



La crise du Covid-19 a frappé tant les hommes que les entreprises. La chaîne alimentaire a tenu et les entreprises de l'alimentation ont rempli la mission stratégique de nourrir les français, avec engagement et fierté. Les habitudes de consommation, les circuits d'approvisionnement s'en sont trouvés modifiés durablement.

Les français ont pu découvrir ou redécouvrir l'ancrage dans les territoires des 17 000 entreprises de l'alimentation qui constituent un des moteurs de notre économie, employeurs de plus de 430 000 femmes et hommes, créatrices de richesses et d'innovation.

Bien que touché par les conséquences économiques et sociales de cette crise, le secteur agroalimentaire, plus résilient que d'autres, n'entend pas baisser les bras et affiche sa volonté de maintenir l'emploi, et de continuer à recruter. Et notamment des jeunes, car c'est un secteur d'avenir, aux métiers variés, offrant des parcours professionnels attractifs.

La crise a montré l'importance d'une souveraineté alimentaire et son caractère stratégique pour l'avenir de tous les maillons de la chaîne alimentaire. Les enjeux du secteur agroalimentaire, au cœur des défis des transitions alimentaires et environnementales, sont autant d'opportunités pour notre jeunesse, sa créativité, son dynamisme.

Dans ce contexte, ECOTROPHELIA n'a jamais failli à faire découvrir les produits de demain, et les futurs talents de l'alimentaire. ECOTROPHELIA symbolise et incarne depuis plus de vingt ans l'avenir à travers une multitude de produits et de process innovants et créatifs : nouvelles recettes, nouveaux formats, emballages... tous les projets issus d'ECOTROPHELIA reflètent la passion et la fierté de nos jeunes ingénieurs agronomes à travailler dans un secteur vivant, proche des bassins agricoles, qui permet à la jeune génération de laisser s'exprimer son désir d'entreprendre.

Je suis honorée de participer au Jury National du concours ECOTROPHELIA et d'avoir l'opportunité de rencontrer ces jeunes talents et de déguster leurs produits.

La quête de sens et d'identité qui traverse aujourd'hui nos sociétés impacte aussi la manière dont nous nous nourrissons et la manière dont nous produisons.

Empreinte environnementale, démarches anti-gaspillage, bien-être animal, circuits courts, intégration du numérique... Ces nouvelles tendances et attentes des consommateurs étaient déjà présentes avant la crise du Covid-19 et vont s'intensifier. ECOTROPHELIA avait déjà souligné ces tendances lors de ses dernières éditions. ORizGinal, un dessert végétal et biologique issu d'un procédé novateur, Leviosa, un aide culinaire à base de protéines végétales digestes prêtes à cuisiner ou bien Amuse-Bœuf, un kit apéritif composé de cubes de viande de bœuf souvent peu valorisée, sont autant d'exemples de la transformation de nos modes d'alimentation et des innovations possibles dans le domaine de l'agroalimentaire.

ECOTROPHELIA s'inscrit donc comme le concours précurseur des tendances de l'alimentaire, tendances actuelles et futures, et laisse entrevoir de nouvelles façons de consommer nos produits favoris.

Pour découvrir les tendances 2020 et les lauréats français de cette année si particulière, je vous donne donc rendez-vous du 1^{er} au 3 septembre à Avignon pour soutenir l'énergie et le talent de cette nouvelle génération de *foodies*.

Catherine CHAPALAIN

Directeur Général de l'ANIA,
Administratrice du GEIE ECOTROPHELIA EUROPE

3 FILIÈRES EN MUTATION : Pêche, Viande, Fruits et Légumes

FRANCE FILIÈRE PÊCHE

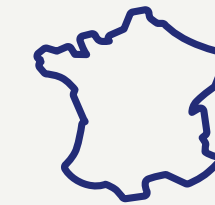
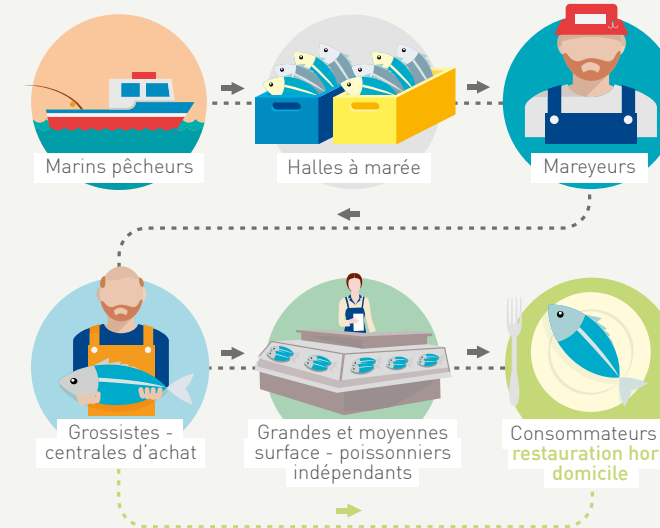


« RELEVER LE DÉFI D'UNE ALIMENTATION Saine ET RESPONSABLE »

Contribuer à une alimentation saine et variée, en adéquation avec les attentes sociétales et le respect de l'environnement. Tel est l'objectif ambitieux que poursuit la filière pêche française, engagée depuis de nombreuses années à proposer des aliments de qualité, traçables et selon des pratiques respectueuses des ressources et des écosystèmes.

Mais parce que sans les consommateurs la production n'aurait pas d'avenir, il faut également impliquer cet acteur indispensable, exigeant mais aussi reconnaissant de la valeur d'un produit et du savoir-faire de celui qui en est à l'origine.

Les circuits de distribution des produits de la mer en France



13 540 EMPLOIS
de marins pêcheurs
dont **9 687** en Métropole



6 000 EMPLOIS
dans **280** entreprises
de mareyage



4 457 ENTREPRISES
de poissonneries de détail
en 2016 pour **9 702 EMPLOIS**
à temps plein

La consommation en France de produits de la mer s'élève à 33,7 kg/an/habitant (en équivalent poissons entiers) ; ce chiffre est relativement stable depuis le milieu des années 2010.

Les faits marquants de cette consommation sont :

- Une sur-représentation des produits d'élevage et d'importation
- Une consommation majoritairement à domicile, de l'ordre de 75%, mais avec de fortes disparités entre les produits frais et surgelés ou transformés
- Un vieillissement du cœur de cible de consommateurs de produits de la mer.

Une filière dynamique et engagée

La filière pêche française regroupe une diversité de métiers, depuis la production, c'est-à-dire les pêcheurs embarqués ou à pied, jusqu'aux commerçants, artisans poissonniers ou enseignes de la grande distribution, en passant par les mareyeurs et les grossistes. Tous ces acteurs s'engagent au quotidien à valoriser une ressource précieuse, et fournir au consommateur des produits sains, de qualité et traçables grâce à la marque collective PAVILLON FRANCE.

Avec ses 3 427 kilomètres de côtes, la France est un pays de pêche et de ports, et se place au 3ème rang de la production européenne avec 11% du volume. La pêche française représente quant à elle un chiffre d'affaires de plus d'1 milliard d'euros.

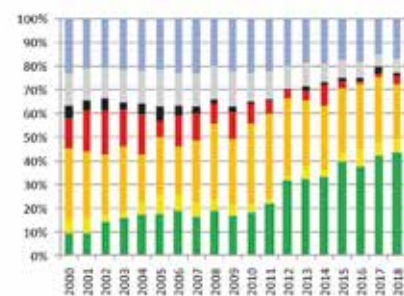
Une diversité d'espèces, trop méconnues

La pêche française offre une variété d'espèces de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes, espèces souvent méconnues du grand public ou délaissées faute de savoir-faire culinaire. Poisson maigre ou gras, rond ou plat, il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Or d'après le bilan annuel de France AgriMer, les Français consomment principalement des produits d'élevage et/ou majoritairement importés comme le saumon, le cabillaud, les crevettes, les moules ou les huîtres. L'innovation doit s'inspirer de ces richesses naturelles pour proposer au consommateur des produits sains et savoureux, disponibles toute l'année. Alors que le tacaud, le chinchard ou la cardine, sont des exemples d'espèces quasiment inconnues du grand public aujourd'hui, ou alors oubliées et qu'il est intéressant de remettre en avant. Le plus important étant de suivre l'actualité des étals, et s'appuyer sur les professionnels capables de proposer des alternatives aux classiques saumon ou cabillaud ; et en prime, c'est un éventail de nuances gustatives qui s'offre alors au gourmand, avec des espèces à des prix très abordables et dont il serait dommage de se priver.

EXPLOITATION DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Évolution de l'état des stocks exploités par la pêche française (France métropolitaine)
Source : Ifremer

■ non évalués
■ non classifiés
■ Effondrés
■ Surpêchés et dégradés
■ Surpêchés
■ Reconstituables
■ En bon état



Faire de la pêche une activité nourricière durable

La préoccupation grandissante pour la préservation de la biodiversité est une composante importante de la réflexion de la filière dans son ensemble. Depuis les années 1970, la mise en place d'une politique à l'échelle européenne, la Politique Commune des Pêches, a permis de structurer la gestion d'une ressource commune aux Etats-membres. Volontairement orientée vers la préservation de la ressource, elle a démontré une réelle efficacité pour la reconstitution des stocks halieutiques*, en particulier depuis le début des années 2000.

Les professionnels français sont engagés depuis de nombreuses années dans l'amélioration des connaissances scientifiques et des bonnes pratiques de pêche. Le partenariat scientifique/pêcheur constitue en cela un pilier fondamental de cette démarche de progrès, et permet l'étude de thématiques d'importance majeure comme l'évaluation des stocks d'espèces, la meilleure connaissance des écosystèmes, la sélectivité des engins de pêche, la diminution de l'impact environnemental, etc.

Se nourrir en temps de COVID-19

La crise liée à la COVID-19 a marqué le comportement des acheteurs en 2020, avec un retour de la consommation au domicile (alors que depuis plusieurs années, le hors-domicile augmentait de plus en plus). A cela s'est ajoutée une tendance de retour au fait maison, grâce à la période de confinement qui a offert plus de temps pour cuisiner.

Face à ce constat, des opportunités de développement de la consommation s'ouvrent aux produits de la pêche française :

- Des produits à ancrer davantage dans le quotidien des consommateurs : aujourd'hui, les plats à base de poissons ou crustacés ne sont présents que dans un plat sur 10 à domicile
- La praticité de consommation comme critère de consommation à développer : catégories traiteur, frais-emballé, conserve

- Des produits pouvant répondre aux tendances de consommation : des repas préparés toujours plus rapidement, des produits pouvant s'intégrer dans une cuisine d'assemblage
- Des produits pouvant être consommés en dehors du plat principal, à l'apéritif par exemple, mais aussi dans un contexte festif.

Dans un contexte de questionnement sur la souveraineté alimentaire, le bien manger, le manger local, les produits issus de la pêche française offrent une diversité de choix, tant au niveau des espèces que des modes de préparation, qui doivent être rendus accessibles au plus grand nombre.

Ces produits, issus d'une filière engagée vers toujours plus de qualité et de responsabilité, font aussi valoir des qualités nutritionnelles indéniables et reconnues.

Les bienfaits des produits de la mer

Les produits de la mer ont une concentration importante en vitamines, sélénium, iode, protéines, mais aussi de minéraux comme le phosphore, et d'oligoéléments, comme l'iode, le zinc, le cuivre, le sélénium et le fluor, ainsi que des vitamines, comme les vitamines A, D, E indispensables à la santé.

Les poissons gras, comme le hareng ou le maquereau sont très bons pour la santé car ils contiennent des acides gras. Le poisson est réputé pour ses nombreux apports journaliers en vitamines.

Le poisson est également une source privilégiée en oméga 3, certains indispensables au bon développement et fonctionnement du système nerveux et qui contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires. Notamment les poissons gras, dont les apports en oméga 3 sont supérieurs et particulièrement intéressants au développement et au fonctionnement de la rétine, du cerveau et du système nerveux.

* Quantité de poisson pêchable dans une zone donnée.

INTERBEV



« LA VIANDE : DES RAISONS D'ESPÉRER »

La viande est profondément ancrée dans la culture alimentaire française. Mais depuis 1991 et l'apparition du premier cas de vache folle, elle souffre. Il y a eu ensuite la fièvre aphteuse des moutons, la grippe aviaire et le scandale de la viande de cheval retrouvée dans des lasagnes en 2013. Cela fait beaucoup !!

Elle a donc subi de plein fouet ces crises sanitaires. Ce désaveu trouve sa source avec d'autres explications nées avec ce nouveau siècle.

Les éleveurs n'échappent pas aux nouvelles attentes et exigences des consommateurs attentifs aux enjeux environnementaux et de protection animale.

L'alimentation des animaux d'élevage est pointée du doigt. Le maïs et le soja sont importés et entraîne une forte contribution aux émissions de gaz à effet de serre par son transport.

La santé trouve son mot à dire avec l'OMS qui alerte sur les effets néfastes des graisses animales dans l'apparition de certains cancers.

3 FILIÈRES EN MUTATION : Pêche, Viande, Fruits et Légumes



La viande est profondément ancrée dans la culture alimentaire française. Mais depuis 1991 et l'apparition du premier cas de vache folle, elle souffre. Il y a eu ensuite la fièvre aphteuse des moutons, la grippe aviaire et le scandale de la viande de cheval retrouvée dans des lasagnes en 2013. Cela fait beaucoup !! Elle a donc subi de plein fouet ces crises sanitaires. Ce désaveu trouve sa source avec d'autres explications nées avec ce nouveau siècle. Les éleveurs n'échappent pas aux nouvelles attentes et exigences des consommateurs attentifs aux enjeux environnementaux et de protection animale.

L'alimentation des animaux d'élevage est pointée du doigt. Le maïs et le soja sont importés et entraîne une forte contribution aux émissions de gaz à effet de serre par son transport. La santé trouve son mot à dire avec l'OMS qui alerte sur les effets néfastes des graisses animales dans l'apparition de certains cancers.

L'éthique compte et comptera de plus en plus.

Le bien-être animal est aujourd'hui une véritable préoccupation. En 2015, est voté l'article 515-14 du code civil qui reconnaît l'animal comme « un être vivant doué de sensibilité » et il n'est dès lors plus considéré comme un bien meuble (article 528). « Les éleveurs doivent tenir compte de cela, explique Xavier TERLET, Directeur Général de ProtéinesXTC. Ils ne peuvent plus travailler comme avant. Aujourd'hui, ils refusent les caméras dans les abattoirs. Mais avec ce besoin de transparence de notre société, ils devront y passer un jour ou l'autre. Ils doivent se préparer à cela parce que, dans l'agroalimentaire, tout va changer. C'est le sens de l'histoire. S'ils ne se préparent pas à cela, ils sont morts ! » Notre époque refuse la souffrance animale et prône le respect de ce nouveau statut avec de célèbres voix qui accompagnent cette prise de conscience en indiquant la direction à prendre... celle du végétarisme.

Mais la France n'est pas encore végétarienne... loin de là !

Dans notre pays, la viande est une tradition culinaire depuis la poule au pot ou l'agneau pascal. De plus, malgré les obstacles, ce secteur demeure le leader de l'industrie alimentaire avec près de 34 milliards de chiffres d'affaires et 27% des emplois salariés des entreprises agroalimentaires. La viande est un secteur fort en terme d'emplois et de moteur de l'économie. Les 2 600 entités d'abattage et de transformation comptent 99 000 salariés. L'élevage enregistre, lui, plus de 300 000 temps plein. Il est noté, pour l'ensemble des acteurs de la chaîne, une crise des vocations. Plus de 70% des projets de recrutement dans la boucherie sont difficiles à pourvoir.

Malgré tous les handicaps, la consommation par habitant demeure largement supérieure à la moyenne mondiale pour tous les types de viandes. Et même si elle marque le pas depuis quelques années, elle a doublé depuis les années 50. Donc, il existe bel et bien des raisons d'espérer.

Toute la filière est donc mobilisée pour faire face à ces évolutions d'image et de consommation en s'appuyant sur la force d'une histoire. Ainsi, l'innovation, pour Denis LEROUGE, Directeur de la communication d'INTERBEV, est un véritable levier : « Nous devons travailler sur les nouveaux produits, le marketing, la distribution, le conditionnement, la taille des portions, le merchandising... Nous devons aussi nous adapter aux comportements d'achats nouveaux nés avec le numérique. » D'où les attentes de toute l'interprofession sur ce que les étudiants peuvent proposer.

