L'innovation c'est aussi penser la question de l'accessibilité à une alimentation saine pour tous. Se nourrir c'est former un être-ensemble.

## « Réunir engage la capacité de s'adresser à tous. »

**L'alimentation de qualité ne peut pas être destinée uniquement à une certaine catégorie de la population. »**



Entretien avec Xavier TERLET, expert innovation alimentaire, co-fondateur de Protéines XTC.

**À Ecotrophelia, il nous semble qu'un des enjeux fondamentaux de l'alimentation se cristallise autour d'un mot, un verbe : réunir. Qu'en pensez-vous ?**

Comment ne pas penser immédiatement à la notion de partage et de convivialité qui accompagne le fait de se nourrir, surtout en France et en Europe du sud. Bien sûr, on associe spontanément la réunion aux repas entre amis ou en famille. Et même dans un contexte professionnel, il est de coutume pour les français de se réunir à plusieurs pour partager leur repas lors de leurs pauses. C'est un vrai moment de cohésion. Cette culture est aussi partagée en Europe et aussi en Chine, un pays que je connais bien, je pense bien sûr à la tradition des tables rondes avec plateau central tournant autour desquelles les familles, les amis, les collègues se réunissent pour les grandes occasions. Il n'est pas rare non plus de voir, dans les rues les travailleurs se réunir dans un coin pour consommer leur repas.

Si l'acte de se nourrir favorise et crée indéniablement du lien social, il en va de même pour la production alimentaire et plus particulièrement pour l'innovation.

N'oublions pas qu'innover c'est : réunir des compétences et rassembler des expertises.

Et puis « réunir » engage aussi la capacité de s'adresser à tous. L'alimentation de qualité ne peut pas être destinée uniquement à une certaine catégorie de la population qui a les moyens de se l'offrir. L'innovation doit profiter à tous et dépasser tout ce qui la pousse vers une alimentation à deux vitesses.

**Vous êtes un des plus fins connaisseurs de l'innovation alimentaire en France et vous suivez Ecotrophelia depuis des années maintenant, trouvez-vous que les étudiants ont tendance à se montrer conformistes ou à casser les codes ?**

Pour commencer, je dois l'avouer : j'ai toujours été bluffé par ce que j'ai pu découvrir à Ecotrophelia. C'est un cadre au sein duquel les étudiants jouissent d'une liberté créative exceptionnelle, une liberté qui sera forcément plus encadrée dans leurs futures carrières en entreprise. Je tiens également à souligner qu'en France nous bénéficions d'un réseau d'écoles d'in-

génieurs de très haute qualité, ce qui contribue de manière non négligeable à l'excellence du concours.

Cependant même si les étudiants peuvent surprendre les professionnels par leurs approches novatrices et leurs idées originales, ils ont aussi parfois trop tendance à suivre étroitement les tendances dominantes. Pour être précis, si 10 projets sur 10 se contentent d'innover autour du végétal, il y a une forme de suivisme qui n'est pas non plus très innovatrice. Il est nécessaire de se différencier quand on innove : quand il y a quelques années, nous avons vu arriver une innovation autour des abats, nous étions justement un peu plus surpris. Ne l'oublions pas : les végétariens représentent 2,5% de la population, les omnivores 60%. Il est nécessaire de prendre en compte la végétalisation croissante de l'alimentation mais ça ne peut se faire de manière dogmatique ou univoque. La végétalisation passe aussi par les pratiques flexitariennes. « Réunir » implique de prendre en considération cette diversité des régimes, des goûts, des traditions ...

## RÉUNIR

### A votre avis, qu'est-ce qui caractérise une innovation alimentaire ?

Qu'est-ce qu'une innovation ? C'est un nouveau produit qui répond à des attentes, qui « apporte un nouveau bénéfice au consommateur ». Cela peut concerner le plaisir, la santé, la praticité, son moindre impact environnemental ; il peut aussi concerner une forme d'engagement éthique ou citoyen dans lesquels le consommateur est amené à se reconnaître. 99% des échecs commerciaux sont dus au fait que le bénéfice apporté n'a pas été perçu comme tel. C'est pourquoi j'ai tendance à préférer la notion de bénéfice/prix à celle de qualité/prix. C'est une péréquation essentielle. Il y a une corrélation qui doit être reconnue comme acceptable par le consommateur entre le bénéfice perçu et le prix excédentaire qu'il est prêt à payer. Si la marge est trop importante, le consommateur va s'en détourner, d'autant plus en période d'inflation comme aujourd'hui. D'où la crise du « bio » par exemple. Le bio est une garantie de naturalité que recherche le consommateur mais il ne peut la payer 70% plus cher que le conventionnel comme c'est le cas en, moyenne. Nous revenons à cette notion que vous mettez en avant : réunir. Il s'agit bien de la capacité d'un produit à réunir le plus grand nombre autour de lui ou non.

### Que pensez-vous de la notion de réparation pour parler de l'éco-alimentation de demain ?

S'il s'agit de dire qu'à une époque donnée des pratiques à impact négatif sur la santé ou l'environnement avaient cours et qu'aujourd'hui on travaille à modifier nos manières de faire, que la santé est devenue une dimension

*sine qua non*, que l'impact environnemental ne peut plus être négligé, je peux comprendre cette notion. Mais il me semble qu'il est ici plutôt question d'évolution et de progrès que de réparation. On mange mieux aujourd'hui qu'hier, et demain on mangera mieux qu'aujourd'hui. J'en suis convaincu.

Plusieurs moments historiques se sont succédés, il y eut une première phase d'abondance de l'offre avec l'émergence des hypermarchés dans les années 60/70 et l'industrialisation de l'alimentation. Une deuxième phase qui s'est caractérisée par la praticité à l'image par exemple du micro-onde ou des plats préparés qui a permis de diminuer le temps consacré à la cuisine. Et, après les crises qui ont pu concerner la santé ou la sécurité, on a mis en avant la naturalité. Et aujourd'hui, le sujet du réchauffement climatique est dans tous les esprits, les rapports du GIEC sont alarmants, il est certain qu'il est nécessaire d'agir. La végétalisation de l'alimentation est évidemment un des éléments de cette évolution qui participe à la diminution de notre empreinte carbone. Mais je ne crois aucunement que demain la nourriture se limitera au végétal comme certains le préconisent. Les protéines animales seront toujours consommées, mais sans doute différemment et mieux. Sans oublier toutes les innovations à venir en matière de viande de synthèse ou de molécules laitières non animales à l'exemple de ce que développent certaines start-ups partout dans le monde et aussi en France comme Standing Ovation par exemple.

**Pour finir j'aimerais évoquer avec vous le jumelage entre Ecotrophelia et les journées Aliments et Santé de La Rochelle, annoncé cette année et qui s'incarnera par un nouveau prix pour les transitions alimentaires, pour lequel le public des professionnels des J.A.S votera à distance.**

Les J.A.S sont un événement majeur du secteur alimentaire qui réunit plus de 1000 professionnels représentant les industries, les centres techniques, les filières et les start-ups. Des conférences, des ateliers, des expositions et c'est aussi une plateforme de speed dating avec plus de 3000 rendez-vous professionnels sur deux jours. Il me semble qu'Ecotrophelia et les J.A.S partagent une ambition commune autour de l'innovation alimentaire et du « mieux manger ». Et je trouve que ce jumelage, qui met à profit la concomitance des deux événements, est particulièrement pertinent.

## RÉUNIR – SUCCESS STORIES



### Potibon c'est la gourmandise qui crée du lien, une innovation qui fait le pari de réunir en proposant un produit 100 % gourmand et 100 % végétal

Entretien avec Lise AUBRY, fondatrice de la start-up Potibon, qui poursuit l'aventure de l'équipe Butternut, issue de l'ENSAIA, trophée Or de l'édition 2021 à Nancy.

**Potibon, c'est une alternative 100 % végétale à la matière grasse, pourriez-vous nous raconter la genèse du produit et ce qui vous a poussé à le concevoir ?**

Le concept initial développé lors du concours Ecotrophelia 2021 s'appelait Butternut. Nous l'avions conçu comme une alternative végétale au beurre et à la margarine naturellement sans matières grasses et destinée à des tartines et des préparations de type cakes salés ou sucrés.

Avec Potibon, j'ai souhaité poursuivre le concept en l'améliorant. Nous avons modifié quelques ingrédients dans la formule d'origine. Plus particulièrement, nous avons adjoint du potiron à la courge butternut ; qui au départ était notre ingrédient principal. L'alliance des deux légumes nous a semblé, au fur et à mesure du développement du produit, bien plus intéressante gustativement.

**On a comme l'impression que Potibon porte deux engagements forts en commun qui ne sont pas sans évoquer la dimension « réunir » : d'une part la gourmandise, le plaisir et d'autre part la question de l'impact environnemental. Qu'est-ce que ce mot évoque pour vous ?**

Potibon est à la fois une préparation saine, gourmande et respectueuse de l'environnement tout au long de son développement. Quand on pense au verbe « réunir », on imagine immédiatement

une grande tablée réunie qui partage le plaisir des bons produits. Et cette dimension gourmande, est selon moi centrale pour l'innovation. Une innovation doit être bonne et plaire à nos papilles pour convaincre le consommateur.

Il me semble nécessaire de proposer aux consommateurs une alternative qui leur permette de se dire « je peux consommer mieux tout en me faisant plaisir ». Un de nos objectifs, dès l'origine était de ne pas diaboliser les matières grasses mais de répondre à la question « comment peut-on consommer moins de matières grasses et mieux ? ». C'est à la fois une manière de réparer sa consommation de matière grasse, pour reprendre une de vos notions, et de réunir autour du plaisir qu'elle procure.

Mais intégrer la dimension environnementale dans la conception d'un produit implique aussi un engagement pour le collectif. Aujourd'hui, nous ne pouvons plus mettre de côté toutes les questions portées par l'éco-conception, quelle que soit la dimension traitée : le marketing, le packaging, le sourcing des matières premières. Et cette dimension environnementale doit être intégrée dans le développement d'un produit dès les premiers pas de sa conception, dès l'apparition de l'idée.

**Et est-ce que réunir serait aussi penser et prendre en compte dans la conception d'un produit**

**des régimes alimentaires singuliers ?**

Par exemple, Potibon, qui est une préparation végétale, sans lactose et riche en fibres, s'adresse aussi particulièrement, mais non exclusivement, aux populations vegan et aux personnes sensibles au cholestérol. Réunir, c'est sans doute s'adresser à tout le monde tout en prenant en considération des besoins et des régimes spécifiques. Il me semble justement que la conjonction ici favorise la réunion.

**Pour finir quelques nouvelles de Potibon, où en êtes-vous du lancement de votre produit ?**

L'entreprise est actuellement en phase de création, le lancement est prévu pour l'été 2024. Nous enchaînerons immédiatement avec les premières productions et commercialisations. Chez Potibon, nous tenons à maîtriser le processus de production et à produire nous-mêmes plutôt que de déléguer à un sous-traitant.

Dans un premier temps la commercialisation concernera l'ensemble du Grand Est, l'entreprise étant basée à Verdun et nous ciblerons à la fois une clientèle B2B et B2C. Pour ce qui est des professionnels nous avons prévu un démarchage ciblé des artisans boulangers, des pâtisseries, des traiteurs afin de les sensibiliser à notre produit et aux attentes nouvelles des consommateurs en matière d'offre végétale.

RÉPARER



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

## « Les jeunes ingénieurs, aujourd'hui, ne peuvent prendre de décisions sans songer à leur impact. »

Entretien avec Françoise GORGA, déléguée au développement de la R&D contractuelle de l'Institut Carnot AgriFood Transition et présidente du jury technique.

**Cette année à l'occasion des 25 ans en essayant de réfléchir sur les notions essentielles pour l'innovation alimentaire un verbe s'est imposé à nous, celui de « réparer »...**

Si ces dernières décennies notre qualité de vie s'est améliorée, notre réflexion quant à l'impact à long terme de nos modes de vie sur notre planète a, elle, été négligée. Les jeunes générations ne portent pas la responsabilité de ce qui a pu être décidé par le passé mais elles héritent d'une situation face à laquelle elles se doivent d'agir. Toutes les études le montrent, notre marge de manœuvre en termes d'impact planétaire est dorénavant réduite quasiment à zéro. Les jeunes ingénieurs, aujourd'hui, ne peuvent prendre de décisions sans songer à l'impact de ces dernières. C'est par ailleurs un prisme qui aujourd'hui est au centre des préoccupations des étudiants et ingénieurs. Il y a une grande maturité en la matière. À Ecotrophelia, nous avons vu s'incarner, années après années, dans les innovations présentées l'aspect central de la dimension développement durable. L'approvisionnement local, le recyclage des emballages, la qualité nutritionnelle, la juste rémunération des fournisseurs,

toutes ces questions sont des enjeux prioritaires pour les jeunes et sont prises en charge avec grande intelligence dans les innovations présentées.

**L'Institut Carnot AgriFood Transition s'est engagé auprès du concours en soutenant le prix « Nos étudiant.e.s ont du cran », comment ce prix s'inscrit-il dans cette démarche ?**

Nous avons créé ce prix car nous souhaitons récompenser des projets qui sortent de l'ordinaire, qui, par exemple, vont s'adresser aux populations en situations de précarité. Il y a parfois une certaine facilité dans la démarche des étudiants qui s'adressent quasi exclusivement aux CSP+, qui ne se posent pas la question du prix final d'un produit pour le consommateur. Il existe d'autres stratégies, d'autres démarches d'innovation, qui sont celles que nous souhaitons récompenser. Comment rendre les innovations plus saines, plus durables, accessibles aux populations précaires, ce sont les questions passionnantes que les jeunes se doivent de prendre en charge. Réparer, c'est aussi réparer le lien social, c'est proposer des produits sains à des tarifs accessibles.

Innover c'est avoir des idées origi-

nales, sortir des zones de confort, proposer des solutions ingénieuses à des situations de crise. Je voudrais donner un exemple qui ici concerne plutôt les frigoristes : maintenir une chaîne du froid à un coût énergétique et financier élevé. L'innovation permet d'offrir des solutions en travaillant sur les conditions qui permettraient d'adapter cette chaîne du froid, en passant par exemple de -18° à -16° tout en préservant l'équilibre microbiotique. Des ajustements qui pourraient conduire à des économies d'énergie significatives.

L'an dernier, nous avons récompensé un projet, Arsène, qui proposait une alternative au café, à base de lupin. Le café est un produit largement ancré dans le quotidien des français, mais son impact environnemental est considérable. Il fallait avoir un peu de cran pour s'attaquer à un produit aussi établi. Avoir du cran, c'est faire bouger les lignes, changer de paradigme.

**Quelles sont vos principales attentes personnelles en découvrant un nouveau produit ou une innovation alimentaire ?**

Mes premières attentes sont celles de la consommatrice qui sommeille en moi : que le produit soit bon et pratique, c'est-à-dire

qu'il soit sain, goûteux et qu'il réponde à une question quotidienne : « que vais-je faire à manger à mes enfants le soir ? ». Mais, quitte à me répéter, je souhaiterais affirmer que ce produit sain, bon et pratique que je souhaite découvrir ne doit pas s'adresser uniquement aux CSP+ mais à tous, y compris aux populations précaires.

**Pour finir, peut-être quelques mots sur le concours et sa perception par le monde professionnel quant à l'aspect recrutement ?**

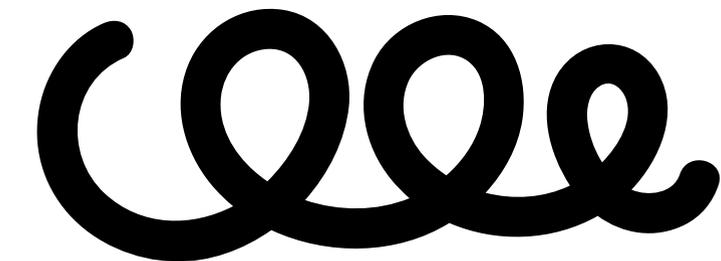
J'ai, pendant de nombreuses années, travaillé à l'ANIA, qui représente les industries alimentaires et, au fil du temps, j'ai constaté combien la participation à Ecotrophelia était un atout majeur sur un CV, un gage à la fois de sérieux et de créativité. Pour les entreprises, cela témoigne d'un sens du travail collaboratif et d'une vision systémique et globale du métier, deux compétences cruciales pour elles en termes de recrutement.



