



ECOTROPHELIA
FRANCE

SOMMAIRE

Ecosystème du
laboratoire d'innovation
ECOTROPHELIA

1 ECOTROPHELIA, une recette à succès

- Un laboratoire d'innovation
- Bien plus qu'un concours
- L'édition France 2021 à Nancy

2 FOOD HACKATHON ECOTROPHELIA 2021

Revisiter les métiers et les
produits des filières

DOSSIER

ECOTROPHELIA France 2021

- 3 Les Prix et les Jurys
- 4 22 projets
- 5 Les Partenaires

LIVE

LE LABORATOIRE DE L'INNOVATION
AGROALIMENTAIRE

DÉVELOPPER



ENTREPRENDRE



OSER



CRÉER



INNOVER

Juin
2021

07

ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème,

*On invente le monde de demain,
un monde qui a d'autant plus besoin
de notre créativité et de partage...*

ENTREPRISES



CENTRES TECHNIQUES



NEXT FOOD GENERATION

FOOD HACKATHON

ALUMNI

ÉCOLES UNIVERSITÉS



ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES



HYBRID INNOVATIVE LEARNING LAB



ECOSYSTÈME DU LABORATOIRE D'INNOVATION ECOTROPHELIA

EDITO

Sain, plaisirs, abordable... Bienvenue dans le monde alimentaire de demain

La crise du Covid-19 n'a pas frappé que les hommes. Elle a aussi touché les entreprises en plein cœur. Mais un an et demi après l'émergence de cette pandémie, force est de constater que la chaîne alimentaire a tenu et que les entreprises de notre secteur, particulièrement résilientes, ont rempli la mission stratégique de nourrir les Français, avec engagement et fierté. Tout en étant reconnues jusqu'au plus haut sommet de l'Etat, comme une industrie à part. Vitale pour notre pays.

Cela dit, il serait injuste de ne parler que de résilience, comme si rien n'avait vraiment changé. Car en réalité, tout, presque tout, s'est trouvé chamboulé. Des habitudes et modes de consommation, aux circuits d'approvisionnement, en passant par la production. De toutes ces évolutions, la plus frappante reste peut-être la quête de sens et d'identité qui traverse aujourd'hui nos sociétés et qui impacte tant la manière dont nous nous nourrissons que les moyens avec lesquels nous produisons.

Empreinte environnementale, démarches anti-gaspillage, bien-être animal, circuits courts, intégration du numérique... Ces nouvelles attentes des consommateurs, qui étaient déjà bien présentes avant la crise, prennent toujours plus d'ampleur. Et si ECOTROPHELIA s'était emparé de ce sujet lors de son édition 2020, nous voulons en 2021 dépasser l'horizon de la crise, et donc imaginer la suite, avec un mantra qui met l'accent sur «une nourriture saine, nappée de plaisirs, et qui reste abordable». Sain, plaisirs, et abordable : derrière ce triptyque, se cachent, à notre avis, les mots-clés de l'avenir de notre secteur, et donc de l'innovation.

Cela tombe bien. Car ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de créativité et de partage. Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et en Europe, porteur de programmes français et européens de formation à l'innovation, organisateur des concours étudiants ECOTROPHELIA France et Europe... le réseau ECOTROPHELIA mobilise avec succès depuis plus de 20 ans les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.

Cette marque se vit comme une plateforme en matière de sources d'innovations et d'inspirations pour l'industrie alimentaire. Elle permet de capitaliser sur une créativité sans limite et l'énergie de nos étudiants les plus brillants et les plus entreprenants, soutenus par les meilleures Universités et Grandes Ecoles. Ce qui caractérise les participants au concours ECOTROPHELIA ? Un engouement impressionnant, une envie débordante et communicante d'inventer, une soif et une obstination qui balaient tous les obstacles qui se sont dressés devant eux au cours des derniers mois ! Cette nouvelle jeune génération se projette clairement dans le nouveau monde, en cassant les codes, en inventant des produits ayant une vraie identité, en mélangeant des saveurs inattendues, en résolvant des problématiques qui se posent à tout le secteur agroalimentaire. ECOTROPHELIA leur permet de se confronter aux réalités de leurs futurs marchés et au monde de l'entrepreneuriat. Dans ce contexte, ECOTROPHELIA se plaît à vous faire découvrir les produits de demain et les futurs grands talents de l'alimentaire.

Dominique LADEVEZE



C'est une histoire qui dure - déjà - depuis plus de vingt ans. Tout a commencé par un premier concours dédié à l'innovation alimentaire, pour amener les étudiants, principalement en ingénierie agroalimentaire, à inventer de nouvelles recettes, textures et/ou saveurs. Main dans la main avec les professionnels et les filières. Sans oublier les institutionnels. Et dès la première édition, le succès est au rendez-vous. Mieux : année après année, le concours prend de l'ampleur, au point de devenir un rendez-vous incontournable de l'innovation alimentaire, en France, mais aussi en Europe.



1 ECOTROPHELIA 2021 UNE RECETTE À SUCCÈS

Et si ECOTROPHELIA méritait le titre de plus grand labo d'idées de l'agroalimentaire ? Quels sont les ingrédients de cette machine à succès ? Et ses petits secrets ? Plongée dans une marmite qui bouillonne en continu, avec un soupçon permanent de nouveautés.

Avignon. Septembre 2020. Dans un contexte épidémique encore tendu, beaucoup d'événements ont préféré la voie du report, quand ce n'était pas l'annulation pure et simple. Le concours ECOTROPHELIA, lui, se tient, avec toutes les précautions requises, bien entendu. Et tout le monde répond présent, durant trois jours. Les professionnels et la presse spécialisée, mais aussi des médias généralistes. Sans oublier les équipes d'étudiants issues de différentes écoles et universités qui s'affrontent pour concevoir des aliments apportant un vrai plus en termes de valeurs marchande ou non marchande.



Un laboratoire d'innovation

Les professionnels et les médias, eux, sont plutôt en quête d'innovation. « Vous pouvez constater par vous-même toute la dynamique créée par le concours ! C'est cette effervescence d'idées qui nous porte tous. » Il est vrai que l'innovation s'inscrit au cœur des défis de l'industrie alimentaire européenne. Les entreprises du secteur sont toutes confrontées à cet énorme défi pour continuer à créer de la valeur sur des marchés matures - typiquement, en Europe -, tout en étant capable de se positionner sur les marchés en développement pour y trouver des relais de croissance.

Résultat, il suffit de se promener dans les allées d'Avignon 2020, pour que s'ouvrent les papilles. L'équipe des Déchénés, par exemple, propose les Crocs'Magnons, des boulettes végétariennes et légères à base de glands, cette matière première disponible gratuitement et à profusion. Un peu plus loin, une autre équipe promeut POFiné, un dessert intelligent, mêlant nutrition et plaisir, et pensé pour les seniors, une classe d'âge peut-être pas encore bien appréhendée par l'agroalimentaire.



Les tendances, toujours dans un coin de la tête

Ce qui frappe en premier les organisateurs comme les observateurs, c'est cette faculté des étudiants à surfer sur les tendances actuelles, voire à élaborer celles de demain. Sentir ce qui va marcher, devenir une locomotive, plutôt que s'accrocher à un train déjà en place. La recette fait mouche. À l'image du palmarès d'Avignon qui consacre notamment les deux équipes des Déchénés et de POFiné, avec respectivement le Trophée d'or et le Trophée d'argent - avec en plus le prix Nutrition pour POFiné. Avec en plus, à la clé, des rendez-vous presse et des contacts susceptibles d'ouvrir des portes.

Si l'histoire semble se répéter, elle révèle chaque année de très belles surprises. « Au total, ce sont plus de 2000 étudiants et leurs enseignants chercheurs, tous issus de près de 30 universités et grandes écoles, qui se sont mobilisés durant le lancement d'ECOTROPHELIA. Nous arrivons aujourd'hui à un peu plus de 550 nouveaux produits alimentaires présentés. Et plus de 350 projets présélectionnés sont accessibles depuis notre base de produits », souligne **Dominique Ladevèze**.

Les pépites d'ECOTROPHELIA

Dans cette forêt de projets, il y a bien sûr des pépites. Comme CarréLéon, lauréat 2016, avec ses carrés de légumes à cuisiner, 100% naturels et qui subliment subtilement les plats. Désormais commercialisés sous la marque CarrésFutés, la société qu'ont créée les fondateurs continuent de se développer, avec de nouvelles saveurs. Autre petit joyau, Tadaam, devenu entre-temps Kolectou, et qui est une gamme de préparations permettant aux chefs et restaurateurs de réaliser des pâtisseries sucrées ou salées tout en revalorisant le pain invendu. Basée à Rennes, l'entreprise a depuis lancé des préparations avec les cantines scolaires et chez les restaurateurs du Grand Ouest et de Paris. Il y a aussi Ici&Là Pavé du Velay, qui remporte les concours ECOTROPHELIA France et Europe, en 2013. Et en 2019, HARI&CO est une équipe de 15 personnes et lance une nouvelle innovation : la SMART FOOD 100% naturelle avec des Super Soupes bio prêtes-à-boire et riches en légumineuses pour un repas complet, sain et gourmand. Il y a également Spinut, produit de snacking à base de spiruline fraîche, riche en vitamine E, qui était présenté à ECOTROPHELIA 2016. Aujourd'hui, le premier produit de la gamme est Hoope, une pâte à tartiner Noisettes-Cacao-Spiruline, qui allie le goût du praliné-noisettes et du cacao aux bienfaits nutritionnels de la spiruline.



UN VIVIER de talents pour les entreprises



« Ici, les entreprises agroalimentaires viennent chercher des cadres capables d'innover. Cette innovation ne peut être efficacement réalisée qu'en intégrant la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments de mix commercial, business plan, etc...) », explique **Dominique Ladevèze**, initiateur d'ECOTROPHELIA. Car oui, même en temps de crise, le secteur recrute !

LE MANTRA 2021

Toutes ces histoires, ces « success stories » comme on dit aujourd'hui, démontrent qu'ECOTROPHELIA sert de tremplin à des jeunes ayant soif et faim de défis et d'aventures. En 2021, l'histoire s'écrit encore. Encore et toujours avec le souci de coller aux tendances qu'affectionnent les consommateurs. Petit retour en arrière : en 2020, ECOTROPHELIA mettait l'accent sur son écosystème, rassemblant filières, institutionnels et monde universitaire, pour trouver de nouvelles innovations. En 2021, le concours s'appuie sur un nouveau mantra, très dans l'air du temps, après une crise qui a beaucoup marqué les esprits et, accessoirement, le porte-monnaie des Français. « Une nourriture saine, nappée de plaisirs, et qui reste abordable ». Tout est là, dans ce triptyque, pour penser l'assiette de demain, voire d'après-demain.

« Plusieurs études et même des appels à projet d'avenir - je pense à ceux de l'ANIA - ont très récemment mis l'accent sur l'importance de ces trois notions, de plaisir, de nutrition, et de coûts abordables », insiste Dominique Ladevèze. « Il faudrait être aveugle pour ne pas voir que le monde a changé en un rien de temps, qu'il y a clairement un avant et un après l'année 2020. Il faut donc nous aussi nous remettre en question. Avec les étudiants, nous sommes prêts à partir d'une page blanche, et à inventer dans ce cadre-là. Nous voulons être des précurseurs, tous ensemble, pour imaginer cette nouvelle alimentation, en tenant compte, bien sûr, du contexte économique et social ». En somme, faire plaisir au consommateur, en pensant à sa santé et à son bien-être... ainsi qu'à son porte-monnaie !

<https://database.ecotropheia.org/produits>
<https://carresfutes.fr>
<https://www.kolectou.com/>
<https://www.hari-co.com>
<https://hoope.fr/>

Lady Culottée, Toujours aussi culottée

C'était en 2019. Clarisse Meslier et Justine Petit, toutes deux issues d'ONIRIS, faisaient partie d'une équipe de six personnes qui participait au concours ECOTROPHELIA. Avec un projet pour le moins original. Et pourtant à la fois utile et dans l'air du temps. « On s'est vraiment demandé pourquoi personne n'y avait pas pensé plus tôt », souligne Clarisse avec un brin de malice. Il est vrai qu'avec le recul l'innovation de Lady Culottée sonne comme une évidence, en comblant un grand vide. L'idée ? Un produit alimentaire qui accompagne les femmes pendant leurs périodes de menstruation.

« On s'est rendu compte que le marché ne proposait presque rien dans ce domaine », explique Clarisse. « En gros, les femmes n'avaient le choix qu'entre des médicaments, des tisanes, et des compléments alimentaires », abonde Justine. « C'est bien, mais ce n'est certainement pas assez. Et surtout, ça fait complètement l'impasse sur l'aspect alimentaire », renchérit Clarisse. Or on peut faire quelque chose dans ce domaine pour aider les femmes à traverser cette période plus facilement ».

Après une série d'études et de tests, le produit voit le jour. Un produit qui met l'accent sur la naturalité, et qui permet de soulager un petit creux, sans se sentir malade, sans culpabiliser. Et surtout un produit qui apporte du plaisir, pour faire du bien tant à son esprit qu'à son corps. Résultat, Lady Culottée concocte une tartelette au chocolat, fourrée avec une ganache, et une purée de fruit, infusée aux plantes. Sans oublier une coque en chocolat, et des extraits d'algues - dont le fort goût n'a pas été facile à neutraliser - à l'intérieur de la gourmandise. Nutriments, fer, magnésium... tout est fait pour apporter aux femmes l'énergie dont elles ont besoin.

Sur le concours, les retours sont excellents. Le jury technique et le jury national apprécient l'innovation. Et dans les allées d'ECOTROPHELIA, Lady Culottée attire l'attention d'un professionnel de Nestlé. Deux ans plus tard, Clarisse et Justine reprennent le flambeau en intégrant l'accélérateur R&D de Nestlé, basé à Lausanne. Une toute nouvelle dimension. Un rêve pour les deux complices, et pour les femmes, qui ne font que commencer ! Et un grand merci à... ECOTROPHELIA !





ECOTROPHELIA, BIEN PLUS QU’UN CONCOURS

Aujourd’hui, ECOTROPHELIA est devenu bien plus qu’un concours. C’est un véritable laboratoire d’innovation arrimé à un réseau d’établissements universitaires, autour de programmes nationaux pilotés dans le cadre du Plan d’Investissement d’Avenir.

HILL-HYBRID INNOVATIVE LEARNING LAB
<https://hill.ecotrophelia.org/>

Le Programme d’Investissement d’Avenir (PIA 3) dans le cadre de l’appel à projets Nouveaux Cours Universitaires, a choisi de soutenir le projet Hill qui fait entrer la formation des cadres du secteur alimentaire dans l’ère numérique.

En 2018, avec le projet HILL, le réseau d’établissements se propose de partager leurs ressources, de développer des outils communs, des projets de formations et d’introduire des innovations pédagogiques grâce au numérique pour former à la conduite de projets d’innovations en matière d’aliments avec les acteurs socio-économiques.

L’originalité du projet HILL réside dans le réseau d’établissements d’enseignement supérieur impliqué. Au-delà des formations initiales, s’y ajoutent les compétences de formateurs en apprentissage (réseau IFRIA) et en formation continue (réseau OPCALIM). L’ambition est que les savoirs cumulés chez l’ensemble des acteurs du projet participent à l’évolution des enseignements, au bénéfice d’une meilleure formation dans le domaine de l’innovation et de la conception des aliments par des pédagogies actives par projets.



NUMÉRIQUE ET FAB LAB

Les apprenants disposeront d’ici trois ans de 3 outils complémentaires : de façon inédite, un «Hybrid-LAB» sera construit et regroupera un Learning-LAB, laboratoire d’apprentissage innovant au service des besoins de formation et fondé sur les possibilités offertes par les technologies numériques, un Fab-LAB, premier réseau français de moyens technologiques des partenaires du projet, et un Virtual-LAB, laboratoire numérique en réseau, regroupant les outils numériques partagés et notamment des simulateurs, dispositif original et performant d’apprentissage.

INNOV’IN FOOD



Première plateforme collaborative entre Universités et entreprises du secteur alimentaire
<https://innovinfood.ecotrophelia.org/>

Chef d’entreprises, si vous voulez :

- Innover pour augmenter votre Chiffre d’Affaires
 - Augmenter la rentabilité des processus d’innovation
 - Identifier des idées prometteuses
 - Elargir vos gammes par du «sourcing» de produits innovants
 - Lever un verrou technique, avoir accès à des compétences pointues et à des outils des plateformes technologiques des Grandes écoles et Universités Françaises
- Innov’In Food est un réseau d’excellence à votre service ! un guichet unique répondant à vos projets d’innovation grâce à la réalisation de partenariats.

Une fois membre du "Club de Partenaires", vous pourrez :

- Soumettre confidentiellement à la plateforme, guichet unique des problématiques de l’entreprise ;
- Identifier et acquérir des produits issus de projets étudiants en vue d’une commercialisation ;
- Rechercher un concept innovant en s’appuyant sur la créativité des étudiants (Food Hackathon ...) ;
- Développer un produit d’A à Z grâce aux projets étudiants

Interlocuteur unique des entreprises, Innov’in food garantit anonymat et confidentialité.

IDEONIS

un outil de formation en ligne

<https://moodle.ecotrophelia.org/login/index.php>

IDEONIS est utilisé pour accompagner l’apprentissage des étudiants dans le cadre des projets du concours ECOTROPHELIA. L’outil peut également être utilisé dans le cadre de formations continues courtes spécifiques, aussi bien qu’en appui opérationnel à des projets d’innovation pour les professionnels du secteur agroalimentaire. IDEONIS contient à la fois des supports de connaissances qui apportent les notions de base nécessaires à la réalisation du projet, ainsi que des quiz ludiques et spécifiques pour faciliter l’acquisition de ces connaissances sous la forme de QCM.

- Outil d’aide aux apprentissages, visant à accompagner l’acquisition des connaissances de base nécessaires pour la réalisation de l’ensemble des étapes d’un projet d’innovation.
- IDEONIS aborde un projet de développement produit de A à Z, depuis la phase de créativité jusqu’à la simulation de la production industrielle et de la commercialisation.
- IDEONIS guide les acteurs du projet dans l’acquisition de connaissances de base, indispensables pour maîtriser chacune des étapes-clés du projet (Stratégie projet, écoconception, marketing, développement produit, QHSE, production).



Avec les seniors pour cible,

POFiné avait vu juste !

C’était il y a déjà un an. À l’époque, l’épidémie de Covid-19 touchait la France depuis quelques semaines à peine, et les pouvoirs publics et les médias se préoccupaient enfin du sort des seniors. De nos aînés. Mais l’équipe de POFiné avait déjà, elle, dans ses cartons, une idée très originale : un dessert adapté aux seniors résidant en maison de retraite ou en EHPAD, à consommer en fin de repas ou en en-cas.