FOCUS LIVE



Une entreprise innovante : FAMILLE FANTOU

Créée en 1906, il s'agit avant tout d'une histoire de famille. Avec un grand-père éleveur d'agneaux de prés-salés dans la baie du Mont Saint-Michel et un second, boucher et marchand de bestiaux, la route était toute tracée.

Dans les années 60, le père, Maurice FANTOU, se lance dans l'élevage et le commerce de gros, la cheville, avec les bouchers de Saint-Malo et de la Côte d'Emeraude. Le fils, Yves FANTOU, dès la fin des années 80, continue de développer l'entreprise, en restant très exigeant sur la qualité des produits.

« Je ne me suis jamais levé en me disant je vais innover ! déclare Yves FANTOU. Ce que je cherche à faire, c'est que mon entreprise, mon équipe, mes produits soient bien dans leur époque. Que nous vivions dans une forme de modernité, dans notre secteur si souvent décrié ». Mais de fait, l'innovation est présente partout dans son entreprise. Innovation sociale pour commencer : « Depuis la fin des années 90, nous cherchons à améliorer quotidiennement les conditions de travail existantes, et nous pensons qu'une communication régulière et continue avec les équipes permet de créer un environnement de travail favorable. FAMILLE FANTOU, collabore avec des spécialistes de la santé pour adapter les méthodes et les outils de travail : tous nos gestes ont été analysés et corrigés par un kinésithérapeute, chaque journée de travail commence par une séance d'échauffement, les postes de travail ont été adaptés pour éviter de porter de lourdes charges... »

Innovation dans la relation aux éleveurs : pour assurer la qualité finale de ses produits, FAMILLE FANTOU sélectionne ses animaux sur la base de cahiers des charges précis dans le cadre de relations suivies avec ses fournisseurs.

Innovation dans la qualité de l'offre : la viande est découpée et préparée selon des méthodes de boucherie traditionnelle. A ce savoir-faire de base, grâce au travail sur les gestes et les processus, FAMILLE FANTOU s'engage à proposer aux consommateurs des produits d'une qualité rare de manière constante. Des produits qui détonnent dans l'univers de la boucherie par le soin apporté à leur présentation. Des barquettes très esthétiques, laissant une place maximale à la transparence pour valoriser au mieux le produit, avec des étiquettes très claires et très lisibles pour aider le client à choisir son produit.

Innovation pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation avec des découpes et présentations nouvelles, carpaccio, tranches fines, marinades...

Innovation dans la distribution, enfin, avec le lancement de Maurice, un concept de magasin-restaurant. Décorée, comme il se doit, de billots de boucher en bois et de crochets pour suspendre la viande, les boutiques proposent **des morceaux découpés prêts à passer à la poêle** ou au four. Dans l'espace restaurant, l'équipe cuisine des burgers et autres mets, sous les yeux du client. « Avec Maurice, déclare Yves Fantou, j'attends une nouvelle clientèle, notamment celle des jeunes générations de moins en moins habituées à entrer dans une boucherie traditionnelle »

FAMILLE FANTOU, une entreprise de plain-pied dans le XXI^{ème} siècle !

3 FILIÈRES EN MUTATION : Pêche, Viande, Fruits et Légumes

INTERFEL



« LE MÉTIER D'ARBORICULTEUR A PROFONDÉMENT ÉVOLUÉ »

Installée à Moissac dans le Tarn-et-Garonne, **Françoise ROCH** a réalisé son rêve d'enfant : travailler la terre. Installée en GAEC avec deux associés, elle produit des pommes, des prunes et du raisin de table sur une quinzaine d'hectares en coteaux, une partie de sa production est aujourd'hui sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) tels AB ou AOP. Elle fait le point avec nous sur les évolutions passées et futures de son métier, nous dévoilant par la même ses craintes, ses espoirs et ses attentes.

L'innovation au cœur des orientations de demain

Depuis vingt ans, la part des produits français dans l'offre des fruits et légumes frais n'a cessé de baisser (- 15 points entre 2000 et 2020), pour n'en représenter aujourd'hui que la moitié. « Si on continue ainsi, dans 10 ans, nous ne serons plus capables d'assurer la sécurité alimentaire des Français. Il faut donc mettre un terme à cette dégradation, en travaillant notamment sur la productivité, la diversité et la compétitivité ». Une autre préoccupation concerne la recherche appliquée. Financée quasi-exclusivement sur fonds professionnels, celle-ci a besoin de moyens supplémentaires pour avancer, notamment afin de répondre aux attentes sociales en matière de santé et d'environnement. « Les pouvoirs publics ont tendance à ignorer le financement de la recherche appliquée. Or celle-ci est fondamentale afin de tester les solutions académiques et d'assurer la transposition des innovations chez les producteurs ». Interfel travaille à l'élaboration d'un grand plan stratégique afin de mettre en adéquation les intentions et les actes. Pour cela, l'interprofession table sur le fait que consommer des fruits et légumes frais permet de rester en bonne santé et qu'il est impératif de réduire l'impact des productions sur l'environnement. Parmi les leviers possibles, l'innovation figure en bonne place. « C'est la raison pour laquelle nous soutenons les initiatives telles qu'ECOTROPHELIA. Les idées qui y émergent permettent de créer des filières alternatives et d'imaginer des solutions innovantes autour de nos produits, dont on pense que l'avenir se joue en grande partie autour de la notion de praticité » ajoute Laurent GRANDIN.

Françoise ROCH, vous êtes installée depuis 25 ans environ.

Les techniques de production ont-elles évolué depuis que vous exercez ?

Quand je me suis installée, nos vergers n'étaient protégés ni contre la grêle ni contre le gel, ce qui nous faisait prendre des risques très importants. Nous les avons donc couverts de filets paragrêles et avons installé des systèmes antigel. Afin de mieux gérer l'usage des produits phytosanitaires, nous avons dû faire baisser la pression des insectes, notamment sur les cultures de pommes, en équipant nos vergers de filets « insect-proof ». L'eau a toujours été une problématique importante. Nous avons progressivement laissé tomber les systèmes d'arrosage par aspersion sur frondaison (au-dessus des feuilles), qui généraient des coûts importants et beaucoup de déperditions, pour des systèmes par aspersion sous frondaison (sous les arbres) avec des micro-jets permettant un arrosage localisé. Nous avons par ailleurs installé des stations météo sur des parcelles bien ciblées, afin d'ajuster en temps réel les quantités d'eau à amener, notamment en fonction de l'hygrométrie du sol, du grossissement des arbres et des fruits, de la météo à venir, etc. Tous ces outils ont considérablement fait évoluer nos techniques de production.

Selon vous, quelles innovations futures sont envisageables ?

Je mets beaucoup d'espoir dans la sélection variétale. Jusque-là, cette dernière a surtout été mise au service

de l'esthétique, du goût, de la conservation et de la tenue des fruits en rayon. Il faudrait maintenant mettre le paquet sur le développement de variétés résistantes aux maladies et aux insectes. Cela ouvrirait des perspectives aux producteurs. C'est grâce à la dizaine de variétés résistantes à la tavelure qui ont été développées en pomme ces dix dernières années que nous avons pu envisager le développement d'une partie de notre production en Bio. Sans elles, cela aurait été beaucoup trop risqué.

Pensez-vous que votre métier va évoluer dans les années à venir ?

Le métier que nous exerçons aujourd'hui n'a déjà plus rien à voir avec celui qu'il était il y a 25 ans ! Notre préoccupation principale était alors de gérer les aléas climatiques et sanitaires. La pression commerciale que nous subissons depuis quelques années nous a obligés à changer de paradigme en nous concentrant sur les moyens de nous différencier de la concurrence. Les innovations techniques ne suffisent plus pour accéder aux marchés. Il faut désormais travailler sur la marque, le haut de gamme, et l'amélioration constante de la qualité, notamment en adhérant aux nouvelles démarches (Haute Valeur Environnementale, Zéro Résidu de Pesticides, etc.). Pour supporter cette pression commerciale, mais aussi afin de répondre aux attentes sociétales fortes qui ne coïncident pas toujours avec la viabilité de nos exploitations, notre métier va encore devoir évoluer !

LAURENT GRANDIN

ANTICIPER, GÉRER, INNOVER

Tels sont les trois mots d'ordre qui ont permis à la filière des fruits et légumes frais de faire face à la crise sanitaire, et ceux qui lui permettront de relever les grands défis de demain.

« Alors que nous avons abordé le confinement en pleine crise conjoncturelle en fraise et en asperge, les niveaux de consommation sont restés globalement bons pendant la crise, hormis dans deux secteurs qui ont beaucoup souffert : les marchés et la restauration » explique Laurent GRANDIN, président d'Interfel. Disposant de plus de temps pour cuisiner, influencés par les émissions de cuisine et attirés par les aliments affichant un bénéfice santé, les Français ont acheté plus de fruits et légumes pendant le confinement. De son côté, la filière a tout mis en œuvre pour soutenir les ventes. « Nous avons veillé à ce que l'ensemble des circuits ouverts soient approvisionnés, prioritairement avec des produits français mais accessibles en termes de prix. Les principales difficultés rencontrées étaient d'ordre logistique, la distanciation sociale et la réduction des effectifs de main d'œuvre ayant compliqué l'organisation des chantiers et des transports ». Afin de soutenir la production nationale et de proposer aux consommateurs une offre satisfaisante en termes de diversité et d'accessibilité, Interfel a réalisé un gros travail de coordination et d'échange d'informations sur les flux de marchandises entre l'ensemble de ses familles constituantes, ce qui a contribué à maîtriser l'augmentation des prix. Estimée à + 10 %, cette dernière apparaît relative face à celle des coûts liés au transport (+ 30 à 50 %) et à l'achat des équipements nécessaires à la mise en place de la distanciation sociale. « L'un des grands enseignements que nous avons tirés de cette crise est que l'anticipation et la gestion des flux de marchandises sont la seule façon de réguler les marchés. Avec, côté process, l'instauration d'un dialogue régulier, qui peut aujourd'hui tout à fait s'effectuer à distance » indique Laurent GRANDIN.



3 FILIÈRES EN MUTATION : Pêche, Viande, Fruits et Légumes



INTERVIEW croisée

« Il faut donner envie aux consommateurs de pénétrer dans notre univers »

Benoît DUFRESNE est responsable de la région Île-de-France-Nord au sein de la direction Valorisation et Transfert du CTIFL. **Sandra BEAULIEUX** est responsable du rayon fruits et légumes du magasin Auchan de La Seyne-sur-Mer. Tous deux ont accepté de répondre à nos questions sur les innovations possibles en matière de valorisation des fruits et légumes frais.

Quelles sont les règles de base pour valoriser les fruits et légumes en point de vente ?

BD : Tout d'abord, il faut trouver la bonne implantation et proposer une disposition claire et logique aux consommateurs, avec les fruits d'un côté et les légumes de l'autre, en respectant les familles (fruits et légumes métropolitains permanents et saisonniers d'un côté, exotiques et tropicaux de l'autre). Quel que soit le magasin, l'implantation des fruits et légumes doit répondre à ces règles de base. Il faut aussi rendre visible leur saisonnalité, qui fait indéniablement leur force, en créant par exemple des îlots avec du mobilier. La clientèle de fin de semaine étant différente de la clientèle quotidienne, il est par ailleurs recommandé de varier les présentations, en suggérant des modes de consommation plus élaborés le week-end. La théâtralisation du rayon est également très importante pour séduire les consommateurs. Elle se fait via divers artifices : en jouant sur les formes et les couleurs, en créant des thématiques (champêtre, méditerranéenne, etc.) ou des regroupements attractifs (corbeilles de fruits, cascades de légumes, pyramides, etc.), etc. Tout cela en veillant à préserver la qualité du produit qui ne doit pas s'assécher.

SB : La qualité des produits est en effet une condition sine qua none à leur vente. Elle est associée à la propreté des meubles dans lesquels ils sont placés ainsi qu'à un bon positionnement prix et le professionnalisme de l'équipe qui doit être en mesure de conseiller les clients.

Sandra BEAULIEUX, en 2018, votre équipe a reçu le prix Interfel des Talents fruits et légumes. Qu'est-ce qui vous a permis de faire la différence ?

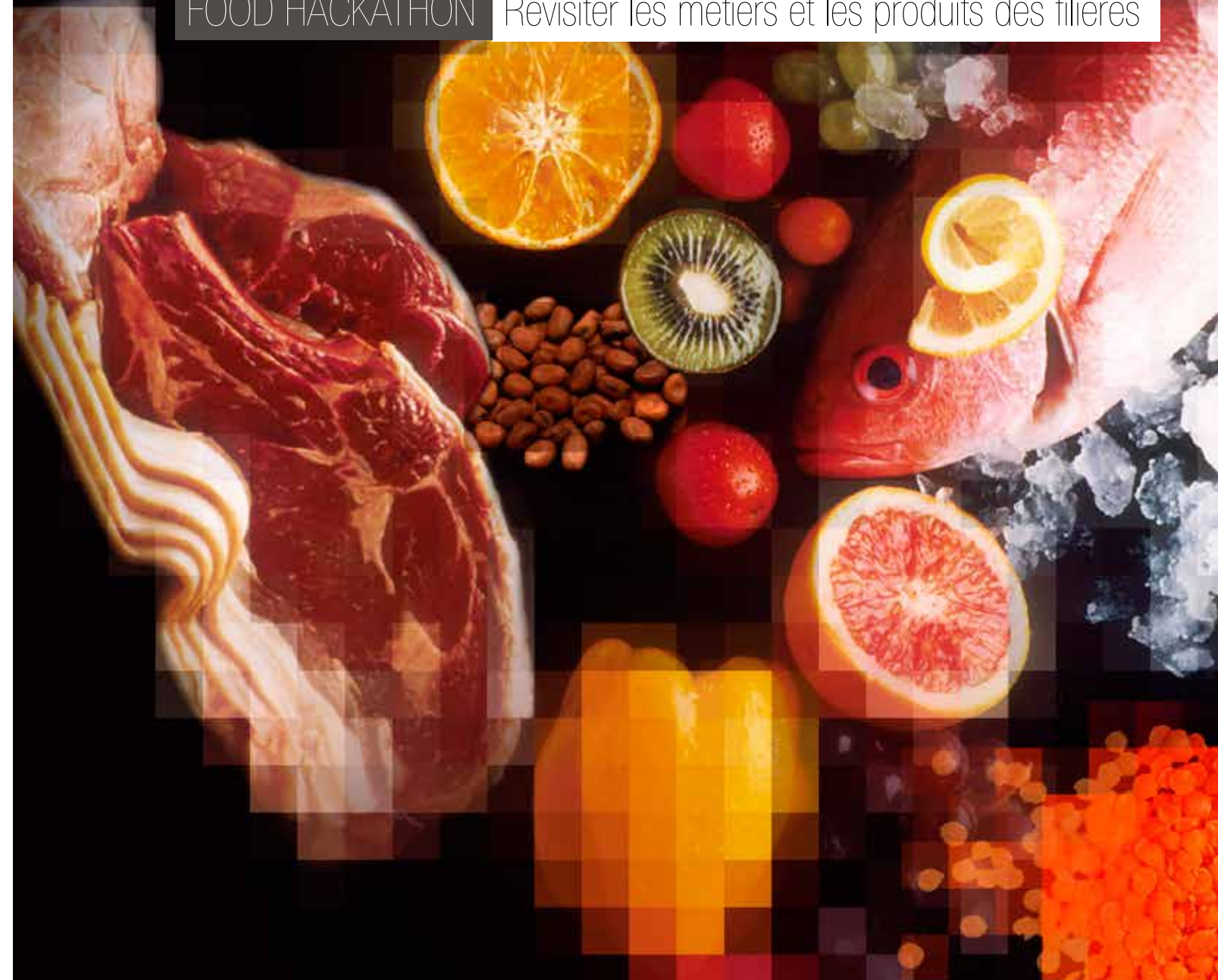
SB : Tout au long de l'année, nous travaillons sur la théâtralisation du rayon, autour de différentes thématiques (Halloween, les fruits de saison, la Fête des Fruits et Légumes Frais, etc.). L'idée est de mettre les produits en situation, afin de les magnifier et de donner envie aux consommateurs de pénétrer dans notre univers. Pour cela, nous occupons de temps en temps un plateau situé en entrée de magasin, et nous avons en permanence quatre pontons (îlots) en entrée de rayon.

Des travaux de recherche sont-ils menés afin d'innover ? Si oui, sur quoi portent-ils ?

