

- 4 • Edito
- 8 • Règlement
- 10 • Le Jury
- 12 • Signataires de la convention
- 18 • Les Projets
- 66 • Les Partenaires



CCI VAUCLUSE

En 2000, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse créait TROPHELIA - les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire. Depuis, 1500 étudiants et leurs enseignants chercheurs issus de plus de 25 établissements d'enseignement supérieur se sont mobilisés pour présenter plus de 350 nouveaux produits alimentaires. La formule a essaimé et aujourd'hui, dans près de 20 pays européens, ECOTROPHELIA Europe stimule la création de concours étudiants de l'innovation alimentaire avec l'appui de l'Union Européenne et des fédérations alimentaires.

En 16 ans, ECOTROPHELIA a pris une dimension européenne, véritable référence en termes de transfert d'innovation et de rapprochement entre enseignement supérieur, recherche et professionnels de l'agroalimentaire.

ECOTROPHELIA est soutenu par des partenaires stratégiques, publics (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Conseil départemental de Vaucluse, Grand Avignon) comme privés (Auchan, Société Marseillaise de Crédit, SOPEXA, SIAL...). Le ministère de l'Agriculture l'a d'ailleurs classé parmi les «Trophées de l'innovation à portée européenne» en mars dernier, nouvelle preuve de son implantation durable dans le paysage agroalimentaire européen.

En termes de développement, ECOTROPHELIA a continué sa croissance rapide. Depuis 2011 ECOTROPHELIA Europe a motivé l'organisation de 75 compétitions nationales, mobilisé plus de 500 universités et près de 3 000 étudiants européens, 2000 entreprises furent associées aux compétitions, ainsi que l'élaboration de plus de 350 produits permettant ainsi la création de PME dynamiques et performantes.

L'an passé, notre concours a passé un cap essentiel en termes de reconnaissance et de valorisation, avec la victoire de la CCI de Vaucluse dans un appel à projets européen (programmes ERASMUS) pour développer l'esprit d'entreprise et la création d'entreprises dans le secteur alimentaire avec le projet FOODLAB. Grâce à ECOTROPHELIA, la CCI de Vaucluse fut la seule chambre de commerce et d'industrie française présente sur le Pavillon France durant toute la durée de l'Exposition Universelle de Milan «Nourrir la planète, énergie pour la vie». Ce fut, bien entendu, un véritable honneur et prouva qu'ECOTROPHELIA est aux yeux du plus grand nombre et notamment des décideurs politiques, un concours dont les atouts en font un symbole de l'excellence française.

Nous ferons tout pour qu'il en soit encore longtemps ainsi !
Rendez-vous au Sial en octobre 2016 à Paris !

François MARIANI
Président de la CCI de Vaucluse





Premier secteur industriel français avec 170 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2015, les industries agroalimentaires sont un fleuron de l'économie nationale.

En valorisant 70 % de la production agricole nationale, le secteur agroalimentaire participe au maintien d'une activité économique fortement pourvoyeuse d'emplois (près de 440 920 salariés), au plus près des territoires, dans plus de 16 218 entreprises dont 3 863 entreprises de plus de 20 salariés.

Ces chiffres rappellent, si nécessaire, l'importance de se battre pour la compétitivité de ce secteur stratégique pour la France.

Formidable levier de compétitivité, l'innovation est ainsi une priorité pour les entreprises.

C'est pourquoi l'Association Nationale des Industries Alimentaires soutient le concours ECOTROPHELIA France depuis son lancement et a appuyé son développement européen à partir de 2008.

Véritable incubateur d'idées innovantes pour le secteur, aventure collective au carrefour de la formation, de la recherche et de l'entreprise, ECOTROPHELIA France inclut depuis 2011 la dimension écoinnovation et répond ainsi à une préoccupation de terrain.

En effet, la durabilité est un enjeu stratégique pour le secteur agroalimentaire qui a l'ambition de devenir un exemple de développement économique respectueux de l'environnement.

Confirmant cette volonté, une enquête récente menée auprès des entreprises agroalimentaires françaises montre qu'environ deux tiers des innovations dans le secteur agroalimentaire avaient une dimension durable.

Longue vie à ECOTROPHELIA France, découvreur de talents et pourvoyeur d'idées écoinnovantes !

Jean-Philippe GIRARD
Président de l'ANIA





OBJECTIFS

Le concours a pour objet la création, la mise en œuvre et le développement de produits alimentaires nouveaux par des équipes d'étudiants de formations supérieures scientifiques et/ou commerciales.

LES ACTEURS

Les étudiants constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur scientifique et/ou commercial.

Les établissements d'enseignement supérieur qui les soutiennent, en partenariat avec des centres techniques et/ou des entreprises qui leur apportent leur savoir-faire technique et industriel.

LE CAHIER DES CHARGES

Le produit alimentaire présenté doit répondre à un cahier des charges rigoureux.

Il doit :

- être pour la consommation humaine à destination du grand public ;
- être destiné au marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile ;
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Cette innovation peut résulter en particulier du concept et/ou de la technologie et/ou de la formulation et/ou de l'emballage... ;
- prendre en compte l'éco-innovation qui pourra porter sur les matières premières (origine, respect des saisonnalités...) et/ou sur l'emballage (recyclable, forme optimisée...) et/ou sur le procédé de fabrication (économe en énergie, recyclage de l'eau...) et/ou sur la distribution-logistique (nouveaux services ou filière courte) afin de faciliter l'intégration de la dimension environnementale par les entreprises tout au long du cycle de vie du produit alimentaire ;
- se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles ou autres ;
- pouvoir être reproduit industriellement dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, procédé de fabrication, prix de revient, investissements industriels...);
- être conforme aux réglementations en vigueur lors de sa mise en marché (procédé, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...);
- être pertinent commercialement (adéquation entre l'offre et la demande, plan marketing, packaging, logistique...);
- faire preuve d'une cohérence globale dans tous les critères énoncés ci-dessus et dans le travail en équipe.

LA SÉLECTION

Après une présélection sur dossier et une sélection par le Jury technique d'ECOTROPHELIA France, les projets retenus sont évalués par le Jury national et le Jury Innovation Fruits et Légumes, tout deux composés de personnalités de renommée nationale : industriels, distributeurs, spécialistes de centres techniques et d'organismes de recherche, et acteurs du développement de l'innovation alimentaire.

Cette évaluation prend en compte :

- l'étude du dossier technique
- la présentation orale du produit par l'équipe et sa dégustation
- la présentation des échantillons mis en scène sur stand.

LES PRIX

Le Concours est doté de cinq trophées :

- Distinction ECOTROPHELIA France d'OR et remise d'un montant de 6000 € - projet sélectionné pour représenter la France dans le cadre des épreuves du Concours ECOTROPHELIA Europe 2016.
- Distinction ECOTROPHELIA France d'ARGENT et remise d'un montant de 4000 €.
- Distinction ECOTROPHELIA France de BRONZE et remise d'un montant de 2000 €.
- Distinction ECOTROPHELIA France INNOVATION FRUITS ET LEGUMES et remise d'un montant de 5000 €.
- Distinction ECOTROPHELIA France INNOVATION NUTRITION et remise d'un montant de 3000 €.

Et trois prix :

- Le Prix spécial Communication et Marketing SOPEXA récompense un projet pour son approche communication et marketing. Il est doté d'un montant de 1000 €, ou d'une session d'accompagnement/coaching d'une valeur de 2500 €.
- Le Prix spécial Services INTERFEL récompense un projet novateur dans les services associés au produit et appartenant à l'univers des fruits et légumes frais. Il est doté d'un montant de 1000 €.
- Le Prix Bernard Loiseau doté de 500 €, est attribué par les professionnels, personnalités économiques et politiques régionales, présents à la manifestation nationale et invités à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits.



EXPERTS

- M. **Julien BACQUET**, INTERFEL
- M. **Pascal BARILLOT**, ONIRIS
- M. **Nicolas BASTIEN**, ENSAIA - Université de Lorraine
- M^{me} **Saloua BENNAGHMOUCH**, FMA – Université de Haute Alsace
- M^{me} **Clémence BERNARD**, École de Biologie Industrielle
- M. **Jean-Christophe BOISSARIE**, FMA – Université de Haute Alsace
- M. **Yanis CARO**, Université de la Réunion
- M. **Foued CHERIET**, Montpellier SUPAGRO
- M^{me} **Dominique CHEVALIER-LUCIA**, POLYTECH' Université de Montpellier
- M^{me} **Agathe COUVREUR**, ENSCBP - Bordeaux INP
- M. **Bernard CUQ**, Montpellier SUPAGRO
- M. **Nicolas DECOURCELLE**, ESIAB Université Bretagne Occidentale
- M^{me} **Amélie DEGLAIRE**, AGROCAMPUS Ouest
- M. **Yann DEMARIGNY**, ISARA Lyon
- M^{me} **Valérie DEYRIS**, Aix-Marseille Université
- M. **Christian DIANOUX**, ENSAIA - Université de Lorraine
- M^{me} **Laurence DURAND**, ENSCBP – Bordeaux INP
- M^{me} **Sibylle FARINE**, FMA – Université de Haute Alsace
- M. **Jean-Marc FERRANDI**, ONIRIS
- M^{me} **Fatiha FORT**, Montpellier SUPAGRO
- M. **Fabrice FRASSETTO**, ONIRIS
- M^{me} **Elodie GERMAIN**, ISEMA
- M^{me} **Joëlle GOUDABLE**, CENS

- M. **Laurent GRIMAL**, FMA – Université de Haute Alsace
- M^{me} **Nathalie GUILBERT**, Ecole de Biologie Industrielle
- M^{me} **Marion KUKULSKI**, INTERFEL
- M^{me} **Valérie LECHEVALIER**, AGROCAMPUS Ouest
- M^{me} **Stéven LUCAS**, AGROCAMPUS Ouest
- M^{me} **Sylvie MARCHESSEAU**, POLYTECH' Université de Montpellier
- M^{me} **Agnès MARSSET-BAGLIERI**, AGROPARISTECH
- M^{me} **Béatrice MORIO**, CENS
- M. **Lionel MUNIGLIA**, ENSAIA - Université de Lorraine
- M^{me} **Julie-Anne NAZARE**, CENS
- M. **Didier NOBILE**, ENSAIA - Université de Lorraine
- M. **Aziz OMARI**, ENSCBP - Bordeaux INP
- M^{me} **Magali PETER**, École d'Ingénieurs de PURPAN
- M^{me} **Mathilde PHILIPPE**, ENSCBP Bordeaux INP
- M^{me} **Fabienne REMIZE**, ESIR01 - Université La Réunion
- M^{me} **Elodie SAILLARD**, INTERFEL
- M^{me} **Martine SARRETTE**, ESIX Normandie - Département Agroalimentaire
- M^{me} **Béatrice SIADOU-MARTIN**, ENSAIA - Université de Lorraine
- M^{me} **Lucie SIRIEIX**, Montpellier SUPAGRO
- M^{me} **Annick TAMARO**, ESIAB Université Bretagne Occidentale
- M^{me} **Chrissoula TSIKNAKI**, Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
- M^{me} **Isabelle WALLART**, POLYTECH'Lille
- M^{me} **Gwenola YANNOU-LE BRIS**, AGROPARISTECH

JURY TECHNIQUE

- M^{me} **Françoise GORGA**
Présidente du Jury Technique,
Directeur Recherche et Innovation, ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires
- M^{me} **Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN**
Vice-Présidente du Jury, Expert nutrition, INSERM/INRA
- M^{me} **Marie-Hélène DEGRAVE**
Vice-Présidente du Jury, Expert industriel

COLLÈGE CENTRES TECHNIQUES

- M^{me} **Catherine LEVESQUE**, CRITT Agroalimentaire Paca
- M^{me} **Elisabeth PAYEUX**, CTCPA

COLLÈGE UNIVERSITÉS ET ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

- M. **Bernard CUQ**, Montpellier SUPAGRO
- M. **Driss ELOTHMANI**, ESA Angers
- M. **Jean-Pierre GADONNA**, LaSalle Beauvais ESITPA
- M. **Jordane JASNIEWSKI**, ENSAIA Université de Lorraine
- M^{me} **Agnès MARSSET-BAGLIERI**, AgroParisTech
- M. **Aziz OMARI**, ENSCBP Bordeaux INP