01.

01. Françoise Gorga, déléguée au développement de la R&D contractuelle de l'institut Carnot AgriFood Transition et présidente du jury technique.

02. Charlotte Blin et Lucie Lajoux, co-fondatrices de Madame Beans.



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



## Réparer notre assiette grâce aux légumes secs

Entretien avec Charlotte BLIN et Lucie LAJOUX, co-fondatrices de la start-up en cours de lancement Madame Beans, projet récompensé par le trophée Argent ainsi que plusieurs autres prix en 2022 et développé au départ au sein de l'École Supérieure des Agricultures ESA-Angers.

**Et si on osait une proposition : Madame Beans ne serait-elle pas une innovation qui prend en charge le mot « réparer » ?**

Tout commence avec le choix de nos matières premières, les légumineuses ; des aliments à la fois bons pour la santé et bons pour la planète. Faire le choix des légumineuses, c'était faire le choix de cette double mission. Pour nous, le mot « réparer » évoque d'emblée une réflexion sur l'amont, sur l'impact de l'agriculture. Justement les légumineuses permettent de réparer les sols. Offrir des débouchés à cette filière participe de cette réparation. Inciter les producteurs français à mettre plus de légumineuses dans leurs rotations c'est avoir une agriculture plus vertueuse à terme et diversifier leurs cycles de rotation des cultures.

Une autre dimension réparatrice centrale pour Madame Beans est notre process de fabrication optimisé pour réduire notre consommation d'eau et surtout pour revaloriser l'eau de cuisson des légumineuses avec le développement de notre 2ème produit, la Legg'eau, qui est une alternative à l'œuf pour produire des émulsions ou des mousses de type mousses au chocolat.

**Justement pourriez-vous nous présenter Madame Beans qui est une innovation très singulière et qui se décline en 2 produits dis-**

**tincts, l'un valorisant le coproduit de l'autre ?**

La gamme est conçue pour intégrer les légumineuses de l'entrée jusqu'au dessert avec deux produits composés exclusivement de pois chiches et de lentilles vertes d'origine française. Cette gamme répond aux besoins de tous les régimes alimentaires à tous les stades de la vie. Le premier, la Bas'atout, est une aide culinaire, une base à cuisiner qui permet de substituer les protéines animales dans des recettes végétariennes, de cuisiner des pâtisseries sans gluten, ou encore de diversifier les sources de protéines. Il s'agit de répondre à des problématiques multiples et des défis qui peuvent se poser à la restauration collective, notamment avec les exigences de la loi Egalim. Avec la Bas'atout nous transmettons également, aux chefs de restauration collective, un carnet de recettes adaptées à leurs contraintes, facilitant l'usage de la gamme. Et comme, chez Madame Beans, on n'aime pas le gaspillage, nous valorisons l'eau de cuisson de nos légumineuses, pour créer le deuxième produit de la gamme : la Legg'eau, une alternative à l'œuf comme évoqué précédemment.

**Est-ce que sans le concours vous vous seriez lancées dans cette aventure Madame Beans ?**

Dès notre première année de Mas-

ter, participer au concours était un de nos objectifs mais cependant nous ne nous projetions pas tout de suite dans la voie entrepreneuriale. Le succès rencontré par le produit à Ecotrophelia en 2022 nous a convaincu de la pertinence du projet, de sa crédibilité et de son potentiel. Le concours nous a vraiment servi de tremplin. Sans Ecotrophelia, sans doute que Madame Beans n'aurait pas vu le jour en tant qu'entreprise.

**Justement, la création d'entreprise est en cours, vous pourriez-nous dire quelques mots sur le parcours depuis le concours ?**

Immédiatement après le concours, nous nous sommes entourées de structures d'accompagnement et d'incubateurs qui nous ont accompagnées à la fois sur des enjeux techniques, structurels et entrepreneuriaux. La société est en cours de lancement à l'heure actuelle et la commercialisation du produit prévue pour fin 2024.



02.

# RENNES

## fête les 25 ans du concours !

Rennes accueille à nouveau Ecotrophelia au cœur de la première région agricole et agro-alimentaire française ! Une édition spéciale qui fêtera les 25 ans de ce concours d'excellence étudiant consacré à l'innovation alimentaire durable. Pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, le concours est co-organisé par l'Institut Agro Rennes-Angers et se déroulera à Rennes, une des cinq premières villes françaises à avoir obtenu le label Destination Innovante Durable. La ville, en cohérence avec ses engagements, s'est investie fortement auprès du concours avec la création d'un nouveau prix spécifique – le prix alimentation durable – qui sera décerné lors du palmarès final.



01.

### L'Institut Agro Rennes-Angers

**Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et habilité à délivrer le doctorat, l'Institut Agro Rennes-Angers bénéficie d'un territoire lui permettant de développer une expertise scientifique et d'être un acteur majeur des transitions des filières.**

L'Institut Agro Rennes-Angers mène une recherche fondamentale et appliquée en lien avec l'INRAE, son partenaire privilégié, et notamment sur les thématiques plus spécifiques de l'agroalimentaire, de l'halieutique et du paysage. Insérés dans un tissu professionnel dense, les étudiants bénéficient des valeurs ajoutées d'une grande école avec une insertion professionnelle rapide, des stages à l'international, une vie étudiante riche et un réseau d'entreprises et d'alumni puissant. L'école contribue par ses formations, sa recherche et son appui à l'innovation au rayonnement national et international du Grand Ouest à travers l'Institut Agro.



Pour plus d'information : [www.institut-agro-rennes-angers.fr](http://www.institut-agro-rennes-angers.fr)

### L'Institut Agro

L'Institut Agro est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche dans les champs de l'alimentation, de l'agriculture, de l'environnement et du paysage, qui mène ses activités en lien étroit avec les organismes de recherche, les universités, les autres grandes écoles et les acteurs du monde socio-économique (public et privé), en France et dans le monde.

Il regroupe 3 écoles : l'Institut Agro Dijon, l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Rennes-Angers. Il couvre l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. Il offre une palette étendue de formations initiales et continues : cursus ingénieur, mais aussi licence professionnelle, master, et doctorat. Il compte 5000 étudiants - dont 3000 ingénieurs et 450 doctorants -, 1380 personnels dont 300 enseignants-chercheurs, 60 000 alumni, 6 campus, 3 domaines expérimentaux agricoles, 35 unités de recherche, une maison d'édition, une fondation, 16 chaires partenariales et un réseau d'incubateurs d'entreprises. L'Institut Agro assure également une mission d'appui aux 800 établissements de l'enseignement technique agricole. L'établissement est membre du réseau Agreenium et de la CGE et de la CDEFI. Il déploie ses activités à l'international avec plus de 140 partenariats de mobi-



02.

lité académique. L'Institut Agro est membre du 1er réseau universitaire européen en sciences du vivant Euroleague for Life Sciences (ELLS).



Pour plus d'information : [www.institut-agro.fr](http://www.institut-agro.fr)

### Le Couvent des Jacobins

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

Après quatre années de chantier, le Couvent des Jacobins, Centre des Congrès de Rennes Métropole, est inauguré en 2018. Conçu dans une démarche de développement durable, il dispose des dernières innovations technologiques avec des espaces connectés adaptés à l'accueil de grands événements profession-

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

La société publique locale Destination Rennes gère et exploite le Couvent des Jacobins, Centre des Congrès de Rennes Métropole. Certifiés ISO 20121, le centre des congrès et Destination Rennes s'inscrivent dans une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux côtés de leurs partenaires sur le territoire. Les équipes du Couvent des Jacobins accompagnent les organisateurs d'événements professionnels et proposent leurs services pour l'organisation d'éco-congrès à Rennes.

### Rennes Métropole

Permettre à tous d'avoir accès à une alimentation durable et de qualité est un enjeu majeur, sur les plans social, environnemental et en matière de santé. L'ambition de Rennes Métropole est de devenir un territoire « zéro pesticide de synthèse » d'ici 2030, en faisant de l'agriculture et de l'alimentation durables l'un des chantiers prioritaires du mandat. La collectivité

s'est pour cela appuyée sur une démarche ambitieuse de co-construction du Projet alimentaire territorial (PAT). Le PAT aborde de façon globale la question des transitions agricoles et alimentaires pour peser à la fois sur la production, la transformation, la distribution et la consommation. Il ambitionne d'accompagner l'évolution des pratiques agricoles tout en garantissant des débouchés économiques aux exploitations engagées.

### Région Bretagne

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

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

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

# « Pour beaucoup d'entreprises L'ÉCO-CONCEPTION est entrée dans les mœurs

## et il serait dorénavant difficilement concevable pour elles d'imaginer de nouveaux produits qui ne s'inscrivent pas dans cette démarche »

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

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

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

Olivier Abgrall : Ecotrophelia nous

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

Pour 2024, il nous a semblé important de reconduire un certain nombre d'engagements forts que l'on a initiés l'an dernier en matière de réduction d'impact du concours, notamment sur la limitation des plastiques à usage unique. Nous essayons d'adopter une politique de zéro plastique. Nous reconduisons aussi le compostage des déchets alimentaires. Nous réutilisons une part du matériel de communication de 2023 qui a été pensé de telle sorte qu'il puisse servir sur plusieurs éditions successives. Nous allons aussi mettre en place avec Le Couvent des Jacobins un calcul de l'impact environnemental de l'événement, grâce à un outil que le Couvent va mettre à notre disposition.

Limiter l'impact global de l'événement nous a semblé important pour un concours qui met l'éco-conception au cœur de son ouvrage.

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

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

Nous nous inscrivons dans les enjeux des transitions en introduisant par exemple des matières premières végétales. La réforme actuellement en cours dans

l'école des cursus d'ingénieurs agronomes et agroalimentaires est aussi l'occasion d'amener les étudiants à mieux prendre en considération les divers aspects de la transition alimentaire, les nouveaux ingrédients, la substitution des produits animaux par des produits végétaux.

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

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

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

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

01. Olivier Abgrall, chargé de mission en ingénierie pédagogique.

02. Valérie Lechevalier, enseignante-chercheuse en sciences des aliments.



01.

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

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

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

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



02.

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

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

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

# « ÉCOLOGIE et enseignement supérieur : une école au carrefour de la transition alimentaire. »

Alessia LEFÉBURE, directrice de l'Institut Agro Rennes-Angers, à propos du concours Ecotrophelia et les défis de la transition alimentaire.

## L'édition 2023, la première organisée et accueillie à Rennes par l'Institut Agro Rennes-Angers, fut un beau challenge pour l'école...

En accueillant Ecotrophelia à Rennes nous avions l'ambition de proposer, dès la première année, une édition forte et engagée. Ce qui m'a marquée c'est la manière avec laquelle cet engagement a soudé les équipes de l'école qui se sont investies à 100%, à titre bénévole. Elles se sont impliquées à tous les niveaux, bien en amont des trois journées du concours, et ont remué et imaginé une multitude d'idées autour de l'innovation alimentaire pour réduire l'impact environnemental de l'événement. Nous avons ainsi pu constater une forte cohésion autour d'un projet transversal, axé sur la durabilité, porté par l'équipe d'Olivier Abgrall et de Valérie Lechevalier, tous les deux à l'initiative de l'organisation d'Ecotrophelia à Rennes. Toute l'énergie déployée par notre communauté pédagogique, en tant que partie organisatrice, a sans doute galvanisé les étudiants de notre école, qui ont offert le meilleur d'eux-mêmes, jusqu'à gagner le trophée Or avec l'équipe Pom'Peel'Up. Le concours fut pour eux une opportunité pour mettre en œuvre une large palette de

compétences, pour apprendre à conduire dans la durée un projet complexe qui ne se réduit pas à une « bonne idée » et pour être capables d'en parler et de convaincre de sa qualité.

## Le concours a renforcé la dimension entrepreneuriale dans la formation des étudiants...

Depuis plusieurs années, nous avons mis en place dans l'école des dispositifs pour la sensibilisation à l'entrepreneuriat et l'accompagnement d'éventuels projets. Le concours nous a convaincus de la nécessité de les renforcer et de mieux les faire connaître. Un référent entrepreneuriat est présent dans chacun des campus mais nous nous sommes rendus compte que les étudiants ont besoin d'un soutien plus important en amont. Nous pourrions, à l'avenir, mieux structurer l'activité de mentorat, de coaching, de pré-accompagnement pour la future création de start-ups en mobilisant notamment notre formidable réseau d'alumni et de partenaires dans les entreprises.

Le concours fut l'occasion pour l'école de mobiliser les acteurs économiques des mondes agricole et agroalimentaire dans une modalité nouvelle, hors des sentiers battus, qui leur a permis d'exprimer leur envie d'être aux côtés des

étudiants, de leur offrir des opportunités plus originales que les forums des carrières, d'accompagner les projets sous forme de mécénat de compétences ou de mentorat. Et même si peu de projets se concrétiseront par la création de start-up, le concours offre aux étudiants une projection dans un avenir entrepreneurial et entreprenant. Nous avons vu émerger des échanges et des discussions qui pourront essaimer dans le futur.

## Une autre dimension importante d'Ecotrophelia est de nourrir le débat autour de l'éco-conception et la transition alimentaire. Comment ces enjeux sont portés par l'école ?

Si l'école a déjà, depuis plusieurs années, un important pôle « alimentation durable » qui est à l'origine de multiples initiatives partenariales avec tous les acteurs des filières, il me semble nécessaire d'aller encore plus loin et voir éclore un véritable espace d'échanges et de réflexions sur l'avenir et les transformations attendues. L'ampleur des bouleversements actuels et futurs, à la fois en termes de changement climatique mais aussi dans les habitudes de vie et de consommation des Français, suscite une vraie

demande d'accompagnement de la part de la plupart des acteurs concernés. J'ai le sentiment que l'école, avec tout l'Institut Agro, a un rôle à jouer en la matière, qu'elle est identifiée pour orchestrer des discussions, des observations, la veille collective autour des enjeux de l'alimentation éco-responsable, qui, comme peu de sujets, concerne tout le monde : les circuits courts, l'agriculture biologique, la sobriété, l'équilibre entre protéines végétales et animales, la réduction des déchets et du gaspillage, les co-produits, la baisse des émissions de l'industrie agroalimentaire.

Pour animer tous ces échanges, l'école a déjà un projet de Living Lab mais on pourrait sans doute aller plus loin. Nous pourrions nous doter d'un espace physique dédié, comme un forum, qui permette cette discussion en rapprochant dans un même campus une multitude d'acteurs : les étudiants, les scientifiques, les ONG, les industriels, des panels de consommateurs, les riverains, les artisans.

Le verbe d'action « secouer » qu'Ecotrophelia a mis en avant cette année me semble résonner avec ce désir. Je vois notre école comme un agitateur d'idées. Agiter, secouer, sortir des habitudes de pensée, de la zone de confort. Or c'est justement ce qu'implique la transition, et le changement qui va avec. Pour les rendre possible, il faut parfois une part de provocation, la provocation au sens de « stimulation au changement ». Et c'est sans doute cette ambition qui est portée à la fois par nos étudiants, nos enseignants et le concours.

Pour cette édition, nous ouvrirons notre communauté de profession-

nels du monde de l'agro-alimentaire en invitant aussi les spécialistes des transitions environnementales. Ecotrophelia pourrait ainsi devenir le lieu d'échange entre ces deux communautés. L'innovation alimentaire est fortement liée à la transition environnementale, l'une va de pair avec l'autre.

## Avec votre expérience de ces 2 dernières années quels conseils donneriez-vous au prochain établissement qui accueillera et organisera Ecotrophelia ?