BD : Le CTIFL travaille sur différents axes. Le premier porte sur le comportement des fruits et légumes en meubles froids, qui servent à diminuer la casse en rayon. On cherche notamment à connaître l'impact du froid sur la préservation des qualités nutritionnelles des produits présentés. Le CTIFL réalise aussi des tests afin de voir si la nébulisation (pulvérisation d'eau humide), déjà effective en salade, pourrait être étendue à d'autres légumes. Nous travaillons par ailleurs sur un programme ambitieux, avec l'ouverture à l'automne d'une zone expérimentale de vente au siège du CTIFL, visant à étudier les comportements des consommateurs face à la nouveauté : produits, étiquetages, présentations, modes de consommation (snacking, fraîche découpe...), etc. Un autre axe important est la recherche de pré-emballages biosourcés, compostables ou recyclables, puisque les emballages plastique de moins de 1,5 kg seront interdits dans les magasins en 2022. Différents matériaux sont actuellement testés.

LE DOSSIER

FOOD HACKATHON Revisiter les métiers et les produits des filières



60 étudiants, issus de 17 écoles et universités françaises, mobilisés pendant 3 jours pour répondre aux problématiques de 4 interprofessions partenaires : France Filière Pêche, INTERBEV, Interfel, et Terres Univia.

Leur challenge : travailler en équipes pluridisciplinaires (agroalimentaire, marketing, design, numérique...) et co-construire les concepts de l'alimentation de demain, en intégrant les grands enjeux des principales filières agroalimentaires françaises.



REVISITER LES MÉTIERS ET LES PRODUITS DES FILIÈRES

Fort de son expérience du Food Hackathon ECOTROPHELIA – SIAL Paris 2018, le réseau ECOTROPHELIA réitère l'évènement avec une édition 2020 (sous réserve de la tenue du salon compte tenu de la situation sanitaire). Pendant 48 heures (du lundi midi au mercredi midi), des étudiants et jeunes diplômés venant des 4 coins de la France, élaboreront des solutions innovantes à des problématiques de filières proposées par les représentants français de la **viande bovine** (INTERBEV), **des fruits et légumes frais** (Interfel), de la **pêche maritime** (France Filière Pêche) et des **huiles et protéines végétales** (Terres Univia).

** sous réserve de la tenue du salon compte tenu de la situation sanitaire*

Témoignages de l'édition 2018

Marc PAGÈS

Directeur Général INTERBEV

« Est-ce que l'on peut encore innover avec la viande ? Ces Millénials nous ont apporté la réponse... C'est oui ! Certes la viande doit respecter ses racines, mais il faut de la nouveauté, il faut de l'innovation.

Il y a une mutation autour de la consommation de la viande, avec notamment le snacking ou sur l'information du consommateur. Les entreprises de notre filière travaillent constamment à apporter de nouvelles réponses. Mais les idées peuvent et doivent venir de partout et il est très intéressant pour nous qu'elles émergent de ceux qui sont nos futurs consommateurs. Même si leurs idées doivent être retravaillées, ce sont des petites graines qui vont germer pour l'ensemble de la filière. »

Cédric MANDIN

Éleveur

« Quand on est passionné comme nous par notre métier, nous sommes heureux de trouver des jeunes qui réfléchissent différemment, qui ont un autre postulat de départ que le nôtre. Nous avons, nous, nos habitudes... ce qui peut nous limiter (sourire). Eux viennent avec leur regard nouveau, sans limite et cela permet de sortir des produits totalement innovants. C'est le but du Food Hackathon et d'ECOTROPHELIA. »

Hubert CARRÉ

France Filière Pêche

« Les étudiants ont été en capacité de faire des propositions qui nous ont un peu surpris et beaucoup séduit. »

Valérie SÈNE

Interfel

« Des idées très créatives, parfois un peu impertinentes, en hybridation, qui modifient les visions traditionnelles et conformistes. »



Leurs objectifs :

maintenir le dynamisme et l'attractivité de leurs métiers et de leurs produits, s'adapter aux nouveaux modes de consommation, et continuer à s'inscrire dans des démarches durables sur le plan économique et environnemental. Dans le contexte sociétal actuel, de fortes réflexions prospectives sont en cours pour ces 4 interprofessions, en lien avec les grandes tendances de consommation.

Les participants – futurs professionnels, consommateurs engagés et sensibles à leur alimentation – ont donc pour mission de revisiter ces métiers en imaginant de nouveaux produits, services, usages, concepts...

Au rendez-vous :

ice breaking, brainstorming et créativité, sous l'œil averti et bienveillant d'experts professionnels des secteurs recherche-développement-innovation, marketing, distribution, design et commercial.

Au total, une quarantaine d'idées ambitieuses seront présentées aux interprofessions suite à ces trois jours de travail collaboratif !

Établissements participants en 2020

L'Institut Agro | AgroCampusOuest, AgroParisTech, Audencia, ENSAD Nancy, ENSAIA - Université de Lorraine, ESIAB - Université de Bretagne Occidentale, ESIROI Université de la Réunion, ESIX Normandie - Université de Caen Normandie, IAE Metz School of Management - Université de Lorraine, ISA, L'École de design Nantes Atlantique, L'Institut Agro | Montpellier SupAgro, ONIRIS, SupBioTech, Université de Haute Alsace, Université de Technologie de Compiègne, VetAgroSup.



FRANCE FILIÈRE PÊCHE

France Filière Pêche est l'association à vocation interprofessionnelle qui réunit tous les maillons de la filière de pêche française, des producteurs (pêcheurs) aux commerçants (artisans poissonniers et rayons marée des GMS), en passant par les mareyeurs et les grossistes.

Deux objectifs :

- Favoriser la commercialisation des produits de la pêche française et encourager leur consommation auprès du grand public, à travers la marque collective PAVILLON France.
- Promouvoir une pêche plus durable et responsable, en soutenant la recherche scientifique et en accompagnant la modernisation des entreprises de pêche.

Les actions principales de l'association France Filière Pêche sont :

- Accompagner la modernisation et le renouvellement de la flotte française (métropolitaine), en soutenant financièrement l'amélioration de la qualité et de la sécurité à bord des navires, la réduction de la consommation d'énergie et les nouvelles constructions.
- Développer la connaissance sur les espèces et améliorer les techniques de pêche, en accompagnant des partenariats scientifiques/pêcheurs.
- Valoriser les produits et les métiers de la pêche française auprès des consommateurs, en instaurant une marque de confiance, PAVILLON FRANCE, pour identifier les produits français sur les étals et encourager leur consommation.

La filière de pêche française s'inscrit depuis de nombreuses années dans une démarche vertueuse : faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique afin d'optimiser les performances de pêche dès maintenant tout en préservant les ressources pour demain. Ainsi, trois axes de recherche, basés sur des partenariats scientifiques-pêcheurs, sont soutenus au travers des projets cofinancés par l'association France Filière Pêche :

- Economies d'énergie : exemple du projet JUMPER, qui a pour objectif de faciliter le remorquage du chalut grâce à un mouvement de bascule du panneau de chalut : dès qu'il touche le fond, le panneau rebondit, ce qui a pour effet de diminuer l'impact global du panneau sur le fond marin et également la consommation de carburant.
- Amélioration de la sélectivité des engins de pêche : exemple du projet CELSELECT, qui a pour objectif d'optimiser les engins de pêche afin de minimiser les prises d'espèces non ciblées. En effectuant une rotation à 90° des mailles du chalut, celles-ci restent grandes ouvertes : on observe ainsi une réduction de 50 % des prises non désirées.
- Amélioration de la connaissance des ressources halieutiques : exemple du projet LANGOLF TV, qui permet de surveiller les terriers de langoustines du Golfe de Gascogne à l'aide de caméras sous-marines. Ce faisant, les scientifiques et les pêcheurs sont en mesure de mieux connaître l'espèce, mieux évaluer le stock, anticiper son évolution, et ainsi adopter de meilleures mesures de gestion.

France Filière Pêche s'engage également auprès de l'ensemble des opérateurs de la filière sur des sujets techniques et sanitaires. Des projets sont ainsi mis en œuvre, avec l'appui de financements européens (mesure d'innovation du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche).



INTERBEV

Fondée le 9 octobre 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bovine, INTERBEV est reconnue par l'Etat comme l'organisation interprofessionnelle de l'élevage et des viandes. Son rôle est de défendre et de valoriser les intérêts communs de l'élevage et des activités artisanales, industrielles et commerciales de la filière pour les secteurs bovin, ovin, équin et caprin.



La filière élevage et viande veut toujours mieux intégrer les attentes légitimes de la société française pour y apporter une réponse globale. A cet effet, la filière a mis en place son « 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.

Elle a également entrepris de communiquer sur un mode apaisé, avec un message de fond qui vise à expliquer que, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, la viande a toute sa place si elle est consommée en quantité raisonnable et si elle provient d'une filière durable. C'est le sens de la campagne « Aimez- la viande, Mangez-en mieux » signé « naturellement flexitarien » qui resitue la vérité d'un consommateur qui n'est pas un carnivore, mais un omnivore éclairé. Cette posture repose sur le triptyque : plaisir, santé, engagement.

Nous vivons également une époque de changement avec de nouveaux comportements qui se développent très vite. Ainsi, le repas ne se fait plus forcément assis autour d'une table, le plat est souvent unique et le temps de préparation se raccourcit.

Dans ce monde en profonde mutation, les membres d'INTERBEV sont convaincus de la nécessité de faire évoluer leur offre. INTERBEV appuie les efforts d'innovation des entreprises de la filière en réalisant des études de fond pour suivre et comprendre l'évolution des comportements de consommation et en pilotant des actions de recherche et de développement portant sur l'élevage et sur la qualité des viandes et l'innovation produit.

C'est pour cela aussi qu'INTERBEV a souhaité être partenaire du Food Hackathon.





INTERFEL

Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, est partenaire de cette nouvelle édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA car il s'agit pour nous de donner la chance aux étudiants de pouvoir générer des idées autour des fruits et légumes frais, de leur commercialisation ou de leur consommation dans un laps de temps court favorable à la créativité.

Les idées qui en ressortiront seront nécessairement en phase avec les attentes de leur génération et de ce fait, utiles à la filière pour construire un « jour d'après » favorable à la consommation des fruits et légumes frais. Alors que les chiffres montrent un déclin important de la consommation des français en fruits et légumes frais, ces derniers sont un atout santé indispensable pour contribuer à la lutte contre de nombreuses maladies. Aujourd'hui la consommation moyenne des Français est de 300g par jour de fruits et légumes frais, bien en dessous des 400g journalier recommandés par l'OMS.

Cette édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA est celle d'un virage dans le dispositif, virage que nous avons souhaité. Les projets qui seront retenus seront une matière première pour la prochaine édition d'ECOTROPHELIA. De plus, ils donneront lieu à une communication valorisante dans la filière, ce qui n'était pas le cas jusqu'à présent.

Enfin, Interfel a profité du confinement pour déployer une plateforme collaborative d'intelligence collective. Les propositions formulées dans ce Food Hackathon alimenteront la plateforme, feront l'objet de discussions, d'analyses voire de compléments par des communautés d'internautes. Alors, pour Interfel, il était impensable de ne pas participer à ce Food Hackathon et nous souhaitons une belle édition à tous les étudiants participants !



TERRES UNIVIA : LES LÉGUMINEUSES EN AVANT AU FOOD HACKATHON !

Impossible pour Terres Univia de passer à côté de ce challenge. L'occasion était trop belle pour faire émerger de nouvelles idées pour valoriser les légumineuses. Longtemps délaissées par les consommateurs, elles reviennent sur le devant de la scène et sont les candidates idéales pour bousculer les codes tout en étant au cœur d'une alimentation saine et durable.

L'interprofession des huiles et protéines végétales, engagée dans l'essor des légumineuses, est fière de rejoindre ce concours. Participer au Food Hackathon, c'est s'investir à 100% dans la dynamique créatrice autour des légumineuses pour révéler les innovations de demain.

L'objectif de la filière ? Remettre les légumineuses au goût du jour ! Car le pois, la féverole, le lupin, les lentilles ou les pois chiches sont des « pépites » pleines de potentiel pour répondre aux grands enjeux de l'alimentation de demain ! Il faut diversifier son alimentation ? Consommer davantage de fibres ? Penser durabilité ? Les légumineuses sont là ! Elles sont un formidable tremplin vers des produits gourmands, aux multiples facettes de goûts et de couleurs, tout en apportant des solutions aux nouvelles recommandations alimentaires.

Alors, comment donner une vraie impulsion à ces graines pleines de promesses ? Terres Univia s'investit pour que tout soit imaginable ! Partez à la découverte des légumineuses pour révéler leurs richesses, redonner du plaisir à les consommer et inventer de nouvelles formes et de nouveaux usages.

Être tournée vers l'avenir et l'innovation, c'est cet engagement qui motive la filière à participer au Food Hackathon. Avec cet objectif : détecter les idées les plus innovantes pour inventer des produits pratiques, bons, sains, durables et made in France !



TERRES UNIVIA EST PARTENAIRE POUR LA PREMIÈRE FOIS DU FOOD HACKATHON

Depuis 40 ans, l'Interprofession des huiles et des protéines végétales défend et promeut les cultures oléagineuses (colza, tournesol, soja, lin, olive) et riches en protéines (pois, féverole, lupin, légumes secs). A ce titre elle fédère associations et fédérations professionnelles, de la production à la commercialisation, et représente la filière auprès des pouvoirs publics. C'est pourquoi elle...

- ... connaît les marchés et produit des statistiques sur les productions, la commercialisation et les prix ;
- ... promeut les produits de la filière au travers de campagnes de communication ;
- ... est garante de la qualité des oléo-protéagineux et suit la qualité des graines ;
- ... oriente et soutient les travaux de recherche ;
- ... organise les pratiques professionnelles en coordonnant des travaux et par la mise en place de schémas de contractualisation.

« Terres Univia réunit les familles professionnelles de la filière des huiles et protéines végétales autour d'une démarche collective pour construire une agriculture et une alimentation ambitieuses et responsables, résolument tournée vers l'avenir et vers l'innovation ».

Antoine HENRION, Président de Terres Univia

Vous avez dit Food Hackathon ?

Impossible pour Terres Univia de passer à côté ! Voilà une occasion rêvée pour valoriser les légumineuses, de véritables leviers pour une alimentation innovante et durable, et participer à la dynamique créatrice d'un concours à la pointe de l'innovation.

« La France a tous les atouts, à la fois agricoles, technologiques et culinaires pour être leader en Europe de la valorisation des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine. Participer au Food Hackathon permet à Terres Univia d'encourager l'innovation et d'identifier de nouvelles idées pour dynamiser encore davantage la filière française des protéines végétales. En détectant et accompagnant les projets prometteurs de valorisation des légumineuses, Terres Univia est fière d'encourager et soutenir la création de jeunes entreprises. »
Laurent ROSSO, Directeur de Terres Univia

Développer les légumineuses, un défi majeur pour l'Interprofession

Les légumineuses ? Un enjeu majeur des décennies à venir pour accroître la souveraineté nationale en protéines végétales et participer à la transition alimentaire. Ces cultures cochent toutes les cases : elles participent à l'équilibre des territoires, à la protection de l'environnement et à la biodiversité. Elles sont donc au cœur du Plan Protéines proposé par l'Interprofession aux pouvoirs publics, qui vise l'autonomie protéique pour l'alimentation humaine ! Elles sont une réponse aux attentes des consommateurs et de la société sur la demande croissante de protéines végétales pour diversifier son alimentation, à une alimentation sans OGM, à la valorisation de produits made in France pour préserver l'emploi dans les territoires et une façon de mieux sécuriser la rémunération des producteurs et des éleveurs et de disposer de filières pérennes.

Légumineuses : de belles opportunités

Derrière le terme de légumineuse se cache une grande diversité de cultures : pois, soja, féverole, lupin, lentille, pois chiche et autres légumes secs ! Des graines riches en protéines qui constituent un levier pour l'alimentation de demain, qui se veut durable, diversifiée et équilibrée. Également reconnues pour leurs atouts agronomiques, notamment par leur capacité à capter et utiliser l'azote atmosphérique, elles participent à la réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre. Les légumineuses représentent l'une des solutions à la transition agricole et alimentaire ; les replacer au cœur de notre alimentation et de nos systèmes de culture est un enjeu majeur pour Terres Univia afin de répondre aux grands enjeux de demain.

Les légumineuses ont de nombreux atouts nutritionnels : riches en protéines et en fibres, elles apportent également vitamines et minéraux. En France, ces qualités sont encore mal connues. Les produits végétaux ne représentent que 30% de l'apport protéique (étude INCA 3) alors que le rapport entre protéines végétales et animales devrait tendre vers un équilibre. Seulement 15 % des adultes déclarent consommer des légumineuses, c'est trop peu !