COLLÈGE EXPERTS DU MONDE PROFESSIONNEL

- M. **Francis CIESIOLKA**, Expert distribution, Auchan
- M. **Stéphane COGNE**, Expert industriel, Terre Azur/Pomona
- M. **Maurice FARINE**, Expert industriel, Calissons du Roy René
- M^{me} **Julie-Anne NAZARE**, Expert nutrition, Centre Européen Nutrition Santé

COLLÈGE ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES ET PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

- M^{me} **Chloé DESROSIERS**, SOPEXA
- M. **Gilles FAYARD**, Pôle TERRALIA
- M^{me} **Anaïs MAURY**, SOPEXA
- M^{me} **Mélanie MILON**, INTERFEL
- M. **Maurice PLAGIAU**, ANIA
- M^{me} **Elodie SAILLARD**, INTERFEL

JURY INNOVATION FRUITS ET LEGUMES

- M. **Jean SALES**
Président du Jury Innovation Fruits et Légumes
Président délégué de la Commission Intelligence Économique et Études INTERFEL
- M. **Christian BERTHE**
Président de l'UNCGFL, Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits & Légumes
- M^{me} **Léa BOUGEAULT**
Designer culinaire - Mitt Studio
- M. **Georges DANIEL**
Représentant de la FCD - Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
- M. **François LAFITTE**
Président du GEFEL
- M. **Jacques ROUCHAUSSE**
Président du CTIFL - Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes
- M^{me} **Elodie SAILLARD**
Chef de projet Innovation Réseaux d'INTERFEL,
Conseiller technique du jury
- M^{me} **Sophie SEITE**
Bloggeuse – Turbigio Gourmandises
- M. **Xavier TERLET**
Fondateur et dirigeant de XTC Innovation
- M. **Freddy THIBURCE**
Directeur Général, Centre Culinaire Contemporain
- M. **Patrick TRILLON**
Président du Conseil Spécialisé de FranceAgriMer pour les fruits et légumes et productions spécialisées

JURY NATIONAL

- M. **Jean-Philippe GIRARD**
Président du Jury national
Président de l'ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires
- M^{me} **Nelly BARON**
Directrice de la Communication - SIAL GROUP
- M. **Jean-René BUISSON**
Président de SOPEXA
- M^{me} **Christine CHERBUT**
Directrice scientifique pour l'alimentation, INRA,
Institut National pour la Recherche et l'Alimentation
- M^{me} **Anna CHEVILLON**
Chef de projet Innovation – Groupe Casino
- M. **Laurent COUSIN**
Directeur Groupe Recherche & Développement,
SODEXO
- M. **Bruno DUPONT**
Président d'INTERFEL, Association
interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais
- M. **Christian ETIENNE**
Maître Cuisinier de France - Avignon
- M. **Emmanuel FIESSINGER**
General Partner Life Science - Seventure Partners
- M. **Philippe GOETZMANN**
Directeur des Relations institutionnelles - Groupe AUCHAN
- M^{me} **Françoise GORGA**
Directeur Recherche & Innovation, ANIA - Association Nationale des Industries Alimentaires
- M^{me} **Martine LAVILLE**
Présidente du Centre Européen Nutrition Santé
- M^{me} **Dominique LOISEAU**
Présidente du Groupe Bernard Loiseau
- M. **Daniel NAIRAUD**
Directeur général Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
- M. **Xavier TERLET**
Fondateur et dirigeant de XTC Innovation



ACTIA

Le Réseau français des Instituts Techniques de l'agro-alimentaire
16 rue Claude-Bernard
75231 Paris Cedex 05
Tel : + 33 (0)1 44 08 86 20
www.actia-asso.eu



L'ACTIA coordonne les activités de 15 Instituts techniques agro-industriels qualifiés par le ministère de l'Agro-alimentaire. 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.

CRT AGIR

(AGro-alimentaire Innovation Recherche)
37 avenue Albert Schweitzer
BP 100 - 33402 Talence Cédex
Tel : + 33 (0)5 57 96 83 33
www.agir-crt.com



AGIR est un CRT (Centre de Ressources Technologiques) qui met son expertise des produits sucrés au service d'entreprises des filières chocolat-biscuit-pâtisserie à l'échelle nationale et propose également un service d'accompagnement de proximité des entreprises de toute taille multi-filières.

AGIR propose du développement sur mesure et un accompagnement industriel (performance, organisation industrielle, outil de production...). AGIR dispose d'un plateau technique entièrement équipé de matériel pilote polyvalent.

Pour soutenir ses filières de performance, l'équipe de la Research Unit d'AGIR lance des programmes de recherche applicatifs.

Le CRT AGIR accueille également des écoles en formation initiale et les industriels désireux de gagner en compétence en formation continue.

AGROCAMPUS OUEST

65 rue de Saint-Brieuc
35042 Rennes Cedex
Tel : + 33 (0)2 23 48 50 00
www.agrocampus-ouest.fr



AGROCAMPUS OUEST accueille 1 900 étudiants au cœur du 1er bassin agricole et agroalimentaire d'Europe.

Sa vocation est la formation, la recherche et le transfert des connaissances.

AGROCAMPUS OUEST affiche 5 spécificités thématiques : Végétal-animal-systèmes ; Enjeux environnementaux : ressources, territoire, ville ;

Halieutique, mer et littoral ; Alimentation ; Paysages.

L'établissement est investi, entre autre, dans la formation initiale, à temps plein et par apprentissage d'une cinquantaine d'ingénieurs en agroalimentaire diplômés chaque année et dans la formation continue de professionnels. Il assure son activité de recherche avec l'INRA, et plus particulièrement dans l'UMR Sciences et technologie du lait et de l'œuf.

AGROCAMPUS OUEST est partenaire de la société VIF, éditeur et intégrateur de solutions logicielles pour les industries agroalimentaires, via une chaire d'entreprises pour allier outils informatiques et compétences scientifiques de développement et de production de produits alimentaires.

AGROPARISTECH

Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement
16 rue Claude Bernard - 75231 Paris Cedex 05
Tel : + 33 (0)1 44 08 16 61
www.agroparistech.fr/



AGROPARISTECH, établissement issu du rapprochement de l'Ina P-G, de l'Engref et de l'Ensia accueille, chaque année, 2000 étudiants, futurs ingénieurs, docteurs ou diplômés de masters.

Avec quatre cursus d'ingénieurs (agronome, industries agricoles et alimentaires, forestier, génie rural, des eaux et forêts), AgroParisTech, forme des cadres de haut niveau. Leur vocation est de mieux nourrir les hommes et contribuer à leur santé, aménager et gérer avec sagesse les espaces de vie, innover et entreprendre, comprendre et piloter la complexité des systèmes biologiques, économiques et sociaux. Grande école ouverte sur le monde, et membre fondateur de ParisTech, AgroParisTech développe de nombreux partenariats avec les entreprises et les grands instituts de recherche.

AGROSUP DIJON

26 boulevard du Docteur Petitjean
BP 87999 - 21079 Dijon Cedex
Tel : + 33 (0)80 77 25 25
www.agrosupdijon.fr/



AGROSUP Dijon, Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement est né en 2009 de la fusion de l'École Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et l'Alimentation (ENSBANA) et de l'Établissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon (ENESAD). Établissement sous tutelle du Ministère de l'agriculture et de la pêche et du Ministère de l'enseignement supérieur. Le diplôme d'ingénieur d'Agrosup Dijon est habilité par la CTI et comporte deux spécialités Agronomie et Agroalimentaire. Des formations de 3^{ème} cycle y sont également proposées

en cohabitation avec d'autres institutions et notamment l'Université de Bourgogne. Cadres et ingénieurs sont formés à l'ensemble des métiers de l'agriculture, agronomie, environnement, agroalimentaire, bioindustrie et de la cosmétique. Agrosup Dijon est fortement impliqué dans les processus d'innovation et à la pointe des évolutions technologiques notamment grâce à ses laboratoires de recherche, ses nombreuses relations industrielles et son partenariat emblématique avec le centre de transfert Welience Agroalimentaire et bioindustriel.

AGROTEC

Site Agropole
BP 102 - 47931 Agen Cedex 9
Tel : + 33 (0)5 33 77 20 01
www.agrotec-france.com/



AGROTEC est le CRT (Centre de Ressources Technologiques) d'Agropole. Il contribue au développement des entreprises agroalimentaires de l'Aquitaine. Il possède en propre une plate-forme technologique, des laboratoires d'analyses sensorielles accrédités COFRAC et physico-chimiques.

Toute entreprise, artisan, agriculteur peut demander l'appui technique d'Agrotec pour l'assistance à la mise au point de produits, l'optimisation de procédés, l'accompagnement dans la mise en place ou le perfectionnement de systèmes qualité et traçabilité, les contrôles en ligne...

La halle technologique équipée est un excellent outil pour réaliser des échantillons et des préséries pour des marchés tests sans investissement matériel pour l'entrepreneur.

ANIA

Association Nationale des Industries Alimentaires
9 boulevard Malesherbes - 75008 Paris
Tel : + 33 (0)1 53 83 86 00
www.ania.net/



L'ANIA rassemble 18 fédérations nationales sectorielles et 21 associations régionales, représentatives des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles. Elle est la porte-parole de l'industrie alimentaire française, premier secteur industriel français avec, en 2015, un chiffre d'affaires de 170 milliards d'euros.

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.

CENS

Centre Européen pour la Nutrition et la Santé
165, Chemin du Grand Revoyet
69310 Pierre Bénite
Tel : + 33 (0)4 37 49 18 30
www.cens-nutrition.com



CENS offre aux porteurs de projets un accompagnement et l'accès à un réseau d'experts académiques, cliniciens et industriels pour répondre aux enjeux sanitaires, sociétaux et économiques liés à la nutrition.

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

CCI DE VAUCLUSE

46 cours Jean Jaurès
BP 70158
84008 Avignon Cedex 1
Tel : + 33 (0)4 86 55 92 11
www.vaucluse.cci.fr



ACCOMPAGNER - FORMER - GERER
ACCOMPAGNER les entreprises, les PME-PMI et les commerçants dans toutes les phases de leur vie. Être l'acteur privilégié de la création et de la transmission d'entreprises, faciliter les ressortissants dans leurs démarches administratives. Les informer et les sensibiliser sur des problématiques ciblées. Leur proposer un accompagnement au développement.

FORMER des élèves et/ou des collaborateurs en fonction des besoins des entreprises, formations développées en partenariat avec les familles professionnelles.

GERER des équipements publics structurant pour le développement économique du territoire.

Pour répondre à ces objectifs, 90 chefs d'entreprises de tous les secteurs d'activités et plus de 200 collaborateurs travaillent chaque jour à la réalisation de ces missions.

CRITT AGROALIMENTAIRE PACA

Cité de l'alimentation
100 rue Pierre Bayle
BP 11548 - 84916 Avignon Cedex 9
Tel : + 33 (0)4 90 31 55 08
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

44 rue d'Alésia
75682 Paris Cedex 14
Tel : + 33 (0)1 53 91 44 44
www.ctcpa.org/



Le CTCPA est un centre technique industriel labellisé Institut Technique Agro-Industriel par le Ministère de l'Agriculture. Il réalise des missions d'intérêt général grâce à la taxe fiscale affectée versée par les fabricants français de produits en conserve et déshydratés. Ces missions se traduisent sous forme de projets de recherche collective, d'actions de soutien technique et de transfert, de la PME jusqu'au grand groupe, en passant par les porteurs de projet.
Et, pour répondre aux besoins individuels des entreprises, le CTCPA réalise des activités marchandes (assistance technique, R&D, audit, conseil, formation...), qui intègrent les thématiques des IAA : process, emballage, sécurité des aliments, qualité, développement durable et ingénierie de formation. Ces actions s'appuient sur les 87 collaborateurs du Centre dont 8 docteurs ingénieurs, 28 ingénieurs, 2 thésards et 20 techniciens du centre ainsi que sur 4 halles technologiques et 3 laboratoires d'expertise (microbiologie, qualité nutritionnelle et emballage).