POFiné allie le moelleux d’une génoise imbibée de jus de fruit et la légèreté d’une mousse de fruit. Sa bi-texture rappelle de façon ingénieuse le bon goût des pâtisseries de l’enfance ! « *Dans un premier temps, nous avons testé notre produit auprès de seniors, qui ont retenu les saveurs pêche et poire. Ensuite, nous avons mené une enquête pour valider l’ensemble du produit. Les 23 seniors qui ont participé à cet échantillon ont donné une note d’appréciation globale de 7,5/10* », explique Juliette Stym-Popper, cheffe de projet de l’aventure POFiné.

« *Mais nous avons aussi mené une enquête auprès d’une équipe médicale composée essentiellement de diététiciens et de gériatres, pour concevoir avec eux un produit vraiment complet, qui apporte également du plaisir dans l’alimentation santé des seniors.* » Le fait est que POFiné cible davantage l’apport en protéines sur la conception du produit. De plus, POFiné contribue à l’apport en oméga 3 (pour aider à lutter contre les troubles cognitifs), et en fibres (qui contribuent au bon fonctionnement du système digestif).

Devant les jurys techniques et nationaux d’ECOTROPHELIA, POFiné fait bonne impression. Très bonne impression, même. « *Le concours a vraiment représenté pour nous un horizon à atteindre, avec de multiples étapes intermédiaires pour mener à bien notre projet. Mais surtout, le cahier des charges, très précis, nous a obligé à réfléchir à tous les tenants et aboutissants de l’aventure POFiné, de la conception d’un produit, jusqu’à l’innovation, en passant par le design et le projet d’équipe* », souligne Juliette Stym-Popper. À l’arrivée, POFiné obtient deux prix, le trophée d’Argent, ainsi que le Prix spécial Nutrition. Deux récompenses qui ne passent pas inaperçues.

« *ECOTROPHELIA, ce n’est pas seulement un apprentissage du monde de l’agroalimentaire, c’est aussi une obligation de se dépasser et une opportunité unique de construire son avenir, de franchir de nouveaux paliers.* » Grâce aux projecteurs du concours, l’équipe a fait une très belle rencontre, d’un professionnel, particulièrement séduit par l’originalité de POFiné, et qui lui a ouvert dans la foulée quelques portes. Des discussions sont d’ailleurs en cours. « *Mais, sans attendre, nous sommes en train de retravailler notre recette, pour l’optimiser. Ensuite, nous voulons la tester à l’échelle d’un Ehpad, avant de la commercialiser à la fin de l’année 2021* ». Le rendez-vous est pris !

Contact POFiné :
<https://pof-ine.fr/>
contact@pof-ine.fr



CRÉATIVITÉ, PARTAGE & PASSION

Le futur de l'innovation food continue de s'écrire

Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA a donné naissance à 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays européens. Et, au total, une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents unique en Europe (Hari&Co, Hoope, Carrés Futés/CarréLéon, etc...).

En lien étroit avec des fédérations de l'alimentation et des filières interprofessionnelles, ECOTROPHELIA répond aux besoins des industriels de l'alimentaire en termes de Ressources Humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation. Les établissements d'enseignement supérieur du réseau ECOTROPHELIA apportent des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires.

01 – JUIN 2018

«L'innovation est un sport à risque»

Xavier Terlet, Protéines XTC / Membre du Jury National depuis 2016



02 – OCTOBRE 2018

«ECOTROPHELIA encourage les étudiants les plus brillants à opter pour une carrière dans l'industrie agroalimentaire et leur donne une opportunité unique d'acquérir des compétences clés en participant à cet exercice pratique de création d'entreprise et de développement de produit éco-innovant».

Bertrand Emond, Head of Membership & training, Campden Bri UK / Président du Jury Europe 2018



03 – JUIN 2019

« ECOTROPHELIA, c'est stimulant par la qualité des travaux et l'enthousiasme des candidats et de leurs enseignants. Les présentations au jury témoignent dans leur forme de la qualité de fond de leur travail d'équipe, de ce qu'ils ont su s'apporter les uns aux autres».

Laurent Cousin, Directeur Groupe Recherche et Développement de Sodexo / Président du Jury national 2019



05 – SEPTEMBRE 2020

«La transformation des aliments pour aller vers des produits toujours plus sains et qualitatifs est un des défis pour le futur».

Philippe Mauguin, PDG de l'INRAE, Institut national de la recherche, pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement / Président du Jury national 2018 et 2020



04 – OCTOBRE 2019

«L'enseignement supérieur est fortement lié à l'innovation, en particulier pour les produits alimentaires»

Gilles Trystram, Directeur Général AgroParisTech



06 – OCTOBRE 2020

«ECOTROPHELIA est un grand concours d'innovation étudiant plein d'énergie positive et d'inspiration pour l'industrie. C'est aussi une fenêtre sur l'avenir de l'alimentation telle qu'elle est vue par la jeune génération.»

Christoph Hartmann, Academic Alliances & Expertise Development Lead Nestlé Research Center / Président du Jury Europe 2019 et 2020



L'ÉDITION FRANCE 2021 À NANCY

À Nancy et en Région Grand Est, c'est une vraie dynamique qui s'est organisée dès le souhait pour l'ENSAIA d'accueillir le concours ECOTROPHELIA.

Tout d'abord, les Universités se sont fédérées, ENSAIA, Collégium L-INP, Université de Lorraine, ENSTIB, UHA-FMA, ENSAD afin de proposer un projet concret et porteur dans la tradition de l'histoire du concours et avec un regard tourné vers le futur.

Les collectivités locales, Région Grand Est, Métropole du Grand Nancy, Département 54, Ville de Nancy ont accueilli la nouvelle avec envie, attractivité et volonté de mettre en avant les nombreuses forces en présence pour l'innovation alimentaire en Grand Est !

Les structures de promotion de l'innovation et de l'entrepreneuriat comme les incubateurs d'excellence, Incubateur lorrain et Grand Nancy Innovation, l'entreprise C&DAC, le CRITT Agria Grand Est, le Pôle entrepreneuriat étudiant lorrain (PeeL) se sont fédérées pour faire de cette première à Nancy, un événement national pour l'innovation alimentaire.



ENSAIA
École de
l'Innovation et de la Transition
NANCY

Guido RYCHEN

Directeur ENSAIA

École de l'Innovation et de la Transition, l'ENSAIA a pour ambition de former des ingénieurs œuvrant pour la production d'une alimentation sûre, de qualité, en quantité suffisante, produite dans des conditions durables sur les plans économique, social, et environnemental. Ces nouvelles générations d'ingénieurs seront capables de développer des filières de productions et de transformation alliant performance économique et sociale, aptes à relever le double défi de la compétitivité, par l'innovation, et les transitions agroécologique, agroalimentaire et agroénergétique. École à Vivre, l'ENSAIA se caractérise aussi par une vie étudiante dense et riche. L'école accompagne et valorise l'engagement, l'esprit d'initiative et le sens des responsabilités de ses élèves.

« Le concours national ECOTROPHELIA, que l'école accueillera dans sa phase des épreuves finales en 2021 et 2022, s'inscrit pleinement dans cette dynamique et traduit concrètement le leadership de l'ENSAIA dans les processus de management de l'innovation alimentaire. ».

Guido RYCHEN, Directeur ENSAIA



L'UNIVERSITÉ DE LORRAINE



FAIRE DIALOGUER LES SAVOIRS, C'EST INNOVER

Nos valeurs : Universalité, Créativité, Réflexivité, Solidarité, Responsabilité

L'université de Lorraine place toute son énergie au service de la production et du partage des connaissances. Elle s'engage pour l'élévation du niveau de formation des citoyens, en s'appuyant sur une dynamique de recherche intensive, aussi bien fondamentale qu'appliquée. Université de tous les savoirs, l'Université de Lorraine promeut la mutualisation des savoirs. Des sciences fondamentales aux sciences humaines, elle crée des écosystèmes trans-disciplinaires au service de l'innovation, qui accélèrent le passage de la connaissance aux applications. Au cœur de l'Europe, l'Université de Lorraine s'appuie sur un réseau d'universités partenaires dans la Grande Région et dans le monde. Elle fonde son rayonnement international sur la mobilité des chercheurs, enseignants chercheurs et étudiants et l'internationalisation de ses formations.

COLLEGIUM
L-INP

LORRAINE INP, PREMIER PÔLE DE
FORMATION D'INGÉNIEURS EN
FRANCE

LORRAINE INP, 1^{er} pôle de formation d'ingénieurs en nombre d'ingénieurs diplômés en France, fédère 11 grandes écoles publiques regroupées au sein de l'université de Lorraine et propose 22 diplômes d'ingénieurs habilités par la CTI dont 9 sont accessibles par alternance ou apprentissage.

Adossées à des laboratoires de recherche de renommée internationale, partenaires de centaines d'universités sur tous les continents, nos écoles d'ingénieurs travaillent aux grands défis scientifiques, sociétaux, technologiques et économiques de demain dans un large spectre de disciplines. Avec plus de 60 spécialités et des parcours transverses entre écoles, Lorraine INP couvre la totalité des champs scientifiques et technologiques.

Lorraine INP travaille au service du monde socio-économique pour anticiper les innovations technologiques nécessaires au développement des entreprises et former des ingénieurs en adéquation avec les besoins en compétences du monde du travail.

Les élèves ingénieurs confrontent et développent leurs connaissances et leurs compétences au contact du monde économique tout au long de leur formation à l'occasion de stages, de cours dispensés par des intervenants extérieurs, de parrainages, de visites d'entreprises, de forums métiers, de projets d'ingénierie réalisés pour le compte d'entreprises, de projets de fin d'études, etc.

En s'appuyant sur des laboratoires de recherche reconnus internationalement et sur des partenariats industriels privilégiés, les onze écoles de Lorraine INP se positionnent sur les plus grands enjeux sociétaux dont l'alimentation et l'innovation.

« Les élèves-ingénieurs de nos écoles seront demain, celles et ceux qui vivront, travailleront, prendront des responsabilités et décideront dans un monde largement plus complexe qu'aujourd'hui. Ils en ont conscience. C'est leur créativité, leur enthousiasme, leur réalisme face aux enjeux de notre planète qui seront la réponse adaptée au contexte. L'organisation des épreuves finales d'ECOTROPHELIA par l'ENSAIA s'inscrit dans cette démarche et cette noble cause : Nourrir l'humanité. », **Pascal TRIBOULOT**, Directeur de Lorraine INP



LORRAINE INP
les talents se lèvent à l'Est



Réalisation
des Trophées

La remise des Trophées est une étape incontournable et attendue du concours. Personnalisés avec le profil ECOTROPHELIA représentant l'identité du concours depuis l'origine, les Trophées seront réalisés par L'ENSTIB, École Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois d'Épinal, pour cette édition. Les lauréats recevront ainsi des Trophées en bois, «Made in Vosges» réalisés par Julien Lallemant. Ces trophées modernes et éco-conçus valorisent le bois comme matière première et le savoir-faire d'une école assez unique en son genre et qui «envoie du bois» ! Quelques photos pour suivre la fabrication... mais chut... découverte des Trophées le jour J !

Entretien avec
Bernard ROVEL

Vice-Président du Jury Technique ECOTROPHELIA France 2021

21 ans après la création du concours et plus de 10 ans après avoir pris du recul professionnellement, vous serez Vice-Président du jury technique du concours ECOTROPHELIA France aux côtés de Françoise GORGA, Directrice Recherche et Innovation de l'ANIA.

Quelle est votre première impression ?
Une certaine fierté et une grande reconnaissance aux organisateurs de cette 22^{ème} édition du concours ECOTROPHELIA.

Fierté, car en regardant l'importance actuelle de ce concours, je considère que c'est pour moi un grand honneur que d'avoir été choisi pour cette fonction de Vice-Président du Jury Technique. Reconnaissance, parce qu'effectivement si on remonte aux origines de TROPHELIA, j'ai participé, avec une dizaine d'autres et particulièrement Dominique LADEVEZE, cheville ouvrière depuis toujours de cet évènement, à la réunion fin 1999 à Avignon, où nous avons acté la création du Concours TROPHELIA « Trophées étudiants de l'innovation alimentaire », sur le modèle de ce qui se faisait depuis quelques années, entre les étudiants de l'ISEMA et de l'IUP « Produits de consommation alimentaire » de l'Université d'Aix-Marseille. Ce concours se révèle être un soutien pédagogique parfait dans sa conception aux étudiants qui se destinent à travailler dans la mise au point de nouveaux produits alimentaires.

Ce sont 22 produits qui défendront le titre à Nancy, que pensez-vous de cette sélection ?
Nous avons en effet à juger 22 produits portés par environ 160 étudiants de 23 établissements d'enseignement supérieur qui seront à Nancy pour cette 22^{ème} édition. Les projets sont extrêmement variés allant des produits pour l'apéritif aux plats cuisinés, aux produits d'accompagnement sans oublier les boissons, j'ai noté aussi plusieurs plats carnés, ce qui est assez rare dans ce concours, des projets tous très intéressants et qui vont être difficiles à départager.

Vous avez beaucoup de recul avec ce concours et peut-être quelques anecdotes ?
On ne peut pas s'occuper d'environ 120 étudiants en 9 éditions du concours sans quelques anecdotes et souvenirs. Tout d'abord en 2001 et un très beau projet «les yaourts des 4 Saisons», yaourts sur lits de légumes, TROPHELIA d'Or, excellent produit trop en avance sur son temps et que nous n'avons jamais pu faire admettre aux différents services marketing approchés... dommage.

Quand vos étudiants mettent au point une glace, je pense à un dessert glacé aux saveurs de pains d'épice, ou à une glace aux légumes et épices (TROPHELIA de bronze) et que vous devez transporter ces glaces de Nancy à Avignon, que le temps est compté et que vous n'avez pas les moyens de les confier à des professionnels du transport... la solution est d'utiliser une glacière à générateur de froid, de la neige carbonique et votre voiture personnelle, à l'arrivée... la glace n'est pas dégelée mais la glacière est collée à la banquette.

Une dernière anecdote et un très bon souvenir aussi... Juin 2006, le soir de la fin du Concours se jouait lors de la coupe du monde de football un match France-Brésil. A Nancy, Eduardo, chef du projet "Aperio" (Bouchées apéritives) était un étudiant brésilien qui avait mis au point ce produit avec quatre partenaires, excellent projet très abouti (tant au point de vue de sa formulation que de son emballage) ... et le Président du Jury National s'adressant à lui... « Si vous gagnez ce concours, il faut absolument nous laisser gagner le match ce soir... ». Résultats : Apério a gagné le TROPHELIA d'Or et... la France a battu le Brésil en demi-finale de la Coupe du Monde de Football !

Bernard ROVEL
Vice-Président du Jury Technique 2021



Entretien avec
Camille BLOCH

ENSAIA 2016
Co-Fondatrice de Carrés Futés.

Je suis la co-fondatrice de CarréLéon, start-up que j'ai créée suite au concours ECOTROPHELIA. En 2016, nous avons eu la chance de remporter les trophées Or France et Europe avec nos tablettes de légumes CarréLéon ; ayant l'envie d'entreprendre j'ai décidé de poursuivre le projet en créant ma boîte. Depuis 2018 nous commercialisons nos carrés de légumes sous la marque Carrés Futés, nous avons étoffé notre gamme qui compte désormais dix produits dont des tablettes de fruits à pâtisser. Nos produits 100% naturels sont uniquement composés de fruits ou légumes et de beurre de cacao et s'utilisent pour cuisiner à la maison de manière facile, pratique et ludique. Nous sommes aujourd'hui huit personnes dans l'équipe et comptabilisons plus de mille points de vente partout en France.

Quelles sont les principales compétences que vous avez développées à l'ENSAIA et qui vous servent au quotidien dans votre métier actuel ?
L'ENSAIA m'a permis d'appréhender les différentes facettes du métier d'ingénieure agroalimentaire, grâce à une formation pluridisciplinaire. Les divers cours, les nombreux projets et les stages m'ont permis de comprendre le fonctionnement d'une entreprise, ses enjeux et ses acteurs. Dans mon quotidien, je suis confrontée à tous les domaines de l'entreprise et je dois œuvrer à presque tous les postes, cette vision transversale est donc primordiale !

Quel souvenir gardez-vous de votre participation au concours ECOTROPHELIA ?
ECOTROPHELIA est pour moi une expérience inoubliable. Cela a certes été le point de départ de ma vie professionnelle, mais c'était avant tout un projet génial à mener en tant qu'étudiante.

Il y a d'abord eu la phase de conception du produit à l'école, très enrichissante car nous avions carte blanche et énormément d'autonomie. C'est une chance incroyable de pouvoir gérer de A à Z un produit, quasiment grandeur réelle, avec un véritable enjeu à la clef.

Et ensuite la phase à Avignon, avec sa très grande dose de stress ! Défendre son projet devant des professionnels de renom nous a fait vivre des moments que nous n'aurions jamais pu vivre autrement. Je pense que c'est l'expérience la plus formatrice que j'ai eu lors de mon cursus.

Que voudrez-vous dire aux étudiants qui participent à ECOTROPHELIA cette année ?
Prenez du plaisir et profitez à fond ! Participer à ECOTROPHELIA n'est pas de tout repos mais malgré tout, profitez de chaque instant et dites-vous que vous avez de la chance de vivre ça. Victoire ou pas, tout le monde sort enrichi de cette expérience !





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.

2 ECOTROPHELIA 2021

FOOD HACKATHON



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 2021 au cœur de la cité ducale, dans le cadre des Food Innovation Days. 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). 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 !

Christophe MARI, Président délégation régionale PACA CORSE de Restau'Co

« Des projets innovants qui nous interpellent et dynamisent nos secteurs de la restauration et de l'alimentation. »

Hubert CARRÉ, Ex-Directeur Général du CNPMM, pour France Filière Pêche

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

Marc PAGES, 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, Eleveur

« 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. »

Établissements participants

L'Institut Agro | AgroCampusOuest, AgroParisTech, Audencia, ENSAIA – Université de Lorraine, ENSGSI – Université de Lorraine, ESSEC Business School, ICN Business School, L'Institut Agro | Montpellier SupAgro, ONIRIS, Peel, SupBioTech, UniLaSalle Beauvais, Université de Haute Alsace, Université de Technologie de Compiègne.





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).



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.





INTERBEV, organisation interprofessionnelle de l'élevage et des viandes est heureuse d'être partenaire de cette nouvelle édition du Food Hackathon. Nous savons que l'enthousiasme, le dynamisme et l'imagination des étudiants est un formidable ferment pour l'innovation de notre filière. Et quel beau symbole que de sortir de la crise sanitaire en libérant les énergies créatives !

La filière élevage et viande travaille à 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 à 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. » signée "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.

Crédit : INTERBEV / Photographie : Spatule Prod



© INTERBEV / Photographie : Guillaume GAUTE

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 est fier d'être partenaire du Food Hackathon dont il attend des idées de produits ou de services qui répondent au triptyque : bon dans mon assiette, bon pour moi et bon pour la planète !