Mais ça pourrait bientôt changer. L'évolution de la consommation vers le flexitarisme profite à l'essor des légumineuses. Sans compter les recommandations du PNNS qui incitent à consommer des légumes secs au moins deux fois par semaine.

Un retour des légumineuses passe par un soutien à l'innovation et c'est bien l'objectif de Terres Univia et de sa participation au Food Hackathon.

« Nous sommes encore trop dépendants des importations et même si notre capacité à développer des surfaces et structurer des filières est en plein développement, l'innovation produit et service permettra de développer la filière, d'augmenter les surfaces, de mieux connaître les spécificités de ces cultures pour mieux maîtriser et ainsi structurer des filières locales. » Antoine HENRION, Président de Terres Univia

Repérer les pépites les plus innovantes

L'innovation ? Le crédo de Terres Univia ! Depuis de nombreuses années, l'Interprofession des huiles et des protéines végétales investit du temps, de l'énergie et des moyens financiers pour accompagner les entrepreneurs et soutenir les projets innovants. L'interprofession a créé un concours d'innovation à destination des start-up, Proteat, qui a permis de révéler une pâte à tartiner à la féverole, un cookie aux pois chiches, et bien d'autres produits innovants.

Terres Univia a également rejoint l'initiative protéines du Village by CA pour organiser deux challenges, à destination des start-ups et des étudiants autour des protéines végétales. Terres Univia est également partenaire de ToasterLAB, un programme d'accélération 100% Agri-Food, dédié aux start-ups les plus prometteuses, adossé au puissant réseau du pôle de compétitivité Vitagora.

Terres Univia est pleinement investi pour accompagner le développement des produits et services de demain pour les légumineuses. Aujourd'hui, grâce au Food Hackathon, la filière est heureuse de pouvoir faire réfléchir les étudiants de tous les domaines à l'avenir des légumineuses et faire émerger des idées et concepts novateurs qui vont dynamiser toute la filière !

Quelques chiffres clés :

100 000 producteurs d'oléo-protéagineux cultivent 2,4 millions d'hectares

8 millions de tonnes de production commercialisée par 600 négociants et coopératives

La France, **1^{er} producteur** d'oléo-protéagineux en Europe.



ECOTROPHELIA FRANCE

20 PROJETS

Le jury de pré-sélection d'ECOTROPHELIA France a validé la candidature de 20 projets d'innovation alimentaire portés par 19 établissements de l'enseignement supérieur français. Ce panel unique dessine les nouvelles tendances de consommation et inspire fortement les industriels par sa capacité à projeter le panorama de l'alimentation de demain.

Les étudiants d'ECOTROPHELIA 2020 sont nés à la fin des années 90. Avec la génération post *millénials*, l'innovation dans les industries alimentaires concrétise les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui pour la qualité nutritionnelle, le goût et les productions locales. Les projets sélectionnés pour ECOTROPHELIA 2020 portent également des valeurs fortes en termes de santé, d'environnement et de responsabilité sociétale.



L'APÉRO CHOC

Tartinable

L'Apéro CHOC, le tartinable apéritif sain aux légumes et chocolat bio qui va en choquer plus d'un !

L'institut Agro | Montpellier SupAgro

BOMBE À L'AIL

Tartinable

La Bombe à l'Ail est un tartinable apéritif local à base de haricots blancs, d'ail et d'amandes.

École d'Ingénieurs de Purpan

LES BOUCHÉES CHANVRÉES PAR UTHEMPIA

Accompagnement - Plat cuisiné

Les Bouchées Chanvrées, le premier apéritif frais à base de chanvre, un apéritif atypique en une bouchée de plaisir végétarienne et biologique.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation

L'École de Design Nantes Atlantique

BRASSAIN

Biscuit & gâteaux, Tartinable

Brassain, la box apéritive gourmande, saine, éco-pensée pour un moment de partage zéro culpabilité.

Université de Technologie de Compiègne

LES CROC'S-MAGNON

Plat cuisiné

Les Croc's-Magnon, le premier plat complet, durable et nomade, qui met en valeur la saveur des glands.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation

L'École de Design Nantes Atlantique

LES DOUCEURS MARINES

Assaisonnement, Tartinable

Les Douceurs Marines, l'apéritif sain qui fait plaisir, réalisé à partir d'ingrédients bio !

ISARA

ELLESSI

Boisson

Boisson fruitée fermentée à base de lentilles vertes et de lactosérum, riche en protéines.

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

IAE Metz

ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy

ENFAIM! LE PETIT DEJ' IDÉAL

Petit-déjeuner

ENFAIM ! Le 'petit dej' idéal : gourmand, complet et pratique pour en finir avec les compromis.

ISARA

FEVI

Plat cuisiné

Les fèves, un défi réussi alliant santé et gourmandise, aux fèves fermentées, légumes et Comté.

UniLasalle Beauvais

FRANCISSE

Plat cuisiné

La francisse, 13 cm d'ingrédients français pour un repas gourmand, équilibré vendu en food truck.

FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires

ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy

LES FUNAMBULES

Dessert

L'association, tout en équilibre, de votre snack et du wrap fruité et gourmand des Funambules.

ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires

FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace

LES GERMÉS

Dessert, Petit-déjeuner, Produit laitier

Yaourt brassé sur compotée de fruits, légumes et inclusions de graines germées, sans sucres ajoutés.

L'institut Agro | Montpellier SupAgro

LEG'OURMANDES BY TARTEZENN

Dessert

Leg'ourmandes: le kit de préparation de tartelettes saines, 100% végétales et anti-gaspi pour la RHD.

L'institut Agro | AgroCampus Ouest

LÉGUSTATIVES

Accompagnement

Légustatives, des tranches à 98,8% de légumes pour égayer vos plats de façon pratique et équilibrée.

ENSCBP Bordeaux INP

LUMÉO

Produit laitier

Luméo, le premier produit alimentaire qui protège vos yeux de la lumière bleue !.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation

L'École de Design Nantes Atlantique

PATATI PÂTE À TARTE

Aide culinaire

La recette la plus pigmentée de pâte brisée concoctée à partir de délicieuses purées de légumes.

ENSAT Toulouse INP École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

POFINÉ

Biscuit & gâteaux, Dessert, Mousse, Ovoproduit, Produit laitier

POFiné, le dessert finement pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition.

AgroParisTech

POTAFUN

Biscuit & gâteaux

Potafun, le goûter aux légumes, source de fibres et protéines pour satisfaire les plus petits.

AgroSup Dijon

ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital

LES SEACKERS PAR PESCAD'OC

Biscuit & gâteaux

Seackers réinvente la façon de consommer le poisson au sein de crackers savoureux, sains et locaux

Polytech Montpellier Université de Montpellier

TI PATADOU

Petit-déjeuner - Tartinable

Ti Patadou, le plaisir sain et gourmand, soucieux de l'environnement.

ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - Université de la Réunion

34 EXPERTS

Isabelle ADT - IUT Lyon 1
Flavie AYMAR - France Filière Pêche
Clothilde BARDET - Interfel
Pascal BARILLOT - ONIRIS
Nicolas BASTIEN - ENSAIA Université de Lorraine
Clémence BERNARD - Ecole de Biologie Industrielle
Julie BORNOT - ENSAT
Yanis CARO - ESIROI Université de la Réunion
Lionel CAYOT - AgroSup Dijon
Foued CHERIET - L'Institut Agro | Montpellier SupAgro
Bernard CUQ - L'Institut Agro | Montpellier SupAgro
Coralie DUPAS-FARRUGIA - IUT Lyon
Jean-Marc FERRANDI - ONIRIS
Sandrine FREUCHET - ONIRIS
Cyrielle GARCIA - ESIROI Université de la Réunion
Sami GHNIMI - ISARA
Laurent GRIMAL - FMA Université de Haute Alsace
Marion KUKULSKI - Interfel
Valérie LECHEVALIER - L'Institut Agro | AgroCampusOuest
Aurélia LEPINE - Interfel
Catherine LEVESQUE - CRITT Agroalimentaire PACA
Sylvie MARCHESSEAU - POLYTECH Montpellier
Caroline MORLOT - France Filière Pêche
Lionel MUNIGLIA - ENSAIA Université de Lorraine
Abdelaziz OMARI - ENSCBP Bordeaux INP
Magali PETER - IE Purpan
Claire ROSSI - Université de Technologie de Compiègne
Elodie SAILLARD - Quintessence innovation pour Interfel
Martine SARRETTE - ESIX Université de Normandie
Béatrice SIADOU MARTIN - Université de Lorraine - IAE Metz
Lucie SIRIEIX - L'Institut Agro | Montpellier SupAgro
Isabelle SOUSTRE-GACOUGNOLLE - FMA Université de Haute Alsace
Annick TAMARO - ESIAB Université de Bretagne Occidentale
Laurence TAUPIN - Ecole de Biologie Industrielle

JURY TECHNIQUE

Présidence
Françoise GORGA, Présidente du Jury Technique
 Directeur Recherche et Innovation – ANIA
Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, Vice-Présidente du Jury Technique, Directrice de Recherche en Nutrition – INRAE
Maurice PLAGIAU, Vice-Président du Jury Technique
 Directeur R&D Sté LDC-AGIS

Membres du Jury

Collège Centres techniques

Alice DULAS, ACTIA
Catherine LEVESQUE, CRITT Agroalimentaire PACA
Anne-Gaëlle MELLOUET, CTCPA

Collège Organisations professionnelles et Pôles de compétitivité

Caroline MORLOT, France Filière Pêche
X, France Filière Pêche
Denis LEROUGE, INTERBEV
Clothilde BARDET, Interfel
Marion KUKULSKI, Interfel
Irène ALLAIS, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Collège Experts du monde professionnel

Michel de SAINTE-PREUVE, AUCHAN Retail
Pierre PIPAGLIO, Directeur général Groupe 1001 Repas

Collège Universités et Etablissements d'enseignement supérieur

Ibrahima BARRY, ONIRIS
Bernard CUQ, L'Institut Agro | Montpellier SupAgro
Dolly DAOU, L'École de Design Nantes Atlantique
Florence DUFOUR, École de Biologie Industrielle
Paul MENUT, AgroParisTech
Béatrice SIADOU-MARTIN, IAE Metz



JURY INNOVATION FRUITS ET LÉGUMES

Présidence
Georges DANIEL
 Représentant de la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
 Président du Jury Innovation Fruits et Légumes ECOTROPHELIA France 2020

Laurent BENAKILA
 Meilleur Ouvrier de France Primeur 2015
 Chef de Projet Développement Produits – Métier La Fraîcherie

Christian BERTHE
 Président de la Commission Communication d'Interfel
 Président du Marché de Gros Lyon-Corbas

Jean-Philippe BRIAND
 Producteur de légumes - JPL Provence
 Représentant de Légumes de France

Quentin CAILLOT
 Fondateur Agence Cru – Agence de communication culinaire dédié à l'alimentation durable

Pascal CLAVIER
 Producteur de Fruits, représentant de la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits

Aurélien d'ASSIGNIES-CHAUVIN
 Dirigeante de VerryFoody – Innovation culinaire

Anne-Laure LEVET
 Directrice adjointe Prospective et Etudes Economiques - CTIFL, Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

Christophe MARI
 Président délégation régionale PACA Corse de Restau'Co
 Ingénieur en chef - APMH

Freddy THIBURCE
 Dirigeant associé de Manger du sens
 Expert en innovation

Patrick TRILLON
 Président du Conseil spécialisé Fruits et Légumes – FRANCE AGRIMER

Elodie SAILLARD
 Fondatrice Quintessence Innovation – Innovation collaborative, co-design, facilitation
 Conseiller technique du jury



JURY NATIONAL

Présidence
Philippe MAUGUIN
 Président Directeur Général de l'INRAE, Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
 Président du Jury National ECOTROPHELIA France 2020

Membres du Jury

Mathieu BIROT
 Crédit Agricole Alpes Provence

Camille BLOCH
 Co-fondatrice Carrés Futés

Catherine CHAPALAIN
 Directeur Général ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

Laurent COUSIN
 Directeur Groupe Recherche & Développement SODEXO

Olivier DAUVERS
 Directeur THINK TANK Les Echos

Philippe GOETZMANN
 Expert Consommation

Christoph HARTMANN
 Academic Alliances and Expertise Development Lead
 Nestlé Research Center

Gaëtan de LAMBERTERIE
 Vice-Président de l'Association France Filière Pêche
 Directeur Marée Carrefour

Dominique LANGLOIS
 Président d'INTERBEV

Dominique LOISEAU
 Présidente du Groupe Bernard Loiseau

Daniel NAIRAUD
 Directeur général du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

Julie-Anne NAZARE
 Centre Européen Nutrition Santé

Jean SALES
 Représentant d'Interfel
 Président d'honneur de Légumes de France

Michel de SAINTE-PREUVE
 AUCHAN Retail France

Xavier TERLET
 Directeur Général ProtéinesXTC

Adeline VANCAUWELAERT
 Directrice du SIAL Paris

Ainsi que **Françoise GORGA**
 Présidente du Jury Technique
 Directeur Recherche et Innovation – ANIA

L'APÉRO CHOC

L'Apéro CHOC, le tartinable apéritif sain aux légumes et chocolat bio qui va en choquer plus d'un !

Descriptif

Vous rêvez d'un apéritif original qui change des tartinables ordinaires, trop gras et trop salés ? Osez l'Apéro CHOC, le tartinable aussi gourmand que sain et original !

L'Apéro CHOC associe le savoureux des légumes à la subtilité du chocolat. Selon vos envies, laissez-vous tenter par la puissance du poivron, la douceur de l'aubergine ou la fraîcheur de la tomate !

Soucieux de son impact sur les Hommes et l'environnement, l'Apéro CHOC est éco-conçu, fabriqué avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et des légumes origine France. Les produits intègrent des légumineuses qui ont un grand intérêt nutritionnel et environnemental, ainsi que des pépites de chocolat issu du commerce équitable.

Les tartinables l'Apéro CHOC sont Nutri-score A tout en étant gourmands et surprenants. A consommer frais pour l'apéritif, à tartiner ou à dipper, retrouvez nos tartinables au rayon frais chez La Vie Claire pour 3€99.

Ensemble, choc'ons l'apéro !

Catégorie

Tartinable

7 Étudiantes

Enora LOMBARD
Camille BOULET
Jeanne DESCHILDRE
Cécilia JORNET MARGEREL
Marlène LEGEARD
Cléopée LEMERRE
Cassandra MERA

Établissement

L'institut Agro | Montpellier SupAgro
<https://www.montpellier-supagro.fr/>

Enseignants

Bernard CUQ
Claire ARNEL
Florent SAUCEDE
Reine BARBAR



BOMBE À L'AIL

La Bombe à l'Ail est un tartinable apéritif local à base de haricots blancs, d'ail et d'amandes.

Descriptif

La Bombe à l'ail est une recette ancestrale du Sud de la France, nous avons modifié la recette originelle et créé un tartinable apéritif à base de Haricots tarbais (Label Rouge et IGP), d'ail Rose de Lautrec (Label Rouge et IGP) et d'amandes des Pyrénées Orientales. Nous voulons révolutionner le moment de l'apéritif en proposant un tartinable local ayant une identité forte, avec le goût prononcé de l'ail et ramenant des produits sains et de qualité à l'apéritif.

Il est proposé au consommateur sous forme d'un pot en verre de 100g pasteurisé et se conservant 20 jours au frais. Nous proposons une expérience totale avec des idées de recettes pour agrémenter ses tartines avec des épices en fonction de ses préférences ou d'utiliser cette base pour garnir ses préparations (feuilletés, gougères ou biscuits fourrés).

Un apéritif personnalisé réalisé en un temps record !
Une dimension d'éco-conception est ramenée avec la réalisation d'une ACV sur l'impact environnemental du produit.

Catégorie

Tartinable

7 Étudiants

Margaux CANIS
Marine-Emilie DORCUS
Agathe DUCOULOMBIER
Charlotte HACCURIA
Apolline LE BOUCHER D'HEROUILLE
Clara MONTEUX
Samuel PECH

Établissement

École d'Ingénieurs de Purpan
<https://www.purpan.fr/>

Enseignantes

Magali PETER
Gwenaëlle JARD
Loubnah BELAHCEN



LES BOUCHÉES CHANVRÉES PAR UTHEMPIA

Les Bouchées Chanvrées, le premier apéritif frais à base de chanvre, un apéritif atypique en une bouchée de plaisir végétarienne et biologique.

Descriptif

Vous voulez vivre un moment atypique à l'apéritif tout en étant respectueux de votre santé et de l'environnement ?

Adoptez Les Bouchées Chanvrées !