EBI Cergy

École de Biologie Industrielle
13 Boulevard de l'Hautil
95094 Cergy Pontoise Cedex
Tel : + 33 (0)1 30 75 61 57
www.ebi-edu.com



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 la Technopole du Val d'Oise, 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
2 avenue de la Forêt de Haye
TSA 40602
54518 Vandœuvre Cedex
Tel : + 33 (0)3 83 59 58 51
www.ensaia.univ-lorraine.fr



Créée en 1971 par la fusion de l'École Nationale Supérieure d'Agronomie, de l'École de Brasserie et de l'École de Laiterie, l'ENSAIA est une école d'ingénieurs, composante du Collegium Lorraine-INP de l'Université de Lorraine, sous la tutelle du ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur. L'École délivre un diplôme d'ingénieur (Bac + 5), reconnu par la «Commission du titre de l'ingénieur», avec trois spécialités : agronomie, industries alimentaires et production agroalimentaire. Chaque année, cent soixante ingénieurs intègrent le monde socio-économique pour assumer des fonctions technico-économiques de haut niveau avec des dominantes en agronomie, traçabilité, formulation et procédés alimentaires, sécurité des aliments, biotechnologies et environnement.

ENSCBP

École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique
Institut polytechnique de Bordeaux
16 avenue Pey Berland - 33607 Pessac Cedex
Tel : + 33 (0)5 40 00 65 65
www.enscbp.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.

(ESIAB - UBO)

École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique

• ESIAB site de Quimper, 2 rue de l'Université
29334 Quimper cedex +33(0)2 98 64 19 49
• ESIAB site de Plouzané, Technopôle Brest-
Iroise, 29280 Plouzané +33(0)2 90 91 51 00
esiab@univ-brest.fr - www.univ-brest.fr/esiab

L'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB), est une école interne de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO).

L'ESIAB propose 3 formations :

- Master à finalité professionnelle Innovation en Industries Alimentaires (M1 et M2) à Quimper,
- Ingénieur, spécialité Procédés Industriels, par apprentissage et en partenariat avec l'IFRIA Bretagne (Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires) à Quimper,
- Ingénieur, spécialité Microbiologie et Qualité à Plouzané.

Forte des compétences de son corps enseignant, de son implication en recherche et de la notoriété de chaque formation, l'ESIAB forme des 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, en réponse aux besoins de la filière agroalimentaire. Située en Bretagne, première région agroalimentaire française, elle s'appuie sur un réseau dynamique de diplômés et d'entreprises partenaires des trois formations. Ouverte à l'international, l'ESIAB veille à développer les flux entrants et sortants en établissant des liens durables favorables aux échanges internationaux.

ESIROI

Université de la Réunion
Réunion Océan Indien
Parc Technologique Universitaire
2 rue Joseph Wetzell - 97490 Sainte-Clotilde
Tel : + 33 (0)2 62 48 33 05
www.esiroi.univ-reunion.fr



L'ingénieur ESIROI spécialité Agroalimentaire possède des compétences managériales et scientifiques dans l'ingénierie des productions agroalimentaires et dans le contrôle de la qualité sanitaire des aliments notamment en zones tropicales.

La pédagogie de l'école se traduit par une forte interaction avec les entreprises sur des projets en formulation, dimensionnement et éco-innovation. Les élèves effectuent un semestre d'échange en 5ème année à Agrosup Dijon, et valident partiellement le MAE.

12 mois de stage dont 4 en pays anglophone permettent de travailler en contexte international. L'élève bénéficie d'un environnement de recherche et développement avec une équipe pédagogique impliquée dans l'UMR Qualisud et via le réseau Qualireg.



ESIX Normandie

Département Agro-alimentaire
Université de Caen Normandie
Esplanade de la Paix - 14032 Caen Cedex
Tel : + 33 (0)2 31 56 53 54
www.esix.unicaen.fr



L'ESIX Normandie, École Supérieure d'ingénieurs de l'université de Caen Normandie propose trois spécialités de formation d'ingénieurs habilitées par la Commission des Titres d'ingénieurs (CTI) : Agroalimentaire, Génie des Systèmes industriels et Systèmes embarqués.

La formation en Agroalimentaire, de par ses 50 ans d'expérience, possède des liens privilégiés avec les entreprises.

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

FMA

Université Haute Alsace
Pole Marketing
32 rue du Grillenbreit - 68008 Colmar Cedex
Tel : +33 (0)3 89 20 65 61
licence.marketing.fma@uha.fr
master.marketing.fma@uha.fr
international.fma@uha.fr



Pole Agrosociences
33 rue de Herrlisheim - 68008 Colmar Cedex
Tel : +33 (0)3 89 20 31 31
agrosociences.fma@uha.fr
www.fma.uha.fr - fma@uha.fr

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

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

Le Pole 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 Agrosociences offrent quant à elles de nombreux débouchés dans les secteurs de l'alimentaire (gestion de la qualité, de la traçabilité et de la sécurité alimentaire, développement de projets de R&D alimentaire,...) et le secteur agricole / agronomie...



Les différents cursus de la FMA intègrent une forte dimension internationale. Celle-ci est aujourd'hui effective à travers de nombreux partenariats avec des établissements situés en Suisse, Allemagne, Pologne, Roumanie, Espagne, Chine et au Maghreb. Ces collaborations donnent lieu à une offre conséquente de formations bi et tri nationales permettant ainsi la délivrance simultanée de deux ou trois diplômes aux étudiants.

INTERFEL

Association interprofessionnelle des fruits et des légumes frais
19 rue de la Pépinière - 75008 Paris
Tel : + 33 (0)1 49 49 15 15
www.interfel.com
www.lesfruitsetlegumesfrais.com



Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution, y compris la restauration collective (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon dans les enseignes de la distribution). Organisme de droit et d'initiative privés, elle 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 notamment pour missions l'élaboration d'accords interprofessionnels, la mise en œuvre d'actions de communication informative et publi-promotionnelle ainsi que la définition des orientations stratégiques de la filière des fruits et légumes frais dans les domaines de la recherche, de l'expérimentation, de la communication technique ainsi que dans celle des études techniques et économiques et de la formation et animation technique.

ISARA LYON

Arapole
23 rue Jean Baldassani
69364 Lyon Cedex 07
Tel : + 33 (0)4 27 85 85 85
www.isara.fr/



L'ISARA-Lyon, école d'ingénieurs membre de la FÉSIA forme des cadres pour l'agroalimentaire, l'agriculture, l'environnement et le développement rural. L'école a développé d'intenses relations de partenariat avec les milieux économiques et professionnels dans la perspective de répondre toujours mieux à leurs attentes, en formant des ingénieurs de qualité et en les accompagnant dans leurs projets de développement en France et à l'international : innovation et stratégie commerciale, management et gestion de la qualité, production agroalimentaire... L'ISARA-Lyon 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

Institut Supérieur Européen de Management Agroliminaire
Agroparc - BP 91201 - 84911 Avignon Cedex 9
Tel : + 33 (0)4 27 85 86 87
www.isema.fr/



L'Iséma est une École Supérieure de Commerce spécialisée en management et marketing agroalimentaire. L'Iséma est à l'origine du concours Trophéa ; cette démarche concrétise la double compétence qu'acquiert nos étudiants en suivant un programme conçu par la CCI de Vaucluse et 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 II (Bac+3/4) et Niveau I (Bac+5) à dominante commerciale, l'Iséma garantit un excellent taux de placement : 95%. L'Iséma a également développé un département formation continue avec une offre de service en conseil, études et formation.

Montpellier SupAgro

Montpellier SupAgro
2, place Pierre Viala
34060 Montpellier Cedex 2
Tel : + 33 (0)4 99 61 22 00
www.supagro.fr



Montpellier SupAgro accueille plus de 1600 étudiants et propose un large éventail de formations initiales et continues sur la thématique agroalimentaire. Plusieurs unités mixtes de recherche de l'établissement orientent leurs travaux scientifiques sur des problématiques liées à la production alimentaire en France et dans le monde, notamment dans les régions chaudes.

Les cursus Ingénieur Agronome, option « Agro-alimentaire et Agro-industrie » et Ingénieur Systèmes Agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud (SAADS), option « Industrie agroalimentaire au Sud » ouvrent des débouchés professionnels variés. 18% des ingénieurs agronomes et 23% des ingénieurs SAADS diplômés sont employés par les industries agroalimentaires (résultats de l'enquête CGE 2015). Depuis septembre 2014, ces options de 3ème année sont ouvertes à l'alternance. Les entreprises peuvent signer un contrat de professionnalisation avec les étudiants.

Le diplôme d'ingénieur de spécialisation « Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde » et le mastère « Innovations et politiques pour une alimentation durable » sont accessibles aux professionnels et aux jeunes diplômés qui souhaitent renforcer leurs compétences. Des formations peuvent être conçues sur mesure pour répondre aux

besoins spécifiques des entreprises et de leurs collaborateurs.

La chaire Unesco « Alimentations du monde », créée à l'initiative de Montpellier SupAgro, participe à la formation de professionnels devant faire face aux grands enjeux alimentaires de demain.

Plusieurs lauréats du concours ECOTROPHELIA sont issus de Montpellier SupAgro, notamment l'équipe Duo Marin, 1er prix des concours ECOTROPHELIA France et ECOTROPHELIA Europe en 2014. Récompensée pour la qualité innovante de leur projet « les lardons de la mer », les étudiants ont présenté leur produit sur le pavillon français à l'exposition universelle de Milan 2015.

ONIRIS

École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
Rue de la Géraudière - CS 82225
44322 Nantes Cedex 3
Tel : + 33 (0)2 51 78 54 54
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.

PÔLE TERRALIA

Cité de l'alimentation
Technopôle Agroparc
100 rue Pierre Bayle - BP 11548
84916 Avignon Cedex 9
Tel : +33 (0)4 32 40 37 60
www.pole-terralia.com



Pôle de compétitivité agroalimentaire du grand Sud Est, TERRALIA rassemble des entreprises, des laboratoires de recherche, des centres techniques et des établissements de formation pour accompagner le développement des produits et services de demain dans les filières Fruits et Légumes, Vigne et Vin et Céréales, de la production à la transformation.

L'accompagnement des projets d'innovation est au cœur de ses actions: mise en relation de partenaires, identification de compétences, aide à la construction de projets, recherche de financement... Les collaborations entre les acteurs s'inscrivent dans trois axes stratégiques majeurs répondant aux grands enjeux d'innovation des filières :

- Favoriser le développement de systèmes de cultures innovants
- Renforcer la compétitivité et la performance des procédés agricoles et agroalimentaires
- Proposer aux consommateurs des produits innovants et de qualité (nutrition, goût et sécurité)

En s'appuyant sur les synergies créées entre les acteurs, TERRALIA a pour objectif de contribuer à une croissance durable des entreprises et de l'emploi sur des marchés porteurs, en prenant en compte les enjeux sociétaux et environnementaux. Pour cela, en complément de l'appui à l'innovation, TERRALIA propose des actions au service des acteurs des 3 filières sur des thématiques telles que la veille et la prospective, les études consommateurs, le développement international, le financement, la propriété industrielle, les ressources humaines et l'emploi.

TERRALIA conduit également des actions innovantes de sensibilisation du grand public pour faire redécouvrir les fruits et légumes. EPICURIUM, espace de découverte unique en Europe, accueille à Avignon plus de 13000 visiteurs par an (www.epicurium.fr).

POLYTECH'Montpellier

Polytech'Montpellier
Université Montpellier
Place Eugène Bataillon - CC 419
34095 Montpellier Cedex 05
Tel : + 33 (0)4 67 14 31 80
www.polytech-montpellier.fr



L'école Polytechnique Universitaire de Montpellier, POLYTECH Montpellier, créée il y a 45 ans sous le nom de l'ISIM, fait partie de l'un des plus grands réseaux d'écoles d'ingénieurs de France, le réseau POLYTECH, qui comprend 13 écoles formant chaque année 10 000 ingénieurs. POLYTECH Montpellier, localisée sur le campus de l'Université de Montpellier, propose dix spécialités d'ingénieur, dont « Sciences et technologies des industries alimentaires » (STIA). La formation STIA prépare les futurs ingénieurs aux métiers émergents de l'agroalimentaire et de la biologie, à l'interface entre la science, l'ingénierie et l'innovation, en leur donnant les moyens de s'adapter à toute culture d'entreprise. En lien étroit avec les unités mixtes de recherche de l'Université associées aux grands organismes (CNRS, INRA, CIRAD...), mais aussi en partenariat étroit avec les entreprises (grands groupes ou PME), l'équipe pédagogique forme plus d'une cinquantaine d'ingénieurs par an aux métiers liés à l'optimisation, l'innovation, la recherche et le développement, à la production mais aussi à la qualité et à la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire et d'environnement.