Mobiliser toutes les parties prenantes bien en amont. Prendre le temps d'expliquer le potentiel, pour une ville et pour toutes les collectivités, d'héberger un tel concours. Surpasser une certaine modestie dans la communication pour mieux faire comprendre toutes les opportunités qu'offre Ecotrophelia. Et aussi, commencer le plus tôt possible, à coconstruire l'événement en impliquant dès le départ tous les acteurs de la société civile, les collectivités territoriales, les entreprises, pour faire en sorte que chaque partenaire s'approprie le concours dans sa démarche.

## Pour finir, pourriez-vous nous dire quelques mots sur la place de l'Institut Agro Rennes-Angers dans l'écosystème agro-alimentaire régional ?

Plutôt qu'utiliser la métaphore de l'écosystème, il me semble pertinent de s'attarder sur deux aspects qui traduisent concrètement à la fois l'assise nationale et régionale de l'Institut Agro Rennes-Angers.

Nous sommes aujourd'hui une école avec des étudiants qui proviennent de toute la France.

Nous recrutons des élèves dans un vivier national. Quand on parcourt la liste des lycées de provenance de nos élèves, on retrouve des étudiants qui viennent de partout : du Jura, du Sud, de la Corse, des Vosges, des Outre-mers, du pourtour méditerranéen...

En revanche, quand on observe les postes vers lesquels s'orientent nos anciens élèves, surtout ceux spécialisés en agro-alimentaire, et plus précisément en début de carrière, nous remarquons que beaucoup choisissent des emplois dans le Grand Ouest. C'est la preuve que la Région a un fort potentiel et de belles opportunités à offrir, qu'il s'agisse de grands groupes, de PME innovantes, ou de petites entreprises familiales ou artisanales.



01.

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

# « LA SOUVERAINETÉ alimentaire nationale française est pour nous une source de fierté. »

Entretien avec Loïg CHESNAIS-GIRARD, président de la Région Bretagne.

**Pour la seconde année consécutive la Région Bretagne accueille et soutient le concours Ecotrophelia, pourriez-vous nous dire quelques mots sur cet engagement ?**

La mission d'Ecotrophelia, qui consiste à placer l'innovation au cœur d'un domaine qui nous tient particulièrement à cœur, l'alimentation, est un pari qui nous a évidemment interpellé. « Eco », d'Ecotrophelia, qui évoque à la fois l'écologie et l'économie, met en lumière une notion fondamentale : celle du vivant. Mettre le vivant au centre de l'économie est essentiel pour réussir et relever les grands défis des transitions, que ceux-ci concernent l'alimentation ou l'énergie. Encourager les talents émergents, qui façonneront les technologies de demain et des solutions pour affronter ces transitions, à l'image de ce concours, représente une mission importante pour une région comme la nôtre.

Pour la Bretagne, se projeter vers l'horizon 2050/2060 avec l'objectif de maintenir la Région comme une terre nourricière est fondamental. Les études du GIEC nous confortent quant à notre capacité

régionale, en termes climatiques, à le demeurer. Ce qui représente un atout majeur pour l'Europe. Pour maintenir cet objectif, il est nécessaire de prendre en charge et d'intégrer tous les enjeux de la durabilité et des limites planétaires dans nos modèles de production primaire (pêche, agriculture) ainsi que dans nos modèles de transformation, qu'il s'agisse de nutrition, d'emballage ou de logistique. Les défis à relever sont nombreux : la densité animale, les algues vertes, les pesticides, l'irrigation. Si pour nos concitoyens les transitions sont parfois perçues comme des sujets qui ne sont pas assez rapidement pris en charge, il est essentiel de reconnaître que pour nos agriculteurs, ces défis représentent des obstacles difficiles à surmonter et exigent des accompagnements. Pour affronter toutes ces questions, il est nécessaire de s'appuyer sur des méthodes, sur la science et la connaissance. D'où le caractère indispensable d'une école comme l'Institut Agro Rennes-Angers, au cœur de notre région, pour préparer cet avenir, former des cerveaux, des talents, capables d'innover et de mettre en œuvre ces transitions.

**Justement quelle place selon vous pour l'Institut Agro Rennes-Angers dans le maillon agro-alimentaire régional ?**

Le savoir et la recherche sont fondamentaux pour notre capacité à nous adapter au monde tel qu'il évolue avec le changement climatique, les risques géopolitiques de plus en plus accrus, les impacts du numérique et de l'intelligence artificielle sur l'ensemble de nos modèles économiques, y compris sur l'agriculture et la pêche. Sans oublier les attentes sociétales qui se transforment à grands pas : on ne se nourrit pas de façon identique aujourd'hui qu'au début du siècle et on ne se nourrira pas non plus de façon identique en 2050 qu'en 2000. Pour réfléchir à ces évolutions, de la production à l'industrie, jusqu'à la distribution, nous avons besoin d'hommes et de femmes bien formés. L'Institut Agro Rennes-Angers est un acteur indispensable dans ce domaine. Et oserais-je dire : comment concevoir ne serait-ce qu'un instant que l'école puisse être située autre part qu'en Bretagne ? Il va de soi qu'une institution telle que l'Institut Agro Rennes-Angers soit établie au cœur de la principale région agricole française.

**La Région Bretagne s'est engagée depuis quelques années autour d'un mantra, d'une expression forte « Bien manger pour tous », que revêt cet engagement pour la Région ?**

« Bien manger pour tous » est bien plus qu'un simple slogan, c'est un idéal partagé, un principe fondamental. Cette expression incarne une conviction profonde : l'alimentation est un acte de souveraineté. Il nous semble vital aujourd'hui de privilégier la qualité, d'établir un juste équilibre entre les produits d'origine végétale et animale, de favoriser les produits transformés les plus sains possible. Cette vision du « bien manger pour tous », initiée lors de mon premier mandat, revêt une importance capitale. Le terme « pour tous » souligne que chaque individu, quelle que soit sa situation financière, a le droit à une alimentation saine et appropriée. Se contenter d'offrir une alimentation de qualité à seulement 30 % des plus aisés ne peut refléter notre ambition.

« Bien manger pour tous », c'est effectivement le drapeau de la Bretagne. Ne l'oublions pas, un emploi sur dix, en Bretagne, est destiné à nourrir la population. 400 ateliers agro-alimentaires sont répartis dans les communes de la Région. Participer à la souveraineté alimentaire nationale française est pour nous une source de fierté.

**La Région n'hésite pas d'ailleurs à accompagner de près les entreprises et les start-ups du secteur et à leur offrir une multitude de plateformes dédiées aux innovations...**

Effectivement l'écosystème breton en la matière est extrêmement bien structuré ! Pour ne citer que quelques exemples : le Pôle Valorial qui travaille sur l'ensemble des produits alimentaires et la culinarité, ACT Food qui réunit des centres techniques qui accompagnent des entreprises et des start-ups, le fonds de co-investissement régional Breizh Up dédié

aux nouveaux modèles économiques, le salon CFIA qui réunit les industries agro-alimentaires et, en son sein, le programme AGRETIC qui favorise l'émergence de solutions communes entre l'agriculture, l'agro-alimentaire et le numérique.

Je tiens à rappeler que si l'agro-alimentaire est un secteur essentiel en Bretagne, le numérique l'est tout autant. Depuis l'époque du général de Gaulle, la Région a été à la pointe dans les domaines des télécoms, elle l'est aujourd'hui dans la cybersécurité, et demain elle le sera dans l'intelligence artificielle. Et tous ces sujets ne peuvent que concerner l'agriculture et l'agro-alimentaire. L'intelligence artificielle offrira par exemple des solutions pour remplacer les pesticides ou le désherbage par drones.

Toutefois, bâtir l'économie de demain implique d'intégrer l'humain et la justice sociale, et de préserver le vivant. Si la Bretagne ne préserve pas le vivant, elle compromet son propre avenir.



01.

01. Loïg Chesnais-Girard, président de la Région Bretagne - © Emmanuel Pain.

# La Journée de L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Au Couvent des Jacobins à Rennes.

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

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

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

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



## Journée de l'innovation alimentaire

20 juin 2024, Rennes | 9h00 - 17h00

### Conférences

9h30

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

10h20

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

### Table ronde

11h20

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



**Ecotrophelia une source inépuisable  
d'innovations audacieuses  
pour les filières !**

Une des caractéristiques d'Ecotrophelia est la présence historique à ses côtés des interprofessions françaises représentant les principales filières pour qui les innovations étudiantes sont une forte source d'inspiration capable de révolutionner l'offre de leurs produits.

# France Filière Pêche

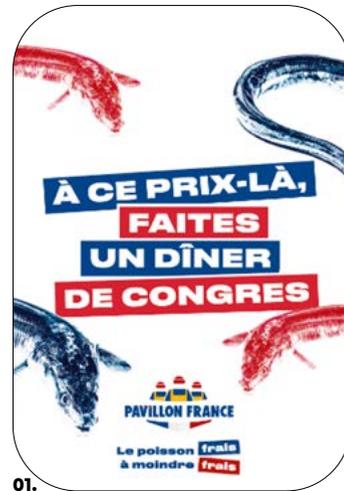
Depuis 12 ans, l'association à vocation interprofessionnelle France Filière Pêche œuvre pour faire connaître et valoriser produits issus de la filière pêche française, une filière méconnue mais hautement contributrice au « bien-manger » des Français.

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

La marque collective PAVILLON FRANCE, porte-drapeau de cette filière, constitue le repère essentiel pour identifier les quelques 200 espèces qui font la richesse de la production des bateaux français. Véritable garantie de traçabilité, le logo permet au consommateur de faire émerger les espèces issues de la pêche française, dans un contexte de consommation concentrée sur quelques espèces (essentiellement saumon, cabillaud, crevettes). Faire découvrir au plus grand nombre et valoriser la diversité de la pêche française et des espèces, telle est la mission n°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 récurrente au Salon International de l'Agriculture.

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



01.



02.



03.

- 01. Campagne d'affichage (octobre 2023).
- 02. Campagne d'affichage (février 2024).
- 03. Valorisation des produits PAVILLON FRANCE.
- 04. Accompagnement de France Filière Pêche à la recherche scientifique.
- 05. Accompagnement de France Filière Pêche à la recherche scientifique.

France Filière Pêche a ainsi accompagné, depuis sa création, pas moins de 200 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...

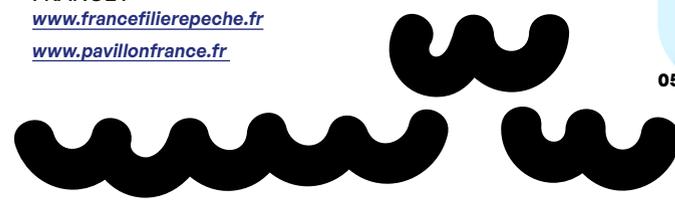


04.

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



05.



# Interbev

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

La filière élevage et viande travaille à toujours mieux intégrer les attentes légitimes de la société française pour y apporter une réponse globale. C'est pourquoi, nous avons mis en place notre "Pacte pour un engagement sociétal" : une démarche encadrée par la norme ISO 26000, pour structurer les différentes avancées en matière d'environnement, de protection animale, de qualité de l'alimentation et d'amélioration de la qualité de vie au travail et prévention des risques.

Notre conviction profonde est que, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, la viande à toute sa place si elle est consommée en quantité raisonnable et si elle provient d'une filière durable. Il s'agit pour nous de transmettre et d'expliquer un message de fond sur un mode apaisé.

C'est le sens de la campagne « *Aimez la viande, Mangez-en mieux.* » signée "Naturellement Flexitarien" qui resitue la vérité d'un consommateur qui n'est pas un carnivore, mais un omnivore éclairé. Cette conviction repose sur le triptyque : plaisir, santé, engagement.



01.



02.

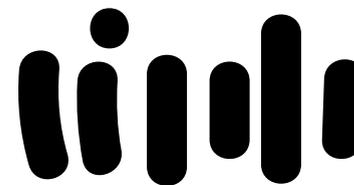


03.

- 01. Affiche de campagne publicitaire.
- 02. Bouchée de faux-filet de bœuf, bananes plantain.
- 03. Bo-bun de bœuf.
- 04. Pics de bœuf et oignons.



04.



# Terres Univia

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

L'accompagnement de l'innovation de l'amont à l'aval de la filière oléo-protéagineuse structure les actions de Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, depuis sa création. Favoriser l'émergence de nouveaux produits alimentaires à base de légumineuses fait non seulement partie intégrante des actions menées par l'Interprofession pour dynamiser l'ensemble de la filière, mais incarne aussi parfaitement l'investissement des professionnels pour répondre aux grands enjeux de transition agricole et alimentaire.

**Terres Univia et ecotrophelia : soutenir les innovations alimentaires imaginées par les étudiants**

Le concours Ecotrophelia 2024 marque la 4<sup>e</sup> année de soutien de Terres Univia à ce catalyseur de nouvelles idées. Le prix « Ecotrophelia France Innovation légumineuses », remis par l'Interprofession dans le cadre de ce concours, permet de valoriser les légumineuses et de faire participer

les étudiants à l'innovation alimentaire de demain. L'objectif de ce prix est de favoriser l'émergence de nouveaux produits pratiques, gustatifs et durables. En effet, chaque année, la créativité des étudiants remet au goût du jour ces graines pleines d'atouts ! Cette 25<sup>e</sup> édition permettra une fois encore des innovations pleines d'imagination sur de nouveaux segments, en grande distribution ou en restauration collective par exemple, et mettra certainement en avant de nouvelles façons de consommer, 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. Elles doivent à présent retrouver toute leur place au cœur de notre alimentation. Et c'est tout le défi dans lequel la filière est impliquée.

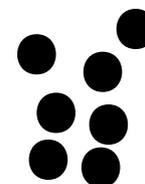
**Les légumineuses et les transitions agricole, alimentaire et environnementale**

Les légumineuses constituent l'une des solutions aux transitions agricole, alimentaire et environnementale. Elles contribuent à une agriculture plus durable et diversifiée. Les légumes secs tels que les lentilles, pois chiches, et pois

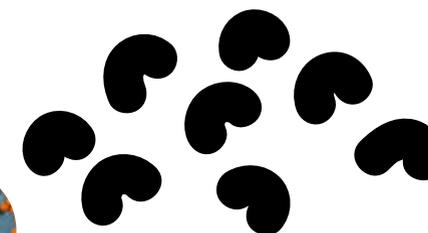
cassés ; mais aussi les plantes riches en protéines telles que les pois, les féveroles, le lupin et le soja, sont au cœur de l'actualité et de l'avenir de la souveraineté protéique de notre pays. Depuis plusieurs années, de nombreuses politiques et actions sont mises en place afin de favoriser le développement de leurs surfaces en France.

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

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



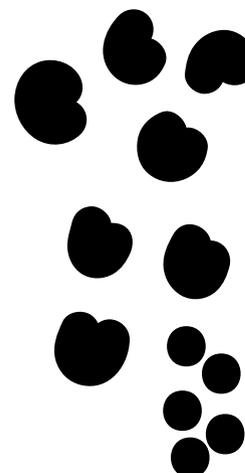
- 01. © Terres Univia – asife – stock.adobe.com.
- 02. © Terres Univia – Anne Del Socorro – stock.adobe.com.
- 03. © Terres Univia – slunicko24 – stock.adobe.com.



01.



02.



03.



# PRIX ET JURYS

Au total 7 trophées, 5 prix  
et 1 mention spéciale seront  
décernés lors du concours 2024  
avec une dotation globale  
d'environ 30 000 €.

PRIX

## 7 Trophées, 5 Prix et une *MENTION SPÉCIALE* pour les 25 ans d'Ecotrophelia.

C'est à la suite des sessions du 18 et du 19 juin que le jury technique, présidé par Françoise GORGA, déléguée au développement R&D chez Carnot AgriFood Transition, remettra plusieurs prix et sélectionnera les 10 équipes qui concourront devant le jury national présidé par Monique AXELOS, directrice scientifique pour l'alimentation et la bioéconomie à INRAE.

Le jury national décernera le 20 juin les trophées Or, Argent et Bronze et attribuera les prix Innovation.