Notre ingrédient phare ? La graine de chanvre ! De par son aspect écologique et sa richesse nutritionnelle, le chanvre c'est l'avenir ! Pour vous le faire découvrir, UTHEMPIA a créé Les Bouchées Chanvrées, le premier apéritif frais, biologique et végétarien à base de chanvre. Notre produit se décline en trois saveurs : curry de légumes, tomates séchées/mozzarella, chèvre/miel/noix. Avec un Nutri-score A, il est riche en protéines, source de fibres et riche en oméga 3. Cuites à la vapeur, nos bouchées offrent une expérience gustative avec une qualité nutritionnelle préservée.

Retrouvez notre assortiment de 12 bouchées au rayon frais des enseignes Monoprix et Carrefour City au prix de 6,99€. A consommer chaud, 1min au micro-ondes suffit.

Avec Les Bouchées Chanvrées, vivez une expérience unique, décalée et équilibrée pour tous vos apéritifs !

Catégorie

Accompagnement - Plat cuisiné

6 Étudiants

Julie SERRIERE
Eléonore BRU
Léa CHARBONNIER
Philippine DUCOULOMBIER
Lucie LE GOFF
Sylvain MERHEB

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
<http://www.oniris-nantes.fr/>

L'École de Design Nantes Atlantique
<https://www.lecolededesign.com/>

Enseignants

Pour ONIRIS :

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

Pour l'École de Design :

Marion LEFEUVRE
Aude MESSAGER



BRASSAIN

Brassain, la box apéritive gourmande, saine, éco-pensée pour un moment de partage zéro culpabilité.

Descriptif

A l'apéritif, vous en avez marre de choisir entre légumes tristes à tremper et biscuits gras et salés ? Heureusement, voici la solution: la box Brassain, pour un apéritif sain, convivial et éco-pensé. Cette box à partager à 4 ne nécessite aucune préparation : ouvrez les pots en verre et le tour est joué !

Vous y trouverez des biscuits craquants à base de drêches, coproduit de l'industrie brassicole, qui vont faire trempette dans une onctueuse crème de légume et légumineuses au parfum changeant au rythme des saisons. Ainsi, vous pourrez retrouver courgette cumin en été, butternut curry à l'automne et plein d'autres déclinaisons délicieuses.

Privilégiant les ingrédients locaux et biologiques, cet apéritif comme "fait-maison" a un nutriscore A, est riche en fibres, source de protéines et faible en matières grasses.

Vous pourrez trouver Brassain dans vos supermarchés de proximité au rayon apéritif, les brasseries partenaires ou les magasins bio.

A coup sûr, elle vous fera tous craquer !

Catégorie

Biscuit & gâteaux, Tartinable

3 Étudiantes

Mélodie PAILLET
Charlotte BRIA
Marie LEROYER

Établissement

Université de Technologie de Compiègne
<https://www.utc.fr/>

Enseignants

Claire ROSSI
Nathalie DARENE
Mikel LETURIA
Christoph HARBONNIER
Audrey BERTAULD-DRELICH



LES CROC'S-MAGNON

Les Croc's-Magnon, le premier plat complet, durable et nomade, qui met en valeur la saveur des glands.

Descriptif

Les Croc's-Magnon est le premier plat complet dont l'ingrédient principal est le gland. Il vous est présenté par la start-up Déchénés qui s'engage pour la reforestation, les filières françaises et le manger sain.

Les Croc's-Magnon est composé de 4 boulettes farcies et d'une sauce au persil. Il est riche en légumes et contient des chutes de filetage de lieu noir comme source protéique. Consommable sur le pouce, froid ou chaud, il apporte tous les macronutriments nécessaires pour un plat. Il est aussi sans gluten, Nutri-Score A et possède les allégations "riche en fibres" et "source de protéines".

Les Croc's-Magnon seront vendus dans le rayon frais libre-service des magasins de proximité au prix de 5,50 € les 310 g, avec une DLC de 10 jours au réfrigérateur. Déchénés vous offre l'opportunité de découvrir la saveur des glands, ces fruits durables de nos forêts déjà consommés par nos ancêtres.

Ne délaissions pas cette ressource : inspirons-nous du passé, nourrissons l'avenir.

Catégorie

Plat cuisiné

6 Étudiants

Marion REBERT
 Quentin CADERO
 Octavio CASTILLO
 Julien MAGDELENAT
 Clarice NOLOY
 Solène PAPER

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
<http://www.oniris-nantes.fr/>

L'École de Design Nantes Atlantique
<https://www.lecolededesign.com/>

Enseignants

Pour ONIRIS :

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

Pour l'École de Design :

Marion LEFEUVRE
 Aude MESSAGER



LES DOUCEURS MARINES

Les Douceurs Marines, l'apéritif sain qui fait plaisir, réalisé à partir d'ingrédients bio !

Descriptif

Comme de nombreux Français vous recherchez des produits originaux, sains, et bons à l'apéritif ? N'attendez plus et goûtez Les Douceurs Marines, un kit apéritif unique aussi bon que sain !

Il se compose de 3 tartinables associant des algues fraîches – Wakamé et Kombu – à des légumes. Découvrez nos tartinables aux différentes saveurs, conçus pour satisfaire tous les goûts : L'Ensoleillé avec la passion du poivron, L'Insolite avec l'originalité du sucré salé et L'Harmonieux avec la douceur de la betterave. Ils sont accompagnés de nos moelleux pancakes aux algues et au bon goût de pain.

Un kit «Made in France» avec un NutriScore A, riche en magnésium, associant des produits biologiques et clean label. Grâce à la pasteurisation, il se conserve 40 jours au frais, vous pouvez aussi utiliser les tartinables pour accompagner vos plats.

Retrouvez ce kit apéritif pour 3 à 5 personnes dans vos magasins biologiques pour seulement 6,10€ !

Il ne vous reste plus qu'à déguster entre amis !

Catégorie

Assaisonnement, Tartinable

7 Étudiants

Laurie VANEL
 Paul BREILLAD
 Marion FERREOL
 Fanélie FORET
 Coralie MARTIN
 Clara MARTINEZ
 Emilie RIGAULT

Établissement

ISARA
<https://isara.fr/>

Enseignantes

Christine MONTICELLI
 Béatrice LADO DIONO



ELLESSI

Boisson fruitée fermentée à base de lentilles vertes et de lactosérum, riche en protéines.

Descriptif

Ellessi propose aux consommateurs de 30 à 60 ans, urbains, attentifs à leur santé une gamme de trois boissons saines et gourmandes : La Voluptueuse (poire-vanille), L'Irrésistible (fraise-citron-menthe) et La Malicieuse (abricot-miel).

Remarquables par leur originalité, nos boissons sont issues de la fermentation lactique de lentilles vertes et de lactosérum, ce qui leur permet d'avoir un profil complet en acides aminés essentiels.

Nos boissons sont issues de l'agriculture biologique, sans additifs et sans colorants. Elles ont une couleur naturelle légèrement lactée. Ce sont des boissons qualifiées de rassasiantes même avec une faible viscosité. Nos boissons sont porteuses de l'allégation "Riche en protéines".

Nos bouteilles de 50 cl en PET sont recouvertes d'un manchon détachable afin d'en assurer l'entière recyclabilité. Elles vous seront proposées au prix de 2,99 € TTC en magasin bio.

La pasteurisation de notre produit permet une DLC de trois mois. Nos boissons se consomment fraîches.

Catégorie

Boisson

9 Étudiants

Ginger ADNOT
Jean-Baptiste AGNESOTTI
Victoria DEROUBAIX
Lisa GUEPRATTE
Jeevan JOTHEESWARAN
Madeleine MASSIN
Fanny MEQUINION
Jason SAMBOURG
Dylan YSERD

Établissements

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires
Université de Lorraine
<https://ensaia.univ-lorraine.fr/>

ENSAD, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy
<http://www.ensa-nancy.fr/>

IAE Metz
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/>

Enseignants

Pour l'ENSAIA-UL

Lionel MUNIGLIA
Lou DUMAS

Pour l'ENSAD

Béatrice SELLERON

Pour l'IAE Metz

Béatrice SIADOU-MARTIN



ENFAIM! LE PETIT DEJ' IDÉAL

ENFAIM ! Le petit dej' idéal : gourmand, complet et pratique pour en finir avec les compromis.

Descriptif

ENFAIM! LE PETIT DEJ' IDÉAL. Moelleux au cœur gourmand, complet et pratique, je te régale le matin de façon équilibrée et t'évite la pause sucrée de 10h. Pas de perte de temps pour me préparer, tu as juste à me croquer. Tu peux aussi me chauffer pour faire fondre mon cœur.

Nutri-score A et source de fibres grâce à ma farine intégrale d'épeautre et mes flocons d'avoine, je t'apporte tous les apports nutritionnels nécessaires.

Besoin de réconfort ? Fonds pour ma version au cœur sésame-chocolat. Envie de fraîcheur ? Fonds pour ma version au cœur sésame-fruites rouges.

Je dois mon moelleux incomparable à l'OKARA qui remplace les œufs pour un produit 100% végétal. Soucieux de l'environnement, je valorise le coproduit du jus de soja. Et ce n'est pas tout ! Je suis BIO et fabriqué en France, dans une démarche responsable de l'environnement et de nos agriculteurs.

Fini les compromis ou les petits creux, viens vite me retrouver pour 4,76 € dans un pot de quatre au rayon frais de ton supermarché.

Catégorie

Petit-déjeuner

6 Étudiantes

Axelle GODAT
Armance BALZAN
Coralie BORDINARO
Laure PAGNAC
Pauline VELAY
Clotilde VERMOT-DESROCHES

Établissement

ISARA
<https://isara.fr/>

Enseignants

Hélène SCION
Yann DEMARIGNY



FEVI

Les fèves, un défi réussi alliant santé et gourmandise, aux fèves fermentées, légumes et Comté.

Descriptif

FEVI présente les fèves, le premier plat traiteur frais végétarien combinant les bienfaits des légumineuses et du processus de fermentation.

L'enrobage croustillant à la farine de fève est préalablement fermenté, pour apporter une typicité gustative et améliorer le profil nutritionnel. Le fourrage au poireau, pomme de terre, céleri et Comté a pour ambition d'apporter la gourmandise et de faire redécouvrir ces légumes et fromage français dans une association originale et équilibrée.

Catégorie

Plat cuisiné

6 Étudiants

Louis SCHNEIDER
Paul COISY
Fanny PINETTE
Aurian PONSONNET
Valentin WEILL
Simon ZAWADZKI

Établissement

UniLasalle Beauvais
<https://www.unilasalle.fr/>

Enseignants

Cécile BUCHE
François BUCHE
François-Xavier DE LUCA



FRANCISSE

La francisse, 13 cm d'ingrédients français pour un repas gourmand, équilibré vendu en food truck.

Descriptif

Avec Francisse, redécouvrez le plaisir d'un bon déjeuner au travail ! La francisse est le produit vedette d'un repas sain de qualité vendu en food truck. Reprenant le format - et uniquement le format ! - de la saucisse, la francisse est une alternative plus saine et gourmande aux snacks proposés en food truck.

Découvrez trois recettes 100% française : L'irrésistible, composée de merlu Pavillon France, poireau, brocoli et moquette de Vendée IGP, La fougueuse composée de crottin de chavignol AOP, carotte, chou-fleur, lentille corail et noix AOP, et La vigoureuse composée de maquereau Pavillon France, poivron rouge, betterave et haricot rouge. Chaque recette est nutriscore A, source de protéines et de fibres. Deux francisses sont servies sur un pic avec des pommes de terre et une sauce, dans un emballage adapté à une consommation nomade. Elles sont réchauffées au four dans le food truck et se conservent sous-vide 15 jours à 4 °C.

Pour 8,5 €, prenez du plaisir pendant votre pause méridienne!

Catégorie

Plat cuisiné

10 Étudiants

Lucas LOMBARDO
Romane CONTAMINE
Maëva CUER
Florian DEWULF
Chloé FAGOT
Laura MEYER
Pierre-Marie SENE
Laura SEYLLER
Clémence TONIUTTI
Julia VEILEX

Établissements

FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences
Université de Haute Alsace
<http://www.fma.uha.fr>

ENSAIA, École Nationale Supérieure
d'Agronomie et des Industries Alimentaires
Université de Lorraine
<https://ensaia.univ-lorraine.fr/>

ENSAD, École nationale supérieure d'art et de
design de Nancy
<http://www.ensa-nancy.fr/>

Enseignants

Pour FMA-UHA
Isabelle SOUSTRE-GACOUGNOLLE
Pour l'ENSAIA-UL
Lou DUMAS
Christelle MATHE
Béatrice SIADOU-MARTIN
Pour l'ENSAD
Béatrice SELLERON



LES FUNAMBULES

L'association, tout en équilibre, de votre snack et du wrap fruité et gourmand des Funambules.

Descriptif

Vous êtes adepte du snacking pour la pause déjeuner mais vous avez toujours une envie de grignoter dans l'après-midi ? Vous êtes soucieux de votre santé ? Goûtez aux wraps fruités des Funambules, des desserts qui vous permettent d'équilibrer vos déjeuners.

L'association des fruits et des pestos de plantes aromatiques ou épices finira votre repas sur une note fraîche et gourmande. Ces wraps sucrés, sans édulcorants et sans conservateurs, sont pensés pour les actifs attentifs à leur alimentation. Ainsi, complétez votre repas de type snack en fonction de votre salade ou votre sandwich préféré avec l'un de nos wraps, déclinés en 3 recettes : la douceur du wrap pomme-cannelle, l'acidité du wrap framboise-menthe et enfin la fraîcheur du wrap fraise-basilic.

Retrouvez ces desserts équilibrés au rayon snacking de votre supermarché dans un carton 100 % recyclable à un prix attractif de 2,25 € les deux petits wraps !

Catégorie

Dessert

10 Étudiants

Marine BONGIOVANNI
Pablo ACOSTA DAVILA
Emma CHIBANE
Silvia FONTANA
Anne-Lise GODFROY
Axel PEROTIN
Elisa PETIT
Geoffrey POTIER
Gwendoline PRIOU
Chloé ZELLER

Établissements

ENSAD, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy
<http://www.ensa-nancy.fr/>

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires
Université de Lorraine
<https://ensaia.univ-lorraine.fr/>

FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences
Université de Haute Alsace
<http://www.fma.uha.fr>

Enseignants

Pour l'ENSAD

Béatrice SELLERON

Pour l'ENSAIA-UL

Catherine VIROT-HUMEAU

Jordane JASNIEWSKI

Pour FMA-UHA

Laurent GRIMAL

Flore MAZET

LES GERMÉS

Yaourt brassé sur compotée de fruits, légumes et inclusions de graines germées, sans sucres ajoutés.

Descriptif

Les Germés est le premier yaourt bicouche sur compotée de graines germées.

La première recette contient des graines de quinoa et chou rouge dans une base pomme, patate douce. Sa texture épaisse, sa couleur orangée et ses notes végétales donnent au yaourt son caractère unique. La deuxième recette propose des graines de basilic et de radis pourpre associées à la pomme. Elles forment une compotée au goût atypique et à la couleur rosée qui étonnera plus d'un amateur de yaourt.

Nous utilisons les atouts nutritionnels de la germination pour créer un produit innovant, gourmand, sain et équilibré. Ce produit est sans sucres ajoutés et sans additifs avec un Nutri-score B. Il est destiné à un public de 25 à 55 ans, CSP+, soucieux de l'environnement et de la qualité de son alimentation.

Conditionné dans un packaging 100% recyclable, les deux pots sont vendus en grande surface pour 1,85€ et se conservent 1 mois au réfrigérateur.

A consommer en dessert ou en en-cas les Germés sauront vous séduire !

Catégorie

Dessert - Petit-déjeuner – Produit laitier

10 Étudiants

Marion ROMAGNE
Marie BAUDOUIN
François-Xavier CESARI
Ana HOUIS
Mélicha NOURRY
Steven PALETTE
Natacha RAFFIN
Andry RAJONSON
Bastien VERNER
Clara VITUPIER

Établissement

L'institut Agro | Montpellier SupAgro
<https://www.montpellier-supagro.fr/>

Enseignants

Bernard CUQ
Claire ARNEL
Karine GAUCHE
Reine BARBAR
Lucie SIRIEIX



LEG'OURMANDES BY TARTEZENN

Leg'ourmandes : le kit de préparation de tartelettes saines, 100% végétales et anti-gaspi pour la RHD.

Descriptif

Manque de temps ? Envie de diversifier votre offre de desserts ?

Voici Leg'ourmandes: un kit de préparation anti-gaspi pour tartelettes, facile et rapide d'utilisation, pour la RHD. Fabriquées en Bretagne à partir de matières premières 100% végétales (90% origine France), elles sont anti-gaspi via la valorisation de co-produits et de surplus de production.