© Philippe DUFOUR/Interfel



Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, est partenaire de cette nouvelle édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA, qui se tient cette année à NANCY, 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 soutenir la consommation des fruits et légumes frais. Les professionnels de la filière font preuve de créativité au service des fruits et légumes frais et pour inventer notre futur alimentaire et favoriser l'accessibilité des fruits et légumes. Notre rôle est de sensibiliser les jeunes et le monde de l'innovation de l'intérêt qu'ils peuvent avoir de travailler sur nos produits.

L'année 2020 fût marquée par une augmentation de la consommation des fruits et légumes frais. Se retrouvant à la maison, les français ont profité de cette parenthèse pour retrouver ou découvrir le plaisir de cuisiner. Néanmoins, la consommation moyenne des Français se situe autour de 300g par jour de fruits et légumes frais, bien en dessous des 400g journalier (correspondant aux fameuses 5 portions) recommandés par l'OMS. Les fruits et légumes frais sont un atout santé indispensable pour contribuer à la lutte contre de nombreuses maladies.

Cette édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA se tiendra en même temps qu'ECOTROPHELIA, dont ce sera la première édition en dehors d'Avignon. Pour ce nouveau format délocalisé, l'équipe d'organisation réserve quelques nouveautés.



© Philippe DUFOUR/Interfel

L'an dernier, Interfel a déployé une plateforme collaborative d'intelligence collective qui est le support de l'innovation dans les fruits et légumes frais. 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 participant et le meilleur pour ce nouveau format.



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 !



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.





3

ECOTROPHELIA 2021

LES PRIX ET LES JURYS



Pour sa 22^{ème} édition le concours offre 13 prix et plus de 30 000€ pour stimuler l'imagination éco-innovante et saluer l'excellence des étudiants des universités et grandes écoles.





ECOTROPHELIA France
Innovation Alimentation Seniors (4000 €)

NOUVEAU

Nouveau défi proposé par ALIM 50+

ALIM 50+ et AG2R LA MONDIALE lancent et dotent le trophée Innovation Alimentation Séniors. En observant les produits récompensés au palmarès des dernières années, ALIM 50+ a constaté que les établissements d'enseignement supérieur participant au réseau ECOTROPHELIA ont réellement apporté des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires. L'innovation, parfois disruptive, est justement un besoin prévalent dans le monde de l'alimentation des seniors "jeunes" ou âgés, et c'est aussi un enjeu permanent des travaux d'ALIM 50+. C'est pourquoi dès cette année, et pour les trois ans à venir, avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE, nous lançons et dotons le Trophée Innovation Séniors.



LE PRODUIT ALIMENTAIRE CANDIDAT AU PRIX ECOTROPHELIA FRANCE INNOVATION ALIMENTATION SÉNIORS DOIT RÉPONDRE À TOUS LES CRITÈRES DU CAHIER DES CHARGES, AINSI QU'AUX EXIGENCES SUIVANTES :

1. Cibler les jeunes seniors bien-portants (tranche d'âge 50-65 ans) pour prévenir précocement les risques de développer après 65 ans des maladies chroniques dont la prévalence ne cesse d'augmenter très tôt.
2. Favoriser des habitudes alimentaires saines en suivant par exemple les recommandations du PNNS 4, notamment par la correction des constats d'INCA 3, entre autres pour pallier le déficit en vitamines B9, C, D, E, oméga 3, sélénium, etc...
3. Être un aliment (pas un médicament ni un complément alimentaire), et préféablement un aliment «courant», sans exclure toutefois la possibilité d'une DADFMS (Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales).
4. Reposer sur une innovation dont l'objectif est :
 - de développer une gamme de produits accessible à toute la classe d'âge concernée ;
 - d'envisager par la suite une adaptation de la gamme de produits à la restauration hors-foyer ;
 - d'imaginer les extensions de cette gamme de produits à des usages ou à des moments de consommation usuels ;
 - de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population concernée, et en particulier de suggérer une stratégie de distribution et de communication claire et adaptée à la population-cible, souvent insensible ou revêche dès qu'on leur parle de leur santé future.

Par ce trophée, ALIM 50+ et AG2R LA MONDIALE invitent les participants à imaginer le produit qu'ils aimeraient consommer demain.

Les participants ont pu s'appuyer sur les outils mis à disposition par ALIM 50+ dont certains sont disponibles en accès libre sur le site www.alim50plus.org :

- L'alimentation préventive des «Jeunes seniors» : Les MOOC et le Livre Blanc.
- Les comptes rendus et résultats du Groupe de travail « Comment parler aux Jeunes seniors ».
- Newsletters et webinaires scientifiques,
- et l'ensemble des études réalisées par les adhérents et partenaires d'ALIM 50+.

Proposer des produits
de qualité, sécurisés,
bons pour la santé,
sans omettre le plaisir
qu'ils procurent pour le
«bien vieillir»



NOUVEAU

ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses (4000 €)



Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales, rejoint officiellement cette année le concours national ECOTROPHELIA comme partenaire. Ce soutien de Terres Univia illustre l'engagement de toute une filière pour stimuler l'innovation alimentaire, de l'amont à l'aval. L'interprofession propose ainsi aux étudiants de concourir à un tout nouveau prix qui récompense une innovation alimentaire valorisant les légumineuses françaises.

En effet, les légumineuses représentent l'une des solutions pérennes à la transition agricole et alimentaire. Les replacer au cœur de notre alimentation et de nos systèmes de culture est un enjeu majeur pour répondre aux grandes problématiques de demain. Le pois, la féverole, le soja, le lupin, les lentilles ou encore les pois chiches sont de vraies pépites pleines de potentiel et de promesses, aussi bien pour la nutrition que pour l'environnement.

En proposant aux futurs ingénieurs de découvrir et d'exploiter la richesse de ces graines, Terres Univia favorise l'émergence de projets alimentaires novateurs autour des légumineuses. Objectif : susciter un réel plaisir à les consommer, mais aussi inventer de nouvelles formes et de nouveaux usages. Le Prix "ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses" nous promet de beaux projets à découvrir !

Remettre les légumineuses au cœur des assiettes et réinventer leur consommation : Le défi proposé aux étudiants par **Terres Univia**

Terres Univia s'engage pleinement, et avec enthousiasme, dans cette édition 2021 en proposant le prix "ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses".

« Nous sommes fiers de participer en tant que partenaire à ce grand concours de l'innovation alimentaire. Proposer un prix "légumineuses" n'a rien d'anodin, car elles constituent un enjeu fondamental de l'alimentation de demain et l'un des piliers de la souveraineté protéinique française. Les placer au centre de l'attention constitue une nécessité absolue ! Remettre ce trophée, c'est tout d'abord l'occasion de valoriser et de promouvoir ces graines riches en protéines, véritables leviers pour une alimentation innovante et durable. Mais c'est aussi générer des projets prometteurs et identifier de nouvelles idées capables de soutenir les productions et transformations françaises de légumineuses », déclare **Antoine Henrion**, président de Terres Univia.

DES ATOUTS NUTRITIONNELS INCONTESTABLES

Les légumineuses ont de vrais atouts nutritionnels à valoriser ! Elles sont sources de protéines (20 à 40 % sur matière sèche), et permettent de diversifier et équilibrer les apports en protéines, aujourd'hui déséquilibrés. Les légumineuses contiennent également des fibres alimentaires trop peu consommées, des vitamines (B1, B2, B3, E) et des minéraux (potassium, phosphore, magnésium, zinc, manganèse, calcium et fer). Par ailleurs, leur faible index glycémique permet de stabiliser le taux de sucre et le niveau d'insuline.

A LA REDÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES

Encore faut-il que ces nombreux atouts soient connus. Si les légumes secs sont consommés depuis l'Antiquité, un adulte n'en mange aujourd'hui que... 7,7 g par jour. Et seulement 14,7% d'entre eux en mange régulièrement. Depuis les années 80, leur consommation a été divisée par 4 ! C'est la raison pour laquelle le programme national nutrition santé (PPNS) en a fait un allié de poids : une catégorie spécifique a été créée pour les légumineuses avec la recommandation d'en consommer à minima deux fois par semaine. Les légumineuses, naturellement riches en fibres et en protéines végétales, sont donc un atout majeur pour une alimentation équilibrée et à faire connaître !

LÉGUMINEUSES ET DURABILITÉ

Le pois, la féverole, le soja, le lupin, les légumes secs comme la lentille ou le pois chiche ont des atouts environnementaux exceptionnels. Ces légumineuses présentent en effet une particularité qui n'est pas donnée à toutes les plantes : une capacité à utiliser l'azote atmosphérique, grâce à des bactéries, pour leur croissance, permettant ainsi des économies d'énergies fossiles et une diminution des émissions de gaz à effet de serre. Les légumineuses sont également appréciées par les agriculteurs, elles enrichissent le sol en azote pour la culture suivante et s'intègrent ainsi parfaitement dans les rotations des cultures : ce sont des plantes incontournables pour la durabilité des systèmes agricoles. Que demander de mieux pour notre planète !



Chiffres clés

Les objectifs du plan filière à horizon 2028

- Être 100 % autonomes en protéines végétales pour l'alimentation humaine
- + 480 000 ha de légumineuses
- + 30 000 ha de légumes secs dont 13 000 ha en bio soit 90 000 ha de lentilles et de pois chiches

Pour plus d'informations : www.terresunivia.fr



DES GRAINES ADAPTÉES AUX NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

Ces précieuses graines ont, ainsi, tout pour plaire aux nouvelles tendances de consommation : les adeptes du flexitarisme en sont friands pour leur haute teneur en protéines et les adeptes d'une alimentation durable seront séduits par ces sources locales, durables et non OGM pour leur alimentation.

L'innovation alimentaire est l'un des leviers principaux pour remettre au goût du jour les légumineuses dans l'alimentation. Et la créativité des étudiants participant à ECOTROPHELIA permettra de proposer de nouvelles façons de les consommer et de révéler tout leur potentiel gustatif et nutritionnel. Les légumineuses doivent prendre leur place dans le cœur des consommateurs !

LÉGUMINEUSES ET AUTONOMIE FRANÇAISE

Les légumineuses sont un atout majeur pour le Plan protéines, l'un des chantiers prioritaires mis en place par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Son objectif ? Augmenter l'autonomie en protéines de la ferme France par une production locale et non OGM pour produire 100 % de nos besoins nationaux en protéines végétales pour l'alimentation humaine. Qui, mieux que les légumineuses, peut y répondre ?

L'innovation permettra d'accompagner la réalisation de ce défi prioritaire de souveraineté protéinique et alimentaire. De la conception de produits à base de légumineuses faciles à cuisiner et riches de multiples saveurs, à l'exploitation de la complémentarité de composition en acides-aminés avec les céréales, c'est là que ce concours, avec son vivier d'étudiants débordant d'idées innovantes et de projets prometteurs, prend tout son sens.

Si les légumineuses représentent l'une des solutions à la transition agricole et alimentaire, il est indispensable de les replacer au cœur de notre alimentation et de nos systèmes de culture. C'est un objectif majeur pour Terres Univia afin de répondre aux grands enjeux de demain pour diversifier les pratiques alimentaires mais aussi aider à créer une agriculture plus durable et diversifiée... avec à la clé de nouveaux produits valorisant les légumineuses made in France et 100 % plaisir !



ECOTROPHELIA France Mention Spéciale "France, Terre de Lait"

Le développement durable et les attentes du consommateur ont toujours été au centre des préoccupations de la filière laitière française. Avec France Terre de Lait, la filière laitière a engagé une démarche volontaire de responsabilité sociétale commune à tous ses acteurs : éleveurs, coopératives laitières et industriels laitiers privés, acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Elle est la référence de chaque litre de lait et de chaque produit laitier français, la garantie d'un haut standard de qualité et du savoir-faire des acteurs de la filière, reconnus jusque bien au-delà de l'Hexagone ! Les produits laitiers, au cœur du patrimoine gastronomique français, tiennent quant à eux une place essentielle dans l'alimentation de chacun. Or, la crise sanitaire a remis la question de la souveraineté alimentaire au cœur des débats. Cette souveraineté alimentaire ne sera possible, au sein de la filière laitière que si le défi du renouvellement des générations est relevé, et en allant par exemple faire découvrir aux professionnels de demain l'éventail de possibilités qui s'offrent à eux dans la filière laitière, de la fourche à la fourchette. La crise sanitaire a également bousculé les habitudes de consommation et multiplié le nombre de personnes en situation de précarité. Cette année encore, ECOTROPHELIA réunit de jeunes équipes talentueuses, qui ont à cœur de réfléchir à des produits innovants, durables, en phase avec les attentes des consommateurs, et accessibles à toutes les bourses. Parce que la responsabilité et la solidarité sont deux valeurs socle de la filière laitière que l'on partage avec ECOTROPHELIA, nous avons souhaité encourager ces acteurs du secteur agroalimentaire de demain, et c'est tout naturellement que cette mention spéciale «France Terre de Lait» a vu le jour.



CAPITALISER SUR LES PROGRÈS ET S'ENGAGER DURABLEMENT

Dans le prolongement des Etats Généraux de l'Alimentation, et du plan de filière que nous avons porté en tant qu'interprofession laitière, le 14 janvier 2020 nous nous sommes engagés dans une démarche volontaire de responsabilité sociétale commune au Cniel et à tous les membres de la filière. Elle fait écho aux évolutions économiques et réglementaires mais aussi aux grands bouleversements environnementaux et sociétaux. Convictions, engagements, adhésion et sens de la responsabilité fédèrent notre filière. Pour pouvoir être un acteur de demain, la filière laitière française doit s'engager aujourd'hui à expliquer ses pratiques et ses démarches de progrès. Baptisée France Terre de Lait, il s'agit d'une initiative ambitieuse d'engagement volontaire en matière de développement durable de la filière. Elle respecte les principes fondateurs de la norme internationale de responsabilité sociétale ISO 26000 : la transparence, l'écoute, le dialogue avec les parties prenantes et la mise en œuvre de progrès continus et responsables. Fin 2020, cette démarche a d'ailleurs été labellisée par AFNOR Certification au niveau 3 Confirmé.

1^{ER} JUIN - JOURNÉE MONDIALE DU LAIT



ENSEMBLE, CONSTRUISONS UNE FRANCE TERRE DE LAIT DURABLE.

Produire une alimentation sûre, saine, et accessible à tous, préserver l'environnement, respecter le bien-être animal et œuvrer pour le dynamisme de nos régions. Depuis longtemps, nous, professionnels du lait, répondons à ces enjeux. Nous avons adopté une démarche de progrès collective pour construire une filière laitière responsable et durable, créatrice de valeurs pour chacun de ses acteurs. Et ensemble, nous portons les couleurs de ces engagements.

Rassembler nos passions et faire savoir nos savoir-faire :
c'est tout le sens de France Terre de Lait !



Retrouvez-nous sur franceterredelait.fr



CRÉER DE LA VALEUR, MIEUX LA RÉPARTIR ET S'OUVRIRE AU MONDE

L'élan collectif et l'engagement de tous qui s'expriment dans France Terre de Lait répondent aux enjeux d'aujourd'hui et de demain : le changement climatique, le bien-être animal, le modèle de production et de transformation, la nécessité de produire une alimentation saine et durable, l'équité dans la répartition de la valeur entre tous les acteurs de la filière... c'est une démarche qui ambitionne d'ailleurs de nourrir les débats actuels de notre société autour de ces thématiques, et d'apporter des preuves concrètes de progrès continus et responsables aux sphères publiques, citoyennes et politiques.

France Terre de Lait poursuit donc la longue histoire du modèle laitier français, et la filière souhaite qu'elle devienne le dénominateur commun de tout le lait et de tous les produits laitiers produits en France. C'est ainsi que l'on développera la reconnaissance du savoir-faire français, et que l'on soutiendra, collectivement, la valorisation du lait et des produits laitiers sur l'ensemble des marchés en France et également à l'international.





ECOTROPHELIA France, Mention spéciale "Le groupe Casino soutient la Transition Alimentaire" (1 500 €)

Groupe Casino Nourrir un monde de diversité.

Le groupe Casino est un acteur clé et réputé sur le marché de la distribution en France et un leader du marché mondial de la distribution alimentaire, avec plus de 11 000 magasins dans le monde (France, Amérique Latine et Océan Indien). Le Groupe a constitué un portefeuille d'enseignes solides, dynamiques et complémentaires grâce à un effectif de plus de 220 000 personnes mues par leur passion pour la distribution et le service client, et a généré en 2020 un chiffre d'affaires net de 31,9 milliards d'euros.

Dans l'ensemble des pays où il est présent, le groupe Casino axe son développement sur les formats au potentiel le plus élevé et sur sa capacité d'adaptation afin de répondre aux besoins de ses clients pour aujourd'hui et pour demain. En France il est notamment présent avec les enseignes Casino, Franprix, Monoprix et Naturalia.

Fidèle à ses engagements de «Nourrir un monde de diversités», le Groupe est particulièrement engagé dans le développement de produits innovants, qualitatifs et bons en goût, plus sains, plus responsables et plus respectueux de l'environnement, posture que la crise sanitaire a renforcée. C'est ainsi la mission de la Mention spéciale «Le groupe Casino soutient la Transition Alimentaire» que le groupe Casino remettra pour la première fois lors du concours ECOTROPHELIA France 2021.

Le produit alimentaire candidat à la Mention spéciale "Le groupe Casino soutient la Transition Alimentaire" doit répondre aux critères définis dans le règlement du concours ECOTROPHELIA France 2021 ainsi qu'à des exigences particulières.

IL DOIT :

- **être identifié par le consommateur comme un produit répondant aux attentes suivantes :**
 - bon et gourmand en comparaison de sa famille d'appartenance ou de référence (production de tests consommateurs appréciée),
 - sain avec des bénéfices santé validés en cohérence avec le PNNS 4 (plus fruits et légumes, plus de fibre, rééquilibrage de l'apport en protéines au profit du végétal, moins de sel de sucre et de gras), un Nutriscore meilleur que sa famille d'appartenance (ou à minima égal), une liste d'ingrédients la plus courte possible et «clean»,
 - responsable avec un maximum d'ingrédients d'origine France et/ou avec une valorisation de coproduits et/ou avec une formulation ou un mode de production luttant contre le gaspillage alimentaire et/ou des engagements solidaires (filiales),
 - destiné à être consommé par toutes les classes d'âge (hors alimentation pour bébés),
 - avec un packaging éco-conçu : moins d'emballage, un emballage plus durable, triable, recyclable et/ou à base de recyclé et/ou sans emballage (vente en vrac) ;
- **et/ou être identifié comme une solution facilitant la cuisine à domicile ;**
- **et/ou être identifié comme une solution pour une consommation plus végétale ;**
- **et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente, afin de le rendre plus compatible aux nouveaux modes de consommation (livraison à domicile par exemple) et créer de la valeur pour le consommateur.**

Le produit lauréat se verra offrir une dotation de 1 500 €, mais aussi la possibilité de "pitcher" devant les décideurs des enseignes du Groupe Casino en vue d'un potentiel référencement (septembre 2021).