Le prix Alimentation durable sera remis par Rennes Métropole et le prix des J.A.S (les Journées Aliments & Santé de La Rochelle) sera remis par un représentant du Critt Agroalimentaire de La Rochelle, à la suite d'un vote à distance du public des professionnels des J.A.S.



01.



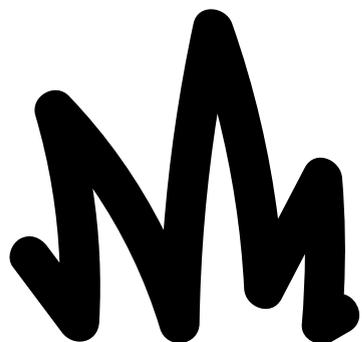
02.

01. Une assiette trophée, en référence au savoir faire des maîtres faïenciers quimperoïis et au fameux bol à oreillette breton.

02. Trophée conçu par Christophe Burine pour l'édition des 25 ans et réalisé par la faïencerie Henriot-Quimper.

**PRIX**

# MENTIONS SPÉCIALES



**Prix spécial  
«Nos étudiant.e.s  
ont du cran»**

**700 €**

Pour récompenser une innovation qui sort des sentiers battus, une innovation particulièrement disruptive et la prise de risque, l'Institut Carnot AgriFood s'est engagé auprès d'Ecotrophelia autour du prix spécial « Nos étudiant.e.s ont du cran ».



01.

**Le Coup de cœur  
des étudiants**

Mon projet en 120 secondes, est un moment ludique et festif qui permet aux étudiants de laisser libre cours à leur créativité et sens de la théatralisation en présentant leurs produits sous forme de sketches courts de 2 minutes.

A l'issue de la représentation les étudiants votent pour la meilleure prestation et attribuent la mention spéciale Coup de cœur des étudiant à l'équipe qui aura su le mieux les séduire.



02.

**Le prix Coup de cœur  
du public**

Ce prix est attribué par les professionnels et personnalités invités à visiter les stands des étudiants, découvrir leurs innovations et évaluer les qualités des produits. Une note est attribuée pour chacune des équipes sur la base de ces évaluations.

01. Étudiants de Leguminis en représentation sur scène.

02. Plateau de boissons Pom'Peel'Up.

**PRIX**

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

Les innovations les plus prometteuses de cette édition anniversaire d'Ecotrophelia seront récompensées par les trophées Or, Argent et Bronze. C'est une dotation d'environ 30 000 € qui sera répartie entre les trophées et les prix.

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

**Ecotrophelia  
France  
d'Or  
5000 €**

**Ecotrophelia  
France  
d'Argent  
2500 €**

**Ecotrophelia  
France  
de Bronze  
1500 €**

En 2023, l'Ecotrophelia Or a récompensé l'équipe **Pom'Peel'Up** issue de l'Institut Agro Rennes-Angers avec une gamme de boissons faiblement alcoolisées, pétillantes et aromatisées, valorisant l'upcycling d'un co-produit : le marc de pommes.

01. Remise du prix à Pom'Peel'up grand vainqueur de l'édition 2023.

02. Produit Pom'Peel'Up, boissons faiblement alcoolisées, pétillantes et aromatisées.



01.



02.



01.



02.

03.

# LÉGUMINEUSES



04.

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

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

03. © Terres Univia – Vladislav Noseek – stock.adobe.com.

04. L'équipe de Version Saine qui a remporté le prix légumineuses en 2023.

PRIX

## Trophée Ecotrophelia France Innovation



# Légumineuses

4000€

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

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

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

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

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

### Les légumineuses, des graines durables.

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

### Les spécificités du prix "Légumineuses"

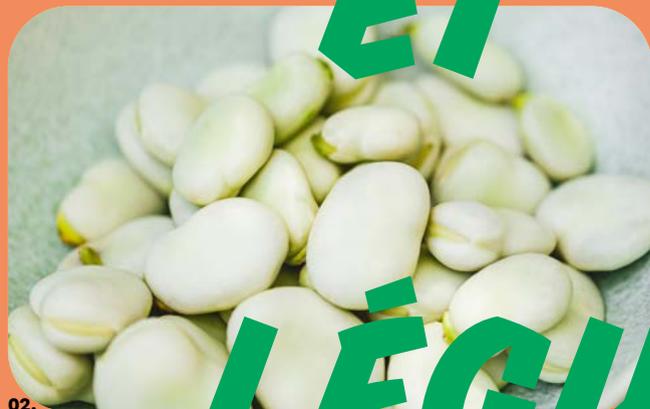
Terres Univia propose aux étudiants de partir à la découverte des légumineuses pour révéler leurs richesses, redonner du plaisir à les consommer et inventer de nouvelles formes et de nouveaux usages. De la conception de produits à base de légumineuses faciles à cuisiner et riches de multiples saveurs,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

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

# FRUITS ET



01.



02.



03.

# LÉGUMES



04.

01. Fraises rouges - Pexels.

02. Fèves - © Karolina Grabowska - Pexels.

03. Confiture - © Polina Tankilevitch - Pexels.

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

PRIX

## Trophée Ecotrophelia France Innovation



# Fruits et légumes

## 4000€

**La FIAC, fédération des industries d'aliments conservés, est fière de soutenir l'édition 2024 du concours Ecotrophelia. Partenaire du trophée « Fruits et Légumes » pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, nous sommes convaincus que l'innovation a un rôle à jouer pour renforcer la praticité et l'accessibilité de la consommation de fruits et légumes, sous toutes leurs formes.**

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

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

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

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

Encourager l'innovation au service de la consommation de fruits et légumes : voilà l'objectif du trophée « Fruits et Légumes » du concours Ecotrophelia. Ce prix, doté de 4 000 €, récompense chaque année les étudiants dont le travail contribue à rendre les fruits et légumes plus pratiques à consommer, plus accessibles, plus attractif, tout en veillant à la qualité nutritionnelle et au plaisir gustatif du produit.

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

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

# W



01.



02.



03.

# VIANDE



04.

01. Stand de l'équipe de Quartier N°5 remportant le prix Ecotrophelia Viande en 2023.

02. Emincé de boeuf façon tajine aux fruits secs, pomme verte fraîche.

03. Green pizza balls de chevreau & chou-fleur.

04. Remise du trophée Ecotrophelia Viande à l'équipe Quartier N°5 en 2023.

**PRIX**

## Trophée Ecotrophelia France Innovation



# Viande

## 4000€

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

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

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

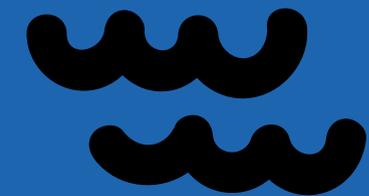
1. être basé sur une ou plusieurs des viandes ou produits tripiers des espèces suivantes : bovine (bœuf, veau), ovine, caprine ou chevaline ;
2. et être identifié, par le consommateur, comme viande ou produit à base de viande ;
3. et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente, afin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

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

*Le prix innovation viande ne sera exceptionnellement pas décerné cette année en l'absence d'un projet étudiant éligible.*

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

PRODUITS  
DE LA

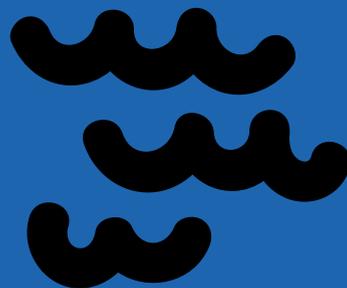


01.



02.

PÊCHE  
FRANÇAISE



01. Ma'Croc remporte le prix Ecotrophelia produits de la pêche française en 2023.

02. Poissons frais.

PRIX

Trophée Ecotrophelia France  
Innovation



Produits de la pêche  
Française

4000€

Depuis 2019, France Filière Pêche accompagne le concours ECOTROPHELIA France à travers le trophée Innovation Produits de la Pêche Française.

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

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

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

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

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

**PRIX**

## Trophée Ecotrophelia France Innovation



# Innovation Nutrition

**1500€**

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

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

### Qui ? Comment ?

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

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

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



**PRIX**

**Prix**



# Alimentation Durable

**4000€**

**Remis par Rennes Métropole**

**Pour la seconde année consécutive, Rennes Métropole, s'engage aux côtés du concours pour le prix Alimentation durable.**

Rennes Métropole s'est doté en 2022 d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Ce cadre stratégique donne des orientations sur l'ensemble de l'écosystème agroalimentaire local, de la production à la consommation, en passant par la transformation et la distribution.

Le plan d'actions métropolitain « Agir sur l'ensemble de la chaîne alimentaire » adopté en 2023 décline la stratégie avec la mise en place d'actions sur le territoire. L'un des objectifs du PAT de Rennes Métropole est de répondre à l'enjeu crucial de l'accessibilité à une alimentation saine et de qualité pour toutes et tous.

En la matière, les acteurs de la transformation alimentaire ont clairement un rôle à jouer et des leviers à activer. L'innovation alimentaire doit faciliter l'accès à une alimentation saine en proposant par exemple des produits issus d'une agriculture locale et respectueuse de l'environnement, accessibles au plus grand nombre, qui peuvent être adaptés aux restaurations collectives, avec un marketing attrayant, des emballages réduits...

**Rennes Métropole, en tant que partenaire du concours Ecotrophelia, remettra cette année encore un prix «Alimentation Durable». Il s'agit d'un message fort adressé aux étudiants qui participent à ce concours d'excellence. C'est en effet grâce à la recherche et à l'innovation portées par les nouvelles générations que l'alimentation de demain sera plus durable.**

*Pour en savoir plus, consultez la stratégie « Pour une agriculture et une alimentation durables » et le plan d'actions « Agir sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ».*



01. L'équipe La Pair'O Magique reçoit le prix Alimentation durable en 2023.

**PRIX**

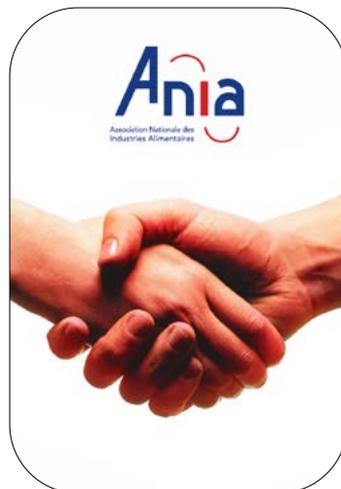
# Prix de l'Entrepreneuriat 500€



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

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

compagnement 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.



**PRIX**

# Prix pour les Transitions Alimentaires 500€



**Remis par les JAS (Journées Aliments & Santé) de La Rochelle**

Les 25 ans du concours sont l'occasion d'inaugurer un nouveau prix consacré aux enjeux des transitions alimentaires dans le cadre d'un partenariat avec les Journées Aliments & Santé, JAS La Rochelle.

Ce prix, imaginé à la manière d'un **trait d'union entre les deux événements, réunira les acteurs les plus influents du secteur de l'alimentation rassemblés à La Rochelle avec la jeunesse étudiante et ingénieure réunie à Rennes.**

**Les projets Ecotrophelia 2024 seront tous présentés à La Rochelle et les participants professionnels des JAS auront la possibilité de voter pour le projet Ecotrophelia 2024 de leur choix.** Le projet lauréat se verra remettre le nouveau prix lors de la cérémonie de clôture des mains d'un représentant du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle **et bénéficiera d'une journée d'accompagnement technologique.**

**Les JAS La Rochelle convention d'affaires organisée par le CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle,** rassemble à chaque édition plus de 1000 professionnels du secteur agro-alimentaire (industriels, fournisseurs spécialisés, distributeurs, startup...). La 15<sup>ème</sup> édition se déroulera à **La Rochelle les 19 et 20 juin 2024** concomitamment à Ecotrophelia à Rennes.

« L'ensemble de l'équipe organisatrice des JAS est particulièrement enthousiaste du partenariat avec Ecotrophelia, concours d'étudiants qui favorise l'éco-conception et l'éco-innovation de produits et de procédés alimentaires.

Nous partageons ensemble la nécessaire mobilisation des acteurs de l'amont et l'aval face aux enjeux communs pour réussir la transition de l'alimentation.

Nous sommes, dans ce cadre, très heureux de créer le Prix des J.A.S. des transitions alimentaires.

*Il nous permet de souligner toute l'importance que nous voyons pour des nouveaux produits respectueux de l'environnement et favorisant la santé des consommateurs.*

*Je souhaite également souligner l'intérêt du rapprochement des écoles et des étudiants avec les entreprises. Le partenariat Ecotrophelia et JAS fait tout à fait sens pour cela.» Philippe BOIRON, directeur du CRITT-Agro-Alimentaire*



01. Exposition à La Rochelle - © Jean-François Augé - Studio-Ouest.

# Jury technique

## PRÉSIDENTE

**Françoise GORGA**, déléguée au développement de la R&D à l'institut Carnot AgriFood Transition

## VICE-PRÉSIDENTE

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

## MEMBRES DU JURY

Collège Experts du Monde Professionnel

**Odile BELHADE**, directrice R&D chez Compagnie des Fromages & RicheMonts

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

**Charlotte BLIN**, alumni Ecotrophelia, co-fondatrice de Madame Beans

**Camille BLOCH**, alumni Ecotrophelia, fondatrice de Carrés Futés

**Amélie DEREUDER**, journaliste, cheffe de rubrique Ingrédient chez Process Alimentaire

**Yvan ETCHIANDAS**, responsable pôle prestations chez C&DAC - conseil et développement agro-culinaire

**Mathilde GAUTHIER**, responsable de marché / Grands Comptes chez CITEO

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

**Lucie LAJOUX**, alumni Ecotrophelia, co-fondatrice de Madame Beans

**Thierry LENGAGNE**, co-responsable Pôle Développement chez Olga

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

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

**Alexandra THOMAS**, alumni Ecotrophelia, fondatrice de La Tribu du Palais

**Marie-Laure VIGNOLLES**, R&D manager chez Lactalis

**Lucile WAKSMAN**, responsable du Centre de développement de Lisieux chez Nestlé

Collège Organisations professionnelles

Représentantes France Filière Pêche

**Flavie AYMAR**, chargée de mission marketing et Technique France Filière Pêche

**Élodie COURET** responsable marketing au sein de la centrale d'achat produits de la mer de Inter-marché (Capitaine Houat)

Représentante Terres Univia

**Elodie TORMO** chargée de mission Alimentation, Nutrition & Santé Terres Univia

Représentants Pact'Alim

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

**Astrid MARTY-ROUSSEL**, responsable de projet marketing RDD chez Meralliance

**Baptiste MILLET**, responsable R&D chez Meralliance

Collège Centres techniques et R&D

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

**Alexis KONDJOYAN**, directeur de recherche INRAE, chargé de partenariat et d'innovation

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

**Élodie LEROLLE-RIO**, directrice Innovation Actalia

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

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

**Alain CHOLET**, responsable du Centre d'expérimentation et de technologie alimentaire

Collège Universités et établissements d'enseignement supérieur

**Catherine ASTIER**, enseignante à l'ENSAIA - Université de Lorraine

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

**Sandrine FREUCHET**, enseignante à ONIRIS

**Estelle LE BIHAN**, enseignante à ESIX Normandie

**Stéphanie TABAI**, enseignante à l'ISARA

**Thomas HABERSETZER**, enseignant à ENSMAC BORDEAUX INP

# Jury national

## PRÉSIDENTE

**Monique AXELOS**, directrice scientifique pour l'alimentation et la bioéconomie à INRAE

## MEMBRES DU JURY

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

**Amélie AUBERT PLARD**, anthropologue, cabinet Filigrane Sciences sociales

**Lise AUBRY**, entrepreneure, fondatrice de Potibon Alumni Ecotrophelia

**Éric BIRLOUEZ**, sociologue de l'agriculture et de l'alimentation

**Pauline BOUÉ**, designeuse et illustratrice, Studiob-food

**Raphael CHACON**, président de BBA Milk Valley

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

**Arnaud DESANGES**, vice-président France Filière Pêche

**Marie EPPE**, entrepreneure et fondatrice de In-Extremis, Alumni Ecotrophelia

**Jérôme FOUCAULT**, président de Pact'Alim

**Françoise GORGA**, déléguée au développement de la R&D Carnot AgriFood Transition, Présidente du Jury technique

**Yoann MERY**, directeur chez La Coopération Agricole Ouest

**Jean-René MENIER**, agriculteur, administrateur de Terres Univia

**Gaëlle PETIT**, maître de conférence à Sciences Po Rennes

**Yannick STROTTNER**, chef et conseiller culinaire chez Strottner Culinaire

**Sophie VINOY**, cheffe groupe Recherche MONDELEZ

# Experts pour la présélection

**Flavie AYMAR**, France Filière Pêche

**Bastien AFFRE**, Technopôle Agrolandes

**Ibrahima BARRY**, ONIRIS

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

**Denis BOUILLON**, ESA - Angers

**François BUCHE**, UniLaSalle Beauvais

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

**Matthieu CRAPART**, ONIRIS

**Dominique CHEVALIER-LUCIA**, POLYTECH Montpellier

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

**Clarissa DETOMI**, l'Institut Agro Montpellier

**Marie DUBOT**, Terres Univia

**Sibylle DUCHAINE**, ONIRIS

**Driss ELOTHMANI**, ESA - Angers

**Jean-Marc FERRANDI**, ONIRIS

**Sandrine FREUCHET**, ONIRIS

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

**Sami GHNIMI**, ISARA

**Stéphane GOUIN**, l'Institut Agro Rennes-Angers

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

**Thomas HABERSETZER**, ENSMAC

**Sylvia IMBART**, EBI

**Bénédicte JAROUSSEAU**, CTIFL

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

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

**Cécile LE FLOCH-FOUÉRÉ**, l'Institut Agro Rennes-Angers

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

**Sylvie MARCHESSEAU**, POLYTECH Montpellier

**Paul MENUT**, AgroParisTech

**Caroline MORLOT**, France Filière Pêche

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

**Coralie PROST**, ONIRIS

**Samira ROUSSELIÈRE**, ONIRIS

**Martine SARETTE**, ENSMAC, INP Bordeaux

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

**Maxime SEBBANE**, l'Institut Agro Rennes-Angers

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

**Corinna STOCKY**, UniLaSalle Beauvais

**Olivier VAN INGELGEM**, SDVF

# LES TENDANCES 2024

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

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



03.