Un fond de tarte à base de drêches et deux appareils à tarte sont disponibles: citron à base de courgettes et chocolat à base de pois chiche et d'aquafaba.

Respectueuses de notre planète, nos tartelettes sont aussi respectueuses de votre santé puisqu'elles ont été élaborées en suivant les recommandations du GEM-RCN.

Alors prêt à tenter l'aventure ? Il vous suffit de composer votre kit, chaque élément étant vendu séparément. A réception, placez vos appareils au frais (DLC: 14 jours) et vos fonds de tarte au sec (DDM: 21 jours). Le jour J, pochez l'appareil, pré-dosé en poche à douille, sur vos fonds de tarte et le tour est joué !

Catégorie

Dessert

7 Étudiants

Juliette JOSSELIN
Alexandre HENOT
Chloé LAMORT
Perrine MAGREULT
Albane ROUGIER
Claire TAUPIN
Théophile TRASSART

Établissement

L'institut Agro | AgroCampusOuest
<https://www.agrocampus-ouest.fr/>

Enseignants

Valérie LECHEVALIER
Juliane FLOURY
Catherine GUERIN
Stéphane GOUIN
Sylvie THOBY

LÉGUSTATIVES

Légustatives, des tranches à 98,8% de légumes pour égayer vos plats de façon pratique et équilibrée.

Descriptif

Envie de manger équilibré sans perdre de temps à cuisiner ? Nous avons la solution !

Légustatives, une tranche de légumes : tomate, carotte, courgette, poivron, oignon. Orange comme les légumes la composant, elle apportera une touche de peps à vos plats froids et du fondant à vos plats chauds ! Prête à l'emploi, elle garnira vos salades, pâtes, mais aussi sandwichs ou croque-monsieurs grâce à son format rectangulaire idéal pour multiplier les utilisations ! Souple et ferme en main, elle reste fondante et onctueuse en bouche révélant toute la saveur des légumes. A destination de tous et notamment des étudiants et actifs souhaitant allier rapidité et équilibre, Légustatives, vendu 2,2€ au rayon frais en barquettes de 8 tranches, se conserve 30 jours avant ouverture évitant le gaspillage de légumes frais.

Avec 98.8% de légumes cuits à la vapeur et un Nutri-Score A, il est idéal pour un repas mieux équilibré.

Envie de légumes pratiques et savoureux, Légustatives est fait pour vous !

Catégorie

Accompagnement

8 Étudiantes

Adeline MERIAUX
Emilie BEAULIEU
Sivisay BOUNNHOSENG
Eline DUBOIS
Lucile ODELOT
Pauline REGNIER
Julia THETIOT
Marie VERDON

Établissement

ENSCBP Bordeaux INP
<https://enscbp.bordeaux-inp.fr/fr>

Enseignants

Abdelaziz OMARI
Thomas HABERSETZER



LUMÉO

Luméo, le premier produit alimentaire qui protège vos yeux de la lumière bleue !

Descriptif

Combien de temps passez-vous sur écran chaque jour ? Cette utilisation du numérique provoque un inconfort sur votre vision ? Pourtant, vous ne trouvez pas de solution qui réponde parfaitement à vos attentes.

Luméo vous offre, à vous et à votre famille, LA nouvelle solution face à cette fatigue visuelle si désagréable.

A consommer toute la journée, faites-en votre nouveau yaourt du quotidien.

Luméo n'est pas n'importe quel yaourt : sans additifs, il contient du chou kale ainsi que des fruits (cassis, mûres ou myrtilles). Nous avons choisi ces ingrédients pour leur richesse naturelle en nutriments et vitamines aidant au soulagement de l'effet des écrans sur la vision. Un yaourt par jour, et vous n'en croirez pas vos yeux !

Vendus par lots de 4 yaourts, vous pouvez retrouver Luméo en supermarchés et magasins de proximité Carrefour du Grand Ouest pour la somme de 3,45 €. Alors n'attendez plus et venez goûter le yaourt qui protège vos yeux de la lumière bleue par Luméo !

Catégorie

Produit laitier

6 Étudiantes

Sarah SCHOENTGEN
Marion GILBERT
Anaïs HASENBÖHLER
Gwendoline LE ROUX
Coline SCHIELL
Sarah TUNCQ

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
<http://www.oniris-nantes.fr/>

L'École de Design Nantes Atlantique
<https://www.lecolededesign.com/>

Enseignants

Pour ONIRIS :
Pascal BARILLOT
Sibylle DUCHAINE
Jean-Marc FERRANDI
Carole PROST
Samira ROUSSELIERE
Pour l'École de Design :
Marion LEFEUVRE
Aude MESSAGER



PATATI PÂTE À TARTE

La recette la plus pigmentée de pâte brisée concoctée à partir de délicieuses purées de légumes.

Descriptif

Patati Pâte à Tarte, ce sont les premières pâtes brisées colorées !

Le tout obtenu naturellement par l'ajout de délicieuses purées de légumes : des carottes pour la collection orange, des épinards pour la verte et une collection rose betterav-issante. Bref, un peu de pigments dans vos vies ! Mais nos pâtes ne sont pas que belles, elles sont aussi bonnes. De la farine, du bon beurre frais, des purées de légumes, une pincée de sel et c'est tout. C'est la recette traditionnelle de Mamie avec un soupçon de folie. Moins grasses et plus riches en fibres que le marché, elles affirment aussi leur subtil goût de légumes.

Et comme, on ne vous prend pas pour des quiches, tous nos ingrédients proviennent de nos belles campagnes françaises (cocorico !). Nos produits, disponibles en supermarchés, se reconnaissent à leur écri cartoné haut en couleurs et se conservent pendant 21 jours au frigo.

Y a plus qu'à dérouler, libérer votre imagination, et enfourner le tout à 180°C pendant 45 minutes.

Catégorie

Aide culinaire

6 Étudiants

Marie TRECALLE
Timothée NARDIN
Laura PAUWELS
Margot PINARD
Aude RAYNAL
Axel RIVES

Établissement

ENSAT Toulouse INP, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
<http://www.ensat.fr/fr/>

Enseignants

Frédéric PICHON
Julie BORNOT



POFINÉ

POFiné, le dessert finement pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition.

Descriptif

POFiné est un dessert finement pensé pour les seniors résidant en maison de retraite ou en EHPAD.

A consommer en fin de repas ou en en-cas, il allie le moelleux d'une génoise imbibée de jus de fruit et la légèreté d'une mousse de fruit. Sa bi-texture rappelle à nos aînés le bon goût des pâtisseries de leur enfance.

POFiné est un dessert source de protéines, d'oméga 3 et de fibres, adapté aux troubles de la mastication et avec un Nutri-score A. Avec sa saveur fruitée et ses propriétés nutritionnelles, POFiné est un plaisir gourmand et sain pour les seniors. Pour le moment, il se décline en deux saveurs : pêche en été et poire en hiver.

Présenté dans une coupe dessert en PET, il se conserve au frais, son emballage est transparent et 100% recyclable.

Elaboré à partir d'ingrédients français et distribué par les sociétés de restauration hors domicile en France, POFiné est avant tout un dessert local, vendu au prix de 1,22€.

Nos aînés ne pourront plus s'en passer !

Catégorie

Biscuit & gâteaux, Dessert, Mousse, Ovoproduit, Produit laitier

6 Étudiants

Juliette STYM POPPER
Maxime DARRAS
Clara RUIZ
Cécile SONNERY
Pauline THEVENET
Tram-Anh TRAN

Établissement

AgroParisTech
<http://www.agroparistech.fr/>

Enseignants

Paul MENUET
Agnès MARSSET-BAGLIERI
Gwendola YANNOU-LE-BRIS

POTAFUN

Potafun, le goûter aux légumes, source de fibres et protéines pour satisfaire les plus petits.

Descriptif

Potafun est un goûter original pour enfants, pour les réconcilier avec les légumes ! Ce goûter équilibré mime une boîte de petits pois et carottes et ses couleurs avec des biscuits à la carotte et moelleux au petit pois.

Potafun s'inscrit dans une démarche qui se veut en accord avec les enjeux environnementaux et nutritionnels d'aujourd'hui. Nos biscuits au goût sucré de légume, riches en fibres et en protéines en plus d'être délicieux, habituent les enfants à consommer des légumes et les encourage à avoir une alimentation équilibrée. Avec un NutriScore A, Potafun respecte les recommandations nutritionnelles de diminuer les produits trop gras, salés ou sucrés dès le plus jeune âge.

Notre produit, destiné à toutes les familles, se conserve durant 3 mois et se trouve au rayon biscuit de vos supermarchés, dans un emballage 98% recyclable, au prix de 1,99 €.

Catégorie

Biscuit & gâteaux

10 Étudiants

Aurélie LLORET
Gladys DOUMENC
Marie-Laure DUVAUCHEL
Apolline FEUVRIER
Béatrice FIEUX-CASTAGNET
Kelly FONDACARO
Chloé GARDELLE
Fanny KRZYWIZNIAK
Thomas PEYDRO
Agathe SOMBSTAY

Établissements

AgroSup Dijon
<https://agrosupdijon.fr/>
ESADD - École Supérieure Appliquée au Design et au Digital
<https://esadd.fr/>

Enseignants

Pour AgroSup Dijon
Philippe CAYOT
Hélène SIMONIN
Isabelle NIOT
Jérôme AUBERT
Hélène LABOURE
Yves WACHE
Pour l'ESADD
Nicolas MENUET



LES SEACKERS PAR PESCAD'OC

Seackers réinvente la façon de consommer le poisson au sein de crackers savoureux, sains et locaux.

Descriptif

Le poisson vous paraît inaccessible ? Difficile à consommer simplement ?

Avec Seackers, découvrez le poisson comme vous ne l'avez jamais vu !

Laissez-vous surprendre par ces crackers de la mer aux 3 saveurs méditerranéennes à partager lors de l'apéritif. Découvrez l'authenticité de l'olive noire, la finesse de la tomate séchée et la douceur de la figue séchée, mêlées à un poisson de Méditerranée : le maquereau. Ajoutez-y simplement quelques graines, un duo de farines, un soupçon de son d'avoine et un filet d'huile d'olive !

Confectionnés en France à partir de matières premières 100% locales, les Seackers sont garantis sans conservateur, sans arôme ni colorant artificiels et se conservent 3 mois à température ambiante.

Notés A au Nutri-score, ils sont naturellement riches en oméga 3, sources de protéines et de fibres.

Alors n'attendez plus, jetez-vous à l'eau ! Craquez pour votre saveur préférée à découvrir dans sa boîte de 100g au prix de 2,11€ au rayon apéritif de votre magasin favori.

Catégorie

Biscuit & gâteaux

6 Étudiants

Sandrine LAVEAU

Célia CORNAC

Lucile DOMINGUES

Célia FOURQUET

Camille LOISELEUX

Marvin PANSAN

Établissement

Polytech Montpellier - Université de Montpellier

<http://www.polytech-montpellier.fr/>

Enseignantes

Dominique CHEVALIER-LUCIA

Sylvie MARCHESSEAU

Céline BRETON

TI PATADOU

Ti Patadou, le plaisir sain et gourmand, soucieux de l'environnement.

Descriptif

Ti Patadou, c'est bon d'en abuser !

Cette innovation gourmande est l'alternative aux pâtes à tartiner trop grasses et trop sucrées. Ti Patadou possède de bonnes qualités nutritionnelles que l'on ne retrouve dans aucune autre. Désormais, vous pourrez accompagner pain, crêpes, pancakes et autres gaufres avec une onctueuse pâte à tartiner sans risques de culpabiliser quelques heures après.

Eco-conçue et sans huile de palme, Ti Patadou est aussi respectueuse de la planète. À base de patate douce violette, de noisettes et de cacao, ce petit plaisir du terroir, naturel et sans additifs ravira les petits et les grands.

En une tartine, retrouvez les bienfaits de l'association de ces ingrédients choisis méticuleusement. Esthétiquement, le pot reprend les codes des pâtes à tartiner authentiques. Se consomme à température ambiante et se conserve au frais quelques jours après ouverture.



Catégorie

Petit-déjeuner - Tartinable

6 Étudiants

Anne-Claire DEHOX

Joennise AHAMAD ANDRIANTSOLY

Dylan BOYER

Hillary GRONDIN

Ophélie PADRE

Emilie POTHIN

Établissement

ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion

Océan Indien – Université de la Réunion

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

Enseignantes

Fatema ABASSBHAY

Fabienne REMIZE

Cyrielle GARCIA





L'Institut AgroCampus OUEST

<http://www.agrocampus-ouest.fr/>
 AGROCAMPUS OUEST, école interne de l'Institut Agro, est implantée sur deux campus à Rennes et à Angers. Ancrée dans le premier bassin agricole, maritime et alimentaire d'Europe, l'école est reconnue historiquement pour ses formations et sa recherche dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement.

Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et habilitée à délivrer le doctorat, l'école bénéficie d'un territoire lui permettant de développer une expertise scientifique et d'être un acteur majeur des transitions des filières. Elle mène une recherche fondamentale et appliquée en lien avec INRAE, son partenaire privilégié et notamment sur les thématiques plus spécifiques de l'agroalimentaire, de l'halieutique et du paysage.

Inserée 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 puissants. 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.

AGROPARISTECH

<http://www.agroparistech.fr/>
 AgroParisTech est l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement, sous tutelle des ministères en charge de l'agriculture et de l'enseignement supérieur. Acteur de l'enseignement supérieur et de la recherche, ce grand établissement de référence au plan international s'adresse aux grands enjeux du 21e siècle : nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations et intégrer la bioéconomie.

L'établissement forme 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.

AgroParisTech se structure en 10 centres et campus en France dont 4 en Ile-de-France, 5 départements de formation et de recherche, 22 unités mixtes de recherche, une unité de recherche et développement, 1 ferme expérimentale, 2 halles technologiques, des tiers-lieux ouverts dits «InnLab» et compte plus de 2300 étudiants et 250 enseignants-chercheurs.

AGROSUP DIJON

<http://www.agrosupdijon.fr/>
 AgroSup Dijon c'est une école d'ingénieur (formant des civils et des fonctionnaires), et un institut d'appui à l'enseignement technique agricole et à l'enseignement supérieur. C'est également un pôle de référence en sciences et techniques agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement, ainsi qu'en sciences de l'éducation et de la formation. AgroSup Dijon conduit, sur ces domaines, des missions de formation initiale et continue (Ingénieur, Master et Mastères Spécialisés), de recherche et d'expertise, de transfert et de valorisation à l'échelle locale, nationale, européenne et internationale. Dans le cadre de ses 5 unités mixtes de recherche (UMR) et de son unité propre, en partenariat étroit avec l'université de Bourgogne et les plus grands organismes de recherche comme l'INRAE, l'INSERM ou le CNRS, nos 94 enseignants-chercheurs mènent des travaux de recherches fondamentales et appliquées autour de l'agroécologie et de l'alimentation durable au service des territoires.

EBI

<https://ebi-edu.com/fr/>
 L'école forme des ingénieurs destinés à exercer dans l'ensemble des secteurs industriels utilisateurs d'applications techniques ou scientifiques de la biologie, principalement pharmaceutique,

cosmétique, agroindustrie et environnement, cabinets d'ingénierie et de R&D. La formation de l'EBI se focalise notamment sur les industries de l'agroalimentaire et la distribution qui doivent 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. La pédagogie par projet laisse une forte place à l'innovation à travers de multiples projets menés en groupe à l'aide d'outils collaboratifs et évalués par des professionnels du secteur. L'EBI, partenaire de STARLABS, participe au dispositif Entreprendre ensemble dans une approche pédagogique intégrée permettant notamment des préincubations en pépinière et l'accès à des conseils de professionnels. Les étudiants de l'EBI qui en formulent la demande ont accès aux laboratoires et équipements de recherche pour développer leurs prototypes et sont encadrés par les professeurs permanents, experts de différents secteurs, thématiques et techniques.

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 près de 50 ans. Elle propose à 600 élèves des formations de haut niveau en production, développement et innovation, de la production agricole à la transformation alimentaire via 3 diplômes d'ingénieur «Agronomie», «Industries Alimentaires» et «Production Agroalimentaire» (par apprentissage sur 3 ans). Depuis plusieurs décennies, son champ de formation couvre aussi l'environnement pour/par l'agronomie («Phytomining», Agriculture Urbaine, Agro-écologie, Agro-énergie...) et les biotechnologies non alimentaires : thérapeutiques (cellules souches), pharmaceutiques (anticorps, vaccins, antibiotiques) et cosmétiques (actifs biosourcés, formulation). En conciliant Sciences, Technologies, Management et Ouvertures Culturelle et Internationale, l'École de l'Innovation et de la Transition forme les cadres pleinement conscients des enjeux sociétaux du XXIème siècle, pour une agronomie éco-responsable et une alimentation saine et durable.