MONOPRIX NATURALIA monop'

Casino franprix

PRODUITS DE QUALITÉ DEPUIS 1901



ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes (4000 €)

Depuis 2004 et la création du prix "Innovation Fruits et Légumes", Interfel (l'Interprofession des fruits et légumes frais) soutient et encourage l'innovation alimentaire à travers ECOTROPHELIA. Véritable incubateur d'idées, le concours a fait émerger de nombreux projets novateurs autour des fruits et légumes, conçus et imaginés afin de répondre à la fois aux nouvelles attentes des consommateurs et aux enjeux sociétaux. Des produits qui permettent aussi de dessiner un aperçu du paysage alimentaire de demain et d'aider la filière des fruits et légumes frais à mieux appréhender les défis à venir.

Convaincue que l'innovation alimentaire constitue un levier essentiel pour développer et pérenniser les filières agroalimentaires, Interfel soutient ECOTROPHELIA France depuis maintenant 18 ans. Parallèlement à sa participation au jury national du concours, l'interprofession a initié en 2004 le prix spécial "Innovation Fruits et Légumes" afin d'identifier et de faire émerger des projets qui valorisent spécifiquement les fruits et légumes frais. Ce prix, doté de 4 000 €, récompense chaque année les étudiants dont le travail contribue à rendre les fruits et légumes plus pratiques à consommer et plus accessibles, tout en veillant à la qualité nutritionnelle et au plaisir gustatif du produit. Les projets présélectionnés sont défendus par leurs créateurs devant un jury dédié composé de représentants d'Interfel, de professionnels de la filière et d'experts en agroalimentaire. En 2020, c'est l'équipe de l'École d'ingénieurs de Purpan qui s'est distinguée avec l'explosion de saveurs de sa "Bombe à l'ail", un "tartinable" apéritif à base de haricots blancs Tarbais (Label Rouge et IGP), d'ail rose de Lautrec (IGP) et d'amandes des Pyrénées.

Impliqué au sein du concours ECOTROPHELIA depuis 2012, Georges DANIEL, représentant de la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) et co-président du Groupe de Travail Innovation d'Interfel, préside le jury du prix "Innovation Fruits et Légumes" depuis 3 ans, avec fierté et enthousiasme. Pour sa 10^e année de participation, il rappelle la nécessité d'innover pour développer et pérenniser la filière des fruits et légumes. « Le comportement alimentaire évolue. Les projets développés par les étudiants mettent en exergue les nouvelles attentes de la société. Il est important pour la filière de suivre de près ces évolutions pour s'y inscrire pleinement, mais aussi d'accompagner la créativité étudiante. Aujourd'hui nous devons absolument encourager l'accessibilité des fruits et légumes frais, plus particulièrement auprès des jeunes qui sont les consommateurs de demain. L'innovation joue un rôle prépondérant pour rendre nos produits plus pratiques à consommer, répondre aux attentes des consommateurs et augmenter ainsi la consommation de fruits et légumes qui constitue un véritable enjeu de santé publique. »

RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Rythmés par les saisons, les fruits et légumes frais sont des produits fragiles, vivants et périssables, sensibles aux aléas climatiques et aux fluctuations du marché. Assurer aux consommateurs un approvisionnement constant avec une qualité et une fraîcheur optimales nécessite donc l'implication et le savoir-faire de tous les acteurs de la filière, du producteur au distributeur. Avec l'évolution des modes de vie et du comportement alimentaire, encourager la consommation des fruits et légumes frais constitue un véritable enjeu pour toute la filière qui doit s'adapter en permanence pour répondre aux attentes des consommateurs. Si la récente crise de la covid-19 a impacté les habitudes alimentaires, attirant davantage de Français en cuisine et orientant leur attention vers des produits sains et bons pour la santé, des freins à la consommation de fruits et légumes frais persistent malgré tout. Le manque de temps et de connaissances pratiques et culinaires figurent en bonne place. « Nous pensons que l'avenir se joue en grande partie autour de la notion de praticité des produits. Renforcer leur accessibilité auprès de tous et partout, est essentiel » souligne **Laurent GRANDIN**, président d'Interfel.

INNOVER POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE DEMAIN

Plus que jamais au cœur des préoccupations des Français, l'alimentation constitue un véritable enjeu sociétal, tant en matière de santé publique, de viabilité économique que de responsabilité environnementale. « La filière des fruits et légumes est 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 matière de qualité nutritionnelle, gustative et de protection de l'environnement. La crise que nous traversons place plus que jamais l'innovation au cœur de notre stratégie qui permettra de relever ces grands défis » assure Laurent GRANDIN.

LES JEUNES AU CŒUR DE L'INNOVATION

Afin de mieux appréhender les nouvelles attentes des consommateurs, et notamment des plus jeunes, il est important pour Georges DANIEL et Laurent GRANDIN de prendre en compte "l'angle de vue" des nouvelles générations. « Au travers de leurs innovations, les étudiants qui participent au concours ECOTROPHELIA apportent un véritable regard sur leur génération. Cette créativité doit être accompagnée afin d'aboutir à des projets qui parlent aux jeunes. » « Nous avons besoin de cette force innovatrice et créatrice qu'est la jeunesse, pour imaginer, créer de nouvelles tendances en inventant le produit qu'elle voudra consommer. C'est la raison pour laquelle nous avons à cœur de soutenir l'innovation alimentaire sous toutes ses formes et plus particulièrement les initiatives telles qu'ECOTROPHELIA. Le prix «Innovation Fruits et Légumes» est plus que jamais un véritable tremplin pour les idées et les produits de demain. »

Pour cette 22^e édition du concours, placée sous le thème "Une nourriture saine, nappée de plaisirs et qui reste abordable", Interfel invite les étudiants à prendre en compte toute la diversité des métiers de la filière (notamment la restauration hors domicile) et à explorer la création de services innovants pour faciliter l'accessibilité et la valorisation des fruits et légumes frais.





ECOTROPHELIA France Innovation Viandes (4000 €)

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

Les enjeux de durabilité et de qualité sont aujourd'hui au cœur des débats. INTERBEV, engagé depuis toujours dans une démarche durable et responsable - notamment avec le pacte sociétal – a obtenu le label Engagé RSE décerné par l'AFNOR. Pour faire connaître ses engagements, INTERBEV a la volonté d'élever le débat et d'ouvrir le dialogue entre les consommateurs, la filière et ses membres, à travers une communication sincère et transparente. C'est l'objet de la campagne Aimez la viande, mangez-en mieux.

En prônant une consommation raisonnée, éclairée et variée, INTERBEV accompagne l'évolution de la société et l'émergence des omnivores du 21^e siècle, les flexitariens. Il s'agit d'offrir au consommateur la possibilité de s'identifier, de mettre des mots sur ses usages, et par là, de s'inscrire dans un mouvement collectif Naturellement-flexitariens.fr

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

« Pour la filière viande, nous devons être capables de répondre aux évolutions de consommation et de distribution en multipliant nos offres » - **Denis Lerouge**, Directeur de la Communication INTERBEV

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

- être basé sur une ou plusieurs des viandes suivantes : bovine (bœuf, veau), ovine, caprine ou chevaline ;
 - et être identifié, par le consommateur, comme viande ou produit à base de viande ;
 - et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente, afin de le rendre plus compatible aux nouveaux modes de consommation et créer de la valeur pour le consommateur ;
 - et/ou apporter un service novateur et différenciant pour la valorisation de la viande à tous les stades.
- Les étudiants devront justifier le choix de la ou des viande(s) retenu(es) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique.

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





ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la Pêche française (4000 €)

Depuis 2019, France Filière Pêche accompagne le concours ECOTROPHELIA France, afin de promouvoir l'innovation sur le segment des produits de la mer et en particulier les produits issus de la pêche française. Unanimement reconnus pour leurs bienfaits nutritionnels, les produits de la mer sont pourtant souvent associés à une image de produits chers, difficile à préparer et peu accessibles pour une cuisine du quotidien. Les événements de l'année 2020 ont fortement impacté la manière de consommer les produits de la mer : les interruptions répétées dans l'activité de restauration hors domicile ont profondément impacté la filière, amenant les professionnels à repenser complètement leur mode de fonctionnement. D'autre part, les consommateurs, en attente de produits sains et pratiques, ont plébiscité de nouveaux formats, pré-emballés, sans pour autant transiger sur les attentes en matière de responsabilité environnementale et sociétale.



L'émergence d'une "préférence française" dans la consommation alimentaire redonne plus que jamais ses lettres de noblesses à la production agricole et aquatique, et renforce ainsi notre souveraineté alimentaire.

Forts de ces constats, les professionnels comptent plus que jamais sur les jeunes, millénials, consommateurs d'aujourd'hui et de demain, pour prendre le train de l'innovation. « Il est vraiment important pour nous d'être présents aux côtés d'ECOTROPHELIA, pour pouvoir imaginer, ensemble, avec les jeunes consommateurs, les innovations qui vont permettre aux futures générations de continuer à consommer du poisson », déclarait ainsi en 2020 **Marion Fischer**, Déléguée Générale de France Filière Pêche, et membre du Jury National ECOTROPHELIA.

LES TENDANCES DE CONSOMMATION EN 2021

Le premier confinement, qui a débuté en mars 2020, a vu un regain d'enthousiasme pour le "fait maison", et un plébiscite pour la cuisine des produits frais. D'après le suivi annuel de la consommation Kantar Worldpanel pour France AgriMer, ce sont les produits aquatiques qui ont le plus bénéficié de ce contexte, alors qu'en période pré-COVID, ces produits étaient beaucoup moins ancrés dans le quotidien des Français. Alors comment expliquer cette progression ? Si les surgelés ont largement bénéficié de la "crise sanitaire", les produits aquatiques frais ont eux aussi connu un regain d'intérêt en raison du bénéfice santé de ces produits, mais aussi grâce à un temps disponible pour la préparation des repas plus important (29 minutes en 2020). Les bénéfices santé des produits aquatiques, qui constituent toujours un atout de premier plan pour les consommateurs, ont particulièrement été appréciés par les consommateurs en temps de COVID. Les produits de la mer ont une concentration importante en vitamines, minéraux et en protéines, mais aussi en oligoéléments, comme l'iode, le zinc, le cuivre, le sélénium et le fluor. Les poissons gras, sont très bons pour la santé car ils contiennent des acides gras de type oméga 3, certains indispensables au bon développement et fonctionnement du système nerveux et qui contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires. Ces apports en oméga 3 sont plébiscités par les consommateurs, qui peuvent dès lors orienter leur choix d'achats de produits de la mer vers les poissons dit gras. Le saumon, espèce emblématique et particulièrement consommée en 2020, n'est pourtant pas la seule opportunité de "sourcer" les oméga 3 ; d'autres espèces de poissons "bleus" la sardine, le hareng ou le maquereau, et même la roussette, espèce très bon marché et sans arête, constituent de bonnes alternatives pour bien manger tout en variant les plaisirs.

Pour rappel, l'ANSES préconise de consommer 2 portions de poissons par semaine, en alternant poisson maigre (poissons dit "blancs") et poisson gras.

SOUTENIR LA FILIÈRE EN DÉVELOPPANT DE NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

La volonté de France Filière Pêche, depuis sa création, est de soutenir et rendre visible aux consommateurs les produits issus de la pêche des bateaux français, à travers la marque collective PAVILLON FRANCE. Le constat du développement de nouveaux modes de consommation (dans le contexte pré-COVID, de plus en plus en hors-domicile, et dans une tendance de déstructuration des repas) a amené les professionnels de la filière à repenser le modèle de commercialisation de ces produits. Historiquement orienté vers une offre majoritairement de pièces "fraîches et entières", l'offre se développe de plus en plus vers des produits non seulement plus pratiques (par exemple avec le frais emballé, portionné et sous vide), mais aussi vers des produits "plaisir", à l'instar des Seackers, la création gagnante du Trophée Innovation Produits de la Pêche Française lors de la finale ECOTROPHELIA France 2020.

La diversité des espèces pêchées par les bateaux français laisse un champ de perspectives infini pour développer de nouveaux produits, riches en bienfaits nutritionnels et en saveurs. A noter que les espèces qui se sont particulièrement distinguées en 2020 par leur progression sont le lieu noir, la dorade, le bar, la lotte, la julienne, le merlan et la limande (source Kantar Worldpanel pour France AgriMer 2020). Reste à écrire une nouvelle page dans la consommation des produits issus de la pêche française, en s'appuyant sur des relais de croissance encore sous investis par ce type de produits : offre traiteur, apéritive, solutions repas, aides culinaires, sur les circuits de distribution ou même en RHD. Autant de perspectives qui devraient séduire les candidats à la finale ECOTROPHELIA ces prochaines années !



Après des mois de travail intensifs les étudiants qui portent les meilleurs projets seront récompensés par une ensemble de dotations supérieur à 30 000 € en 2021.

ECOTROPHELIA France

d'Or,
d'Argent
et de Bronze

Qui succédera au vainqueurs du concours ECOTROPHELIA France 2020 ?

Le Jury national a pour mission de déterminer parmi les dossiers présélectionnés par le Jury technique les 3 équipes lauréates des prix ECOTROPHELIA France d'Or (dotation : 5000€), Argent (dotation : 2500€) et Bronze (dotation : 1500€).

En 2020, l'équipe Les Croc's Magnon, le premier plat complet, durable et nomade qui met en valeur la saveur des glands, présentée par ONRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation et l'Ecole de Design Nantes Atlantique, a remporté le premier prix. Elle a représenté la France au concours ECOTROPHELIA EUROPE.



Mention spéciale Coup de Cœur des étudiants

Chaque équipe dispose de deux minutes pour présenter son projet à l'ensemble des équipes étudiantes présentes pour les épreuves nationales. Pour cette épreuve "Mon projet en 120 secondes", les étudiants votent pour la meilleure prestation et attribuent cette mention spéciale à l'équipe qui aura su les séduire.

Les chefs d'entreprises découvrent et notent les produits pour l'attribution du prix Coup de cœur du public.

Cette distinction honorifique est attribuée par les personnes présentes à la manifestation nationale - professionnels, personnalités économiques et politiques régionales - invitées, avant de participer à la cérémonie de remise des prix, à rencontrer les équipes, à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits. Il est ainsi attribué une note pour chaque équipe. L'équipe gagnante est celle ayant reçu la note la plus élevée.



37 EXPERTS

Isabelle ADT - IUT Lyon 1
Clothilde BARDET - INTERFEL
Ibrahima BARRY - ONIRIS
Nicolas BASTIEN - ENSAIA Université de Lorraine
Cécile BUCHE - UniLaSalle
François BUCHE - UniLaSalle
François CASSIGNOL - Culture Viande
Philippe CAYOT - AgroSup Dijon
Foued CHERIET – L’Institut Agro | Montpellier SupAgro
Dominique CHEVALIER-LUCIA - Polytech Montpellier
Bernard CUQ - L’Institut Agro | Montpellier SupAgro
Marie DUBOT - Terres Univia
Alice DULAS - ACTIA
Romain EL ANDALOUSSI - Sup’Biotech
Driss ELOTHMANI - ESA Angers
Jean-Marc FERRANDI - ONIRIS
Cyrielle GARCIA - ESIROI Université de la Réunion
Laurent GRIMAL - FMA - Université de Haute Alsace
Catherine GUERIN - L’Institut Agro | Agrocampus Ouest
Thomas HABERSETZER - AGIR & ENSCBP Bordeaux INP
Jordane JASNIEWSKI - ENSAIA Université de Lorraine
Marion KUKULSKI - INTERFEL
Gwenola LE BRIS - AgroParisTech
Valérie LECHEVALIER – L’Institut Agro | Agrocampus Ouest
Aurélia LEPINE - INTERFEL
Catherine LEVESQUE - CRITT Agroalimentaire PACA
Sylvie MARCHESSEAU - Polytech Montpellier
Paul MENUT - AgroParisTech
Caroline MORLOT - France Filière Pêche
Samira ROUSSELIERE - ONIRIS
Magali PETER - El Purpan
Elodie SAILLARD - INTERFEL
Martine SARRETTE - ESIX Université de Normandie
Béatrice SIADOU-MARTIN - Université de Montpellier
Sandrine SPAHN - IAE Metz School of Management
Annick TAMARO - Université de Bretagne Occidentale
Olivier VAN INGELGEM - SDVF



JURY TECHNIQUE

PRÉSIDENTE
Françoise GORGA, Directeur Recherche et Innovation – ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

VICE-PRÉSIDENTE
Bernard ROVEL, Vice-président du Jury Technique, Expert
Michel DE SAINTE-PREUVE, Vice-président du Jury Technique, Auchan Retail, Expert distribution

MEMBRES DU JURY
Collège Centres techniques
Alice DULAS, ACTIA
Catherine LEVESQUE, CRITT Agroalimentaire PACA
Anne-Gaëlle MELLOUET, CTCPA

Collège Organisations professionnelles
Représentants France Filière Pêche
- Hélène KERAUDREN
- Caroline MORLOT
Représentants INTERBEV
- Jean-François ANTOINE
- Maud MINZIERE
Représentants INTERFEL
- Clothilde BARDET
- Marion KUKULSKI
Représentant Terres UNIVIA
- Marie DUBOT
- Elodie TORMO

Représentants ALIM 50+ et AG2R La Mondiale
- François GUILLON, Président d’ALIM 50+
- Anne PAREDES – AG2R La Mondiale

Représentants CASINO
- Corinne AUBRY-LECOMTE
- Samuel GOLDERY

Représentant le CNIEL
- Mallorie DURIER

Collège Experts du monde professionnel
Didier DUBOS, Saint-Hubert
Virginie FOHRER, Responsable R&D – Nestlé Waters MT
Marie-Pierre MEMBRIVES, TasteBuds et co-fondatrice d’Elles sont food !