Cafeco

Catégorie : Snacking
Caractérisation
Caféco, le premier biscuit à la farine de pulpe de café.
Établissement
Montpellier SUPAGRO

CarréLéon

Catégorie : Aide culinaire
Caractérisation
CarréLéon, l'aide culinaire naturelle, simple et transparente, qui sublime vos plats du quotidien.
Établissement
ENSAIA - Université de Lorraine

Cocasse Tablette de légume

Catégorie : Aide culinaire
Caractérisation
Cocasse : tablette de légume permettant de réaliser diverses recettes de façon pratique et créative.
Établissements
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique

Frai'zéo

Catégorie : Snacking
Caractérisation
Fines tranches de fraises croustillantes constituées à 100% de fruits.
Établissement
Institut Polytechnique LaSalle Beauvais - ESITPA

Les crumbles de légumes Grün

Catégorie : Plat
Caractérisation
Craquez pour le crumble de légumes Grün, un plat équilibré & gourmand riche en protéines végétales !
Établissement
ESA - École Supérieure d'Agricultures d'Angers

King Croc'

Catégorie : Apéritif - dessert
Caractérisation
Mini-cornets savoureux et colorés à partager à l'apéritif ou au dessert en «finger-dipping».
Établissement
FMA Université Haute Alsace

Kivi

Catégorie : Boissons
Caractérisation
Kivi, gamme de quatre boissons apéritives alcoolisées et pétillantes 100% fruits locaux et de saison.
Établissement
Montpellier SUPAGRO

Minigloo

Catégorie : Dessert
Caractérisation
Minigloo, gamme de desserts glacés lactés bio aux saveurs inédites pour les Mini'bouts !
Établissement
AgroParisTech

Mixi'Mousse

Catégorie : Plat
Caractérisation
Mixi'Mousse : un plat complet mixé typiquement réunionnais accompagné de sa mousse de riz.
Établissement
ESIROI - Université La Réunion

Galletas PACO Nut'

Catégorie : Snacking - Biscuits nutritifs
Caractérisation
Galletas PACO Nut', les biscuits nutritifs écoresponsables du Guatemala.
Établissement
AGROCAMPUS Ouest

Le Palet

Catégorie : Plat
Caractérisation
Le Palet, une recette inspirée du boudin aromatisée à la provençale !
Établissement
ISARA Lyon

PanInno

Catégorie : Plat - Accompagnant
Caractérisation
Valorisation des coproduits de l'industrie boulangère par le développement d'un produit innovant.
Établissement
ENSAIA - Université de Lorraine

Poés'île

Catégorie : Dessert
Caractérisation
Poés'île, une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage!
Établissement
École de Biologie Industrielle - Cergy

Qiattitude

Catégorie : Entrée apéritive
Caractérisation
Les Qiattitudes sont les premières bouchées apéritives fraîches à base de graines de chia.
Établissement
Montpellier SUPAGRO

Senzza

Catégorie : Plat
Caractérisation
Gamme de pizza à pâte fine sans céréales, dont la pâte est composée à 58% de légumes frais.
Établissements
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique

Shake ta graine

Catégorie : Snacking
Caractérisation
Shake ta Graine, boisson multi-application source de minéraux à base de fruits, légumes et graines !
Établissement
POLYTECH Montpellier

So Sea'S

Catégorie : Snacking
Caractérisation
So Sea'S, des algues au cœur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par un triporteur.
Établissement
ESIX Normandie
Département
Agroalimentaire

Spinut

Catégorie : Snacking / Petit déjeuner
Caractérisation
Tartinades de spiruline fraîche goût choco-noisettes et amandes, riche en vitamine E, source de fer.
Établissement
École d'Ingénieurs de Purpan

Sweet'ables

Catégorie : Confiserie
Caractérisation
Confiseries gélifiées 100% végétales, allégées en sucres, à base de légumes frais, pectine et stévia.
Établissement
ESIX Normandie
Département
Agroalimentaire

Tamrat Jamila

Catégorie : Assaisonnement
Caractérisation
Tamrat Jamila, une huile de noyau de datte exotique et naturelle certifiée Fairtrade.
Établissement
ENSCBP Bordeaux INP

Tecofruit

Catégorie : Boisson
Caractérisation
Évasion, la boisson fermentée sans alcool, unique grâce à son parfum exotique et ses perles de chia.
Établissement
ISARA Lyon

Volupt'In, le plaisir innocent

Catégorie : Apéritif
Caractérisation
Bouchée apéritive gourmande et peu calorique, 100% végétale, à consommer froide ou chaude.
Établissements
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique

Yummy'Crunch

Catégorie : Aliment à vocation sécurité alimentaire
Caractérisation
Yummy'Crunch, une barre nutritionnelle savoureuse pour les femmes enceintes d'Afrique Subsaharienne.
Établissement
ENSCBP Bordeaux INP

Caféco

Catégorie

Snacking

Caractérisation

Caféco, le premier biscuit à la farine de pulpe de café.

9 Étudiants

Marie LECONTE
Emmanuelle BOURDEAUX
Suzanne CHEVREL
Eloi DAUMET
Alice DOUMENGINE
Dominique FAVEUR
Priscille GINER
Sophie RUAU
Marie WALSER

Établissement

Montpellier SUPAGRO
2 place Pierre Viala
34060 Montpellier Cedex 2

Enseignants

Bernard CUQ
Karine GAUCHE

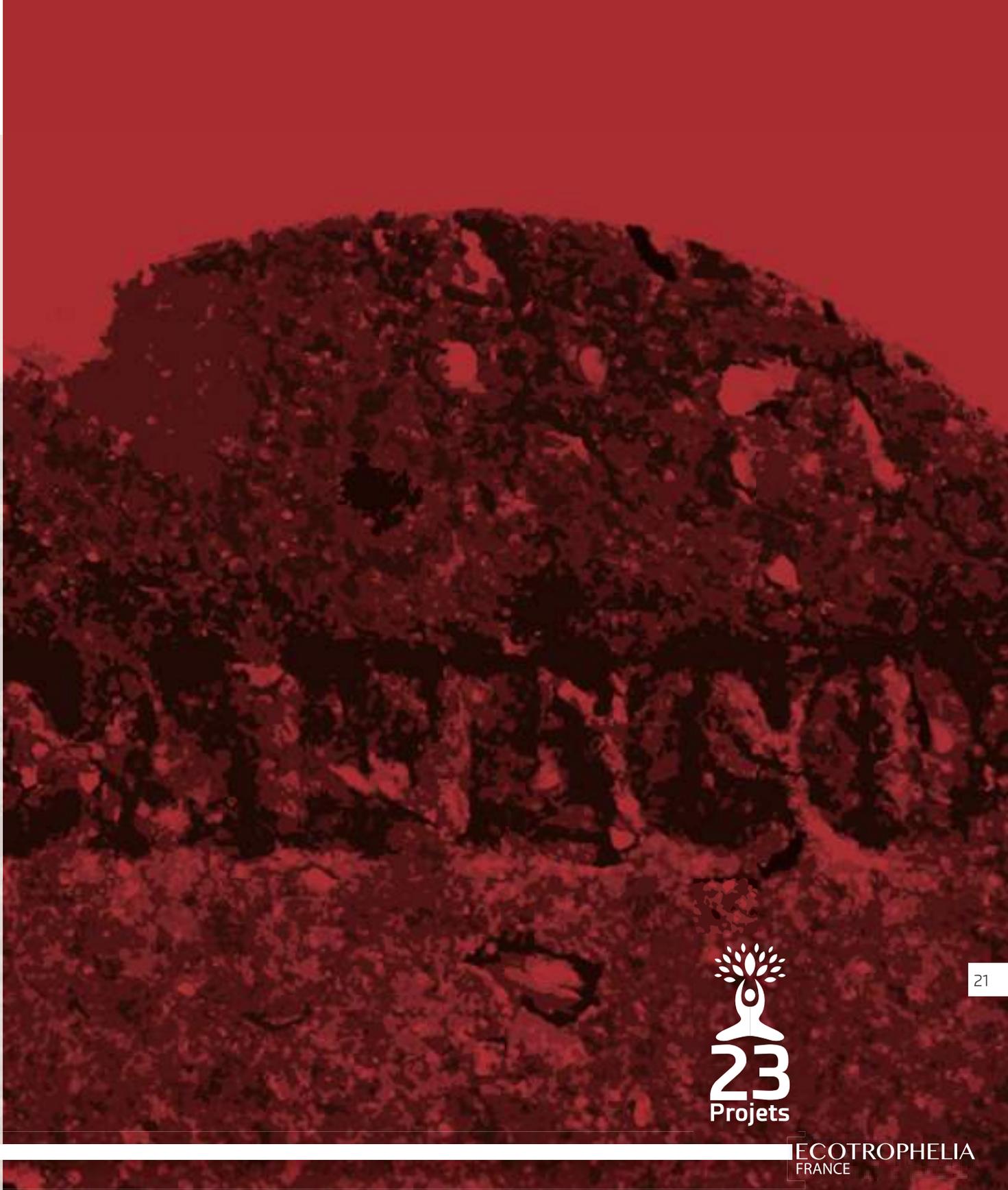
Descriptif

Caféco aspire à devenir un nouvel acteur de l'agroalimentaire grâce à un concept innovant et responsable : fabriquer des biscuits pour adultes à base de farine de pulpe de café. En encourageant l'utilisation alimentaire de cette pulpe, Caféco s'inscrit dans une démarche durable : réduction de l'impact environnemental lié à l'abandon de la pulpe, création de nouvelles sources de revenus pour les producteurs et promotion d'une filière traditionnelle équitable.

Caféco, avec ses délicieux biscuits riches en fibres, se retrouve à la croisée de trois tendances actuelles majeures : le bio-équitable, le sans gluten et le snacking.

Bruns et de forme ovale, les biscuits Caféco présentent un profil aromatique atypique aux notes à la fois grillées et subtilement acides sublimé par trois associations différentes : éclats de chocolat, de noix et de noisettes. Ils sont disponibles en format pocket et familial afin de pouvoir être dégustés dans toutes les situations !

Caféco, acteur d'un goût nouveau !



CarréLéon

Catégorie

Aide culinaire

Caractérisation

CarréLéon, l'aide culinaire naturelle, simple et transparente, qui sublime vos plats du quotidien.

9 Étudiants

Soline BERNELIN
Camille BLOCH
Ana CAUDAL
Pauline DANIEL
Mathilde DELAHAYE
Laura DUMAS
Thomas MANETTI
Caroline PEIXOTO COURI
Pierre PEYTHIEU

Établissement

École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires
Université de Lorraine
2 avenue de la Forêt de Haye
TSA 40602
54518 Vandoeuvre Cedex

Enseignants

Catherine VIROT-HUHEAU
Christelle MATHE

Descriptif

Besoin d'un coup de pouce pour cuisiner ?

Une envie de légumes mais vous-êtes trop pressés ?

CarréLéon est l'aide culinaire qui va révolutionner votre cuisine. Une simple association de poudres de légumes et de matière grasse végétale, sans sels ajoutés ni conservateurs : un minimum d'ingrédients pour un maximum de saveurs.

CarréLéon, c'est trois recettes élaborées :

- Poireau, céleri, cumin
- Poivron, tomate, basilic
- Betterave, carotte, ail.

Dans un format de tablette de 80 g, répartis en 18 carrés, CarréLéon est disponible au rayon des aides culinaires.

Quelques carrés en sauce, râpés ou dans un cake suffiront à aromatiser et colorer vos plats.

Donnez libre cours à votre imagination, CarréLéon s'intègre dans une infinité de préparations.

Des légumes, du fondant et c'est tout, CarréLéon c'est carrément bon !



Cocasse tablette de légume

Catégorie
Aide culinaire

Caractérisation
Cocasse : tablette de légume permettant de réaliser diverses recettes de façon pratique et créative.