ENSCBP

École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique - <https://enscbp.bordeaux-inp.fr/fr/>
 L'ENSCBP est l'une des 8 écoles de Bordeaux INP. L'ENSCBP délivre le titre d'ingénieur en Sciences et Techniques des Aliments, Chimie-Physique, et par apprentissage : Ingénierie des matériaux, Production en Agroalimentaire, Structures et Composites. Ces formations s'adressent à 8 laboratoires de recherche et à des structures de transfert de technologie, autour de la Chimie, Physique, Biologie et Alimentation. L'ENSCBP propose à ses élèves de construire leur projet professionnel grâce à une formation ouverte à l'international, sur le monde de l'entreprise et de la recherche. La mise en œuvre de projets innovants, en particulier dans le domaine de l'agroalimentaire, est l'une des clés de son programme.

ESA

<http://www.groupe-esa.com/>
 Tournée vers l'avenir avec l'agroécologie et l'agriculture numérique, l'ESA (École supérieure d'agricultures), fondée en 1898, 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 2 800 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 - <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 Alimentaires 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'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. 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 5ème année à Agrosup Dijon ou à SupAgro Montpellier ou dans une université étrangère, et valident partiellement le MAE.

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

<http://www.unicaen.fr/esix/>
 L'ESIX Normandie, École Supérieure d'Ingénieurs de l'université de Caen Normandie propose trois spécialités de formation d'ingénieurs habilitées par la Commission des Titres d'Ingénieurs (CTI) : Agroalimentaire, Génie des Systèmes Industriels et Systèmes embarqués. La formation en Agroalimentaire, de par ses 50 ans d'expérience, possède des liens privilégiés avec les entreprises.

L'ESIX AgroA accueille des étudiants, des salariés, des demandeurs d'emploi et des apprentis qui peuvent y accéder en formation initiale (sous statut étudiant ou apprenti) ou en formation continue. Elle forme des ingénieurs de terrain opérationnels et capables d'innover, spécialisés en production, qualité et recherche et développement.

FMA

Faculté de Marketing et d'Agrosociences Université de Haute Alsace <http://www.fma.uha.fr>
 La Faculté de Marketing et d'Agrosociences (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 Agrosociences.

Les enseignements dispensés par des intervenants du milieu professionnel et des enseignants-chercheurs permettent d'obtenir des Licences et des Masters dans l'un ou l'autre des deux domaines, voire les deux, simultanément comme le Master en double compétence Innovation Agroalimentaire et Marketing.

Le Pôle Marketing forme des cadres aptes à assurer rapidement des fonctions de management et d'encadrement des équipes de marketing, de commercialisation et de relation à la clientèle. Les formations du Pôle Agrosociences 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 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.

ISARA

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

ISEMA

<http://www.isema.fr/>
 L'Isema est une école Supérieure de Commerce spécialisée en management et marketing agroalimentaire. L'Isema est à l'origine du concours TROPHELIA, cette démarche concrétise la double compétence qu'acquiert nos étudiants en suivant un programme avec l'Isara-Lyon (école d'ingénieurs). Reconnu par les professionnels de l'agroalimentaire et de la distribution comme l'un des tout premiers établissements de formation de cadres de Niveau 6 (Bac+3) et Niveau 7 (Bac+5) à dominante commerciale, l'Isema garantit un excellent taux de placement de 97%. L'Isema a également développé un département formation professionnelle avec une offre de service en conseil, études et formation.

L'institut Agro | Montpellier SupAgro

<https://www.institut-agro.fr/>
 Créé au 1er janvier 2020, l'Institut Agro regroupe deux grandes écoles d'ingénieurs : Montpellier SupAgro et Agrocampus Ovest. L'établissement rassemble plus de 3500 étudiants, 900 personnels, 5 campus, et 36 Unités mixtes de recherche en lien étroit avec INRAE. Il offre une large palette de formations pluridisciplinaires (ingénieurs, doctorat, masters, masters et licences professionnelles) et couvre une diversité de thématiques reconnues pour leur excellence en matière de recherche et d'innovation. L'Institut Agro répond à la volonté de l'Etat de se doter d'un opérateur leader sur les questions d'agriculture, d'alimentation et d'environnement

pour accompagner la transition agro-écologique et répondre aux nouveaux enjeux du monde économique et des filières, au niveau national et international.

Son école interne Montpellier SupAgro accueille 1700 étudiants et propose plusieurs cursus de formation en agroalimentaire et agro-industrie. Plus de 20% des ingénieurs diplômés de l'école sont embauchés dans ce secteur d'activité. Les formations s'adressent aussi aux professionnels et sont conçues sur mesure afin de s'adapter à leurs besoins spécifiques. Plusieurs unités mixtes de recherche de l'établissement contribuent à divers projets scientifiques sur les questions de la production alimentaire en France et dans le monde, notamment dans les régions situées dans l'hémisphère Sud.

A travers la chaire Unesco «Alimentations du monde» et la chaire d'enseignement et de recherche In'FAAQT «Innover dans les filières agricoles et agro-alimentaires, pour la qualité et les territoires», l'établissement soutient de multiples initiatives pédagogiques et projets scientifiques sur les grands enjeux de l'alimentation.

Plusieurs étudiants de l'Institut Agro | Montpellier SupAgro ont été récompensés lors des précédentes éditions du concours ECOTROPHELIA France et Europe grâce à leur créativité et au soutien de l'équipe pédagogique.

ONIRIS

<http://www.oniris-nantes.fr/>
 Membre fondateur de la ComUE-UBL et de la Conférences des Grandes Écoles des Pays de la Loire, Oniris est une école vétérinaire et d'ingénieurs qui forme notamment des cadres et des techniciens pour les industries des domaines de l'alimentation et des biotechnologies.

Oniris propose une large palette de diplômes pour ces industries depuis Bac +2 à Bac +8. 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. L'établissement développe des activités de recherche au sein de ses unités mixtes ou labellisées, et est habilité à délivrer le doctorat dans le cadre de 3 écoles doctorales.

POLYTECH Montpellier

<http://www.polytech-montpellier.fr/>
 L'École Polytechnique Universitaire de Montpellier, POLYTECH Montpellier, créée il y a plus de 50 ans sous le nom de l'ISIM, fait partie du plus grand réseau d'écoles d'ingénieurs polytechniques des universités de France, le réseau POLYTECH, qui comprend 15 écoles formant chaque année 10 000 ingénieurs. POLYTECH Montpellier, située sur le campus de l'Université de Montpellier, propose neuf 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 (INRA, 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

<https://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 4 CNRS et son ouverture internationale, l'UTC se positionne parmi les meilleures écoles d'ingénieurs dans le monde.

ACTIA

Le Réseau français des Instituts Techniques de l'agro-alimentaire
<http://www.actia-asso.eu>

L'ACTIA coordonne les activités de 15 Instituts techniques de l'agro-alimentaire qualifiés par le ministère chargé de l'Alimentation. Avec près de 1000 ingénieurs et techniciens expérimentés, les ITAI ont une expertise technique de niveau international sur tous les secteurs des industries alimentaires et des valorisations non-alimentaires des produits agricoles, ainsi que sur les technologies traditionnelles et de pointe appliquées dans ces industries. Leurs compétences en développement, en transfert et en conseil, ainsi que leurs équipements techniques et analytiques, sont mis quotidiennement à la disposition des entreprises, du groupe à la PME, sous la forme de multiples prestations.

AGROTEC

<http://agrotec-france.com/>

AGROTEC est le CRT (Centre de Ressources Technologiques) d'Agropole. Il contribue au développement des entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine. Il accompagne les industriels, la GMS, les porteurs de projets ou les agriculteurs depuis leur idée de produit jusqu'à sa validation par le consommateur. AGROTEC réalise des prestations technologiques et des formations agroalimentaires sur-mesure et standards : analyse sensorielle, caractérisations analytiques, mises au point de produits, déploiement d'une technologie, transfert d'échelle, séries tests, audits, diagnostics et accompagnements qualité et RSE (diagnostics 3D) ... Le CRT possède en propre, une plateforme technologique, un laboratoire d'analyse sensorielle accrédité COFRAC et un laboratoire d'analyses physico-chimiques.

ANIA

<http://www.ania.net/>

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 32 syndicats métiers et 15 associations régionales. Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire française, premier secteur industriel français avec un chiffre d'affaires de 176 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 427 594 salariés. Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des institutions, l'ANIA agit en cohérence et en synergie avec ses membres dans le cadre de ses champs de compétences afin de promouvoir l'industrie alimentaire française. Ses domaines d'intervention prioritaires sont la qualité et la sécurité des aliments et notamment le lien entre la santé du consommateur et son alimentation, le développement durable, les relations industrie/commerce, les politiques sociales, la compétitivité du secteur et notamment la promotion de l'innovation. Elle met son expertise au service des entreprises de toutes tailles afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous.

CENS

Centre Européen pour la Nutrition et la Santé
<http://www.cens-nutrition.com>

CENS offre aux porteurs de projets un accompagnement et l'accès à un réseau d'experts académiques, cliniciens et industriels pour répondre aux enjeux sanitaires, sociétaux et économiques liés à la nutrition. CENS regroupe les compétences pluridisciplinaires du laboratoire CarMeN, du Centre de Recherche en Nutrition Humaine

Rhône-Alpes du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et du réseau des partenaires académiques et industriels. Sa vocation est de participer au développement d'une nutrition personnalisée tout au long de la vie, d'améliorer la prise en charge des maladies chroniques liées à la nutrition et de promouvoir un mode de vie sain auprès de la population générale.

CRITT AGROALIMENTAIRE PACA

<http://www.critt-iaa-paca.com/>

Le CRITT Agroalimentaire accompagne les entreprises de la région dans l'élaboration et le suivi de leurs projets techniques. Il aide les entreprises au travers d'informations techniques (Hotline, Newsletter, guides techniques), d'actions collectives (formations, colloques) et d'accompagnements individuels (mises en relation, gestion de projets). Le CRITT vous propose de vous accompagner dans vos projets relatifs à l'Innovation (nouveaux process ou produits), à la Performance Industrielle (gestion de production), à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires (réglementations, normes), à la Nutrition (optimisation, étiquetage), à l'Environnement (économies de ressources), au Développement durable et aux produits Bio.

CTCPA

<http://www.ctcpa.org/>

Le CTCPA est une plateforme d'innovation et de sécurisation alimentaire qui co-crée avec les PME, les ETI, les grandes entreprises et les startups les produits alimentaires de demain, à forte valeur organoleptique, bons, sains et respectueux de l'environnement ! Le CTCPA est un centre technique industriel labellisé Institut Technique Agro-Industriel par Le CTCPA est un Centre Technique Industriel (CTI) certifié Institut technique agro-industriel (ITAI) par le Ministère de l'Agriculture. Il assure des prestations pour toutes les IAA et startups sous forme d'essais pilotes, de conseil et d'assistance technique, d'analyses (sécurité alimentaire, sécurité emballage, nutrition), de formations. Le CTCPA réalise historiquement des missions de recherche collective et de support technico-réglementaires pour la profession conserve, déshydraté et légumes surgelés. Ses services : accompagnement de start-up, formulation, tous procédés et études de préservation, innovation produits/procédés/emballages, essais pilotes, alimentarité et vieillissement des emballages, conception hygiénique, développement durable, industrialisation de lignes, tous procédés/études de préservation, vieillissement accéléré en emballage, conception hygiénique, développement durable, conseil, formations. Sur les produits : légumes, fruits, plats cuisinés, surgelés, foie gras, biscuits, céréales, boissons...

FRANCE FILIERE PÊCHE

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

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 quatre piliers : accompagnement de la recherche scientifique, transfert aux entreprises, structuration de la filière et valorisation. A 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.

INTERBEV

<https://www.interbev.fr/>

Fondée le 9 octobre 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bovine, INTERBEV est reconnue par arrêté du 18 novembre 1980 comme Organisation Interprofessionnelle pour l'Élevage et la Viande. Son rôle est de défendre et de valoriser les intérêts communs de l'élevage et des activités artisanales, industrielles et commerciales de la Filière Élevage & Viande. Ces missions sont mises en œuvre au sein d'INTERBEV via cinq sections spécialisées qui assurent le développement et la promotion de chaque secteur concerné : bovins, veaux, ovins, équins et caprins. INTERBEV est représentée dans les différentes régions de France par ses 12 Comités Régionaux, chargés de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national.

INTERFEL

Association Interprofessionnelle des fruits et légumes frais
<http://www.interfel.com>

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentants les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, expédition, importation, introduction, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés) et restauration collective. Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels, de prendre en charge les orientations stratégiques de la recherche et de l'expérimentation, et de défendre la place de la filière aussi bien sur le marché national qu'international. Enfin, Interfel met en œuvre des actions d'information et de communication pour encourager la consommation de fruits et légumes frais.

INNOV'ALLIANCE

le pôle de compétitivité de la Naturalité
<https://www.pole-innovalliance.com/>

Innov'Alliance accompagne ses 440 membres pour accélérer la transition écologique et technologique de l'Agriculture et apporter des réponses innovantes aux attentes des consommateurs et aux enjeux sociétaux sur ses 4 filières industrielles durables : Alimentation, Ingrédients santé et compléments alimentaires, Cosmétique, Parfums et arômes. Le pôle représente un écosystème unique de mise en relation entre des entreprises innovantes (de la production agricole à la transformation du végétal), des offreurs de solutions/services technologiques (intrants, acteurs du numérique, robotique, procédés de conservation, d'extraction, emballage ...), de centres de recherche d'excellence et d'établissements de formation. Son positionnement inédit sur l'ensemble de la chaîne de valeur, de la graine aux produits finis, fait d'Innov'Alliance l'acteur de référence sur la thématique de la Naturalité.

CRÉDIT AGRICOLE ALPES PROVENCE INNOV'ECO

Le Crédit Agricole Alpes Provence accompagne l'innovation et l'entrepreneuriat grâce à son dispositif « Capital & Innovation » qui intervient en investissant en capital dans les entreprises à fort potentiel mais aussi, en amont, par l'octroi de prêts d'honneur. Il soutient également les structures d'accompagnement (pôles de compétitivité, pépinières...) ainsi que les événements liés à la création d'entreprise et l'innovation.

Le Crédit Agricole Alpes Provence a, en outre, créé son accélérateur, le « Village by CA Alpes Provence » situé à « thecamp » à Aix-en-Provence au cœur d'un écosystème d'open innovation. Le dispositif comprend également un Centre d'Affaires Innovation dédié à l'accompagnement bancaire des startups.



Un accélérateur pour accompagner une nouvelle génération d'entrepreneurs à impact positif

FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ

Créé en 2011, le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) a pour objectif d'apporter aux consommateurs, ainsi qu'aux décideurs publics et privés, de la connaissance scientifique et des éclairages sur les relations complexes entre alimentation et santé. Ses interventions peuvent concerner toutes les dimensions de l'alimentation, notamment physiologiques, culturelles, sociologiques, psychologiques et affectives, économiques.

Ses missions sont de mobiliser les acteurs concernés, publics et privés, sur un sujet qui intéresse chaque individu au quotidien, de structurer et clarifier le débat sur les multiples enjeux liés à l'alimentation ou encore de développer les connaissances et organiser la diffusion d'une information validée scientifiquement au grand public, aux relais d'opinion et aux décideurs.