Collège Universités et Etablissements d'enseignement supérieur
Ibrahima BARRY - ONIRIS
Charles DERMONT - JUNIA
Romain EL ANDALOUSSI - Sup’Biotech
Thomas HABERSETZER - ENSCBP Bordeaux INP
Claire ROSSI - Université de Technologie de Compiègne
Laurence TAUPIN - Ecole de Biologie Industrielle

JURY INNOVATION FRUITS ET LEGUMES

PRÉSIDENTE
Georges DANIEL
Président du Jury Innovation Fruits et Légumes ECOTROPHELIA France 2021 - Représentant de la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

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

Christian BERTHE
Représentant de l’UNCGFL
Président du Marché de Gros Lyon-Corbas

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

Gilles CHRISTY
Chargé d’études économiques, Direction Prospective et Etudes Economiques CTIFL

Pascal CLAVIER
Producteur de Fruits
Représentant de la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits

Arnaud COLIN
Directeur Général Adjoint - Vegafruits

Aurélie d’ASSIGNIES-CHAUVIN
Dirigeante de VerryFoody – Innovation culinaire

Caroline DUBILLY
CEO & Founder de miam&co
Agence Conseil spécialisée dans la Restauration Hors Foyer et la Food

Christophe MARI
Président délégation régionale PACA Corse de Restau’Co
Ingénieur en chef APHM

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

PRÉSIDENTE
Christine CHERBUT
Présidente du Jury National ECOTROPHELIA France 2021
Déléguée auprès du PDG de l’INRAE, Institut National de la Recherche pour l’Agriculture, l’alimentation et l’Environnement

MEMBRES DU JURY
Corinne AUBRY-LECOMTE
Directrice Innovation, Qualité, Pôle Industriel, Relations PME – AMC - Groupe Casino

Nicolas BONNETOT
Directeur des produits frais – Groupe AUCHAN

Lucie BORJON
Responsable BU Dysphagie - NUTRISSENS

Catherine CHAPALAIN
Directeur Général - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

Laurent COUSIN
Directeur Groupe Recherche & Développement, SODEXO

Philippe GOETZMANN
Expert consommation

François GUILLON
Président d’ALIM 50+

Antoine HENRION
Président de Terres Univia

Xavier LEROND
Eleveur, Président d’INTERBEV Grand Est et de la Chambre d’Agriculture de la Moselle

Caroline LE POULTIER
Directrice générale du CNIEL

Benjamin MONTLAHUC
Directeur Général AGIS – Groupe LDC

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

Justine PETIT
Co-fondatrice Lady culottée

Jean SALES
Représentant d’Interfel, Association interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais
Président d’honneur de Légumes de France

Xavier TERLET
Directeur Général Protéines XTC

Laurent VICHARD
Directeur Marée Carrefour, représentant l’association France Filière Pêche

Ainsi que Françoise GORGA
Présidente du Jury technique - Directeur Recherche et Innovation – ANIA



ECOTROPHIE FRANCE



LES AS NORMANDS

Plat cuisiné - produit carné

Les As, le plat parfait de viande et de légumes du terroir alliant transparence, durabilité & santé !
ESIX Normandie

LES AUDACIEUX

Plat

Acrobat de coproduits jonglant entre gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel !

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

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

ENSAD, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy

IAE Metz School of Management

LES BARR'OUDEURS

Plat cuisiné

Repas nomade équilibré : 3 textures gourmandes aux céréales, légumes et légumineuses, format barre.

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

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

ENSAD, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy

IAE Metz School of Management

BEEFORE PAR MEAT & MEET

Produit carné

Beebefore, viande Aubrac séchée enrobée de légumineuses croustillantes pour un apéritif sain et local.

Polytech Montpellier – Université de Montpellier

BROOMIE

Goûter – Snack sucré

Le Broomie est un brownie Nutri-Score A, végétal, source de fibres, Eco-Score B et gourmand !

ENSCBP – Bordeaux INP

BUTTERNOT

Aide culinaire – Beurre & margarines - Tartinable

Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations.

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

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

ENSAD, École nationale supérieure d'art et de design de Nancy

CRISPY MEAT

Accompagnement - Produit carné

Des chips de viande aux saveurs de nos régions.

Avignon Université

D'ROLL PRÉSENTÉ PAR LES GLOBE-CROQUEURS

Alicament - Biscuit & gâteaux - Petit déjeuner

D'Roll est une collation saine et gourmande prévenant les symptômes de la cinétose chez l'enfant.

ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'Ecole de Design Nantes Atlantique

ET HOP!

Biscuit & gâteaux

ET HOP! l'encas fruité, gourmand et sain qui accompagne les femmes ménopausées dans leur quotidien!

ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'Ecole de Design Nantes Atlantique

HÉMISSFER

Boisson

Hémissfer, le smoothie bio riche en fer issu d'algues qui aide les femmes à lutter contre l'anémie.

L'Institut Agro | Agrocampus Ouest



4

ECOTROPHIE 2021 LES 22 PROJETS

INAGO!

Biscuit & gâteaux

Des encas gourmands Nutri-Score A pour des petites faims équilibrées sans culpabilité.

El Purpan

LÉG'GLOUTONS

Accompagnement

Les P'tits Raviolis, l'accompagnement gourmand pour réconcilier les enfants avec les légumes.

Sup'Biotech
e-artup

LÉGUM'ENVIE

Accompagnement

Légum'envie : les légumes à boire qui viennent équilibrer vos repas pris sur le pouce !

ISARA

MACA'CHICK

Biscuit & gâteaux

Le Maca'chick, le nouvel apéritif salé Vegan mettant en valeur la saveur du pois chiche, réconciliant plaisir et intolérances.

IUT Lyon 1

LES MARINS FARCEURS

Aide culinaire - Plat cuisiné

Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.

AgroParisTech

MON VG TAL

Dessert – Goûter - Snack sucré - Petit déjeuner

Mon VGtal, le muffin Vivant & Gourmand, 100% végétal, au cœur onctueux de tournesol lacto-fermenté !

L'Institut Agro | Montpellier SupAgro

LES PÉPITES OUBLIÉES

Plat

Les Pépites Oubliées, panés croustillants riches en nutriments aux abats de bœuf et aux deux légumes.

AgroSup Dijon

PIANTAGGINE

Plat cuisiné

Allier plaisir et santé avec Piantaggine, les pâtes fraîches farcies à base de farines de fruits.

Ecole de Biologie Industrielle

LES P'TITS SARRASINS FARCIS

Plat cuisiné

Prêts en 3 minutes, nos P'tits sarrasins farcis revisitent les plats traditionnels de vos régions.

Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers

SOUPRENANTE LUNCH BOX

Plat

Osez l'expérience, la Lunch box SOUPRENANTE revisite les saveurs traditionnelles du nord !

Junia - ISA

TRIPS&CHIPS

Apéritif – Snack

L'apéro Trips & Chips, les 1ères chips farcies aux produits tripiers riches en fibres et protéines !

L'Institut Agro | Montpellier SupAgro

VÉGIRINGA

Dessert

Végiringa est le dessert végétal qui comblera les papilles averties par ses saveurs délicates.

ESIROI – Université de la Réunion



LES AS NORMANDS

Les As, le plat parfait de viande et de légumes du terroir alliant transparence, durabilité & santé !

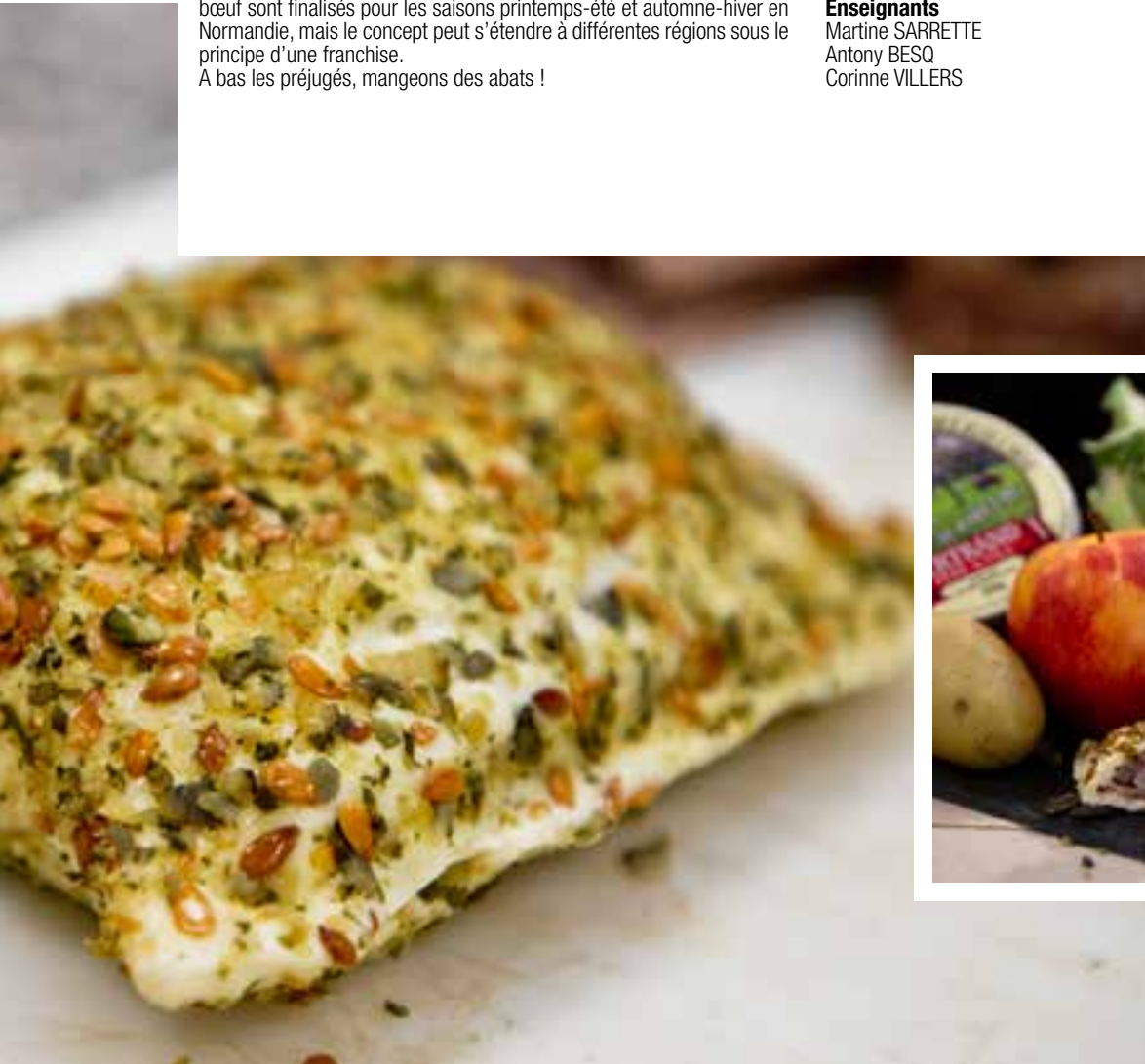
Descriptif
Les As Normands abattent leurs cartes et vous présentent deux produits : l'As de Cœur et l'As de Trèfle. Il s'agit de chaussons de viande bovine peu valorisée, garnis de légumes de terroir et de saison, enrobés d'une préparation fromagère et de graines locales.
Avec un réchauffage au four en chaleur traditionnelle (10min à 180°C) et un Nutriscore B, "Les As" est une gamme de plats préparés frais pratiques, gourmands et équilibrés. Ils sont vendus par 2 portions d'une DLC de 9 jours, au sein de leur barquette éco-responsable, chez nos fournisseurs et en supermarchés.
Notre démarche, de la fabrication à la commercialisation, est en accord avec nos 4 valeurs : la transparence, l'éthique, l'accessibilité et la santé. Aujourd'hui, l'As de Trèfle au gîte-noix et l'As de cœur au cœur de bœuf sont finalisés pour les saisons printemps-été et automne-hiver en Normandie, mais le concept peut s'étendre à différentes régions sous le principe d'une franchise.
A bas les préjugés, mangeons des abats !

Catégorie
Plat cuisiné - produit carné

Étudiants
Camille BILISARI
Adeline BOUTROIS
Allan PALICOT
Laure FOUBERT

Établissement
ESIX Normandie
<http://www.unicaen.fr/esix/>

Enseignants
Martine SARRETTE
Antony BESQ
Corinne VILLERS



LES AUDACIEUX

Acrobat de coproduits jonglant entre gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel !



Descriptif
Les Audacieux sont persuadés que l'alimentation de demain doit être saine et durable. En créant Les Acrobats, ils valorisent les coproduits de la filière viande et pain de mie : une préparation moelleuse à base de 40% d'abats de bœuf (cœur, foie, rognon) assaisonnés avec des aromates, mélangée à de la pomme de terre, une purée de légume et des épices différentes selon les recettes. Cette préparation est enrobée d'une panure croustillante composée de chapelure faite de croûtes de pain de mie, de graines de lin et de sésame, de farine de blé et d'eau. Les abats apportent à notre produit d'excellents nutriments qui font des Acrobats un produit de Nutri-Score A ! Au four ou à la poêle, c'est 10 minutes pour les réchauffer sans ajout de matière grasse ! Vendus au rayon frais chez Auchan, Carrefour, et Monoprix en barquettes recyclables à plus de 85% au prix attractif de 3,52 € les 240 g (2 portions), ça n'a jamais été aussi simple de se faire plaisir en mangeant sain et écoresponsable !

Catégorie
Plat

Étudiants
Louise CAVAILLE
Louis DUPUIS
Thibault GING
Chloé GIROUD
Margot MANCEAU
Etienne MARCHAL
Alice MERIO
Augustin RELANGE
Ludmila VORONITCH

Établissements
ENSAIA, Ecole 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>

IAE METZ School of Management
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/>

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

Enseignants
Pour l'ENSAIA-UL
Lionel MUNIGLIA
Jordane JASNIEWSKI
Sandrine HEITZ-SPAHN
Pour FMA-UHA
Laurent GRIMAL
Pour l'IAE Metz School of Management
Sandrine HEITZ-SPAHN
Pour l'ENSAD
Béatrice SELLERON

LES BARR'OUDEURS - DUO CALÉS

Repas nomade équilibré : 3 textures gourmandes aux céréales, légumes et légumineuses, format barre.

Descriptif
DuoCalés est un repas nomade équilibré gourmand et pratique sous forme de deux barres, idéal pour les personnes en manque de temps à l'heure du déjeuner. Il se compose de trois textures différentes pour un plaisir unique : le croquant d'une partie à base de céréales, la fraîcheur d'un cœur onctueux de légumes et légumineuses, le tout surplombé par le moelleux d'un financier revisité.
DuoCalés est disponible sous trois versions : potimarron-châtaigne-herbes de Provence, tomate-carotte-basilic et une version mixte contenant une barre des deux recettes.
Il est Nutri-score A, sans additif, source de fibres et contient tous les nutriments nécessaires pour un repas sur le pouce. De quoi être rassasié tout en respectant sa santé !
Il peut aussi bien se consommer froid, à température ambiante ou chaud et se conserve quatorze jours au réfrigérateur et 24h à température ambiante.
Laissez-vous tenter et retrouvez DuoCalés au rayon snacking de votre magasin de proximité au prix de 3,49 €.

Catégorie
Plat cuisiné

Étudiants
Alice DELECAMBRE
Solène ARSENE
Marie BERNARD
Baptiste CHAMBREY
Isack CONDE
Marianne HEARN
Victoria JOLY
Inès KNOLL
Nathan RAKOTOARIMANANA
Mathilde SEGNANA

Établissement
ENSAIA, Ecole 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>

IAE METZ School of Management
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/>

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

Enseignants
Pour l'ENSAIA-UL
Christelle MATHE
Lionel MUNIGLIA
Lou DUMAS
Pour FMA-UHA
Laurent GRIMAL
Pour l'IAE Metz School of Management
Sandrine HEITZ-SPAHN
Pour l'ENSAD
Béatrice SELLERON

BEEFORE PAR MEAT & MEET

Beefore, viande Aubrac séchée enrobée de légumineuses croustillantes pour un apéritif sain et local.

Descriptif
L'industrie agroalimentaire dissociant souvent l'animal du végétal, Meat & Meet a choisi de réunir ces matières dans un apéritif gourmand : Beefore. Ce produit est composé d'une tendre viande bovine séchée, recouverte de croustillantes légumineuses concassées. Trois produits sont proposés, se distinguant par des légumineuses et des épices soigneusement sélectionnées : lentilles aux herbes de Provence, pois chiches au persil, à l'ail et au paprika fumé et pois cassés au curry. En plus d'avoir trois couleurs différentes, marron, orange et verte, les ingrédients permettent l'obtention d'un NutriScore A. Beefore est riche en protéines, fibres et source de vitamine B12.
Vendu en sachet refermable, 3,10€ les 60g, sa conservation est garantie 3 mois à température ambiante.
Commercialisé dans des grandes surfaces des régions du sud de la France, Beefore allie donc praticité et plaisir sain. Les adultes soucieux de leur santé et la planète ne seront que conquis.

Catégorie
Produit carné

Étudiantes
Ophélie SOULES
Laura CHANONI
Noémie FAYOLLE
Thaïs SAVELON
Lyne THIMONIER
Manon VIDAL

Établissement
Polytech Montpellier - Université de Montpellier
<http://www.polytech-montpellier.fr/>

Enseignantes
Dominique CHEVALIER-LUCIA
Sylvie MARCHESSEAU
Céline BRETON
Maëva HOSTACHY





BROOMIE

Le Broomie est un brownie Nutri-Score A, végétan, source de fibres, Eco-Score B et gourmand !

Descriptif
Le Broomie est le seul brownie au chocolat et aux noix, Nutri-Score A, végétan, source de fibres et gourmand ! Ce gâteau est nutritionnellement meilleur par la présence d'ingrédients exclusivement d'origine végétale et alternatifs tels que la compote de pommes ou encore la farine de lupin mais comporte également des ingrédients classiques comme les noix et surtout le chocolat !
Le Broomie est à la fois moelleux, fondant et croquant grâce à l'inclusion de noix. Il possède un Eco-Score B et a donc un impact environnemental moindre que les brownies classiques.
Vous pouvez retrouver ce produit en grandes et moyennes surfaces au rayon biscuits pour un prix de 3,38€. Une boîte comporte 8 portions carrées de 40g emballées individuellement se conservant 2 mois à température ambiante.
Vous êtes gourmands et/ou soucieux de votre alimentation et vous aimez les brownies ? Le Broomie est l'allié de vos collations saines et gourmandes !

Catégorie
Goûter- Snack sucré

Étudiants
Audrey WOLFER
Valentin DECARNIN
Clélia MARCEL
Mathilde ROCHE
Iris TREBOUTTE
Elodie VIDAUPORTE

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

Enseignants
Abdelaziz OMARI
Thomas HABERSETZER



BUTTERNOT

Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations.

Descriptif
Grâce à Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse, plus besoin de choisir entre une part de gâteau ou votre silhouette de rêve. Vos tartines et préparations sont jusqu'à 42 % moins caloriques et toujours aussi délicieuses. Avec sa saveur subtilement beurrée et sa texture fondante, Butternot est parfait pour être tartiné sur une belle tranche de pain frais ou être incorporé dans vos pâtes à gâteaux, cookies, crêpes, etc. C'est un produit entièrement végétal avec 80 % de légumes d'origine française, l'allégation riche en fibres, et surtout le Nutri-score A. Butternot est sans allergène, convient aux régimes vegans et respecte l'environnement avec son Eco-score A. Vous trouverez Butternot au rayon beurre de votre magasin de proximité au prix de 1,99 € pour une plaquette de 125 g. Il se conserve au réfrigérateur jusqu'à 7 jours après ouverture. En choisissant Butternot, dites adieu à la culpabilité et retrouvez votre gourmandise en légèreté !