01.



02.

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

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

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

Des gâteaux qui visent à redonner du plaisir aux personnes qui souffrent de dénutrition en favori-

sant la salivation comme **Les Nao'**, des biscuits riches en fer destinés aux femmes menstruées comme **Atout fer**, une alternative saine aux sirops, source de fibres, destinés aux personnes âgées comme **Healthy'rup** : à chaque fois les **notions de gourmandise et de plaisir deviennent le cœur de l'expérience pour répondre aux besoins nutritionnels ou à des régimes spécifiques.** C'est ainsi, par exemple, que **Le P'tit Faba** veut prendre soin de la santé des quinquagénaires « tout en jonglant avec la gourmandise », en leur offrant un dessert citronné, à base de fèves, riche en protéines.

Si l'entremise "plaisir-santé" est un enjeu crucial pour l'essentiel des projets, elle est encore plus centrale quand il s'agit de s'adresser à des consommateurs spécifiques. C'est dans cette démarche que **Gustavie** veut s'adresser aux 3,2 millions de personnes en



04.

France concernées par les troubles du goût avec une offre d'infusions enrichies en zinc, pour aider à restaurer la perception gustative. Quant à **La Crème Bretonne de La Maison Bonfard**, une alliance inédite et gourmande d'une crème dessert et d'une compote, elle a l'ambition de favoriser la santé articulaire grâce à l'intégration dans sa recette d'un co-produit de la mer, l'hydrolysate de poisson.

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

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

- 01. Les Mirés, pâtes farcies au sanglier.
- 02. Origin'Ice, glaces salées pour apéritif (chèvre miel, chorizo, tomate basilic).
- 03. Sardi'Oui, bouchées apéritives à base de sardines et de légumes.
- 04. Régal'alg, raviolis farcis aux algues et aux fromages.

## La réduction de l'impact environnemental chevillée au corps!

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

naturelle aux additifs alimentaires épaississants, à base de pelures de pommes de terre bio, destinée à la restauration collective.

**Si la réduction de l'impact environnemental est un enjeu contemporain essentiel, l'adaptation au rythme de vie moderne en est un autre.** Si les bouchées apéritives à base de sardines et légumineuses **Sardi'Oui** sont

NutriscoreA et mettent en avant la réduction des déchets environnementaux, ils sont aussi faciles à préparer en un temps record. La rapidité de préparation est aussi affirmée par **Gnoc'Fish**, qui fait le choix du circuit court et propose une nouvelle manière de consommer le poisson sous formes de gnocchis prêts en 5 minutes!

Quant à **Soupes Madame**, des barres de soupes croquantes déshydratées, riches en fibres et en protéines, ils se présentent comme « une révolution dans le monde des repas nomades ».

Et pour aller encore plus loin dans les alternatives saines et les réponses aux besoins nutritionnels, les étudiants ne manquent pas d'envisager avec **Déli'Veggies** une offre alternative de confiserie, avec des bonbons à base de légumes et riches en fibres. **Ener-gyBalls** décline des boules énergétiques à base de fruits secs et céréales, riches en protéines et en fibres, pour dynamiser une séance de sport ou une collation studieuse. **Oméga Bon!** veut offrir la dose journalière d'oméga-3 sous forme de granola à base de graines de chanvre et de noisettes, quand **Lupille** à son tour veut révolutionner le petit-déjeuner avec son granola gourmand et éco-conçu à base de légumineuses fermentées.

## INNOVATIONS

# LES 22 PROJETS

## de l'édition anniversaire

22 produits, 22 innovations concourront pour l'édition 2024 d'Ecotrophelia. Le jury technique sélectionnera les 10 équipes qui seront auditionnées par le jury national. Ce dernier choisira les 3 équipes lauréates pour décerner les trophées Or, Argent et Bronze et attribuera un certain nombre de prix.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## INNOVATIONS

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

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

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

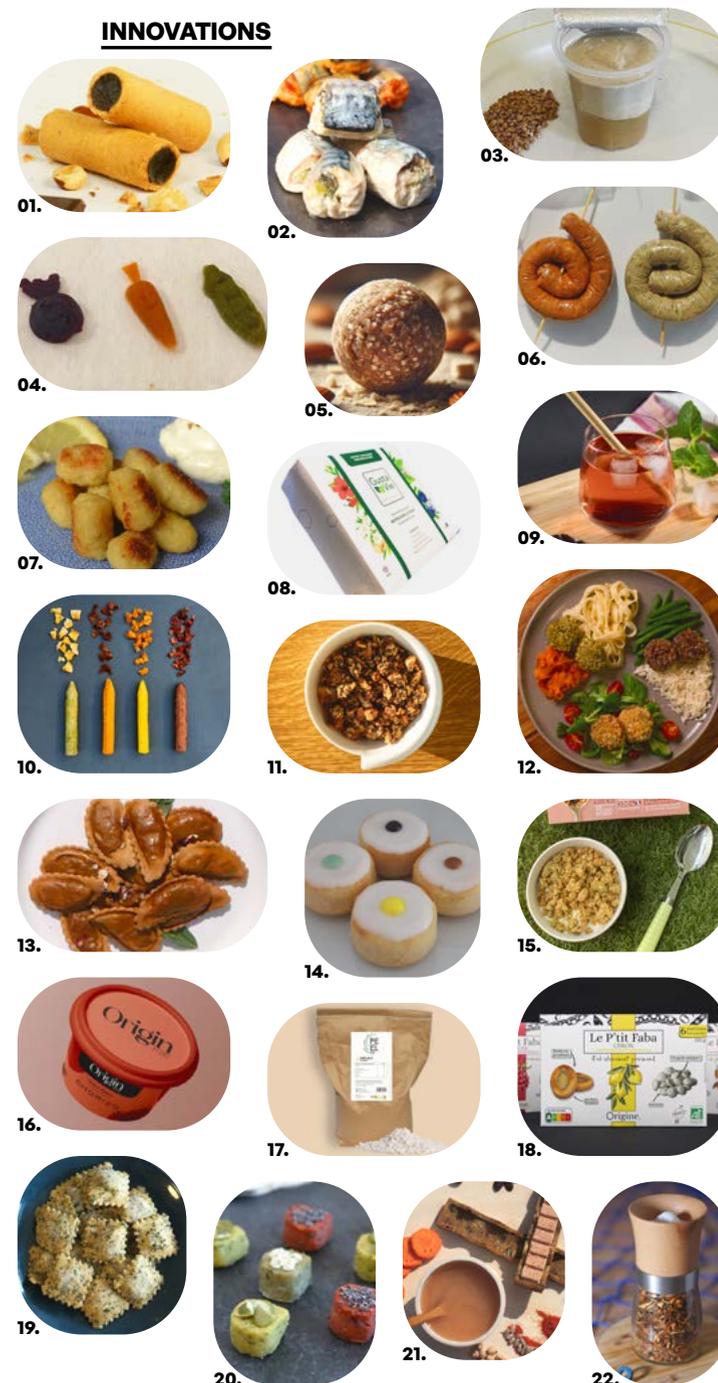
**18. Le P'tit Faba**  
Le P'tit Faba : la collation sucrée et protéinée aux fèves françaises, 100% BIO, 100% gourmande !  
**ESIX Normandie**

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

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

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

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



## INNOVATIONS

# Atout fer

## L'Institut Agro Dijon

**Atout fer** est le biscuit parfait pour les femmes menstruées. Avec une source en fer innovante par sa haute biodisponibilité, une portion compense au moins 80% des pertes en fer par jour de menstruations. Son sablé croquant enveloppe un cœur fondant à base de dattes, chocolat et noisettes, qui raviront vos papilles. Petit et pratique, le sachet d'une portion est transportable partout, et recyclable.

Nous avons créé un biscuit gourmand afin de permettre aux femmes de créer leur moment de pause **Atout fer** ; d'autant plus nécessaire pendant les périodes de menstruations où gêne et inconfort peuvent être au rendez-vous.

Des matières premières à la distribution, **Atout fer** a été réfléchi afin de répondre aux attentes des femmes, ainsi qu'aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. Sa disponibilité dans les supermarchés fait d'**Atout fer** un biscuit accessible au plus grand nombre. Alors n'attendez plus : Dégustez, décompressez et compensez !

**Atout fer** devient votre allié !



### Catégorie

Aliment, biscuit et gâteaux

### Établissement

l'Institut Agro Dijon

### Étudiants

GIRARDOT Marine  
AMMON Victor  
AUGIER Lucie  
BOIVINEAU Sixtine  
COLOMBANI Lucile

### Enseignant

CAYOT Philippe



## INNOVATIONS

# Le Brizhilli

## L'Institut Agro Rennes-Angers



Chez Gourmet Marin, nous sommes fières de mettre en avant la filière marine et ses acteurs. Avec sa gamme Hiss&Ho, naturellement riche en oméga 3 et nutriscore B, nous vous proposons les billes **Brizhilli**.

Les secrets de nos magnifiques billes bretonnes ? Leurs garnitures de saison. Plus exquises les unes que les autres, elles sauront vous faire apprécier le maquereau d'une nouvelle façon. **Brizhilli** se décline en trois saveurs saines et originales : Poivron paprika, carottes romarin et courgette menthe. Alors n'attendez plus et foncez chez votre restaurateur préféré, vous n'allez en faire qu'une bouchée.

Car Hiss&ho c'est bien plus que du maquereau !



### Catégorie

Apéritif et snack salé

### Établissement

l'Institut Agro Rennes-Angers

### Étudiants

BATEL Charline  
BERTHEVAS Mathilde  
CHUPEAU Nassira  
FADIER Adèle  
GODARD Clara  
LIDEC Awena  
MOREL Johanna  
RATEAU Amélie  
VION Flavie

### Enseignants

DATIN-LÉCHEVALIER Valérie  
GUERIN Catherine  
ABGRALL Olivier  
THOBY Sylvie  
LEFLOCH-FOUERE Cecile

## INNOVATIONS

# La Crème Bretonne de La Maison Bonfard ESIAB

N'avez-vous jamais souffert de douleurs articulaires ? Découvrez **La Crème Bretonne** innovante de la **Maison Bonfard**. Cette crème dessert est l'alliance inédite entre la richesse crémeuse du lait entier et la fraîcheur naturelle d'une compote artisanale. Un mariage unique qui ravit les papilles tout en chérissant votre santé. Sur le plan nutritionnel, elle se démarque en offrant seulement 107 kcal pour 100 g, 43% de moins que les crèmes desserts industrielles.

Son secret ? L'intégration d'un co-produit de la mer : l'hydrolysate de poisson, dans la compote, offrant les bienfaits du collagène de type 2, essentiel pour une bonne santé articulaire. Pratique et frais, ce dessert est vendu en lot de 2 pots de 100 g à 8,38€ TTC, avec une DLC de 21 jours. Disponible dans les magasins bio, reflétant notre engagement à rendre la santé accessible avec des ingrédients bio et locaux de Bretagne. Faites-vous plaisir tout en prenant soin de vous !

Offrez à vos articulations une nouvelle jeunesse !



### Catégorie

Alicament, Dessert, Produit laitier

### Établissements

ESIAB et Lycée Chaptal Quimper

### Étudiants

DOMENGER Camille  
BORDERIE, Yann  
GEST Louise  
ROTIVEL Logan

### Enseignants

COROLLER Louis  
LE-COZ Marie-Pierre



## INNOVATIONS

# Déli'Veggies ENSAIA - FMA - ENSAD



Les confiseries **Déli'Veggies**, l'alternative plus équilibrée aux confiseries du marché, sont riches en fibres, allégées en sucre et confectionnées à partir de légumes biologiques et français. Vendues par lot de 3 sachets individuels de 30 g et 15 bonbons chacun, aux saveurs mélangées de betterave, carotte et petit pois, à 2€91 le lot en grandes surfaces. L'emballage plastique attractif, pratique et recyclable met en scène des légumes personnalisés et transmet des faits éducatifs.

Conçus pour les enfants de 3 à 12 ans et convenant aux régimes végétariens, chaque bonbon possède la forme du légume dont il est issu. Leur texture fondante, légèrement sucrée et acide, séduit les enfants et a une composition simple avec peu d'ingrédients : légumes (50%), sucre, pectine, agar-agar, acide citrique.

Naturellement coloré par les légumes, cette alternative rassurante pour les parents avec un nutriscore B/C et un éco-score A, se consomme lors de n'importe quelle pause sucrée, avec une DLC de 4 mois.



### Catégorie

Confiserie et chocolat

### Établissements

ENSAIA  
ENSAD  
FMA

### Étudiants

FOURARI Sarah  
CLAUDIN Shaan  
LAMUDE Laetitia  
LEVALLET Mattéo  
MERCIER Axelle  
PAVET BLANCHET Marine  
PFISTER Cloé  
PICCHI GONZÁLEZ-ALORDA Alfonso  
VERDEJO QUEMADA Marta

### Enseignant

JASNIEWSKI Jordane

## INNOVATIONS

# EnergyBalls

## Avignon Université

Les **EnergyBalls** incarnent une délicieuse innovation inspirée par la diversité culinaire orientale, élaborée spécialement pour les amateurs de saveurs authentiques et les partisans d'une alimentation saine.

Leur goût exquis et leur texture irréprochable sont accompagnés fièrement du Nutri-Score A, obtenu grâce à des ingrédients de haute qualité comme les amandes et les flocons d'avoine, reconnus pour leurs bienfaits nutritionnels.

Enrichis en fibres et en protéines, les **EnergyBalls** satisfont les besoins nutritionnels des consommateurs. Conservées dans des doypacks refermables, ces délicieuses boules d'énergie sont préservées de manière optimale. Leur polyvalence les rend parfaites pour toutes les occasions, qu'il s'agisse de dynamiser une séance de sport, d'une collation studieuse ou d'une pause gourmande conviviale.