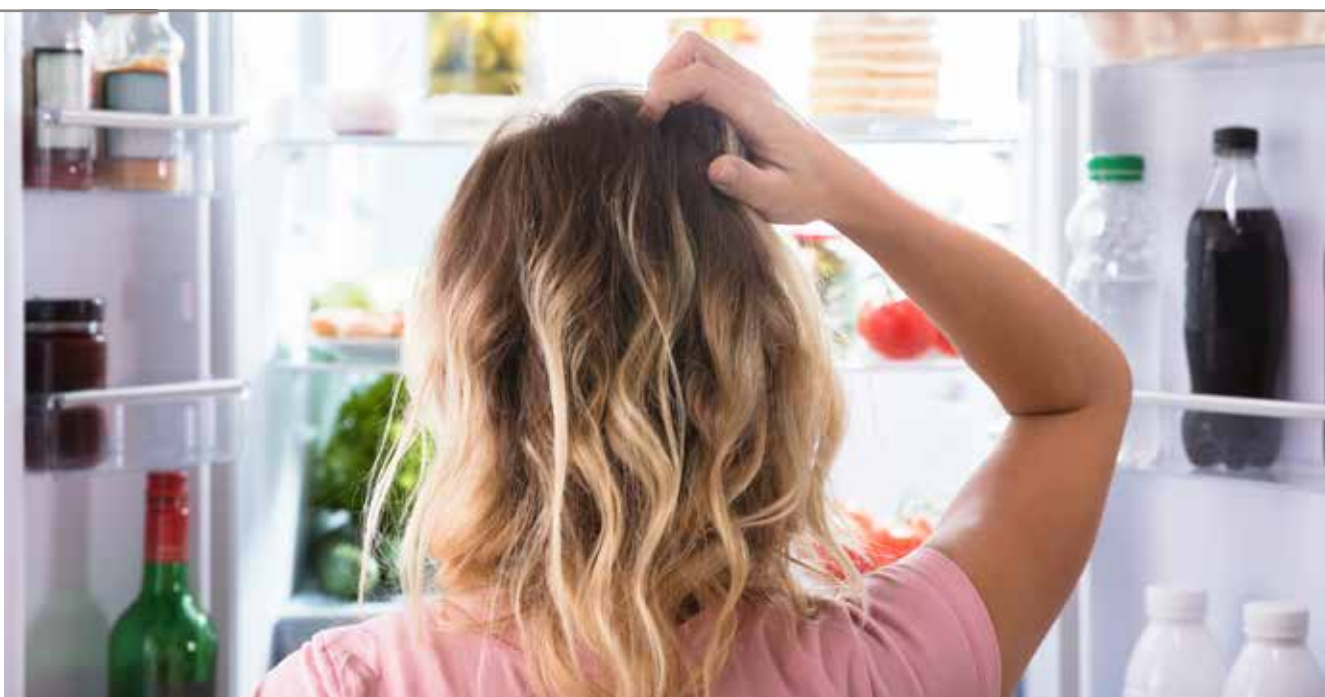
Exemples d'activités 2019 du FFAS : relance de l'enquête Obépi ; organisation de conférences (sur la précarité, sur l'épidémiologie nutritionnelle, sur les nouveaux emballages, etc.) ; mise en place d'un groupe de réflexion sur les aliments ultra transformés ; etc.

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 quatre piliers : accompagnement de la recherche scientifique, transfert aux entreprises, structuration de la filière et valorisation.

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 démarches d'amélioration en termes de dépense énergétique des navires, mais aussi de sécurité, ergonomie et qualité du traitement des produits à bord. Elle accompagne également les initiatives interprofessionnelles sur des thématiques qualité, environnement ou encore de marchés.

A 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.





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.

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.

En résumé, 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 ?

INTERBEV
207 rue de Bercy - TSA 21307
75564 PARIS CEDEX 12
www.interbev.fr - www.la-viande.fr/



INTERFEL

La filière des fruits et légumes est une filière en plein développement. De nombreux défis, en lien avec les évolutions sociétales devront être relevés dans les années à venir. Depuis 5 ans, le comportement alimentaire a pris un tournant avec notamment la mise en avant du végétal et de fortes attentes des consommateurs en termes de qualité nutritionnelle, gustative et de protection de l'environnement. Nous devons travailler sur les variétés afin que la consommation de fruits et légumes reste avant tout un plaisir. Travailler, par exemple, sur les goûts des fruits et le croquant des légumes est un enjeu important de notre filière. Répondre à une question de santé publique reste majeure et nous devons continuer de garantir des fruits et légumes frais pour tous ! La crise que nous traversons place plus que jamais l'innovation au cœur de notre stratégie qui permettra de relever ces grands défis. Nous avons besoin de cette force créatrice, qu'est la jeunesse, pour inventer, imaginer pour favoriser l'accessibilité des fruits et légumes et notamment leur praticité.

C'est tout naturellement et avec enthousiasme que l'interprofession des fruits et légumes frais soutient depuis de nombreuses années l'innovation alimentaire avec ECOTROPHELIA !

Laurent GRANDIN
Président d'Interfel



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

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 :

- Encourager de nouveaux modèles de production et de transformation, dans une logique de multi-performance, qui respecte la transition agroécologique ;
- Améliorer la compétitivité des productions agricoles et agroalimentaires et soutenir les exportations ;
- Assurer la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale, le bien-être animal ;
- Développer une alimentation sûre, saine, durable et de qualité, accessible à tous ;
- Favoriser l'insertion scolaire, professionnelle et sociale des jeunes et des adultes grâce à un enseignement agricole d'excellence implanté sur nos territoires ;
- 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.

RÉGION SUD

Au cœur de l'innovation en matière d'agriculture et des industries alimentaires notamment, la Région Sud soutient les initiatives de ces secteurs qui contribuent au dynamisme et à la compétitivité de son territoire.

En étant partenaire du concours ECOTROPHELIA, la Région encourage les futurs ingénieurs et cadres dans l'élaboration de leurs produits alimentaires à la fois innovants et écoresponsables. Ce concours leur offre une scène unique pour démontrer tout leur potentiel et leur créativité. Les projets présentés à cette occasion donnent le ton aux prochaines tendances de consommation tout en inspirant fortement les industriels.

En dessinant le panorama de l'alimentation de demain, ECOTROPHELIA met en exergue les solides atouts, l'engagement remarquable et la valeur ajoutée des filières de l'agriculture et des industries alimentaires alors même qu'elles sont impactées par la pandémie du Covid-19. Dans ces moments plus que jamais, le rôle de la collectivité territoriale est de les aider à maintenir leurs activités économiques sur son territoire.

Pour cette 21^e édition, la Région souhaite à tous les étudiants de vivre des moments d'exception en donnant le meilleur d'eux-mêmes lors de ce concours organisé en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Renaud MUSELIER

Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Quand la technologie de l'innovation alimentaire intègre la lutte contre le gaspillage alimentaire, ce sont la création scientifique alimentaire et le développement durable qui unissent leurs compétences et leur savoir-faire pour fonder l'éco-innovation au service de l'Avenir de notre planète !

Soucieux de développer la politique environnementale sur son territoire et de lui offrir une place privilégiée au cœur des décisions stratégiques durables, le Conseil départemental de Vaucluse se félicite d'une telle initiative ; les étudiants du concours ECOTROPHELIA France, quant à eux, briguent fièrement la remise des Trophées.

Encourager la création, la mise en œuvre et le développement de produits alimentaires nouveaux, tels sont les défis portés avec talent et ingéniosité par les équipes étudiantes. L'édition 2020 de ces Trophées qui seront remis, du 1er au 3 septembre prochains, dans un lieu emblématique du Vaucluse, le Palais des Papes, compose ainsi la concrétisation de ce beau projet.

Terre de saveurs, le Vaucluse est en première ligne des filières agricoles et agroalimentaires qui constitueront l'engagement responsable de nos modes de consommations de demain. Ainsi, le Conseil départemental, convaincu de voir la recherche et l'innovation promouvoir notre territoire vauclusien, apporte avec détermination un appui financier à ces filières en pleine mutation.

Par une approche commerciale et scientifique à la fois, ces jeunes candidats conçoivent ainsi avec leurs mains, les fondations des réponses aux enjeux alimentaires de demain. Que leur talent et leur créativité, incubateurs d'idées vis-à-vis du monde des entreprises, soient pleinement récompensés.

Je souhaite que cette cérémonie des Trophées Etudiants de l'Innovation Alimentaire remporte un franc succès. Excellente édition 2020 à toutes et à tous !

Maurice CHABERT
Président du Conseil départemental de Vaucluse

GRAND AVIGNON

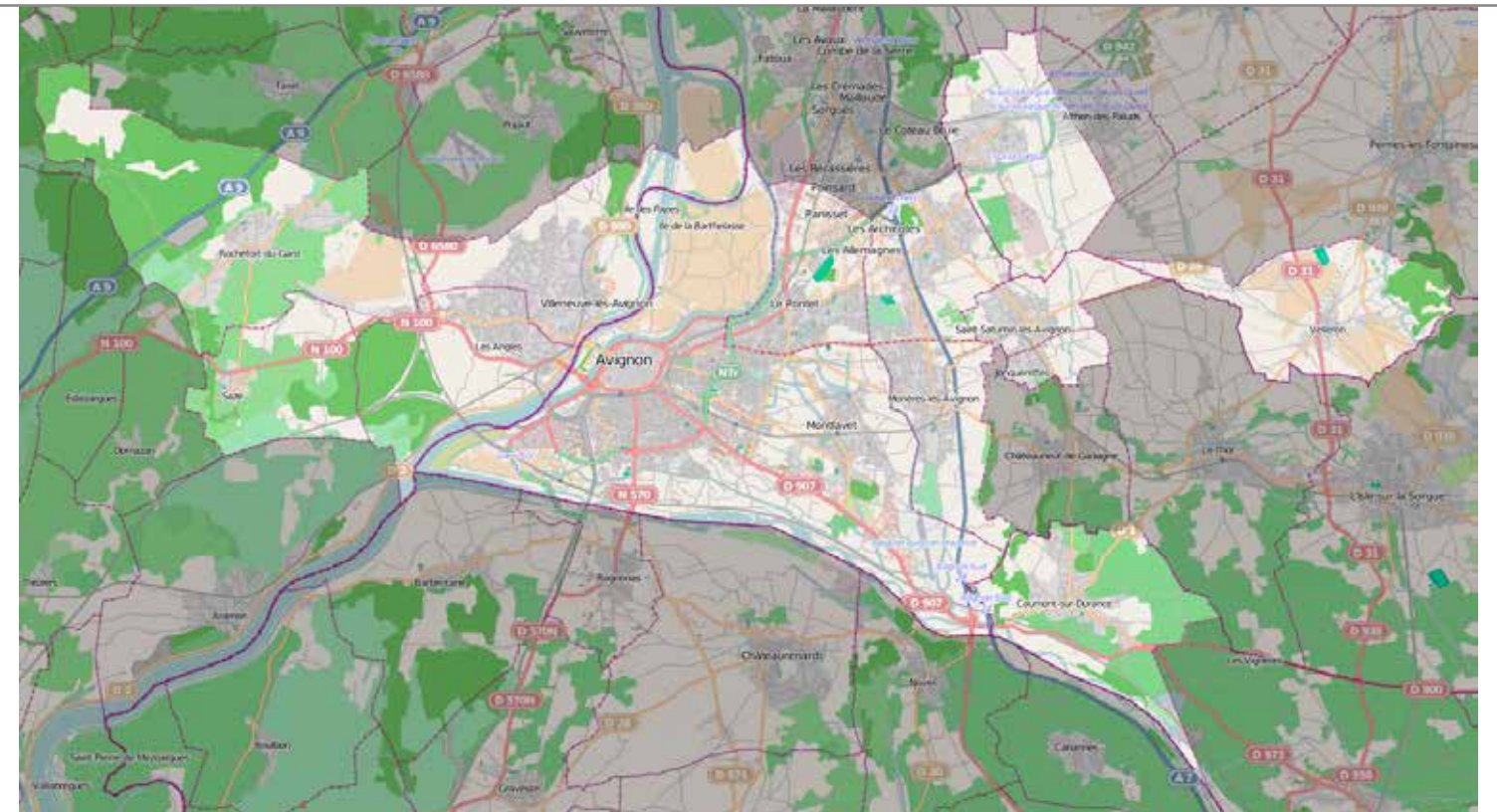
La Communauté d'agglomération du Grand Avignon poursuit une politique de développement économique ambitieuse s'appuyant sur les pôles de compétitivité et notamment TERRALIA, fer de lance du secteur agro-alimentaire sur notre territoire.

Le Grand Avignon regroupe en effet l'ensemble des outils de développement de cette filière :

- Grande Entreprises : Naturex, Mc Cormick, Liebig.
- Le Pôle de compétitivité TERRALIA labélisé PRIDES par la Région PACA.
- La présence d'importants centres de recherche : INRA, Université des Sciences.
- La présence de nombreux organismes professionnels de la filière : l'IFRIA (Formation aux métiers de l'agro-alimentaire), CRITT (Centre technique PACA), la FRIAA PACA (Fédération régionale des Industries agroalimentaire).

L'ensemble de ces acteurs se regroupe aujourd'hui sur un Pôle Technologique en pleine expansion : Agroparc, situé sur la commune d'Avignon.

Le soutien du Grand Avignon à ECOTROPHELIA France s'inscrit donc dans la continuité directe de cette politique et permet à notre collectivité d'être au côté de l'innovation et de la formation dans le domaine agro-alimentaire.



AUCHAN

Avec plus de 500 magasins (hypermarchés supermarchés, proximité) des activités e-commerce et drive, près de 72900 collaborateurs et plus d'un million de clients servis chaque jour, AUCHAN Retail France dispose d'un observatoire privilégié du changement de consommation et des nouvelles exigences

La bonne alimentation fait partie des orientations fondamentales du métier de commerçant chez Auchan. L'entreprise veut être reconnue comme un « MILITANT du BON, du SAIN et du LOCAL ».

L'une des priorités est le développement d'une offre adaptée accessible à chaque consommateur permettant une alimentation innovante, sûre, variée et équilibrée.

L'offre de marques nationales a ainsi été complétée avec des produits à marque Auchan, comprenant des gammes spécifiques bio, sans gluten ou équitables.

Pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits à sa marque, AUCHAN agit concrètement depuis plus de 10 ans : réduction des taux en sucre, en sel ou en gras, promotions régulières sur les fruits, légumes et poissons, suppression progressive des graisses hydrogénées ou partiellement hydrogénées. Auchan a d'ailleurs très tôt appliqué le nutriscore et en tant que membre fondateur de La Note Global (Ferme France) AUCHAN a décidé de rapidement déployer cet étiquetage sur nos produits.

Par ailleurs, dans la composition des produits à sa marque, AUCHAN supprime l'huile de palme chaque fois que c'est possible et limite la recours aux colorants, conservateurs et exhausteurs de goût. L'entreprise sensibilise ses fournisseurs à la réduction de l'utilisation des pesticides et intrants dans la culture des produits.

AUCHAN s'engage à chercher en permanence des produits et des solutions innovantes pour développer le commerce de demain avec les PME et TPE françaises, par la commercialisation des produits locaux et régionaux ou par le développement des Filières Responsables : 153 filières garantissant la qualité du produit et des relations commerciales responsables entre distributeur, industriels et agriculteurs.

ECOTROPHELIA est la parfaite concrétisation de cette dynamique de progrès et cette année encore AUCHAN en est un partenaire privilégié.



SIAL Paris, la plus grande source d'inspiration et d'innovations du secteur !

SIAL Paris, la plus grande source d'inspiration et d'innovations du secteur !

Le Salon International de l'Alimentation à Paris est la plus importante rencontre professionnelle du secteur de l'alimentation au monde, avec en 2018, 7200 exposants venus de 119 pays et une fréquentation record de plus de 310 000 professionnels en provenance de 200 pays. Après le pilotage en 2018 de RISING START-UPS au sein de Future Lab, l'espace prospectif de SIAL Paris, la plus grande vitrine mondiale de l'innovation alimentaire, ECOTROPHELIA renouvelle l'expérience avec NEXT FOOD GENERATION.

Pour son édition 2020, sous réserve de la tenue du salon compte tenu de la situation sanitaire, le SIAL Paris rassemblera les professionnels autour du thème « Own the Change », leur permettant de devenir les moteurs du changement à l'heure où le secteur se réinvente pour faire face aux enjeux environnementaux, éthiques, numériques et sociétaux. Dans ce cadre, Future Lab hébergera NEXT FOOD GENERATION pour accueillir les nouveaux projets de futurs entrepreneurs qui repensent le secteur agroalimentaire.

Rendez-vous du 18 au 22 octobre 2020, sous réserve de sa tenue, à Paris Nord Villepinte pour découvrir les tendances d'aujourd'hui et de demain : www.sialparis.fr

Pour en savoir plus sur les salons du réseau SIAL dans le monde : www.sial-network.com





ECOTROPHÉLIA
FRANCE

LIVE

LE LABORATOIRE DE L'INNOVATION
AGROALIMENTAIRE

Contact
Pour tout renseignement

**Comité d'organisation
ECOTROPHÉLIA**
Site Chabran
1 avenue Saint-Jean
84000 AVIGNON
France

fr.ecotrophelia.org
E-mail : contact@ecotrophelia.fr



BNF-ISBN 2266-4386
Directeur de publication : Françoise Gorga
Création graphique : La Vache Noire Sud
Photographie : Cédric Delestrade
Impression : JF Impression
Tirage : 500 exemplaires