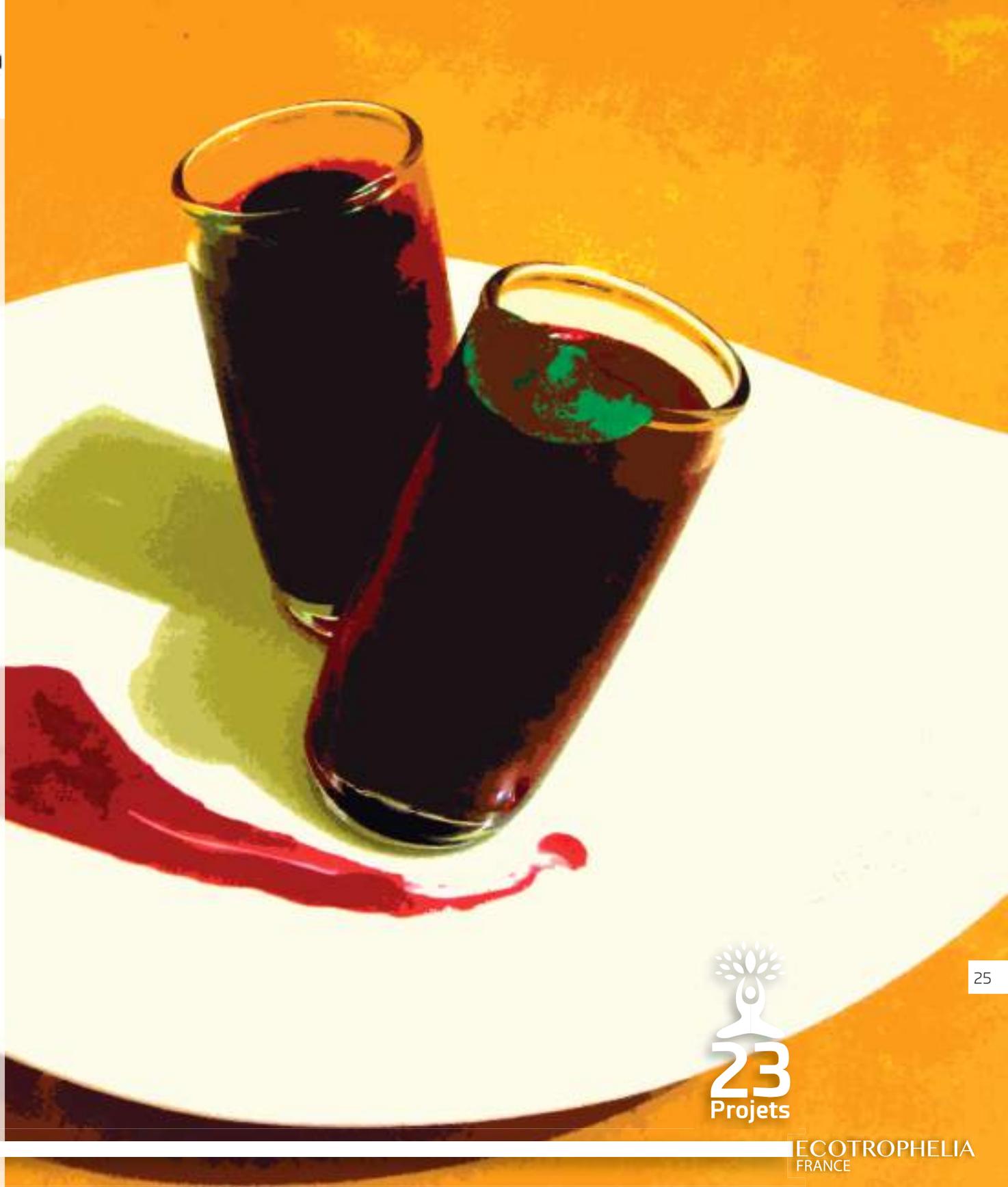
9 Étudiants
Kevin SINGER
Pauline BERTHONNEAU
Quentin CLAVERIE
Amandine FONTAINE
Pauline GOMBART
Morgane LE BAS
Noëllie PERRUSSET
Marjorie PERROCHEAU
Camille SANZ

Établissements
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
Rue de la Géraudière – CS 82225
44322 Nantes Cedex 3

L'École de Design Nantes Atlantique
Atlanpole La Chantrerie – Rue Christian Pauc – BP 30607
44306 Nantes Cedex 3

Enseignants
Jean-Marc FERRANDI
Carole PROST

Descriptif
Des légumes plus simplement.
Inspiré de l'utilisation d'une tablette de chocolat pâtissier, nous vous proposons une tablette composée à plus de 60% de légumes : Cocasse. Son format de 100g permettra son utilisation fondue dans une infinité de recettes : gâteaux, muffins, sauces etc. Cocasse est une aide culinaire au bon goût de légumes qui a la particularité de pouvoir aussi être consommée directement en carreaux. Nous vous proposons plusieurs déclinaisons telles que la tomate, le potiron, le poivron rouge et la betterave. Celles-ci apporteront une vraie touche de couleur dans vos recettes. Cocasse peut se conserver dans vos placards et prend un minimum de place. Son conditionnement dans l'aluminium puis dans du papier kraft recyclable et refermable facilite son utilisation et garantit sa conservation dans le temps. Si vous êtes intéressés par son fort potentiel de création, vous trouverez Cocasse dans le rayon des aides culinaires de vos hypermarchés.
Avec Cocasse comme pinceau, devenez l'artiste de votre cuisine !



Frai'zéo

Catégorie
Snacking

Caractérisation
Fines tranches de fraises croustillantes constituées à 100% de fruits.

4 Étudiantes
Margot BYRON
Albane GOSSET-GRAINVILLE
Coline MARTINEZ
Julienne OMONT

Établissement
Institut Polytechnique La Salle Beauvais - ESITPA
19 rue Pierre Waguet - BP 30313
60026 Beauvais Cedex

Enseignants
François BUCHE
François-Xavier DE LUCA

Descriptif
Vous en avez assez qu'on vous propose des snacks soi-disant "sains" alors qu'ils ne le sont pas ?
Nous avons LA solution : Frai'Zéo ! Ces fines tranches de fraises croustillantes s'apparentent à des chips mais ne contiennent pas de matière grasse.
Constitué à 100% de fraises, riche en vitamines, minéraux et fibres, Frai'Zéo conserve toutes les qualités nutritionnelles initialement présentes dans le fruit grâce à une technique de fabrication innovante. Ce snack haut de gamme vous apporte une explosion de saveurs et de couleurs.
Frai'Zéo est conditionné dans des sachets de 20 g, ce qui correspond à 2 portions de 80 g de fruits frais.
Idéal en cas de petite faim, craquez pour Frai'Zéo à la maison ou au boulot !



Les crumbles de légumes Grün

Catégorie
Plat

Caractérisation

Craquez pour le crumble de légumes Grün, un plat équilibré & gourmand riche en protéines végétales !

5 Étudiants

Louis BOUQUET DES CHAUX
Cécile COURTOIS
Louise DAURÉ
Coline TINCHON
Marine VAILLANT

Établissement

ESA - École Supérieure d'Agricultures d'Angers
55 rue Rabelais
49007 Angers

Enseignants

Isabelle MAITRE
Véronique RAHALI

Descriptif

Grün vous propose ses crumbles salés, alternatives à un plat complet à base de viande : des légumes fondants saupoudrés de miettes croustillantes selon 3 recettes (légumes du soleil, carotte-panais et butternut).

Notre ambition ? Proposer un plat riche en saveurs dont l'apport protéique est équilibré. Le mélange de protéines de pois et de blé lui confère un profil protéique proche de la protéine idéale, en faisant un parfait substitut à la viande. Il apporte en plus tous les bienfaits des légumes : vitamines & fibres, et des acides gras essentiels grâce à l'ajout de poudre de chlorelle (micro algue).

Toujours disponible, ce crumble surgelé se réchauffe facilement au four ou au micro-ondes dans son emballage pratique et écologique. Il apporte à un adulte assez de protéines, en qualité et quantité, pour combler ses besoins protéiques : idéal pour un repas complet ! Grün proposera bientôt d'autres plats salés riches en protéines pour encore plus de variété !

Vous aussi, devenez Grünivore !



King Croc'

Catégorie

Apéritif - dessert

Caractérisation

Mini-cornets savoureux et colorés à partager à l'apéritif ou au dessert en «finger-dipping».

10 Étudiants

Jérémy BOEHRER
Anthony GUTSCHE
Mathieu HOLVECK
Johan HORNING
Vybol KEAT
Nathan LEGENDRE
Elodie ROGIE
Laura SCHWARZWAELDER
Nathalie WENDE
Céline WERNER

Établissement

Faculté de Marketing et d'Agrosciences
Université de Haute Alsace
32 rue du Grillenbreit – BP 50568
68008 Colmar Cedex

Enseignants

Sibylle FARINE
Laurent GRIMAL
Jean-Christophe BOISSARIE

Descriptif

King Croc', ce sont des mini-cornets colorés à partager entre amis !

Elaborés à base de pâte à gaufrette, ils sont colorés avec des fruits et légumes, mais surtout très savoureux. Pour toujours plus de fun, savourez-les avec toutes sortes de sauces ou glaces. Sucrées ou salées, nos gammes accompagneront à merveille vos apéritifs et desserts avec une touche de festivité, le «finger-dipping» :

- Naufragée : Fleur d'oranger et Citron/Gingembre pour une escapade exotique !
- Envoutante : Chocolat/Fleur de sel et Vanille/Pomme pour vous surprendre !
- Tranquille : Pesto et Tapenade. Sans doute, la gamme la plus détendue mais avec du caractère !
- Foudroyante : Curry et Moutarde/Piment d'Espelette. Une véritable explosion en bouche !

Ces mini-cornets seront disponibles au rayon épicerie en sachets biodégradables de 125 g pour 3,49 euros, et oui chez King Croc' on respecte la planète. La DDM est de 6 mois mais on est sûr que tout sera englouti en un rien de temps !



Kivi

Catégorie

Boissons

Caractérisation

Kivi, gamme de quatre boissons apéritives alcoolisées et pétillantes 100% fruits locaux et de saison.

7 Étudiants

Claire BASSET
Margot BERGEROL
Arnaud BRECHET
Jérémie DURAND
Léa HURE
Gabrielle PERSON
Thibaut VANPEE

Établissement

Montpellier SUPAGRO
2 place Pierre Viala
34060 Montpellier Cedex 2

Enseignants

Bernard CUQ
Sylvain CLAUDE
Leslie SAINT-MARC

Descriptif

Kivi est un concept unique à l'heure de l'apéritif. Cette gamme de quatre boissons 100% fruits, alcoolisées, pétillantes et légères vous offrira une expérience gustative originale. Par un procédé innovant, nous avons su extraire le meilleur des fruits du Sud de la France pour vous offrir, à chaque saison, une boisson apéritive unique. La géniale Kivi kiwi, la délicate Kivi clémentine, la sulfureuse Kivi fruits rouges, et l'incroyable Kivi concombre citron arrivent en bars et magasins bios, et vous allez les adorer !

Découvrez le fruit sous une nouvelle forme avec notre boisson sans aucun colorant ni conservateur. Car il est écoresponsable, notre produit répond au besoin de se faire plaisir tout en respectant la planète. Mais ce n'est pas parce qu'elle est responsable que la Kivi n'est pas festive... Ses petites notes pétillantes et alcoolisées viendront égayer vos apéritifs, aussi bien à la maison que sur les terrasses !



Minigloo

Catégorie

Dessert

Caractérisation

Minigloo, gamme de desserts glacés lacté bio aux saveurs inédites pour les Mini'bouts !

9 Étudiants

Guillaume CARRIERE
 Julie DUVAL
 Justine GUDIN
 Aurélie LAFOSSE
 Charlotte LAGARDE
 Anaïs MARIE-LOUISE
 Elodie PAYRAU
 Alexandra SERRUTO
 Manon VESINET

Établissement

AgroParisTech
 1 avenue des Olympiades
 91744 Massy Cedex

Enseignants

Gwenola YANNOU-LE-BRIS
 Agnès MARSSET-BAGLIERI

Descriptif

Délicieux et pionnier sur son marché, Minigloo est le tout nouveau dessert glacé lacté bio pour les Mini'bouts de 1 à 3 ans.