Leur format pratique et leur emballage soigné en font l'accompagnement idéal pour une consommation nomade, s'adaptant ainsi aux rythmes de vie modernes



**Catégorie**  
Biscuits et gâteaux

**Établissement**  
Avignon Université

**Étudiants**  
MERET Théo  
DARIVON Maggy  
REZIGUI Imene  
TARIFFOU Imane

**Enseignante**  
TIXIER Anne-Sylvie



## INNOVATIONS

# Escargoût

## L'Institut Agro Montpellier



**Escargoût** est une fusion audacieuse de deux incontournables du terroir français : les escargots et la saucisse. Il se compose d'escargots français dont la chair est à faible impact carbone par rapport aux viandes de porc ou de bœuf. Les escargots sont intégrés à une matrice végétale de légumineuses françaises, le tout enroulé dans un véritable "escargot" de saucisse. Grillé à la poêle ou au barbecue, décliné en deux recettes traditionnelles, ail-persil ou tomate-poivron-paprika, il sera l'incontournable de vos repas entre amis !

Notre vocation est d'élargir le moment de consommation des escargots à travers une alternative qui lie plaisir gustatif, intérêt nutritionnel (NutriScore A) et respect de l'environnement. Dans une barquette plastique recyclée, vous pourrez conserver 2 **Escargoûts** de 125g jusqu'à 3 semaines. Un film transparent permet d'apprécier le visuel original du produit, de quoi vous laissez tenter !

Retrouvez **Escargoût** au rayon frais des GMS au prix de 7,5 €.



**Catégorie**  
Plat

**Établissement**  
l'Institut Agro Montpellier

**Étudiants**  
MORIN Solène  
ALLOUAVI Amouan Rice Kendrale  
BIGHETTI Lucas  
CROUZET-DEPROST Thomas  
KOUA Aïba Marie Noëlle  
LASSABLIÈRE Ruben  
LOUIS Antinéa  
MEFTAHT Inès  
MOUSTAGHIFIR Houda

**Enseignants**  
CUQ Bernard  
LAUTIE Emmanuelle  
DETOMI Clarissa  
SEBBANE Maxime  
DEBRU Julie

## INNOVATIONS

# Gnoc'Fish

## Ecole de Biologie Industrielle

La consommation de poisson est freinée par de nombreux éléments. En effet, sa préparation est longue et complexe. De plus, l'odeur et le goût ne sont pas toujours appréciés. Pescket' a souhaité relever le challenge, et proposer une nouvelle façon de consommer du poisson, pour les petits et les grands.

Les **Gnoc'Fish** sont des gnocchis au poisson formulés par l'entreprise bretonne Pescket'. Nous avons fait le choix du circuit court, des producteurs locaux et des produits de qualité. Ainsi, les **Gnoc'Fish** sont fabriqués en France avec des ingrédients français. Pescket' a à cœur de promouvoir une alimentation saine et accessible. C'est pourquoi, notre produit possède le moins d'ingrédients possible, est nutri-score A, et se trouve au prix de 3.35 € pour un sachet de 280g (2 portions). Il sera disponible dans les grandes surfaces aux rayons des produits de la mer et des pâtes fraîches. Les **Gnoc'Fish** sont composés de 25% de Lieu noir, un poisson certifié MSC et provenant d'une pêche durable. Il est également faible en goût et en odeur mais riche en apport nutritionnel. Le Lieu noir est riche en vitamine B12, minéraux, protéines, iode et acides gras indispensables pour la santé et pouvant réduire le risque de maladies cardiovasculaire.

Incorporé dans nos **Gnoc'Fish**, le Lieu noir sera apprécié des petits comme des grands, qu'ils aiment le poisson ou non. Sa texture moelleuse et croustillante en fera un plat très apprécié. Ce produit conviendra aux personnes n'ayant pas le temps de cuisiner ou ne sachant pas préparer les plats à



base de poisson. En effet, vous n'aurez qu'à les poêler 5min ! Simple, rapide, savoureux et sain !

« Embarquez pour le goût ! » - Pescket'

### Catégorie

Accompagnement, plat cuisiné

### Étudiants

MIALANE Fanny  
MOREAU Solène  
JULIETTE Trollet  
WIEDMANN Aline

### Établissement

École de Biologie Industrielle

### Enseignants

IMBART Sylvia  
MARLARD Sylvain  
TAUPIN Laurence  
BAKRI ALAOUI Soufiane



## INNOVATIONS

# Gustavie

## L'Institut Agro Montpellier



Infusions enrichies en zinc pour retrouver le goût en stimulant les sens associés au nerf trigéminal.

En France, 3,2 millions de personnes sont concernées par des troubles du goût. Ces troubles concernent principalement les seniors et ont des conséquences psychologiques et sociales importantes sur les individus.

Actuellement, les solutions existantes sont des compléments alimentaires à avaler, peu attrayants pour les personnes âgées qui prennent déjà des médicaments.

**Gustavie** propose donc des infusions enrichies en zinc et offre une expérience sensorielle unique en combinant des recettes savoureuses aux stimulations sensorielles de la vue et de l'odorat. Le zinc joue un rôle scientifiquement prouvé dans la restauration de la perception du goût.

Déclinées en quatre goûts différents, nos infusions procurent des sensations de chaud, de piquant, de froid ou d'astringent, perceptibles par tous.

Les infusions **Gustavie** sont distribuées en coffrets de 60 sachets, contenant les 4 saveurs de la gamme **Gustavie**, pour réaliser une cure de deux mois et connaître à nouveau le plaisir des saveurs.



### Catégorie

Alicament, boisson

### Étudiants

DOUBLIER Inès  
CHAMAYOU Loïc  
FEHRENBACH Hugo  
MOLL Auguste  
OUEDRAOGO Doriane  
PUEYO Leïla  
SERVAL Manon

### Établissement

l'Institut Agro Montpellier

### Enseignants

CUQ Bernard  
LAUTIE Emmanuelle  
DETOMI Clarissa  
SEBBANE Maxime  
DEBRU Julie

## INNOVATIONS

# Healthy'rup

## Institut Polytechnique UniLaSalle

Lutter au quotidien et durant les périodes estivales pour l'hydratation des personnes âgées devient une préoccupation cruciale.

Vous aussi, vous êtes sensible au bien-être et à la santé de nos aînés ? C'est pourquoi nous avons conçu un sirop source de fibres et de protéines. Son aromatisation au cassis lui apporte un goût acidulé contrebalançant la sucrosité de cette boisson. Après dilution dans de l'eau, sa couleur rose apportera autant de plaisir visuel que gustatif tout en alliant gourmandise et bienfaits nutritionnels.

Destiné aux EHPAD, sa praticité d'utilisation pour le personnel soignant est également prioritaire. Son conditionnement au frais sous la forme d'une bouteille en verre munie d'une pompe permet d'apporter une dose adéquate répondant aux besoins de leurs résidents.

Notre choix d'utiliser des bouteilles consignées assure la durabilité du sirop. Les produits de **Healthy'rup** sont aujourd'hui une alternative aux sirops industriels qui saura ravir les séniors !



### Catégorie

Boisson

### Étudiants

MUZELLEC Lisa  
AVRIL Margot  
GAILLARD Sarah  
GIRAUD Anouck  
OLIVER Glawdys

### Établissement

Institut Polytechnique UniLaSalle

### Enseignants

DONNEZ Aurélie  
BUCHE François

## INNOVATIONS

# Kréyon Péï

## ESIROI



En tant que parent, cherchez-vous des goûters sains et amusants pour vos enfants ?

**Kréyon Péï** propose une solution originale et ludique. Spécialement conçu pour les enfants, ce délice allie plaisir et exotisme grâce à des ingrédients naturels et locaux issus de La Réunion.

**Kréyon Péï** met en avant des fruits cultivés, tels que la mangue, l'ananas, la banane et le goyavier-fraise. Mais ce n'est pas tout ! **Kréyon Péï** réussit à incorporer la carotte et la betterave de façon imperceptible pour les petits gourmands ! Son aspect de crayon coloré cache une pâte sablée croquante et un fourrage fruité, offrant une agréable sensation en bouche qui éveille les papilles !

Avec un Nutri-Score C, il offre une alternative plus saine que les concurrents actuels. Pas besoin de frigo ! **Kréyon Péï** se présente dans un emballage recyclable et se conserve à température ambiante, reflétant l'engagement envers l'éco-conception grâce à l'utilisation d'énergie solaire pour la production.



### Catégorie

Biscuit et gâteaux

### Étudiants

FIRDA Laïka  
NOURMOHAMED Chaïn  
PITCHE Honorine  
SOILIH Torenika

### Établissement

ESIROI

### Enseignantes

GARCIA Cyrielle  
RICARRERE Donna

## INNOVATIONS

# Lupille ESA

Vous cherchez un produit pour booster votre petit déjeuner ?

**Lupille**, fusion de lupin et lentille vous propose son innovation : des légumineuses fermentées pour le petit déjeuner !

Nos légumineuses, base de nos céréales granola, sont fermentées sous forme de tempeh pour améliorer leur digestibilité et leur goût.

**Lupille** propose un granola gourmand avec des inclusions de pommes séchées, noisettes et miel, 100% origine France.

Outre son côté gourmand, quelles sont les qualités du granola **Lupille** ?

Trois qualités essentielles : un nutriscore A, un produit sans additif, des qualités nutritionnelles exceptionnelles :

- Source de protéines et riche en fibres
- Une teneur en sucre 2 fois moins élevée
- Par rapport aux granola présents sur le marché.

**Lupille** place l'éco-conception au cœur de ses objectifs avec un éco-score A. Retrouvez Lupille en format 300g dans votre épicerie locale et vos magasins biologiques préférés.

Manger **Lupille** pour réveiller vos papilles !



### Catégorie

Petit déjeuner

### Étudiants

HERSAN Alice  
CHAPELLE Alice  
GUEGUEN Lucie  
GUINAUDEAU Charline

### Établissement

ESA

### Enseignants

MAÎTRE Isabelle  
HEDHILI Amel



## INNOVATIONS

# Les Minuscules SupBiotech



**Les Minuscules**, des petites alternatives protéiques pour atteindre les grands objectifs de la transition alimentaire. À base de poudre d'insecte, de légumineuses et légumes, nos palets croustillants et notre hachis moelleux offrent des substituts à la viande savoureux, riches en protéines, sources de fibres et Nutriscore A. Surgelés, ils sont faciles à conserver et à intégrer dans les repas la Restauration Collective.

Variez les plaisirs grâce à nos 3 saveurs saisonnières : « L'Ensoleillé » au poivron, tomate et basilic, annonçant l'arrivée des beaux jours ; « L'Emmitouflé » au butternut, champignon et oignon, réconfortant les papilles ; et « L'Habitué » au poireau, carotte et cumin, vous prenant par la main toute l'année.

L'utilisation de l'insecte est avantageuse comparée aux protéines conventionnelles, avec un élevage moins polluant, consommant moins d'eau, d'énergie et d'espace.

Le résultat ? Des alternatives bonnes pour soi, la planète et un choix à la cantine sans compromis !

### Catégorie

Aide culinaire

### Étudiants

DE MISSOLZ Alice  
BERTHOD Marine  
BOURGÉ Nathan  
CALLOT Doriane  
DESBOIS Thibault  
DURANTEL Augustine  
FROT Morgane  
PETTER Marie-Amélie  
ROSSI Emma

### Établissement

SupBiotech

### Enseignants

EL ANDALOUSSI Romain  
LOUCIELLIER Mylène  
M'BE Urielle



## INNOVATIONS

# Les Mirés

## ENSAIA – FMA – ENSAD

**Les Mirés**, de délicieuses pâtes fraîches farcies à la viande de sanglier, la toute première alternative à 97 % française mettant en avant notre terroir. Situées au cœur d'un marché dynamique, elles s'imposent comme la référence locale et saine, affichant un Nutri-Score A ou B.

Constituées à 60 % d'une généreuse farce, elles incarnent une manière rapide et pratique de consommer du gibier à domicile. Associé aux champignons et noisettes ou aux mirabelles et châtaigne, découvrez le sanglier sous une toute nouvelle facette.

Avec **Les Mirés**, il est désormais possible de consommer cette viande tout au long de l'année, en hiver comme en été. **Les Mirés** sont destinées aux petits foyers, pour des adultes désireux de choisir une alimentation responsable, en accord avec l'environnement. Pour un prix attractif de 4,99 € en rayon, vous découvrirez notre portion de 250 g et aurez l'occasion de vous faire plaisir tout en consommant un produit à très faible impact carbone.

Foncez tête baissée !



### Catégorie

Plat cuisiné

### Étudiants

LAURENT Mélanie  
BABIS Lucas  
GRUSSI Camille  
HAYE Corentin  
HUBERT Amélie  
JACOB Miryam  
MICHEL Chloé  
PAPILLON Simon  
TERRAZ Louisa

### Établissements

ENSAIA – FMA – ENSAD

### Enseignants

MUNIGLIA Lionel  
GRIMAL Laurent  
SELLERON Béatrice



## INNOVATIONS

# Les Nao'

## ONIRIS VetAgroBio



Chez Gournantais, notre vocation est de redonner du plaisir aux personnes souffrant de dénutrition, en leur proposant un Complément Nutritionnel Oral répondant à leurs besoins nutritionnels tout en étant appétissant et gourmand.

En créant **Les Nao'**, nous apportons du plaisir dans les moments difficiles grâce à nos gâteaux hyperprotidiques et hypercaloriques sous forme de bouchées fondantes au citron avec un glaçage gourmand. **Les Nao'** sont aussi sans lactose et sans gluten afin de pouvoir répondre aux besoins de toutes les personnes souffrant de dénutrition.

En vue de lutter contre la lassitude de consommation, **Les Nao'** sont déclinés en quatre parfums : citron & arôme naturel de citron, citron & arôme naturel de menthe verte, citron & arôme naturel de gingembre et citron & arôme de rhum brun. Grâce au citron présent dans toute la gamme, nos petits gâteaux favorisent la salivation et la consommation.

Les **Nao'** sont vendus en pharmacie au prix de 11,40 € la boîte de 3 jours, soit 24 gâteaux.



### Catégorie

Alicament, biscuit et gâteaux, dessert

### Étudiants

PIN Célia  
HARDY Coline  
LATAPIÉ Léa  
QUÉREL Viviane  
RENAULT Salomé  
RUIZ Emma

### Établissement

ONIRIS VetAgroBio

### Enseignants

FERRANDI Jean-Marc  
PROST Carole  
DUCHAINE Sibylle  
ROUSSELIÈRE Samira  
BARILLOT Pascal

## INNOVATIONS

# Origin'ice

## ENSMAC

Offrez-vous l'apéro le plus givré de l'année avec **Origin'ice** ! Nous vous proposons des glaces salées aux saveurs gourmandes telles que tomate-basilic, puis fromage de chèvre avec son nappage miel et chorizo avec des éclats de chorizo grillés.

Notre mission? Réinventer le plaisir de l'apéritif en détournant les codes de consommation de glaces initialement savourées en dessert, un plaisir salé, convivial et haut de gamme.

Grâce à son format individuel et pratique sous forme de verrine, l'apéritif est prêt en un instant, dès la sortie du congélateur. Faites le choix d'une consommation plus responsable en adoptant **Origin'ice** : un produit fabriqué avec des ingrédients issus d'un bassin géographique de proximité, un mode de production respectueux de l'environnement et un emballage éco-conçu.

Retrouvez notre coffret de 6 **Origin'ice** chez votre spécialiste du surgelé Picard à la vente au prix de 6,49€.

Offrez-vous une expérience gustative inédite pour que l'apéritif prenne une nouvelle dimension!



### Catégorie

Glace et sorbet

### Étudiants

LOUIT Inès  
DANHIL Manon  
INGLES Capucine  
MARRONCLES Lucie  
DEYRIS Sarah  
BARTHE Laura

### Établissement

ENSMAC

### Enseignants

HABERSETZER Thomas  
SARRETTE Martine



## INNOVATIONS

# Oméga Bon !

## ISARA Lyon



Découvrez **Oméga Bon !** le premier petit-déjeuner, avec des pépites croquantes, conçu pour garantir votre juste dose quotidienne d'oméga-3, avec des ingrédients français et un emballage entièrement recyclable.