Catégorie
Aide culinaire - Beurres & margarines - Tartinable

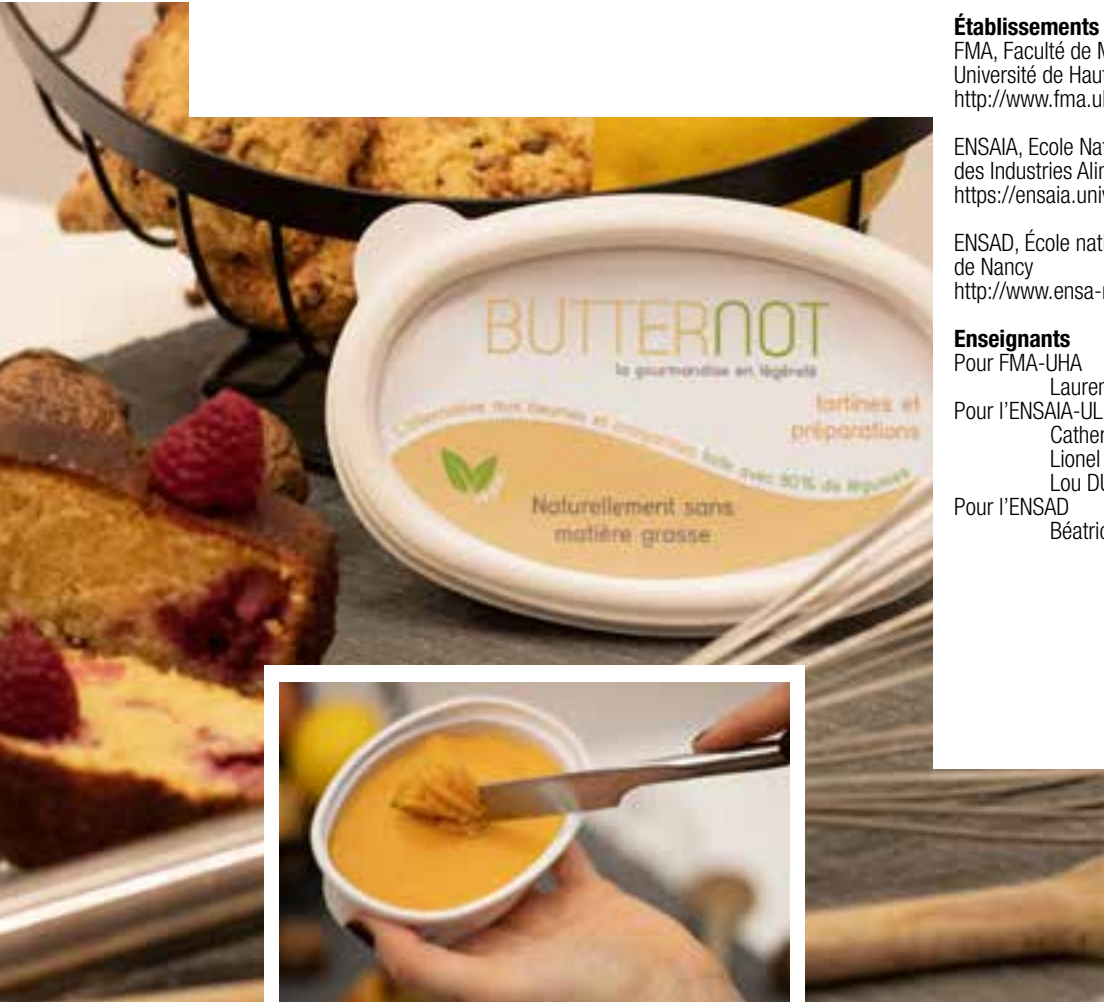
Étudiants
Cléo CROZE
Lauriane ABLI-BOUYO
Lise AUBRY
Helena BAESI
Gabriel DADILLON
Ilaniv FIRUN-VODOVOSOFF
Chloée FUCHS
Cristina GEGUNDEZ-DIAZ
Anna GINZBURG
Maria MONTERO-FUILLERA

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

ENSAIA, Ecole 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
Laurent GRIMAL
Pour l'ENSAIA-UL
Catherine VIROT-HUMEAU
Lionel MUNIGLIA
Lou DUMAS
Pour l'ENSAD
Béatrice SELLERON



CRISPY MEAT

Des chips de viande aux saveurs de nos régions.

Descriptif

Les ingrédients utilisés sont : la viande de bœuf, herbes de Provinces, basilic, paprika, vin rouge, sel, poivre et l'huile d'olive.

Fines chips de viande marinées similaires aux chips classiques et aux couleurs de la viande. Croustillant comme un chips et savoureuses comme une viande agrémentée d'épices de Provence. Le produit est riche en protéines. Conditionnées dans un tube carton intérieur aluminium, conservation 10 semaines à température ambiante avant ouverture et à consommer rapidement après ouverture, viande marinée, déshydratée et enfournée. Disponible en distribution GMS, boucheries et vente en ligne. On cible les 30-75 ans, on le vend à 2,95€, en moyenne gamme, c'est du snacking à visée hédoniste, rappelant la gastronomie française.

Le produit permet de consommer de la viande d'une nouvelle manière. Le produit peut être facilement transporté et ne nécessite pas d'être préparé. En effet, celui-ci est prêt à être mangé comme l'est une chips de pomme de terre en ayant cette fameuse texture croustillante mais en gardant le goût et l'aspect de la viande.

Catégorie

Accompagnement, Produit carné
Caractérisation

Étudiants

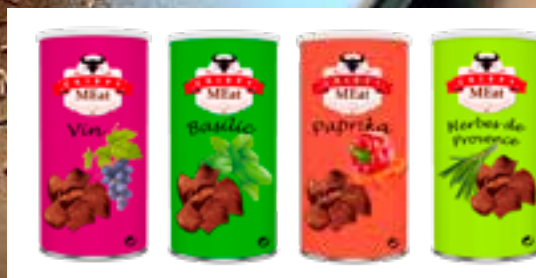
Saadi KHALDI
Liza BOUKELA
Adam EL HADACHI
Nicolas L'HERMENIER
Kévin TOURNOIS

Établissement

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

Enseignants

Farid CHEMAT
Anne-Sylvie FABIANO-TIXIER
Emmanuel PETITCOLAS



D'ROLL PRÉSENTÉ PAR LES GLOBE-CROQUEURS

D'Roll est une collation saine et gourmande prévenant les symptômes de la cinétose chez l'enfant.

Descriptif

Marre des trajets perturbés ? Peiné de voir votre enfant malade en transport ? Vous êtes encore à la recherche de LA solution. Les Globe-Croqueurs vous présentent D'Roll, le nouveau compagnon de route de votre enfant ! Par sa composition et son ludisme, D'Roll est le premier aliment sain et gourmand permettant de prévenir le mal des transports chez l'enfant de + de 6 ans.

Son secret ? Le gingembre dont l'action antiémétique est reconnue par l'OMS, des ingrédients bio et riches en fibres facilitant la digestion et aucun sucre raffiné assurant à D'Roll un Nutri-Score A.

Son packaging facilite la consommation lors des trajets et permet une conservation hors-frais. Votre enfant s'amusera à boire l'onctueuse purée pomme-banane à l'aide de paille-biscuits et jouera avec le pack pour distraire son esprit. Retrouvez D'Roll sur notre site internet à 3,50€ ou dans toutes les stations TOTAL à 3,72€.

Garantisiez à votre enfant un voyage sans tracas ! Avec D'Roll nous vous assurons un voyage qui roule !

Catégorie

Alicament, biscuit & gâteaux, petit déjeuner

Étudiants

Lucile DELOINCE
Camille BRUNEAU
Lauriane FRANCOIS
Agathe LASFARGUES
Manon LEVERRIER
Léa PICOT
Romain SERRAT
Tatiana TELEONE

Établissements

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

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

Enseignants

Pour ONIRIS :
Jean-Marc FERRANDI
Ibrahima BARRY
Pascal BARILLOT
Samira ROUSSELIERE
Pour l'Ecole de Design :
Marion LEFEUVRE



ET HOP!

ET HOP! l'encas fruité, gourmand et sain
qui accompagne les femmes ménopausées dans leur quotidien !

Descriptif
Lassée des désagréments liés à la ménopause ? Optez pour ET HOP!, l'encas qui accompagne les femmes lors de la ménopause. ET HOP! votre petit triangle gourmand, facilement transportable, se compose d'un biscuit sablé surmonté d'un nappage aux saveurs fruitées et d'un topping croquant. Son secret ? Le houblon, le sésame et l'amande qui aident à vivre la ménopause plus sereinement. Nutri-Score B, riche en fibres et faible en graisses saturées, ET HOP! permet de se faire plaisir sans culpabiliser ! Variez également vos plaisirs grâce à nos deux gammes : cassis et rhubarbe.
Notre plus pour la planète ? La revalorisation du marc de pomme, un réel trésor nutritionnel ! Consommable toute la journée, il vous suffit de 8 ET HOP! par jour pour révolutionner votre quotidien !
Retrouvez-les en pack de 7 sachets individuels de 8 triangles au prix de 7€60 dans les rayons bien-être des Naturalia et Biocoop d'Île-de-France.
N'attendez plus mesdames et n'oubliez pas : Avec ET HOP! vous êtes au top !



Catégorie
Biscuit & gâteaux

Étudiantes
Audrey DE FREITAS
Fanny CHOTEL
Lisa DEUMIER
Françoise FELIX
Lucie MARECAILLE
Alice MOSERLéa NOUGUE-DESSUS

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

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

Enseignants
Pour ONIRIS :
Pascal BARILLOT
Jean-Marc FERRANDI
Ibrahima BARRY
Samira ROUSSELIERE
Pour l'Ecole de Design :
Marion LEFEUVRE



HÉMISSFER

Hémissfer, le smoothie bio riche en fer issu d'algues qui aide les femmes à lutter contre l'anémie.

Descriptif
Besoin d'un coup de boost ? D'un rafraîchissement ? Lutter contre l'anémie en fer avec une boisson savoureuse et désaltérante est maintenant possible !
Le smoothie vert d'Hémissfer riche en fer est idéal pour les femmes souhaitant combattre leur anémie en complétant leurs apports et en palliant le manque d'énergie. Conçu avec des produits biologiques français de saison et riches en vitamine C, ce smoothie est un plaisir à portée de main ! Eh oui, contenu dans une gourde écoresponsable, ce délice disponible au rayon frais affichant un Nutri-Score B est consommable n'importe où, n'importe quand.
Innovant par sa forme et la provenance de son fer issu d'algues bretonnes, il est aussi original par son procédé de stabilisation préservant toutes ses extraordinaires propriétés nutritionnelles. Enfin, notre entreprise s'engage avec et pour les femmes, en sensibilisant à travers son packaging, sur cette anémie touchant près de 50 % d'entre elles.
Alors avec Hémissfer, le fer j'en fais mon affaire !

Catégorie
Boisson

Étudiantes
Lauriane SAINTON
Solenn BRETON
Lucie COURATIN
Chloé DEROUET
Audrey GIRARDEAU
Amélie LAFROGNE
Mathilde LOAS
Héloïse PIAUD

Établissement
L'Institut Agro | AGROCAMPUS Ouest
<https://www.agrocampus-ouest.fr/>

Enseignants
Valérie DATIN-LECHEVALIER
Olivier ABGRALL
Catherine GUERIN-DUBIARD
Sylvie THOBY
Coralie GERMAIN



INAGO!

Des encas gourmands Nutri-Score A pour des petites faims équilibrées sans culpabilité.

Descriptif
CRAQUEZ ÉQUILIBRÉ.
inago!, ce sont des moelleux gourmands, sains et naturels. Retrouve le plaisir de croquer un délice chocolaté sans aucun remords :) ! Et oui, notre moelleux est Nutri-Score A et noté “Excellent” sur Yuka. En prime, nous n'utilisons aucune substance mauvaise pour ta santé : pas besoin d'un doctorat en chimie pour déchiffrer la liste des ingrédients. Il doit sa texture moelleuse à la purée de haricot blanc et de noisette qui remplacent le beurre utilisé habituellement.
Et ce n'est pas tout : cerise sur le moelleux, il est fabriqué en France, issus de l'agriculture biologique et 60% de ses ingrédients sont Français.
Si tu n'es pas trop choco, opte pour les versions myrtille sauvage ou citron ! Bref, finis les compromis entre craquage ou frustration. Libère-toi et viens te régaler en le retrouvant au rayon épicerie bio de ton supermarché. Pratique, tu le trouveras en boîte de 5 portions individuelles pour chaque jour de la semaine. Prêt, feu, GO!

Catégorie
Biscuit & gâteaux

Étudiants
Cédric GENTILS
Robin CASTELLO
Guillaume GACHE

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

Enseignantes
Cendrine AUGUERES
Magali PETER
Loubnah BELAHSEN
Gwenaëlle JARD
Claire BONNEFOUS

LÉG'GLOUTONS

Les P'tits Raviolis, l'accompagnement gourmand pour réconcilier les enfants avec les légumes.

Descriptif
Vos enfants refusent de manger des légumes ? Ils n'aiment que les pâtes ? Lég'Gloutons vous présente ses P'tits Raviolis, des raviolis dont les enfants raffolent !
Un accompagnement gourmand enrichi en légumes, idéal pour les repas des 6-10 ans !
Les P'tits Raviolis, c'est l'alliance d'une pâte colorée et d'une farce composée de légumes pour une raviolo à plus de 53% de légumes. Avec des ingrédients 100% français et issus de l'agriculture biologique, Les P'tits Raviolis sont une source de fibre et un gage de qualité nutritionnelle grâce à leur Nutri-Score A.
Déclinés en trois goûts, nos raviolis vont permettre aux enfants de découvrir ou redécouvrir la douceur de la carotte, l'originalité du brocoli ou le goût sucré de la betterave !
Retrouvez notre gamme en restauration scolaire, pour un apport en légumes adapté aux besoins et envies des enfants. Prêtes en 1 à 2min, nos raviolis se conservent jusqu'à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.
Réconcilions les enfants avec les légumes !

Catégorie
Accompagnement

Étudiants
Léa BARBIER
Florian BARRERO
Virginie BAUDIN
Coralie BENEL
Alice CARIOU
Alice KHAYAT
Julianne LADVIE
Sylvia LOUNIS
Mathilde NEEFF
Axel STUPKA

Établissements
Sup'Biotech
<https://www.supbiotech.fr/>

e-artsup
<https://www.e-artsup.net/>

Enseignants
Romain EL ANDALOUSSI
Vanessa PROUX



LÉGUM'ENVIE

Légum'envie : les légumes à boire qui viennent équilibrer vos repas pris sur le pouce !

Descriptif
Laissez-vous tenter par les Légum'envie, conçus pour équilibrer votre repas snacking. Ils vous apportent la dose de légumes recommandée trop souvent négligée. Étant Nutri-Score A et sans additif, ils s'engagent pour votre santé. De plus, grâce à un processus de fermentation fascinant et naturel, aucune cuisson ne détériore ces légumes, vous garantissant ainsi le plein de nutriments. A boire frais directement dans une bouteille de 25cl, découvrez une nouvelle façon de vous désaltérer.
Également, Légum'envie s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement avec son contenant en verre et sa sélection de légumes 100% français de saison. Une savoureuse gamme hivernale orangée et acidulée, déclinée en deux recettes au butternut, est dès à présent disponible : châtaignes-cannelle-gingembre-muscade et fromage de brebis-thym. Retrouvez ce plaisir en supermarchés et en boulangeries au rayon frais snacking (DLC 1 mois) au prix abordable de 2,50€ TTC.

Catégorie
Accompagnement

Étudiantes
Clara HUBERT
Tsipora BOULET-SEROR
Emma MULLER
Emilie PICHONNAT
Elisa VIDAL

Établissement
ISARA
<https://isara.fr/>

Enseignantes
Hélène SCION
Christine MONTICELLI
Béatrice LADO-DIONO



MACA'CHICK

Le Maca'chick, le nouvel apéritif salé Vegan mettant en valeur la saveur du pois chiche, réconciliant plaisir et intolérances.

Descriptif
Les Français cherchent des produits de plus en plus originaux, en adéquation avec leurs éthiques (sans produits d'origine animale, produits locaux, d'origine biologique, sans gluten, sans lactose...). Nous avons donc décidé pour notre insertion dans le marché vegan et "free from", ainsi que pour satisfaire tous les besoins des consommateurs actuels de proposer un biscuit salé, sans produits d'origine animale, sans gluten, sans lactose, sans additifs ni conservateurs.
Ces biscuits, de forme ronde, seront garnis avec des ganaches aux saveurs provençales. Nous associons une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur du biscuit, avec le fondant et le frais de la ganache au goût prononcé, en vinaigre balsamique et en ail par exemple. Notre produit se classe dans la catégorie «snacking», proposé chez les grossistes de la Restauration Hors Foyers. Il se conserve au congélateur à -18°C pour une durée de 18 mois et au réfrigérateur entre 4 à 6°C après ouverture pour une durée de 2 jours maximum.
Pour goûter ce produit, les consommateurs finaux doivent se rendre dans un restaurant ou un bar haut de gamme et bénéficiant d'une grande visibilité notamment grâce à leurs cartes qui proposent des produits sains et sûrement biologiques. Les restaurateurs et bars qui souhaitent proposer ce produit les trouveront soit en rayon chez Metro ou soit en livraison par Pomona, dans une boîte en carton de 864g soit 50 pièces à un prix de 22,4€ en moyenne.

Catégorie
Biscuit & gâteaux

Étudiants
Léa AIT MANSOUR
Solène BONORIS
Louisa DE SOUSA
Anthony TALEUX

Établissement
IUT Lyon 1

Enseignants
Isabelle ADT
Franck VALETTE
Coralie DUPAS-FARRUGIA



LES MARINS FARCEURS

Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.

Descriptif

La farce à cuisiner Les Marins Farceurs est une alternative pratique, rapide et ludique pour remettre les produits de la pêche française au cœur de votre assiette. Redécouvrez le bon goût des produits de la mer grâce à cette farce confectionnée en France à base de lieu noir pêché durablement. Saine, elle est notée Nutri-Score A et naturellement riche en protéines. Oubliez la préparation du poisson et les arêtes, et consacrez-vous à la confection de vos petits plats avec Les Marins Farceurs et les délicieuses recettes de saison proposées ! Son emballage 100% recyclable laisse apparaître la farce et est utilisable comme une poche à douille pour une mise en œuvre plus facile dans vos repas. Elle se conserve au réfrigérateur pour une durée de 10 jours, et sera proposée au rayon frais libre-service au prix de 4,99€ les 350g. A table !