Vanille mini goutte de fleur d'oranger ou vanille mini goutte de sirop d'érable, choisissez la saveur qui éveillera pleinement les papilles des Mini'bouts. Découvertes de la surprenante sensation du froid et de nouvelles expériences gustatives : quel concentré de nouvelles sensations !

Bio, source de calcium et adaptée aux besoins nutritionnels des Mini'bouts, chaque portion de Minigloo apporte l'équivalent de 80 mL de lait de croissance et contribue à sa consommation journalière recommandée. De plus, Minigloo contient 40% de sucres en moins qu'un dessert lacté pour enfant du même âge.

Conditionné par quatre dans des pots biodégradables vous pourrez retrouver Minigloo dans les congélateurs du rayon bébé pour seulement 3,50 € !

Alors, à votre avis, quelle sera la mimique que votre Mini'bout fera lors de la découverte de Minigloo ?



Mixi'Mousse

Catégorie
Plat

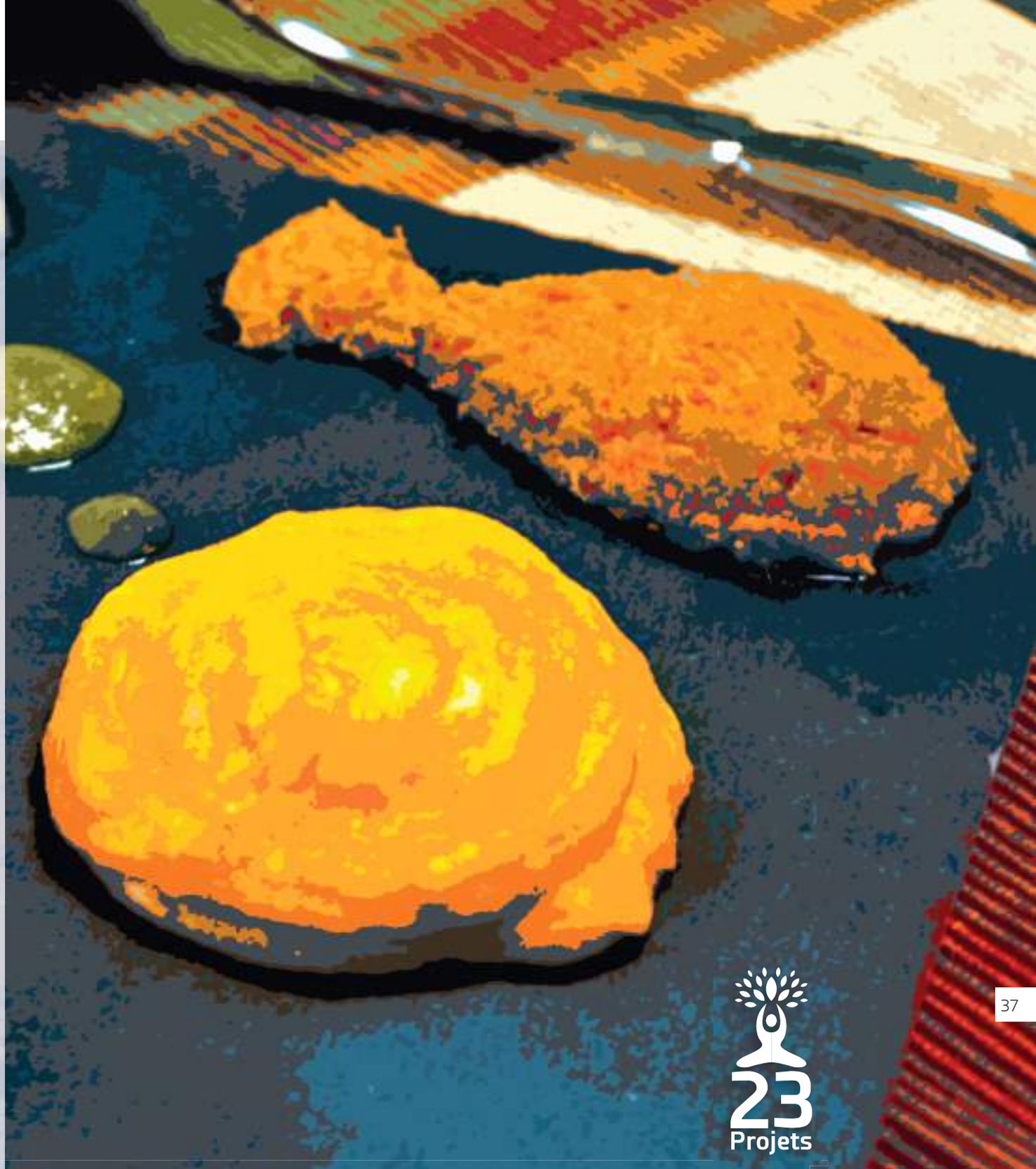
Caractérisation
Mixi'Mousse : un plat complet mixé typiquement réunionnais accompagné de sa mousse de riz.

7 Étudiantes
Audrey BEGUE
Marion DAHAN
Lou MANGANI
Emilie MENNESON
Latifa RAZAALY
Maud ROZEK
Rachelle TANTALE

Établissement
ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien
Parc Technologique Universitaire
2 rue Joseph Wetzell
97490 Sainte-Clotilde

Enseignants
Christine ESTEVE
Fabienne REMIZE

Descriptif
Mixi'mousse propose un repas équilibré couvrant de 30 à 40% des besoins nutritionnels journaliers à 5,50€, soit un produit de haute qualité à un prix abordable. Ce repas est composé d'un plat mixé typique réunionnais, accompagné de son onctueuse mousse de riz, constituant une nouvelle façon de consommer le riz.
Le repas est servi dans une barquette operculée comportant 3 compartiments donnant leur forme aux aliments : un pour la viande et sa sauce, un pour les légumes cuits et secs et celui pour la mousse de riz, blanc ou au curcuma et au poivre, qui ensemble ont des bienfaits essentiels. L'association mixé/mousse apporte les saveurs et les couleurs exotiques recherchées par le public réunionnais souffrant de dysphagie. La mousse de riz est foisonnée par incorporation délicate d'un blanc en neige, lui conférant son aération et sa légèreté. Les repas se conservent 3 jours, car ils sont formulés sans additif. Des camions réfrigérés distribuent en circuit court les repas aux patients.



Galletas PACO Nut'

Catégorie

Snacking – biscuit nutritifs

Caractérisation

Galletas PACO Nut', les biscuits nutritifs écoresponsables du Guatemala.

6 Étudiantes

Clara GIRON IMERI
Marine FLEOUTER
Emna EL FERCHICHI
Florianne FLAM
Anaïs LEROUX
Nathalie VANEGAS

Établissement

AGROCAMPUS Ouest
65 rue de Saint-Brieuc
35042 Rennes Cedex

Enseignants

Valérie LECHEVALIER
Juliane FLOURY
Amélie DEGLAIRE

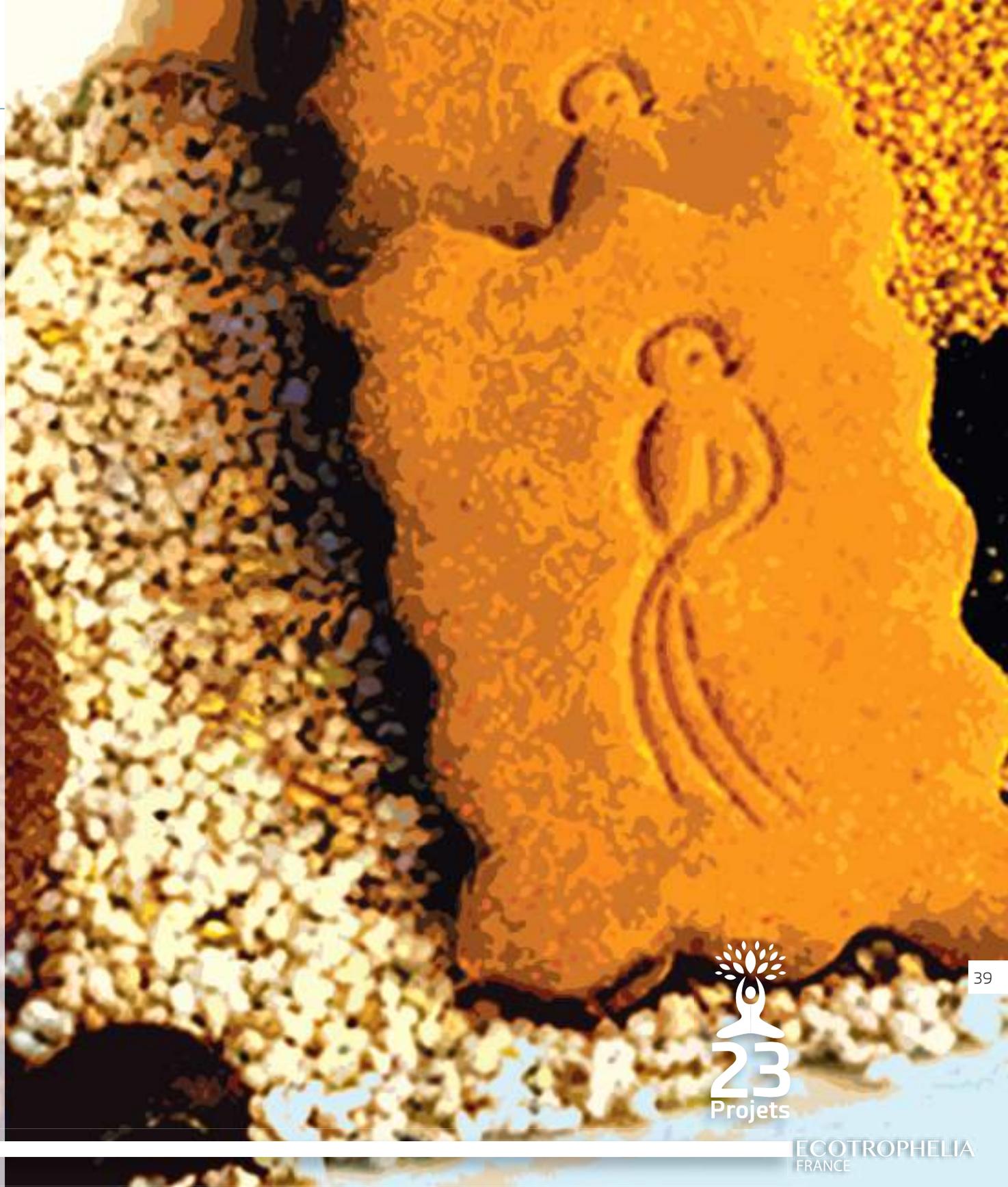
Descriptif

Les Galletas Paco Nut sont des biscuits nutritifs originaux, valorisant des farines Guatémaltèques nutritionnellement riches telles que l'amarante et la noix de maya.

A destination des enfants et femmes en situation de malnutrition, ces biscuits se déclinent en deux recettes avec des mix d'enrichissement spécifiques conçus pour couvrir, avec une portion journalière de 3 biscuits, 50% des apports en nutriments essentiels.

Les Galletas Paco Nut complètent les apports alimentaires manquant, tout en incitant à une alimentation équilibrée et diversifiée et sont vendus à un prix accessible pour les populations défavorisées des régions rurales du Guatemala.

La production des biscuits a été pensée pour répondre aux enjeux de développement durable et d'économie circulaire, exploitant les ressources matérielles et humaines locales, respectant l'environnement. Elle se fera dans un atelier conteneurisé et équipé, facilement transportable et installable dans les zones rurales. C'est un concept innovant et transposable à plus grande échelle dans toute zone touchée par l'insécurité alimentaire.



Le Palet

Catégorie
Plat

Caractérisation

Le Palet, une recette inspirée du boudin aromatisée à la provençale !