C'est l'unique produit qui vous apporte cette dose ! Régalez-vous de ces éclats de noisettes et de graines de chanvre, à déguster dans un bol de lait, un yaourt ou seules, rien de plus simple. En cinq cuillères à soupe, bénéficiez non seulement d'une juste dose d'oméga-3, mais aussi d'un apport en magnésium, fer et fibres grâce, entre autres, aux graines de chanvre.

Nos ingrédients sont sélectionnés en France pour leur qualité. Chaque boîte d'**Oméga Bon !** fait 300g pour un prix de 5,30€, nous recommandons une dose de 50g. Il se conserve à température ambiante et vous pouvez le conserver jusqu'à 2 semaines après ouverture. Optez pour **Oméga Bon !** et faites du bien à votre santé.

Retrouvez notre produit dans vos supermarchés au rayon diététique ou au rayon céréales petit déjeuner.



### Catégorie

Petit déjeuner

### Étudiants

MARE Kimberly  
DUPORT Lucile  
HABERT Chloé  
JOUBERT Anaïs  
MARCELLIN Marie  
PIERROT Inès  
SANCHEZ Ximo

### Établissement

ISARA Lyon

### Enseignantes

SCION Hélène  
MONTICELLI Christine  
BAROUX Coralie  
RESCANIERES Pascale

## INNOVATIONS

# Peel'Eat

## ONIRIS VetAgroBio

Un ingrédient sain pour un produit sain ? C'est la promesse que remplit **Peel'Eat** avec son alternative 100% naturelle aux additifs alimentaires épaississants.

**Peel'Eat** Potato c'est le premier ingrédient issu d'un coproduit qui combine propriétés fonctionnelles et nutritionnelles. Cette fine poudre composée exclusivement de pelures de pommes de terre bio est issue d'un procédé de fabrication innovant qui lui garantit les meilleures propriétés épaississantes. Conçue pour les professionnels de l'agroalimentaire, sa neutralité en goût et en odeur, ainsi que sa richesse en fibres et en minéraux, favorisent l'amélioration du Nutri-Score des produits.

**Peel'Eat** Potato est l'allié de choix pour satisfaire la demande croissante de naturalité des consommateurs. **Peel'Eat**, c'est avant tout une aventure responsable, avec un sourcing français, un emballage recyclable et une empreinte environnementale faible.

**Peel'Eat** Potato est disponible en format 5 ou 10 kg sur le site internet de la marque !



### Catégorie

Aide culinaire

### Établissement

ONIRIS VetAgroBio

### Étudiants

PICHONNAUD Emilien  
BEAULIEU Camille  
LEGLISE Estelle  
LOZAC'H Lorine  
RECEVEUR Gaëlle

### Enseignants

FERRANDI Jean-Marc  
PROST Carole

## INNOVATIONS

# Le P'tit Faba

## ESIX Normandie



Bienvenue dans la cinquantaine, l'âge où prendre soin de sa santé devient un sport, tout en jonglant avec la gourmandise. Voici **Le P'tit Faba**, votre nouvel allié ! Imaginez un gâteau élaboré avec des fèves, sublimé par un gel de citron et agrémenté de 3 petites Fèvringsues sucrées et croquantes.

La Fèvringue ? Un pur délice, résultat d'un mélange d'aquafaba de fèves et de sucre, expérience unique assurée. Et ce n'est pas tout ! En plus de régaler vos papilles, **Le P'tit Faba** est riche en protéines, et apporte 8,4% des besoins par jour à chaque portion, car il n'y a pas d'heure pour faire le plein d'énergie !

Avec son Nutri-Score A, ses ingrédients BIO à 91% français et son emballage 100% recyclé, il s'engage pour votre bien-être et celui de la planète. Alors, laissez-vous tenter et retrouvez **Le P'tit Faba** dans les rayons sucrés de vos magasins BIO normands, au prix de 5,35 € pour 6 portions individuelles.

Croyez-nous, votre cinquantaine n'aura jamais été aussi savoureuse et responsable !



### Catégorie

Biscuit et gâteaux

### Établissement

ESIX Normandie

### Étudiants

MOPTY Justine  
RENAULT Amélie  
DESIGNES Baptiste  
LORÉE Dorian

### Enseignantes

DALMASSO Marion  
LE BIHAN Estelle  
BERTHELIN Clothilde  
FOX Claire

## INNOVATIONS

# Régal'alg

## AgroParisTech

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

Et si les algues n'étaient plus seulement bonnes pour l'environnement et la santé mais aussi très gourmandes? C'est le pari relevé par **Régal'alg** en proposant des raviolis aux algues et aux fromages, source de protéines et de fibres, affichant un Nutri-score B et un Eco-score A.

Confectionnés à partir d'une pâte tendre au blé, aux légumineuses et aux algues, ces raviolis renferment aussi une farce généreuse à base d'algues et de fromage de brebis crémeux.

Les raviolis **Régal'alg**, c'est 99.9% d'ingrédients français dont 23% d'algues bretonnes et ne nécessitant que 4 minutes de préparation pour un plat complet et savoureux! Disponible toute l'année au rayon « pâtes fraîches » en GMS, ce produit saura vous séduire. Vendus dans leur barquette éco-conçue au prix de 4,70 euros les 250g (pour 2 personnes), ces raviolis sont une véritable révolution culinaire!

Avec une durée de conservation de 19 jours, ils trouveront vite leur place dans votre alimentation!



### Catégorie

Plat cuisiné

### Étudiants

BRUNEL Célia  
MARI Aurélie  
VANDENBERGHE Sarah  
THÉRET Madeleine  
BASTARD Théo  
DORION Elio  
FRISON Elodie  
ABERKANE Ryan  
MORDENTI Léa

### Établissement

AgroParisTech

### Enseignants

MENUT Paul  
YANNOU-LE BRIS Gwenola  
MARSSET-BAGLIERI Agnès



## INNOVATIONS

# Sardi'Oui

## ENSAIA – FMA – IAE – ENSAD



Vous voulez un apéritif savoureux et Nutri-Score A pour impressionner vos convives, mais vous manquez de temps pour cuisiner?

Passez un moment convivial avec **Sardi'Oui**, un assortiment de trente bouchées apéritives à base de sardine et légumineuses. Doux, Frais ou Épicé : il y en a pour tous les goûts! Les bouchées en forme d'écailles de poisson sont contenues dans un plateau apéritif. **Sardi'Oui** offre un nouveau moyen de consommer la sardine via une association d'ingrédients inédite. Il est riche en oméga-3, en protéines et source de fibres. Chez Gayétis, la RSE est primordiale.

Nous faisons attention au bien-être de nos employés et avons mis en place une politique de réduction des déchets. Nous valorisons la pêche et l'agriculture françaises, en utilisant des ingrédients à faible impact environnemental. Les sardines sont pêchées en Bretagne et les légumineuses BIO sont cultivées en Occitanie. Retrouvez notre produit au rayon traiteur de la mer.

Dites oui à vos envies avec **Sardi'Oui**!



### Catégorie

Non spécifié Apéritif et snack salé

### Étudiants

VEXLER Léa  
AMESSAN Urielle  
BLANC Aliénor  
CASTAGNETTI Laura  
CHESNEAU Chloé  
DIEDAT Camille  
FUNDBERGER Elsa  
GUILLET Aurore  
TRISTANT Perrine

### Établissements

ENSAIA – FMA – IAE – ENSAD

### Enseignants

VIROT-HUMEAU Catherine  
GRIMAL Laurent  
HEITZ-SPAHN Sandrine  
MAZET Flore  
SELLERON Béatrice

## INNOVATIONS

# Soupes Madame

## ENSAIA – FMA – ENSAD

Découvrez les **Soupes Madame**, une révolution dans le monde des repas nomades, équilibrés et délicieux. Plus qu'une simple soupe, c'est dans son écrin croquant, aux graines et farines sans gluten, que se cache une barre de soupe déshydratée.

Nos produits, constitués de crème de pois chiches et de poudres de légumes, fournissent 22% des apports en protéines journaliers, en plus d'être riches en fibres et de valoriser une légumineuse ! Ravissez vos papilles avec nos deux saveurs inédites. Carlotta, à base de carotte et de panais vous réconfortera pendant la journée. Betty, au goût de betterave et de gingembre, sera votre meilleure alliée dans votre recherche de coup de boost.

Et maintenant, modulez-les en velouté ou bouillon ! À la fois éco-conçus et rassasiants, nos produits sont modulables et nomades.

Principalement destinées aux femmes actives, retrouvez nos **Soupes Madame** dans vos supermarchés urbains et croquez la soupe à pleine dents !



### Catégorie

Plat cuisiné, soupe

### Étudiants

PASTRE Aude  
MARCEZEWSK, Auriane  
LADERRIERE Sophie  
MARTIN Justine  
MOLARD Jeanne  
LEE Young-In  
CABAILLOT Natacha  
GARCIA Pauline  
LOVILLO Marie

### Établissements

ENSAIA – FMA – ENSAD

### Enseignants

MATHE Christelle  
SALONE Véronique  
SELLERON Béatrice  
GRIMAL Laurent



## INNOVATIONS

# Spisea

## Polytech Montpellier



**Spisea** est une nouvelle gamme de condiment élaborée à partir de co-produits de poisson provenant de la pêche française, associés à des épices et aromates issus de l'agriculture biologique. Le goût torréfié des co-produits revalorisés et séchés, sublimé par des épices et aromates, apporte des saveurs inédites à vos plats.

Cette gamme de trois produits alternatifs au sel éco-conçus a été développée en collaboration avec un chef étoilé pour offrir une expérience culinaire inédite. Commercialisés dans des moulin rechargeables, ou leur éco-recharge, **Spisea** propose trois recettes associant judicieusement co-produits de poisson torréfiés et épices pour sublimer les plats :

- Mélange Terre et Mer, pour une touche pimentée et fumée.
- Mélange du Pêcheur, pour des notes acidulées.
- Mélange Fraîcheur, pour des saveurs herbacées et aromatiques.

Passionné de cuisine, ou amateur à la recherche de nouvelles saveurs, **Spisea** rendra vos plats uniques et à un prix abordable.



### Catégorie

Assaisonnement

### Étudiants

MÉLY Tristan  
DELINCOURT Eloïse  
NAZET Coline  
RAFFAILLAC Aléna  
SUDRET Alexandra

### Établissement

Polytech Montpellier

### Enseignantes

CHEVALIER-LUCIA Dominique  
MARCHESSEAU Sylvie  
BRETON Céline  
HOSTACHY Maeva



## Nos partenaires engagés auprès de la jeunesse !

**25 ans d'histoire : c'est 25 ans de soutiens constants et de partenariats noués à travers les années. C'est le récit d'une construction commune au service de l'innovation alimentaire avec le soutien des interprofessions, des associations, des centres techniques, des entreprises nationales et régionales ainsi que du réseau des établissements d'enseignement supérieur.**

## Les établissements *HISTORIQUES* du réseau Ecotrophelia

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

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

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

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

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

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

& Ingénieur (Bac+5) - 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 »

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

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

### **ENSMAC (ex ENSCBP) Bordeaux INP L'Institut Polytechnique de Bordeaux École Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie**

<https://ensmac.bordeaux-inp.fr>

L'École 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 Agri-cultures**

[www.groupe-esa.com](http://www.groupe-esa.com)

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

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

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

[www.univ-brest.fr/esiab](http://www.univ-brest.fr/esiab)

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

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

### **ESIROI**

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

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

environnement de recherche et développement avec une équipe pédagogique impliquée dans l'UMR Qualisud et via le réseau Qualireg.

### **ESIX Normandie Département Agroalimentaire**

<http://esix.unicaen.fr>

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

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

[www.fma.uha.fr](http://www.fma.uha.fr)

La Faculté de Marketing et d'Agrosciences (FMA) est l'une des composantes de l'Université de Haute Alsace présente sur le site de Colmar. Faculté transdisciplinaire, elle accueille près de 600 étudiants répartis en deux pôles d'enseignement : le Pôle marketing et le Pôle Agrosciences. Les enseignements dispensés par des intervenants du milieu professionnel et des enseignants-chercheurs permettent d'obtenir des Licences

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

et des Masters dans l'un ou l'autre des deux domaines, voire les deux, simultanément comme le Master en double compétence Innovation Agroalimentaire et Marketing. Le Pôle Marketing forme des cadres aptes à assurer rapidement des fonctions de management et d'encadrement des équipes de marketing, de commercialisation et de relation à la clientèle. Les formations du Pôle Agrosciences offrent quant à elles de nombreux débouchés dans les secteurs de l'alimentaire (gestion de la qualité, de la traçabilité et de la sécurité alimentaire, développement de projets de R&D alimentaire, ...) et le secteur agricole / agronomie... Les différents cursus de la FMA-UHA intègrent une forte dimension internationale. Celle-ci est aujourd'hui effective à travers de nombreux partenariats avec des établissements situés en Suisse, Allemagne, Pologne, Roumanie, Espagne, Chine et au Maghreb. Ces collaborations donnent lieu à une offre conséquente de formations bi et tri nationales permettant ainsi la délivrance simultanée de deux ou trois diplômes aux étudiants.

### **L'Institut Agro Dijon**

[www.institut-agro-dijon.fr](http://www.institut-agro-dijon.fr)

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

AgroParisTech | université PARIS-SACLAY

AVIGNON UNIVERSITÉ

EBI

UNIVERSITÉ DE LORRAINE | ENSIA

BORDEAUX INP Ensmac

ESA

ésiab

ESIROI

ESIX

FMA

L'INSTITUT agro Dijon

L'INSTITUT agro Montpellier

L'INSTITUT agro Rennes Angers

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

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

### L'Institut Agro Montpellier

[www.institut-agro-montpellier.fr](http://www.institut-agro-montpellier.fr)

L'Institut Agro Montpellier est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis 2020. Il a pour ambition d'être le leader français de l'enseignement supérieur dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. L'Institut Agro rassemble 4500 étudiants dont 1700 à Montpellier. Il couvre l'ensemble des filières végétales et animales et offre une large palette de formations initiales et continues pluridisciplinaires. L'Institut Agro a vocation à jouer un rôle national et international dans l'accompagnement des transitions agro-écologiques, alimentaires et numériques à travers la recherche, l'innovation et l'accroissement des capacités des acteurs des territoires et des filières, en collaboration avec ses partenaires de la recherche, les universités et les entreprises. À Montpellier,

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

### L'Institut Agro Rennes-Angers

[www.institut-agro-rennes-angers.fr](http://www.institut-agro-rennes-angers.fr)

L'Institut Agro Rennes-Angers est l'une des trois écoles regroupées au sein de l'Institut Agro depuis 2020. Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et habilité à délivrer le doctorat, l'Institut Agro Rennes-Angers bénéficie d'un territoire lui permettant de 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](http://www.isara.fr)

L'ISARA, école d'ingénieurs membre de la FESIA 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.

### JUNIA

#### Grande école d'ingénieurs

<https://www.junia.com/>

JUNIA, école des transitions, contribue aux grands enjeux : nourrir la planète, développer la transformation numérique et industrielle, accélérer la transition énergétique et urbaine, renforcer les technologies de la santé et du bien-vivre. La grande école d'ingénieurs porte 6 cycles préparatoires, 3 programmes HEI, ISA et ISEN, 1 bachelor Transitions, des activités de recherche et des services aux entreprises. JUNIA compte 5 000 étudiants dont 530 apprentis et 450 collaborateurs. Elle dispose de 3 campus : Lille, Bordeaux, Châteauroux. Recon nue par l'Etat sur ses missions d'enseignement supérieur, elle est labellisée EESPIG (établissement d'enseignement supérieur privé

d'intérêt général). Ses diplômés sont habilités par la CTI (commission des titres d'ingénieur). JUNIA est membre de l'Université catholique de Lille.