Catégorie

Aide culinaire, plat cuisiné

Étudiants

Tanguy JEAN
Corentin CATRY
Clément DESBONNETS
Etienne DE FROBERVILLE
Eric ISLER
Laurine MANCEAU

Établissement

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

Enseignants

Paul MENUT
Agnès MARSSET-BAGLIERI
Gwendola YANNOU-LE-BRIS
Marie-Charlotte NICAUD



MON VGtal

Mon VGtal, le muffin Vivant & Gourmand, 100% végétal, au cœur onctueux de tournesol lacto-fermenté !

Descriptif

Envie d'une pause gourmande, 100% végétale et originale ? Laissez-vous tenter par Mon VGtal, des mini muffins fourrés au goût inédit ! Croquez dans un muffin moelleux aux saveurs réconfortantes et découvrez son cœur onctueux au goût lacté et végétal. Diversifiez vos plaisirs avec la gourmandise du muffin châtaigne-vanille et l'énergie du muffin fleur d'oranger-gingembre. Mon VGtal est bon pour la santé : il apporte des probiotiques vivants avec son cœur au tournesol lacto-fermenté et des fibres avec les ingrédients naturels du muffin ! Les muffins sont allégés en sucre et sans huile de palme. Mon VGtal est respectueux de l'environnement avec la valorisation de deux coproduits : le tourteau de tournesol issu de la fabrication d'huile végétale et l'okara issu de boisson de soja. Des ingrédients français provenant de l'agriculture biologique sont sélectionnés pour une production responsable. Retrouvez les paquets de 6 muffins Mon VGtal en magasins spécialisés bio au prix de 4,15 €.

Catégorie

Dessert – Goûter – Snack sucré – Petit déjeuner

Étudiantes

Marie PETERS
Ludivine BOUVIER
Laureline BUNOD
Oriane CASES
Hélène GERARD
Amélie HOUSIEAUX
Aude DE LAVERGNE DE CERVAT
Victoire LOISEAU
Chloé SASSON
Caroline TERME

Établissement

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

Enseignants

Bernard CUQ
Paloma POIREL
Asma BAHRI
Lucie SIRIEX
Karine GAUCHE



LES PÉPITES OUBLIÉES

Les Pépites Oubliées, panés croustillants riches en nutriments aux abats de bœuf et aux deux légumes.

Descriptif
Vous rentrez du travail pour la pause déjeuner : 1 h, montre en main. La flemme de cuisiner, rien dans le frigo, Les Pépites Oubliées sont LA solution ! Tout droit sorties du congélo, 12 minutes au four à 220 °C et le repas est prêt. Accompagnées d'une salade verte, elles constituent un repas complet et gourmand. Les Pépites Oubliées, ce sont des petits panés croustillants et dorés, au bœuf et aux légumes. Elles marient à la perfection l'intensité gustative des rognons et de la langue avec la douceur des carottes et de la tomate. Les abats de bœuf, véritables bombes nutritionnelles, permettent aux Pépites d'arborer fièrement un Nutriscore A, ainsi que les allégations "source de fer" et "riche en vitamine B12". Vendues à 2,80 €, par boîte de 200 grammes au rayon surgelé des magasins Monoprix, Les Pépites se conservent 24 mois au congélateur et constituent le repas idéal des étudiants et jeunes actifs pressés. Avec Les Pépites Oubliées, (re)découvrez les abats comme vous ne les avez jamais vus !

Catégorie
Plat

Étudiantes
Hélia DE BARROS ALVES
Clémence CORNUT
Julie POSSOZ

Établissement
AgroSup Dijon
<https://agrosupdijon.fr/>

Enseignants
Philippe CAYOT
Céline LAFARGE
Jérôme AUBERT
Hélène SIMONIN
Christophe TARRAGON
Gaëlle ROUDAUT



PIANTAGGINE

Allier plaisir et santé avec Piantaggine, les pâtes fraîches farcies à base de farines de fruits.

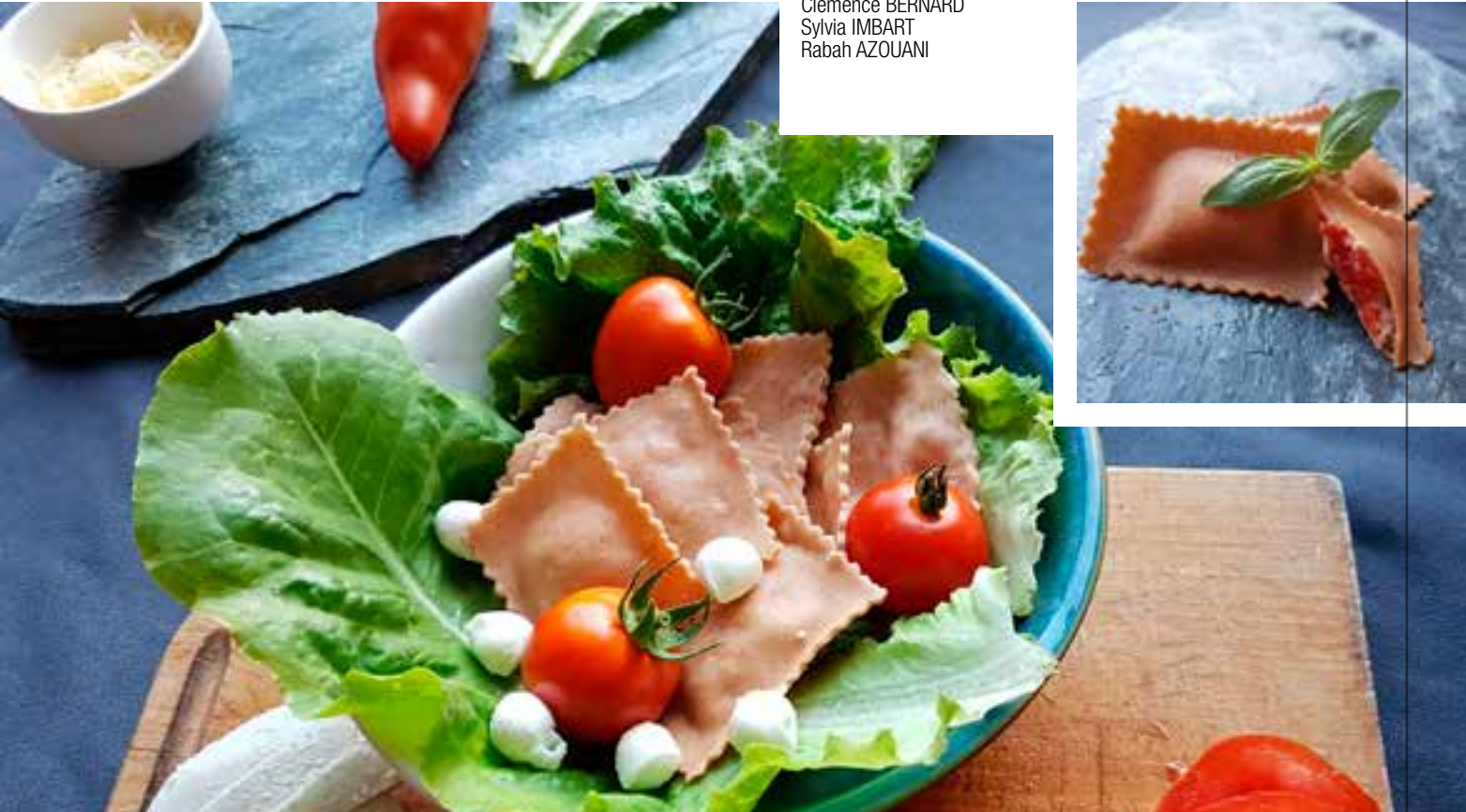
Descriptif
Piantaggine vous présente les premières pâtes fraîches farcies à base de farines de fruits qui allient plaisir et santé. Lesquels ? De la farine de Banane plantain, de Châtaigne et de Pomme ! Nous vous offrons un plat complet sans gluten, riche en fibres et en vitamines. Nos pâtes fraîches sont farcies avec de la tomate et des morceaux de mozzarella pour plus de gourmandise. Ce plat sain aux notes salées est prêt à être dégusté en seulement 3 minutes de cuisson. Un conditionnement en film papier et carton opaque permet de conserver toute leur fraîcheur et de préserver la teneur en vitamines. Vous pourrez trouver notre produit de 250 g, soit l'équivalent de 2 portions, au prix de 7,20 € TTC dans les épiceries et magasins spécialisés en produits sains et haut de gamme. Alors, que vous soyez une personne ayant un régime sans gluten, faisant attention à votre santé et votre alimentation, ou simplement un adepte de pâtes gourmandes, ce produit est fait pour vous !

Catégorie
Plat cuisiné

Étudiantes
Isaline GORE
Claire DUPONT
Manuella FERNANDES
Chloé GIELY
Mélessandre GOMOT
Manon GOSSE
Marie-Thérèse HADDAD
Elisabeth RIVIERE

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

Enseignants
Laurence TAUPIN
Clémence BERNARD
Sylvia IMBART
Rabah AZOUANI



LES P'TITS SARRASINS FARCIS

Prêts en 3 minutes, nos P'tits sarrasins farcis revisitent les plats traditionnels de vos régions.

Descriptif

Les P'tits sarrasins farcis sont des rouleaux farcis sains et gourmands emmenant petits et grands consommateurs à la redécouverte des recettes traditionnelles de nos régions. Ils vous sont présentés par le Coq et l'Âne, start up engagée dans une démarche d'approvisionnement local et de développement d'une filière de sarrasin normande. Le premier produit de la gamme, les P'tits sarrasins farcis au Kig Ha Farz vous font voyager en Bretagne. Ce sont de petits rouleaux dont la pâte extérieure croquante aux notes torréfiées de sarrasin enroule une farce fondante des viandes et légumes du Kig Ha Farz. Prêts en 3 minutes, nos produits sont Nutriscore A, sans gluten et présentent deux allégations nutritionnelles "riche en protéines" et "source de fibres". Vendus en GMS au rayon des pâtes fraîches farcies à un prix de 4,80€ pour une barquette de 250g, ils se conservent 21 jours au réfrigérateur. Ils s'adaptent à vos envies, en apéritif, en entrée ou en plat principal, à vous de choisir !

Catégorie

Plat cuisiné

Étudiants

Antoine LEVESQUE
Edmée BERTIN
Soline BLOUIN
Samuel CARO
Margaux ESTEVES
Maxime CRETIN
Paulin FORT
Juliette GAUTIER
Nicolas ROUBIERE
Alexia POISSON

Établissement

Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers
<https://www.groupe-esa.com/>

Enseignants

Isabelle MAITRE
Driss ELOTHMANI

LUNCH BOX SOUPRENANTE

Osez l'expérience, la Lunch box SOUPRENANTE revisite les saveurs traditionnelles du nord !

Descriptif

Savourez l'audace ! Laissez-vous surprendre par l'expérience de la lunch box Souprenante, alliant traditions et modernité. Elle contient un bol de soupe revisitant le terroir des Flandres avec des recettes aux saveurs de waterzoi et de carbonade flamande. Elle est accompagnée de deux gaufres dorées, une salée au bon goût de pomme de terre, et une sucrée aromatisée à la bière pour terminer votre repas et compléter vos apports nutritionnels. La Souprenante est de Nutri-Score A et vous permet de déguster un repas sain, complet mais aussi gourmand. L'origine locale des produits garantit une grande fraîcheur au repas, qui est riche en protéines et en fibres, et surtout sans additifs. Distribuée en commerce de proximité de la métropole lilloise, la box Souprenante se conserve au frais dans son emballage recyclable. Elle est également la réponse à une demande de snacking pratique et rapide. N'hésitez plus et faites de vos pauses déjeuner un moment unique et plein de saveurs avec la lunch box Souprenante.

Catégorie

Plat

Étudiants

Galina GARAEVA
Rejoice ATTIPOE
Cécile DUCHAUNE
Etienne DE GHELLINCK
Pankhudi JHA
Marion MOLINSKI
Clémentine MOUQUET
Charlotte PODVIN
Chloé SELLIN

Établissement

JUNIA - ISA
<https://www.junia.com/>

Enseignants

Emmanuelle MARTIN-DERVEAU
Flore RATAJ
Charles DERMONT



TRIPS&CHIPS

L'apéro Trips & Chips, les 1^{ères} chips farcies aux produits tripiers riches en fibres et protéines !

Descriptif
Vous cherchez un apéritif savoureux, original et sain ? Trips & Chips est votre solution ! Premières chips farcies au cœur tendre de produits tripiers, Trips & Chips est une expérience organoleptique unique pour redécouvrir le bon goût des produits tripiers, en toute convivialité. Ce produit innovant vous est proposé par Les Farceurs de l'Apéro, engagés dans la valorisation des produits tripiers pour une alimentation conviviale et saine. Trips & Chips est l'association de deux couches extérieures - une chips de patate douce d'un côté, une chips de légumineuses et de céréales de l'autre - renfermant une farce à base de cœur de bœuf et de pistache, assaisonnée à l'origan et au piment de Cayenne. Colorée, savoureuse, avec une diversité de texture étonnante, Trips & Chips est la promesse d'un apéritif surprenant réussi ! Retrouvez-la en boucherie-triperie et en magasin de proximité à 3,98€/80 g. Les produits tripiers au quotidien, c'est avec Trips & Chips. Osez goûter, coup de cœur garanti !

Catégorie
Apéritif – Snack

Étudiants
Thierry LEBAILLIF
Gaëlle BERAL
Amenan Richmonde KOUAKOU
Enya NEUMANN
Massamba NGOM
Fréjus OGOUMA
Camille SOLANO
Léa TABY
Chloé VALENT
Eunice YAO

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

Enseignants
Bernard CUQ
Claire MANGANI
Karine GAUCHE
Reine BARBAR
Lucie SIRIEIX

VÉGIRINGA

Végiringa est le dessert végétal qui comblera les papilles averties par ses saveurs délicates.

Descriptif
Végiringa est le dessert végétal qui comblera les papilles averties par ses saveurs délicates pour votre plaisir et votre santé préservée. Ce dessert comblera votre gourmandise sans oublier votre santé. Végiringa est le seul du marché à avoir choisi un enrichissement naturel par la poudre de moringa. Cette petite merveille permet d'avoir un produit riche en protéines et en minéraux. Il se compose de deux couches, une crème de soja au moringa sur un lit de fruit aromatisé. Les côtés fruité et épicé viennent apporter des arômes et de la puissance à la couche de soja au moringa. Nous ressentons une note fruitée ou épicée. Végiringa est contenu dans son bocal en verre en portion de 125g, il se conserve réfrigéré à 4°C pendant 15 à 20 jours et on peut le retrouver en Grandes et moyennes surfaces. Le produit s'adresse en priorité aux jeunes seniors vigoureux, pour les desserts ou les collations. Vendu 2,63€ le pot, il est commercialisé par pack de 4.

Catégorie
Dessert

Étudiants
Elyazid OUMOUHAB
Hillary GRONDIN
Gwenaelle IMACABE
Thomas LEBOUJ
Sébastien SAMY
Laurence SAUTRON
Julie TETIA

Établissement
ESIROI, Ecole Supérieure d'Ingénieurs
Réunion Océan Indien – Université de la
Réunion
<https://esiroi.univ-reunion.fr/>

Enseignants
Cyrielle GARCIA
Fabrice DOUBLET
Joël COUPRIE





ECOTROPHELIA réussit l'audacieux pari de mobiliser et de faciliter les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.



5 ECOTROPHELIA 2021 LES PARTENAIRES





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 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.

Avignon Université

https://univ-avignon.fr/

Dans un environnement patrimonial remarquable

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

Ecole de Biologie Industrielle

https://ebi-edu.com/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 Bordeaux INP

L'Institut Polytechnique de Bordeaux École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique – Institut polytechnique de Bordeaux
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'adossent 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

Ecole Supérieure d'Agricultures
http://www.groupe-esa.com/

Tournée vers l'avenir avec l'agroécologie et l'agriculture numérique, l'ESA (École supérieure d'agriculture), 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.

ESIA - UBO

École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique – Université de Bretagne Occidentale
http://www.univ-brest.fr/esiab

L'Ecole 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'ESIA 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'ESIA 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'ESIA 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'ESIA veille à développer les flux entrants et sortants en établissant des liens durables favorables aux échanges internationaux.

ESIROI

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

L'Ecole Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien (ESIROI) est une école interne de l'Université de la Réunion.

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

ESIX Normandie

Département Agroalimentaire
http://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.

ISARA

https://www.isara.fr/

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

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 AgrolAgroCampus Ouest

http://www.agrocampus-ouest.fr/

AGROCAMPLUS OUEST, école interne de l'Institut Agro, est implantée à Rennes et à Angers. Ancrée dans le premier bassin agricole, maritime et agroalimentaire 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 docteurs, l'école possède une solide expertise scientifique et est un acteur majeur des transitions des filières. Elle mène une recherche fondamentale et appliquée au domaine agroalimentaire et agricole, en lien avec

l'INRAE. 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. Elle s'est pour cela dotée du Pôle Alimentation, structure transversale pluridisciplinaire au service de projets de formation, de recherche et de développement en agroalimentaire, qui permet de répondre aux attentes des professionnels et des consommateurs en innovant sur la structure de filières de production, la transformation et la valorisation.

L'institut AgrolMontpellier SupAgro

https://www.institut-agro.fr/

Créé au 1er janvier 2020, l'institut Agro regroupe deux grandes écoles d'ingénieurs : Montpellier SupAgro et Agrocampus Ouest. 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.

JUNIA

Grande école d'ingénieurs
https://www.junia.com/

JUNIA, école des transitions, contribue aux grands enjeux : nourrir la planète, développer la transformation numérique et industrielle, accélérer la transition énergétique et urbaine,

renforcer les technologies de la santé et du bien-vivre. La grande école d'ingénieurs porte 7 cycles préparatoires, 3 programmes HEI, ISA et ISEN, des activités de recherche et des services aux entreprises. JUNIA compte 5 000 étudiants dont 530 apprentis et 450 collaborateurs. Elle dispose de 3 campus : Lille, Bordeaux, Châteauroux. Reconnue par l'Etat sur ses missions d'enseignement supérieur, elle est labellisée EESPIG (établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général). Ses diplômés sont habilités par la CTI (commission des titres d'ingénieur). JUNIA est membre de l'Université catholique de Lille.

ONIRIS

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

Sup'Biotech

18/03
https://www.supbiotech.fr/

Sup'Biotech est une école d'ingénieurs en biotechnologies, agréée par la CTI, qui délivre une formation pluridisciplinaire en 5 ans ou en 3

ans par la voie de l'Apprentissage, bénéficiant du grade de Master. Sup'Biotech propose également une formation d'assistant ingénieur, en 3 ans, accessible directement après le Bac : le Bachelor en biotechnologies. Les étudiants bénéficient d'une pédagogie tournée vers le monde professionnel, le travail en équipe et l'international. Ils pourront soit effectuer les 5 années sur le Campus de Paris, soit réaliser leurs trois premières années sur le Campus de Lyon avant de rejoindre les étudiants parisiens.