9 Étudiants

Agathe BOUVEROT
 Julie D'ARGENTRE
 Noémie DECARRE
 Caroline EBAYER
 Morgan FARNAULT
 Philibert GANDY
 Laurine GOTILLOT
 Victoria GUENGUENE TADILI
 Cloé MERCAT

Établissement

ISARA Lyon
 Agrapole – 23 rue Jean Baldassini
 69364 Lyon Cedex 07

Enseignants

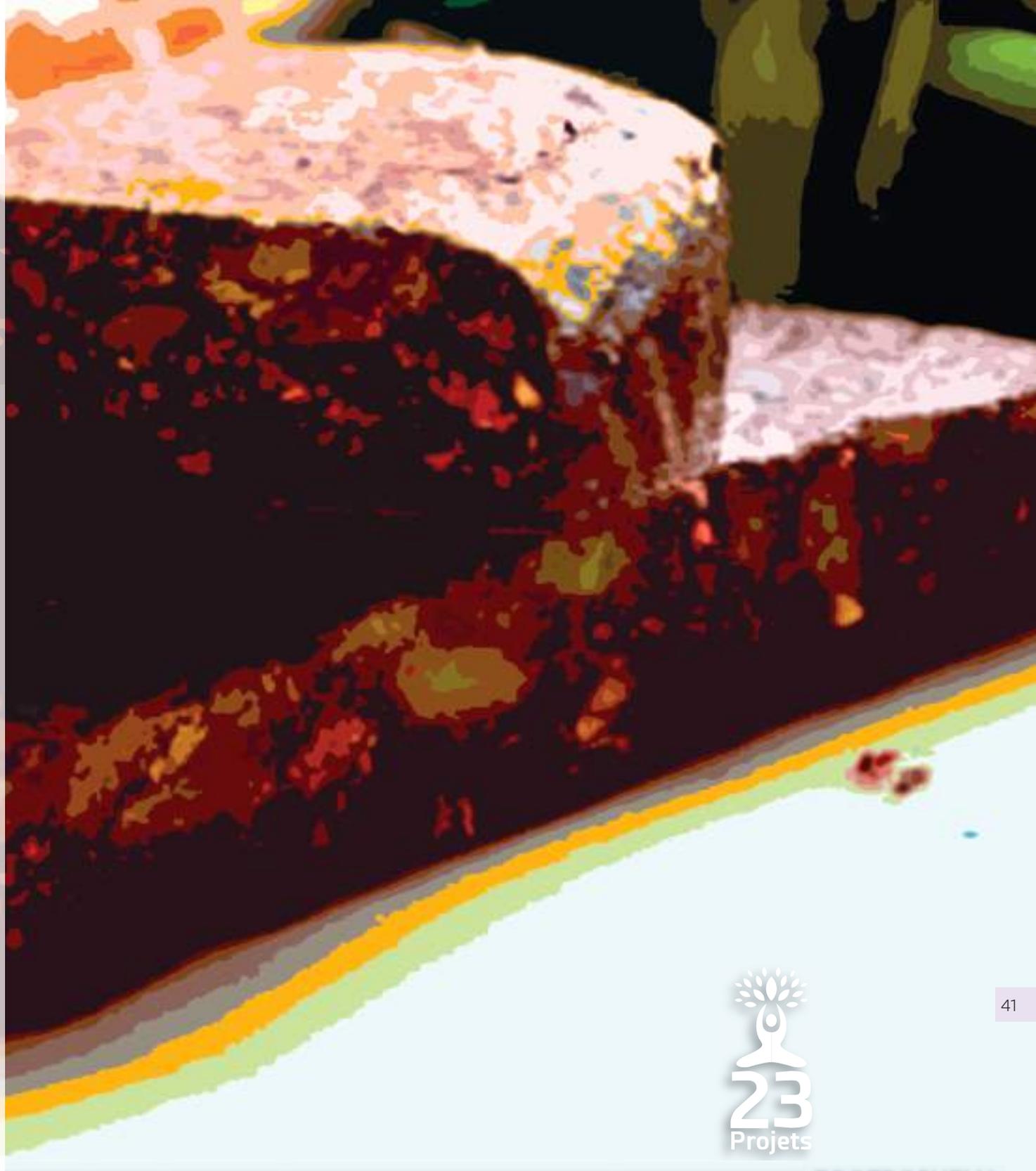
Camille PONCHON
 Christine MONTICELLI

Descriptif

Nous vous proposons le Palet, une spécialité culinaire à base de pois cassés qui s'inspire du boudin noir. Le Palet prend le pari audacieux de revaloriser une source de protéines largement disponible : le sang de porc ! En utilisant ce coproduit d'abattoir, nous avons un impact positif sur l'environnement et la filière porcine.

Ce produit inédit présente un avantage nutritionnel considérable : c'est le plus riche en fer du marché, 37 mg ! Avec sa saveur provençale issue d'aromates naturels et un réchauffage rapide à la poêle ou au micro-onde, il vous séduira par son goût et sa simplicité.

Son format de 80 g remplace parfaitement une viande au cours d'un repas, accompagnez-le d'une salade verte, de légumes ou de féculents selon la saison et vos envies ! Disponible en grandes surfaces au rayon frais Charcuterie-Traiteur libre-service, sous la forme de deux portions pour moins de 4 €. Laissez-vous tenter par cette version jeune, dynamique et revisitée d'un plat unique du patrimoine français.



PanInno

Catégorie

Plat - Accompagnant

Caractérisation

GnocchiTour, gamme de gnocchi à poêler aux saveurs du monde conçus à base de croûtes de pain de mie.

9 Étudiants

Paolo CUCCI
 Anne-Catherine DE HARO
 Mauve DECAN
 Gergana DIMOVA
 Mathieu FERRIERES
 Murielle GALAIS
 Maron GRANDVALLET
 Jérémy LEROY
 Adèle VEXLARD

Établissement

École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires
 Université de Lorraine
 2 avenue de la Forêt de Haye
 TSA 40602
 54518 Vandœuvre Cedex

Enseignants

Lionel MUNIGLIA
 Jordane JASNIEWSKI

Descriptif

Partez à la découverte des GnocchiTour de PanInno ! Cette gamme de gnocchi éco-conçus aux saveurs du monde vous invite à un voyage vers 3 destinations de rêve : l'Italie avec sa recette tomate et basilic, l'Inde associant carotte et curcuma et le Mexique mariant poivron rouge et paprika.

Découvrez un ingrédient noble et insolite : la croûte de pain de mie issue de la valorisation des coproduits de boulangerie. Lutter contre le gaspillage n'a jamais été aussi bon.

Les saveurs du monde sont à la portée de votre assiette, aventurez vos sens dans un délicieux jeu de textures alliant le croustillant et le moelleux.

Sans additif ajouté et 100 % végétal, les GnocchiTour se préparent en un tour de main :

4 minutes à la poêle, comblant ainsi les plus pressés. Dégustez-les sous 21 jours en plat ou en accompagnement. Retrouvez les GnocchiTour dans les grandes enseignes au rayon frais, en format de 300 g, idéal pour une escapade à 2 ou 3.

Bon voyage avec PanInno !



Poés'île

Catégorie

Dessert

Caractérisation

Poés'île, une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage!

7 Étudiants

Alban LACAZE
Enora LE BORGNE
Adeline LECONTE
Emilie LEJEUNE
Audrey LE GUEN
Maud LEPRIEUR
Stéphanie MAGALHAES

Établissement

École de Biologie Industrielle
13 Boulevard de l'Hautil
95094 Cergy Pontoise Cedex

Enseignants

Clémence BERNARD
Grégoire FRONTEAU
Laurence TAUPIN

Descriptif

Tahitensis vous présente Poés'île, une gamme de desserts exotiques frais, sains et gourmands qui vous fera voyager au cœur de la Polynésie. Entre modernité et authenticité, Poés'île revisite une recette traditionnelle tahitienne pour vous offrir un nouveau plaisir gustatif.

Optez pour Poés'île Mangue-Banane si vous cherchez la douceur ou Poés'île Kiwi-Banane pour retrouver une pointe d'acidité. Un dessert prêt à consommer idéal pour apprécier des saveurs comme la mangue, le kiwi, la vanille ou encore le manioc, offrant une texture unique.

Disponible au rayon frais des commerces de proximité par lot de deux, il saura satisfaire les consommateurs urbains les plus exigeants. A déguster frais ou réchauffé, Poés'île présente un faible apport calorique et sans gluten contenant plus de 80% de fruits.

Sa labellisation par Max Havelaar apporte un gage de qualité à ce dessert d'exception ! Un dessert naturel, sans colorant ni conservateur, n'hésitez plus, embarquez pour le voyage avec Tahitensis !



Qiattitude

Catégorie

Entrée apéritive

Caractérisation

Les Qiattitudes sont les premières bouchées apéritives fraîches à base de graines de chia.

8 Étudiants

Méline BAILLY
Olivier BENSLIMAN
Coraline RABETTE
Aurore RETEAU
Marine RICAUD
Aurélia SCHOEFFERT
Cindy VIVIER
Eya WALHA

Établissement

Montpellier SUPAGRO
2 place Pierre Viala
34060 Montpellier Cedex 2

Enseignants

Bernard CUQ
Leslie SAINT-MARC

Descriptif

La Qiattitude, c'est un concept original et inattendu qui allie santé et plaisir : c'est un produit apéritif aux vertus innombrables. Les Qiattitudes ne sont pas de simples produits apéritifs. Ce sont les premières bouchées apéritives fraîches à base de graines de chia.

Véritable innovation produit, il s'agit d'une gamme de bouchées apéritives 100% végétales, bio, sans lactose, sans gluten et sans cholestérol. La Qiattitude, c'est l'association d'un cœur fondant et d'un enrobage croustillant, le tout constituant une texture originale au goût unique et surprenant.

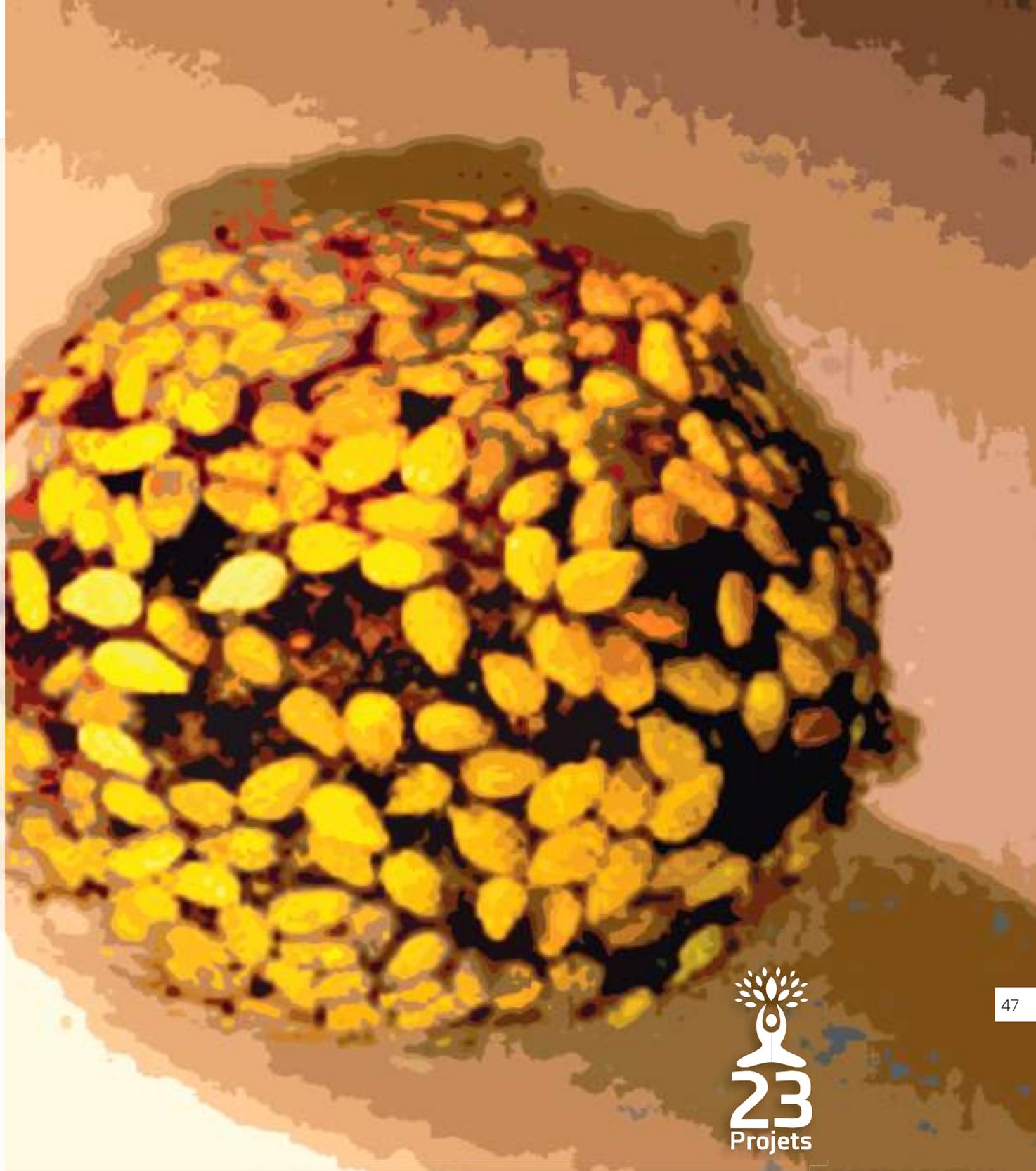
La Zenattitude sera appréciée pour son caractère neutre et sa texture granuleuse, la Funqiattitude propose une touche plus piquante et colorée et la Yogattitude ravira les amateurs d'épices.