### Oniris VetAgroBio

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

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

### POLYTECH Montpellier

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

L'école Polytechnique Universitaire de Montpellier, POLYTECH Montpellier, créée il y a plus de 50 ans sous le nom de l'ISIM, fait partie du plus grand réseau d'écoles d'ingénieurs polytechniques des universités de France, le réseau POLYTECH, qui comprend 15 écoles formant chaque année 10 000 ingénieurs. POLYTECH

## RÉSEAU D'ÉTABLISSEMENTS

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

### UTC

#### Université de Technologie de Compiègne

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

Construite sur une pédagogie de l'autonomie et une recherche technologique interdisciplinaire orientée vers l'innovation, l'UTC forme des ingénieurs, masters et docteurs aptes à appréhender les interactions de la technologie avec l'homme et la société. Avec ses 8 laboratoires de recherche dont 3 CNRS et son ouverture internationale, l'UTC se positionne parmi les meilleurs écoles d'ingénieurs dans le monde. Par ses spécialités ingénieurs, ses masters et ses laboratoires, l'UTC forme à l'ensemble des métiers de l'agroalimentaire et de la valorisation des agrossources : de la production à la science des aliments. Les étudiants peuvent bénéficier d'un large choix de cours et de forma-

tions 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.



# France Filière Pêche



France Filière Pêche est l'association à vocation interprofessionnelle qui réunit tous les maillons de la filière pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, enseignes et poissonneries).

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

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

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

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

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

Pour en savoir plus :

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



# Interbev



INTERBEV, Interprofession de l'élevage et des Viandes a pour mission de défendre et de valoriser les intérêts d'une Filière qui reste enracinée dans une production traditionnelle, familiale, avec des élevages à taille humaine, où les animaux paissent essentiellement à l'extérieur.

Pour autant, elle se saisit pleinement de la question de l'avenir dans un contexte sociétal en pleine mutation. C'est pourquoi, nous avons mis en place notre « Pacte pour un engagement sociétal » : une démarche encadrée par la norme ISO26000.

Appréciée pour ses qualités nutritives et gustatives, la viande a vu évoluer ses usages au fil des siècles, mais toujours en incluant une élaboration finale du plat à domicile pour une consommation collégiale. Aujourd'hui se développent de nouvelles formes de consommation : cuisine d'assemblage, plats préparés, consommation individualisée, consommation nomade...

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

Nous sommes partenaires d'Ecotrophelia pour obtenir des réponses innovantes à cette question : comment intégrer la viande dans les courants de consommation actuels sans renier ses valeurs ?

[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) - [www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr)



# Terres Univia



L'interprofession des huiles et protéines végétales

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

Terres Univia remplit des missions d'intérêt général : la connaissance des productions et des marchés, la promotion de la filière et de ses produits, le pilotage des dispositifs de qualité, le soutien aux actions de R&D, l'organisation des pratiques professionnelles et la diffusion de ses connaissances auprès des professionnels.

L'innovation fait partie de l'ADN de l'interprofession : elle est à l'origine de la création de la filière oléoprotéagineuse. Terres Univia s'investit à différents niveaux pour soutenir l'innovation notamment à l'aval de la filière : stimulation de l'émergence de l'innovation, suivi et détection des innovations créatrices de valeur pour la filière, accompagnement des projets prometteurs par de l'apport d'expertise ou de la mise en relation qualifiée, et soutien par des structures expertes en accompagnement de l'innovation.

Pour plus d'informations :  
[www.terresunivia.fr](http://www.terresunivia.fr)



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

# Pact'Alim



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

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

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

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

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

Les PME & ETI de l'alimentation, ce sont :

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

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

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

# FIAC



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

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

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

## SOUTIENS

# Institut Carnot AgriFood Transition



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

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

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

Il représente 17 équipes de recherche et mobilise les compétences pluridisciplinaires et complémentaires de 640 chercheur.se.s pour offrir des solutions de R&D sur mesure aux entreprises via :

- Des contrats de recherche partenariale et/ou collaborative avec ses équipes
- Des dispositifs d'accompagnement à la recherche (thèses Cifre, LabCom, Chaires industrielles)

Pour plus d'informations, contactez-nous : [Francoise.gorqa@agrifood-transition.fr](mailto:Francoise.gorqa@agrifood-transition.fr)  
+33 (0)6 17 36 45 61

## SOUTIENS

# ANIA



L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 30 syndicats métiers et 17 associations régionales. L'ANIA représente les entreprises alimentaires françaises, grands leaders mondiaux, ETI et TPE- PME.

L'ANIA met son expertise au service des entreprises afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous.

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

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

# Comité Sully



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

En effet, les membres du Comité SULLY ont conscience d'agir et d'entreprendre dans un secteur

particulièrement important et stratégique dont les atouts et les forces représentent une des toutes premières chances de réussite pour la France, aujourd'hui et plus encore demain.

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

Le Comité SULLY organise à cette fin des manifestations publiques et des rencontres avec des per-

sonnalités du monde politique, économique, financière ou des médias. Celles-ci, par leur action directe ou comme relais vis à vis de l'opinion publique, concourent à promouvoir notre secteur d'activité ou contribuent à définir le cadre de son développement.

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

# La Coopération Agricole



La Coopération Agricole est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires, agro-industrielles et forestières françaises.

Du grand groupe à la PME, les entreprises qu'elle représente emploient plus de 190 000 personnes et réunissent 300 000 agriculteurs coopérateurs.

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

Fédérant 2200 coopératives implantées partout en France et représentant 1 marque alimentaire sur 3, elle est structurée autour de 5 directions métiers : le Pôle animal, les Métiers du grain, la Luzerne de France, la Coopération laitière et les Vignerons coopérateurs.

Plus d'informations à retrouver ici : [www.lacooperationagricole.coop](http://www.lacooperationagricole.coop)

## ACTIA



L'Actia, le Réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire.

Structure nationale de coordination, l'Actia fédère les activités des Instituts techniques de l'agro-al-

imentaire, dont les 1200 chercheurs, ingénieurs et techniciens accompagnent quotidiennement les entreprises. Ils 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, ils interviennent dans tous les secteurs alimentaires, ainsi que sur des valorisations non alimentaires des produits agricoles.

L'Actia dynamise et catalyse ce réseau unique de développement et de transfert en faisant jouer en synergie les savoir-faire et les complémentarités de chacun. Par ses missions d'incitation, de coordination et de communication, l'Actia est un élément essentiel du monde agro-alimentaire.

Reconnue par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire comme opérateur de l'État, l'Actia bénéficie de son soutien actif pour développer ses activités.

# Critt Agroalimentaire Sud



Le Critt Agroalimentaire Sud, une expertise technique de proximité reconnue du niveau régional au niveau européen, au service opérationnel des entreprises de transformation alimentaire.

Depuis plus de 30 ans, le Critt Agroalimentaire Sud est le centre d'appui technique régional qui accompagne les entreprises agroalimentaires dans leur développement. Les compétences, le professionnalisme et la réactivité de ses experts en font une structure d'appui connue et reconnue, avec plus de 350 entreprises accompagnées chaque année. Le conseil technique, la formation et l'innovation sont au cœur de l'activité du Critt, qui est spécialisé dans les domaines suivants : Performance et organisation Industrielle, Qualité / Sécurité des aliments, R&D / Innovation, Environnement (réduction des impacts Eau / Energie / Déchets) et Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) ;

### Notre vision

Engagés dans l'innovation et les technologies, nous conseillons, formons et informons les entreprises agroalimentaires dans leur mission de produire une alimentation sûre, saine et durable.

À travers les actions de transfert de compétences que nous menons au sein de projets nationaux et européens, nous renforçons quotidiennement nos compétences et nos savoir-faire pour les mettre au service des entreprises agroalimentaires de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La proximité et la qualité de la relation avec les entreprises font notre force et nous permettent d'avoir une expertise pointue et une excellente connaissance des problématiques et des enjeux que rencontrent les opérateurs de transformation alimentaire.

<https://critt-iaa-paca.com/accueil/>

Contact : [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)



01.

01. © Shutterstock - Dusan Petkovic.

# Qualiment®

## votre partenaire R&D en alimentation



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

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

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

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

Elles se sont concrétisées en 2021 par plus de 900 publications de rang A et 280 contrats de recherche en direct avec 220 entreprises.

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

<https://qualiment.fr>

# Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire



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

Liberté  
Égalité  
Fraternité



01.

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

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

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

**Les politiques publiques mises en œuvre par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ont vocation à :**

1. Encourager de nouveaux modèles de production et de transformation, dans une logique de multi-performance, qui respecte la transition agroécologique ;
2. Améliorer la compétitivité des productions agricoles et agroalimentaires et soutenir les exportations ;
3. Assurer la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale, le bien-être animal ;
4. Développer une alimentation sûre, saine, durable et de qualité, accessible à tous ;
5. Favoriser l'insertion scolaire, professionnelle et sociale des jeunes et des adultes grâce à un enseignement agricole d'excellence implanté sur nos territoires ;
6. Assurer le suivi des paiements de la Politique agricole commune et négocier les intérêts de la France aux niveaux européen et international, en matière agricole et agroalimentaire.

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

# Rennes Métropole



Permettre à tous d'avoir accès à une alimentation durable et de qualité est un enjeu majeur, sur les plans social, environnemental et en matière de santé.

**L'ambition de Rennes Métropole est de devenir un territoire «zéro pesticide de synthèse» d'ici 2030, en faisant de l'agriculture et de l'alimentation durables l'un des chantiers prioritaires du mandat. La collectivité s'est pour cela appuyée sur une démarche ambitieuse de co-construction du Projet alimentaire territorial (PAT).**

Le PAT aborde de façon globale la question des transitions agricoles et alimentaires pour peser à la fois sur la production, la transformation, la distribution et la consommation. Il ambitionne d'accompagner l'évolution des pratiques agricoles tout en garantissant des débouchés économiques aux exploitations engagées.



01.

# Région Bretagne



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

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

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



02.

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

02. Plage du Guesclin.

## SOUTIENS



### Centre R&D Nestlé de Lisieux

Le centre R&D Nestlé de Lisieux est un pôle d'expertise en produits frais laitiers depuis plus de 30 ans. Nous innovons et développons des produits sains et savoureux pour répondre aux attentes de nos consommateurs dans le monde entier. Avec nos équipes multidisciplinaires, nous couvrons le développement produit, la technologie, l'évaluation sensorielle, l'ingénierie et la qualité. Nous travaillons sur des marques telles que La Laitière, Yaos, Nesquik et Nescafé, en mettant l'accent sur des domaines d'expertise tels que la fermentation et le foisonnement. Le consommateur est au cœur de notre activité et nous nous engageons à garantir la sécurité et le bien-être de tous, en collaboration avec nos partenaires. En soutenant Ecotrophéa, nous démontrons notre engagement envers l'innovation durable et notre volonté de soutenir les jeunes talents dans le secteur agroalimentaire. La collaboration avec les jeunes créatifs est essentielle pour façonner l'avenir de notre industrie, et Ecotrophéa offre une plateforme idéale pour échanger des idées et soutenir leur parcours professionnel.



Un présent pour l'avenir

### Olga

Entreprise agroalimentaire familiale et indépendante depuis 3 générations, Olga (Ex Triballat Noyal) a été fondée en Bretagne en 1951 par Maxime et Olga Triballat.

Des premiers produits laitiers bio à la première filière de chanvre bio française, en passant par les 1<sup>ers</sup> desserts et steaks au soja, Olga a toujours été précurseur en matière de transition alimentaire, écologique et sociétale. Aujourd'hui, Olga compte 1333 collaborateurs et 310 producteurs pour un chiffre d'affaires de 335 millions d'euros.

Soucieuse de prendre le temps de "bien faire", Olga offre des solutions alimentaires et nutritionnelles à même de répondre à sa raison d'être : être source de vie pour les Hommes et la Planète depuis 70 ans.

Olga regroupe 19 marques du secteur laitier et végétal en B2C et B2B (Sojasun, Sojade, Vrai, Petit Billy, Grillon d'Or, etc.).



### Savencia

« **Entreprendre pour bien nourrir l'Homme** » : telle est la raison d'être de Savencia, groupe alimentaire international familial et indépendant. Acteur majeur de la transition alimentaire, le Groupe fabrique et commercialise des produits de qualité pour une alimentation saine, durable et plaisir, destinés aux marchés de la grande distribution, du food service et de l'industrie. Qu'il s'agisse de fromages, de crèmes, de beurre ou de solutions nutritionnelles, l'engagement des 25 200 collaborateurs est toujours le même : offrir des produits innovants et de haute qualité qui répondent chaque jour aux nouvelles attentes des consommateurs et des professionnels de la gastronomie dans 120 pays.

Dans chacun des 34 pays où nous sommes implantés, nous nous appuyons sur l'expertise de nos filiales à taille humaine, toutes en forte proximité avec leurs marchés locaux, pour développer une offre de qualité, de différenciation et d'innovation en s'appuyant sur savoir-faire fromager très riche et une large maîtrise des technologies fromagères, laitières et ingrédients.

Savencia est engagé en faveur d'une dynamique de croissance durable, éthique et solidaire, à travers son plan Oxygen et en lien avec l'ensemble de son écosystème. Sa politique RSE traduit en actes son ambition d'allier sens et performance, de capitaliser sur la force du collectif et d'innover pour un avenir responsable et pérenne.

## SOUTIENS



01.



02.



03.

01. Centre R&D Nestlé de Lisieux Entrée I2.

02. Photo d'un "En Cas de Caprice" produit Savencia.

03. Marques du groupe breton Olga.

## SOUTIENS



### 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 opérationnelles (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.

01. SGT Ambre - © Marion Lottegier/SCA/Défense.  
02. © InsideCreativeHouse.



### Groupama

Avec 719 981 sociétaires et clients assurés sur les 6 départements (la Bretagne, la Loire-Atlantique et le Maine et Loire), Groupama Loire Bretagne est la mutuelle d'assurance leader du Grand Ouest. Elle compte parmi les 9 caisses régionales du groupe Groupama Assurances Mutuelles. Fort de 2 423 collaborateurs, Groupama Loire Bretagne s'appuie également sur un réseau mutualiste de 4 636 élus, garants de l'intérêt des assurés « sociétaires ». Groupama Loire Bretagne dispose d'un solide ancrage régional avec 293 agences et 6 sites de gestion répartis sur 6 départements (de la souscription de nouveaux contrats aux traitements des sinistres



01.



02.

## SOUTIENS

### Les autres partenaires de Rennes 2024



## AVEC LE SOUTIEN DE :



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



## AGENDA

18 juin 2024 - 11h30

### Cérémonie d'ouverture officielle

📍 Le Couvent des Jacobins – Atrium

18-19 juin 2024

### Session du jury technique

Audition des 22 équipes devant le jury technique.

📍 Le Couvent des Jacobins – Le Réfectoire & Salle 9

19 Juin 2024 - 16h30

### Mon produit en 120 secondes

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

📍 Le Couvent des Jacobins – Atrium

19 Juin 2024 - 17h45

### Annonce des équipes finalistes par le jury technique

📍 Le Couvent des Jacobins – Atrium

20 juin 2024

### Session du jury national

📍 Le Couvent des Jacobins – Le Réfectoire

20 juin 2024 - 17h30

### Cérémonie de remise des prix

📍 Le Couvent des Jacobins – La Nef

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

20 juin 2024

### Journée de l'innovation alimentaire

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

📍 Le Couvent des Jacobins – La Nef

Le concours Ecotrophelia est coordonné par **AgroParisTech Innovation**



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



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

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

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

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

Impression : imprimerie des Hauts de Vilaine - [hautsdevilaine.com](http://hautsdevilaine.com) | Tirage : 1000 exemplaires

Crédits photos : © ykaivu (Pixabay), © Christophe HUCHET, ©Philippe Montigny,

©AdobeStock, ©Adobe Firefly, ©Shutterstock, ©Rennes ville et Métropole, © Arnaud Loubry,

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