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

http://www.fma.uha.fr

La Faculté de Marketing et d'Agrosciences (FMA) est l'une des composantes de l'Université de Haute Alsace présente sur le site de Colmar. Faculté transdisciplinaire, elle accueille près de 600 étudiants répartis en deux pôles d'enseignement : le Pôle marketing et le Pôle Agrosciences.

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

Le Pôle Marketing forme des cadres aptes à assurer rapidement des fonctions de management et d'encadrement des équipes de marketing, de commercialisation et de relation à la clientèle. Les formations du Pole Agrosciences offrent quant à elles de nombreux débouchés dans les secteurs de l'alimentaire (gestion de la qualité, de la traçabilité et de la sécurité alimentaire, développement de projets de R&D alimentaire, ...) et le secteur agricole / agronomie...

Les différents cursus de la FMA 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.

UTC

Université de Technologie de Compiègne
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.

ALIM50 +
<https://www.alim50plus.org/>

ALIM 50+ est une association regroupant 44 membres professionnels (février 2021) dont : syndicats ou associations professionnelles, pôle de compétitivité, institutions de recherche ou d'enseignement, industriels de l'alimentation, entreprises de la restauration sociale, distributeur, assureur et plateforme Internet. Sa vocation est «d'imaginer et accompagner le futur de l'alimentation des seniors», avec une approche préventive dès l'âge de 50 ans. Toutes les fonctions de l'entreprise sont concernées car l'enjeu est multidisciplinaire. L'objectif général est double : impacter la politique de santé publique par la mobilisation de tous les acteurs publics et privés de la chaîne alimentaire, et promouvoir l'innovation produits-services dans le secteur alimentaire au sens le plus large, et spécialement chez ses adhérents.

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.

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 start-ups 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...

Fond Français pour l'Alimentation et la Santé
<https://alimentation-sante.org>

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 FILIERE PÊCHE
<https://www.francefilierapeche.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/>
www.interbev.fr - www.la-viande.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.

TERRES UNIVIA
l'interprofession des huiles et protéines végétales
<http://www.terresunivia.fr/>

Terres Univia est l'Interprofession de la filière française des huiles et des protéines végétales. Elle rassemble les principales associations et fédérations professionnelles représentatives de la production, la commercialisation, la transformation et de l'utilisation des oléagineux : colza, tournesol, soja, lin, olive... et des plantes riches en protéines pois, féverole, lupin, luzerne déshydratée, légumes secs... et les représente auprès des pouvoirs publics.

Son rôle, d'intérêt général, est de défendre, soutenir et valoriser les productions des plantes riches en huiles et en protéines pour contribuer à l'essor de ces filières.

- A ce titre, ses principales missions sont de :
- Connaître la production et les marchés de la filière
 - Promouvoir la filière et ses produits auprès des pouvoirs publics et des consommateurs
 - Assurer la qualité et la sécurité des produits,
 - Orienter, soutenir et valoriser les travaux de recherche
 - Organiser et harmoniser des pratiques et relations professionnelles
 - Diffuser les connaissances auprès des professionnels.



AG2R LA MONDIALE



ALIM 50+ AG2R LA MONDIALE

ALIM 50+ est une association regroupant 44 membres professionnels (février 2021) dont : syndicats ou associations professionnelles, pôle de compétitivité, institutions de recherche ou d'enseignement, industriels de l'alimentation, entreprises de la restauration sociale, distributeur, assureur et plateforme Internet. Sa vocation est «d'imaginer et accompagner le futur de l'alimentation des seniors», avec une approche préventive dès l'âge de 50 ans. Toutes les fonctions de l'entreprise sont concernées car l'enjeu est multidisciplinaire.

Cinq types d'activités sont menés au profit de ses membres et de son environnement socio-économique :

- Information (voir : onglets publics et privés du site web et réseaux sociaux),
- Echanges et débats (webinaires, groupe de réflexion et de travail),
- Promotion d'études et de recherches,
- Influence et prises de position,
- Plateforme de services au service de ses adhérents.

L'objectif général est double : impacter la politique de santé publique par la mobilisation de tous les acteurs publics et privés de la chaîne alimentaire, et promouvoir l'innovation produits-services dans le secteur alimentaire au sens le plus large, et spécialement chez ses adhérents.



FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION ET LA SANTE

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 2020 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 FILIERE PECHE

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 dépenses énergétiques 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'Elevage 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/

#PacteSociétal
#PlanDeFilière

**AIMEZ
LA VIANDE,
MANGEZ-EN
MIEUX.**

Une filière engagée,
responsable et durable.





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



TERRES UNIVIA

L'innovation est au cœur de l'ADN de l'interprofession, depuis plusieurs années, Terres Univia investit du temps et des moyens financiers pour soutenir les projets innovants dans l'objectif d'attirer les entrepreneurs vers le secteur des oléo-protéagineux, pour montrer aux consommateurs le potentiel et la richesse de ces graines et participer à la transition agricole et alimentaire.

L'humanité se trouve devant un défi de taille : couvrir les besoins en protéines des populations et des animaux d'élevage sans épuiser les ressources naturelles. Les légumineuses, grâce à leurs avantages nutritionnels mais également agronomiques, sont des pépites pleines de potentiel et représentent l'une des solutions à la transition agricole et alimentaire. Les replacer au cœur de nos systèmes de culture et de notre alimentation est un enjeu majeur pour Terres Univia afin de répondre aux grands enjeux de demain. Ainsi, Terres Univia est pleinement investi pour accompagner le développement des produits de demain pour les légumineuses.

Le concours ECOTROPHELIA est une occasion rêvée pour valoriser les légumineuses, de véritables leviers pour une alimentation innovante et durable, et participer à faire émerger des concepts novateurs pour dynamiser toute la filière !

<http://www.terresunivia.fr/>

« 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





GROUPE CASINO

Le groupe Casino est un acteur clé et réputé sur le marché de la distribution en France et un leader du marché mondial de la distribution alimentaire, avec plus de 11 000 magasins dans le monde (France, Amérique Latine et Océan Indien). Le Groupe a constitué un portefeuille d'enseignes solides, dynamiques et complémentaires grâce à un effectif de plus de 220 000 personnes mues par leur passion pour la distribution et le service client et a généré en 2020 un chiffre d'affaires net de 31,9 milliards d'euros. Dans l'ensemble des pays où il est présent, le groupe Casino axe son développement sur les formats au potentiel le plus élevé et sur sa capacité d'adaptation afin de répondre aux besoins de ses clients pour aujourd'hui et pour demain. En France, il est notamment présent avec les enseignes Casino, Franprix, Monoprix et Naturalia.

Fidèle à ses engagements de «Nourrir un monde de diversités», le Groupe est particulièrement engagé dans le développement de produits innovants, qualitatifs et bons en goût, plus sains, plus responsables et plus respectueux de l'environnement, posture que la crise sanitaire a renforcée.

C'est ainsi la mission de la Mention spéciale «Le groupe Casino soutient la Transition Alimentaire» que le groupe Casino remettra pour la première fois lors du concours ECOTROPHELIA France 2021.

Pour plus d'informations, www.groupe-casino.fr



CNIEL

Le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière est une association loi 1901 qui réunit les représentants des acteurs économiques de la filière laitière, les éleveurs laitiers, les coopératives et industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la distribution, du commerce et de la restauration collective. Carrefour politique, avec pour mode de décision le consensus, le Cniel intervient pour l'intérêt du secteur et de son développement économique et durable. C'est en son sein que s'établit le cadre de fonctionnement de la filière laitière lait de vache. Il est le lieu de construction de stratégies partagées sur la base d'un dialogue permanent avec les partenaires de la filière. Le dialogue est également installé avec les représentants de la sphère citoyenne (ONG environnementales et de protection animale, associations de consommateurs), permettant ainsi la prise en compte des attentes des consommateurs dans les travaux de la filière laitière. Le Cniel est le porte-parole de ce projet collectif vis-à-vis des pouvoirs publics français et européens.



« France, Terre de Lait » est la démarche de responsabilité sociétale de la filière laitière. Elle formalise la volonté des acteurs de se développer durablement en s'adaptant au monde qui nous entoure. Pour cela, une démarche de progrès se déclinant en quatre axes de performance qui incarnent les priorités de secteur laitier a été mise en place. Ce cap, ainsi fixé, permet d'intégrer les enjeux économiques, sociaux et sociétaux à notre stratégie de développement.

« France, Terre de Lait » est donc la signature qui garantit pour chaque litre de lait français un haut standard de qualité et le savoir-faire de chacun des acteurs de la filière.



AUCHAN RETAIL FRANCE

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.



NUTRISENS

Nutrisens est née d'une idée simple et pourtant évidente : proposer des produits et des solutions efficaces nutritionnellement, tout en étant savoureux. Servant des clients tels que les hôpitaux, les maisons de retraite, les IME, les MAS mais aussi les seniors à domicile, Nutrisens a une connaissance unique de ses utilisateurs finaux dont les problématiques sont souvent très spécifiques : dénutrition, troubles de la déglutition, troubles cognitifs dont Alzheimer, personnes souffrant d'intolérances alimentaires ou encore personnes atteintes d'insuffisance rénale. Parce que nous sommes quotidiennement au contact de nos clients et de nos utilisateurs, notre offre de produits et de services couvre tous leurs besoins et s'adapte chaque jour et à chaque repas à leurs contraintes. Nos équipes associent diététiciens, chefs cuisiniers, ingénieurs R&D, docteurs en nutrition qui chaque jour collaborent avec des pôles de compétitivité, des fournisseurs, des clients et des Start Up pour s'enrichir et se développer mutuellement. Cette démarche d'Open Innovation est au cœur de l'identité de Nutrisens et a permis notre développement rapide. Dès le début de notre aventure, nous avons soutenu différentes Start Up, en les accompagnant et en leur faisant bénéficier de notre écosystème.

C'est pour cette raison que nous nous associons aujourd'hui à ECOTROPHELIA, pour continuer d'apprendre ensemble demain.

Nutrisens, la nutrition santé bien cuisinée.





MINISTERE 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.



Les partenaires de l'ENSAIA expriment leur soutien à l'accueil du concours ECOTROPHELIA à Nancy !



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Le conseil départemental soutient la semaine de la FoodTech et le concours ECOTROPHELIA accueillis à Nancy grâce à l'ENSAIA. Développement durable, transition écologique : si les mots évoluent avec la montée en puissance des préoccupations environnementales et énergétiques, le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle reste fidèle à ses engagements et à ses valeurs. Il a placé les transitions (démographique, sociales, écologiques, énergétiques) au cœur de ses politiques publiques et de ses actions de solidarité, au plus près des territoires.

Le défi d'une alimentation pour toutes et, saine et responsable, trouve un écho particulier en Meurthe-et-Moselle : ici, des réponses impulsées ou soutenues par le Département se construisent sur les territoires grâce à l'engagement de nombreux partenaires. C'est par exemple le cas des programmes alimentaires du département, de la restauration dans les demi-pensions des collèges, des actions conduites avec le secteur agricole pour développer les produits locaux, y compris en matière d'aide alimentaire.

Les enjeux auxquels fait face aujourd'hui le secteur agroalimentaire sont autant d'opportunités pour la jeunesse, sa créativité et son dynamisme au service de l'attractivité du territoire, et de l'esprit Lorraine.

LA MÉTROPOLE ET LA VILLE DE NANCY

Un riche patrimoine historique et culturel

Nancy est une ville riche en patrimoine, une ville chargée de plus de 1000 ans d'histoire. Ses trois célèbres places du XVIII^{ème} siècle : la Place Stanislas, la Place d'Alliance et la Place Carrière sont d'ailleurs classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Ce somptueux ensemble de monuments édifiés par Stanislas Leszczynski, roi polonais et beau-père de Louis XV, a contribué à qualifier la ville de "Nancy la Royale".

L'Art Nouveau et l'École de Nancy ont également fait la renommée de la cité ducale à travers le monde et une destination prisée dans le tourisme culturel.

Nancy, un carrefour dynamique et international

Situés aux frontières du Luxembourg, de la Belgique et de l'Allemagne, Nancy et son territoire métropolitain sont ouverts sur l'international et fortement reliés à son environnement européen. En témoigne les nombreuses collaborations que Nancy mène avec ses villes jumelles et autres partenaires dans les domaines de l'éducation, de la culture et dans le cadre de stratégies économiques.

Nancy, c'est aussi une incontestable ville étudiante et innovante. Chercheuses et chercheurs, étudiantes et étudiants constituent aujourd'hui la nouvelle matière grise de notre territoire, dans le digne prolongement de l'industrie minière qui jadis fut le moteur économique de la région.

« Qualité et accessibilité des produits, autonomie alimentaire, circuits courts, innovation... nous nous sommes emparés de ces défis qui sont fortement liés aux enjeux de transition écologique de notre territoire. Pour ces raisons, la Ville de Nancy et la Métropole du Grand Nancy sont fières d'accueillir le concours ECOTROPHELIA et les acteurs de la filière pour cette première édition dans le Nord-Est de la France » - Mathieu Klein, Maire de Nancy et Président de la Métropole du Grand Nancy.



Les partenaires de l'ENSAIA expriment leur soutien à l'accueil du concours ECOTROPHELIA à Nancy !

Pôle de compétitivité IAR

IAR est le Pôle de la Bioéconomie français de référence, en Europe et à l'international. À ce jour, il rassemble plus de 430 adhérents, depuis l'amont agricole jusqu'à la mise sur le marché de produits finis (coopératives agricoles, établissements de recherche et universités, entreprises de toute taille, acteurs publics, etc.). Le Pôle contribue au développement de la bioéconomie et aux stratégies d'innovation au niveau européen, français et régional - notamment en tant qu'instrument essentiel dans l'élaboration des stratégies bioéconomie adoptées par les Régions Grand Est et Hauts-de-France qui visent toutes deux le leadership européen. Depuis 2005, IAR a accompagné plus de 350 projets pour un investissement total sur les territoires de plus de 2,2 milliards d'euros.

« IAR, pôle de la Bioéconomie, accompagne les porteurs de projets innovants en agroalimentaire. ECOTROPHELIA encourage et permet à des étudiants -futurs entrepreneurs- de développer leur créativité. Ensemble stimulons le potentiel de l'agroalimentaire ! ».

Boris DUMANGE, Directeur Général.



NESTLÉ WATERS

Nestlé's Research & Development (R&D) organization is the largest in the food and beverage industry, with around 4,000 employees working at 23 locations worldwide. It is committed to developing innovative products and services that provide nutrition and health for people and pets everywhere, across all their life stages, in a way that's good for the planet. In 2020, Nestlé invested about CHF 1.6 billion in R&D



ST HUBERT

Fondée en 1904, St Hubert est une PME française spécialisée dans l'agroalimentaire. Alliant naturellement plaisir et nutrition, nos produits sont le fruit d'une politique d'innovation continue depuis la création de l'entreprise. Nos références phares se sont imposées auprès des consommateurs, à l'image de St Hubert Oméga 3® sur le marché français des «margarines», et depuis 2021 de St Hubert® Avoine sur le marché des desserts végétaux. Entreprise dynamique et engagée, St Hubert est depuis toujours implantée en Lorraine : en effet, c'est à Ludres, près de Nancy, qu'est concentré l'essentiel de nos activités de production sur un site moderne, efficace et flexible.



VÉGA FRUITS

Vegafruits, coopérative fruitière basé à côté de Nancy, a toujours eu à cœur de mettre en avant les Mirabelles de Lorraine à travers sa production et ses projets. Des vergers jusqu'aux ateliers de transformation, tout est pensé pour répondre à la spécificité de notre terroir et de son environnement. Au sein de la filière Mirabelle de Lorraine, Vegafruits a su développer des nouveaux produits pour répondre toujours mieux à l'évolution de la consommation et mettre en lumière le fruit emblématique de notre région : fruits frais, surgélation, purées de fruits, compotes en gourde, séchage, jus ou encore fruits lyophilisés, tout est bon pour satisfaire les amoureux de la mirabelle. Enrichie par sa filiale, Les Fous de Terroirs, la filière s'investit de façon marquée dans la vie économique locale en mettant en avant les enjeux des circuits courts et la richesse des produits de qualité attachés à leur territoire.

« Notre stratégie est le défi de mettre en œuvre des projets nous permettant de nous engager dans l'avenir avec une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux du verger au distributeur, avec un travail de décarbonation de notre production ».

Arnaud COLIN, Directeur Adjoint



COLIN INGRÉDIENTS

Colin Ingrédients est le spécialiste des ingrédients pour l'industrie agroalimentaire. Matières premières végétales, arômes et colorants ou ingrédients technologiques, notre gamme d'ingrédients est parmi la plus complète du marché. Colin Ingrédients apporte une réponse globale et personnalisée aux industriels de l'agroalimentaire, ainsi qu'un accompagnement personnalisé pour chaque projet. Nous appelons cette approche la "Solution culinaire" !

À un outil industriel performant et en constante évolution, vient s'ajouter une recherche permanente d'innovation et une qualité gustative des produits qui font la différence. Nos deux sites de production de 35 000 m² et le siège de l'entreprise sont basés en Alsace, berceau de l'entreprise. Aujourd'hui, Colin est un partenaire incontournable au niveau européen pour de nombreux industriels et professionnels de la restauration.

« Donner du sens à l'alimentation de demain, voici le défi à relever dès aujourd'hui. L'avenir de nos enfants et celui de notre planète en dépendent. Je félicite toutes les équipes qui sont allées aux bouts de leurs idées et je compte sur elles pour défendre des valeurs dont nous pouvons être fiers ! ».

Astrid SESMAT GILET, Directrice R&D Groupe COLIN, ancienne ENSAIENNE, alumna du concours ECOTROPHELIA.



Créativité, partage et passion

Le futur de l'innovation
continue de s'écrire
à Nancy en 2021
et 2022



LORRAINE INP
les talents se lèvent à l'Est

ENSAIA
École de
l'Innovation et de la Transition
NANCY



métropole
Grand Nancy

ville de
Nancy

Grand Est
ALLIANCE CHAMPAGNE - ARDENNE LORRAINE





ECOTROPHELIA
FRANCE

LIVE

LE LABORATOIRE DE L'INNOVATION
AGROALIMENTAIRE

Contact

Pour tout renseignement

Comité d'organisation ECOTROPHELIA

Site Chabran
1 avenue Saint-Jean
84000 Avignon
France

fr.ecotrophelia.org

E-mail : contact@ecotrophelia.fr

ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème,

*On invente le monde de demain,
un monde qui a d'autant plus besoin
de notre créativité et de partage...*



Auchan|RETAIL



NUTRISSENS*