Les Qiattitudes sont des petits plaisirs à picorer sans modération. Elles accompagnent vos apéritifs en proposant pour la première fois un moment de plaisir qui est bénéfique pour la santé des consommateurs.

Distribuées en GMS dans un premier temps, vous pourrez facilement retrouver les Qiattitudes dans le rayon des produits apéritifs frais.

En plus d'être originales et savoureuses, les Qiattitudes sont éco-responsables.

Adoptez la Qiattitude !



Senzza

Catégorie
Plat

Caractérisation

Gamme de pizza à pâte fine sans céréales, dont la pâte est composée à 58% de légumes frais.

8 Étudiantes

Manon BIZIEUX
Marjolaine DELHAYE
Hélène GUILLARD
Daphné LE CLÉACH
Laure PALACIN
Marjolaine PERRAUD
Amandine SALMON
Ninon SIRE

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
Rue de la Géraudière – CS 82225
44322 Nantes Cedex 3

L'École de Design Nantes Atlantique
Atlanpole La Chantrerie – Rue Christian Pauc – BP 30607
44306 Nantes Cedex 3

Enseignants

Ivan DUFÉU
Benoît MILLET

Descriptif

SENZZA est une gamme de pizza sans céréales dont la pâte est composée à 93% de légumes. Elle permet de déguster une pizza saine et gourmande en mangeant, et en faisant manger, des légumes.

SENZZA se présente sous atmosphère modifiée dans un emballage recyclable et réfléchi pour faciliter son usage. Elle est présente au rayon frais libre-service des GMS pour un prix de 4,95€ les 400g.

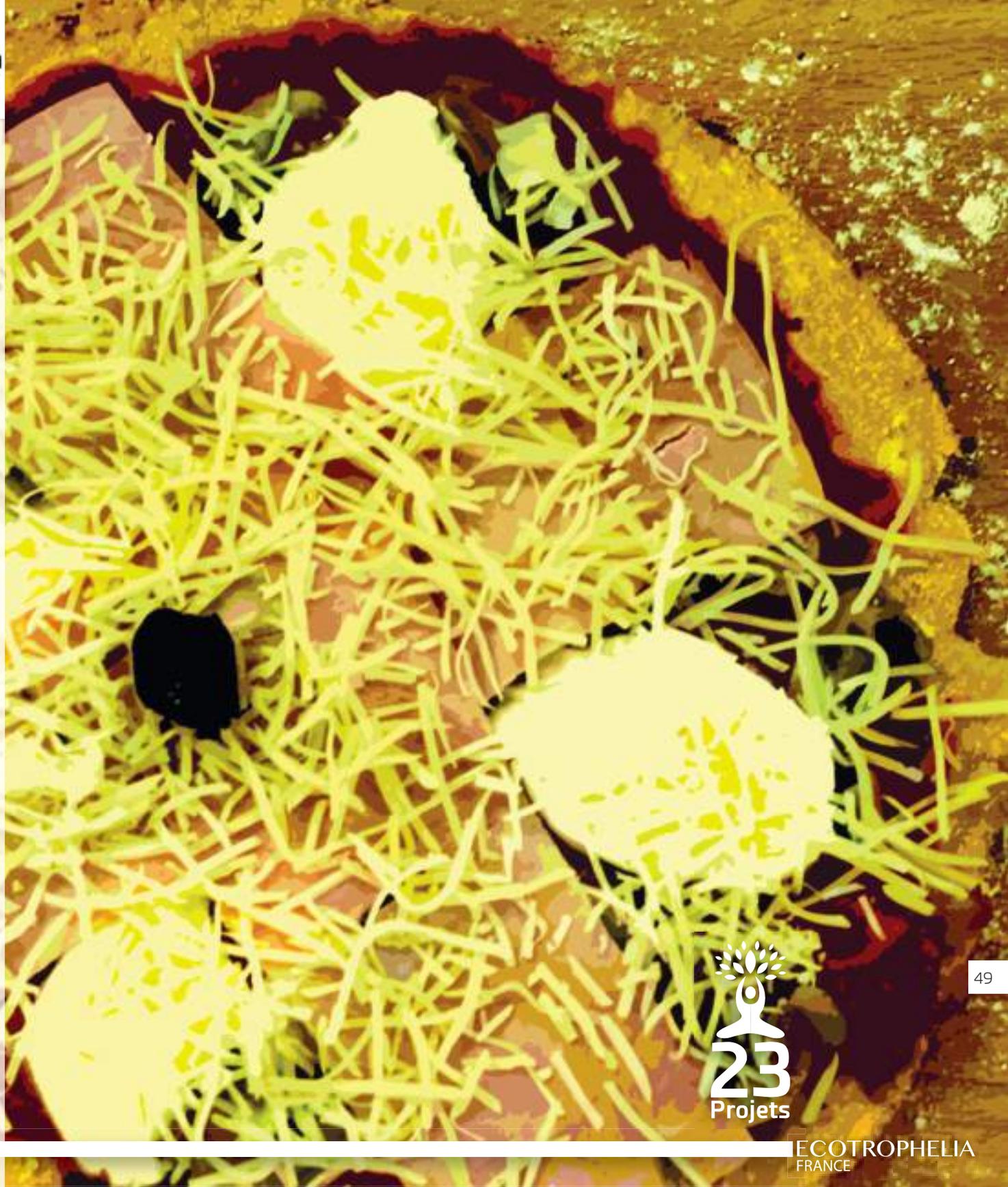
SENZZA est prête à cuire. Il suffit de l'enfourner 5min à 200°C.

Avec une garniture 100% légumes (courgettes, oignons, poivrons, pommes de terre et champignons), la Verdoyante convient à tous les régimes alimentaires. Elle ne contient aucun allergène majeur.

L'Essentielle, plus traditionnelle, convaincra les plus récalcitrants avec son jambon, ses champignons et son fromage fondant.

Enfin, pour les curieux, l'Insolite propose une garniture inspirée de la cuisine grecque. Aubergines, poivrons, olives et féta raviront vos papilles.

SENZZA est destinée aux consommateurs de pizzas et bien plus.



Shake ta graine

Catégorie
Snacking

Caractérisation
Shake ta Graine, boisson multi-application source de minéraux à base de fruits, légumes et graines !

6 Étudiants
Alice COVIN
Kévin DALMAS
Audrey LEFEVRE
Laura LO CRICCHIO
Pauline MALET
Solène PREVEL

Établissement
Polytech Montpellier
Université de Montpellier
Place E. Bataillon – cc 419
34095 Montpellier Cedex 05

Enseignants
Sylvie MARCHESSEAU
Dominique CHEVALIER-LUCIA
Céline BRETON

Descriptif
Envie de combler vos carences en minéraux en vous faisant plaisir ? Shake ta Graine est fait pour vous !
Ce snack sain éco-conçu avec des ingrédients de saison et 100 % français, présent au rayon frais, vous apportera le meilleur des graines.
Il allie une boisson surprenante, élaborée avec des fruits et légumes biologiques, et 13 croquengrains : un cœur croquant aux graines (pavot et lin) enrobé par la douceur du miel et le «peps» des co-produits de légumes. Avec son emballage pratique, il vous apportera 15 % de vos VNR en fer, zinc et magnésium où que vous soyez !
Son plus : sa multi-application !
Pour une pause snack remplie d'énergie minérale, consommez Shake ta Graine en boisson accompagné de ses croquengrains.
Vous préférez un repas sain sur le pouce ? Ajoutez les croquengrains à la boisson pour obtenir une soupe à consommer chaude ou froide selon votre humeur.
Deux déclinaisons :
• Graines de soleil : tomate/pêche/fraise/poivron/concombre
• Graines de flocons : poire/pomme/carotte/citron.



So Sea'S

Catégorie
Snacking

Caractérisation
So Sea'S, des algues au cœur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par un triporteur.

4 Étudiants
Corentin BODIN
Omar BOUFARES
Simon HAINAUT
Jonas MENET

Établissement
ESIX Normandie – Département Agroalimentaire
Université de Caen Normandie
Esplanade de la Paix
14032 Caen Cedex

Enseignants
Martine SARRETTE
Noémie GERBAULT-DEZALLEUX

Descriptif
Envie de changement ? So Sea'S propose à tous les adeptes de fast food le Hot Sea'S, un sandwich chaud, gourmand et coloré constitué d'une saucisse d'algues.
A la base du concept, la So Sea'S est une saucisse composée majoritairement d'algues, d'eau, d'huile de tournesol et de soja. Source de protéines et riche en acides gras insaturés, elle est légèrement épicée grâce à une association cumin-citron. La So Sea'S est accompagnée au sein du Hot Sea'S d'un pain aux céréales, wakamé ou nature, d'une relish ainsi que de légumes croquants et colorés que sont la carotte, le chou rouge et le cornichon.
Pour finir, le sandwich est agrémenté d'oignons frits et d'une sauce blanche ou moutarde aigre douce.
Ce hot dog est servi dans une barquette kraft accompagné d'une serviette. Il sera distribué au moyen de l'AlgoVélo, un triporteur au graphisme retro sur le thème de la mer. Il ravira une population jeune, friande de ces modes de consommation rapides et nomades et penchant pour un snack plus sain.



Spinut

Catégorie

Snacking – Petit déjeuner

Caractérisation

Tartinades de spiruline fraîche goût choco-noisettes et amandes, riche en vitamine E, source de fer.

9 Étudiants

Laura DORCHIES
Grégoire GRATADOUX
Alexis LESLY-VEILLARD
Jacotte LIBEAU
Anaïs LOPEZ
Emmanuelle Eva MAS
Mathilde NAUD
Christophe SOVRAN
Amandine VIGNANDEL

Établissement

École d'ingénieurs de PURPAN
75 voie du TOEC – BP 57611
31076 Toulouse Cedex 3

Enseignant

Magali PETER

Descriptif

Les tartinades Spinut, goût choco-noisettes et amande, entrent dans la composition de vos petits déjeuners ou en-cas. Principalement composées de spiruline fraîche, elles permettent d'apporter les éléments essentiels à une alimentation équilibrée et saine. A la différence des compléments alimentaires à base de spiruline sèche, les micro-algues n'ont subi aucun procédé thermique, conservant l'intégrité de leur richesse nutritionnelle. Riches en vitamine E, un anti-oxydant, les tartinades sont également source de fer. Agrémentées d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et d'origine France, les tartinades Spinut sont fraîches et onctueuses. Elles contiennent deux fois moins de lipides et de glucides que les pâtes à tartiner classiques, pour offrir un moment de plaisir et de gourmandise aux adultes attentifs à leur capital santé et aux végétariens habitués des circuits de distribution bio-spécialisés.



Sweet'ables

Catégorie

Snacking

Caractérisation

Confiseries gélifiées 100% végétales, allégées en sucres, à base de légumes frais, pectine et stévia.

5 Étudiants

Célia BACINSKY
Noémie BEAUVISAGE
Mathieu DUFOURNIER
Jean-Jacques DUPONT
Elodie PIROU

Établissement

ESIX Normandie - Département Agroalimentaire
Université de Caen Normandie
Esplanade de la Paix
14032 Caen Cedex

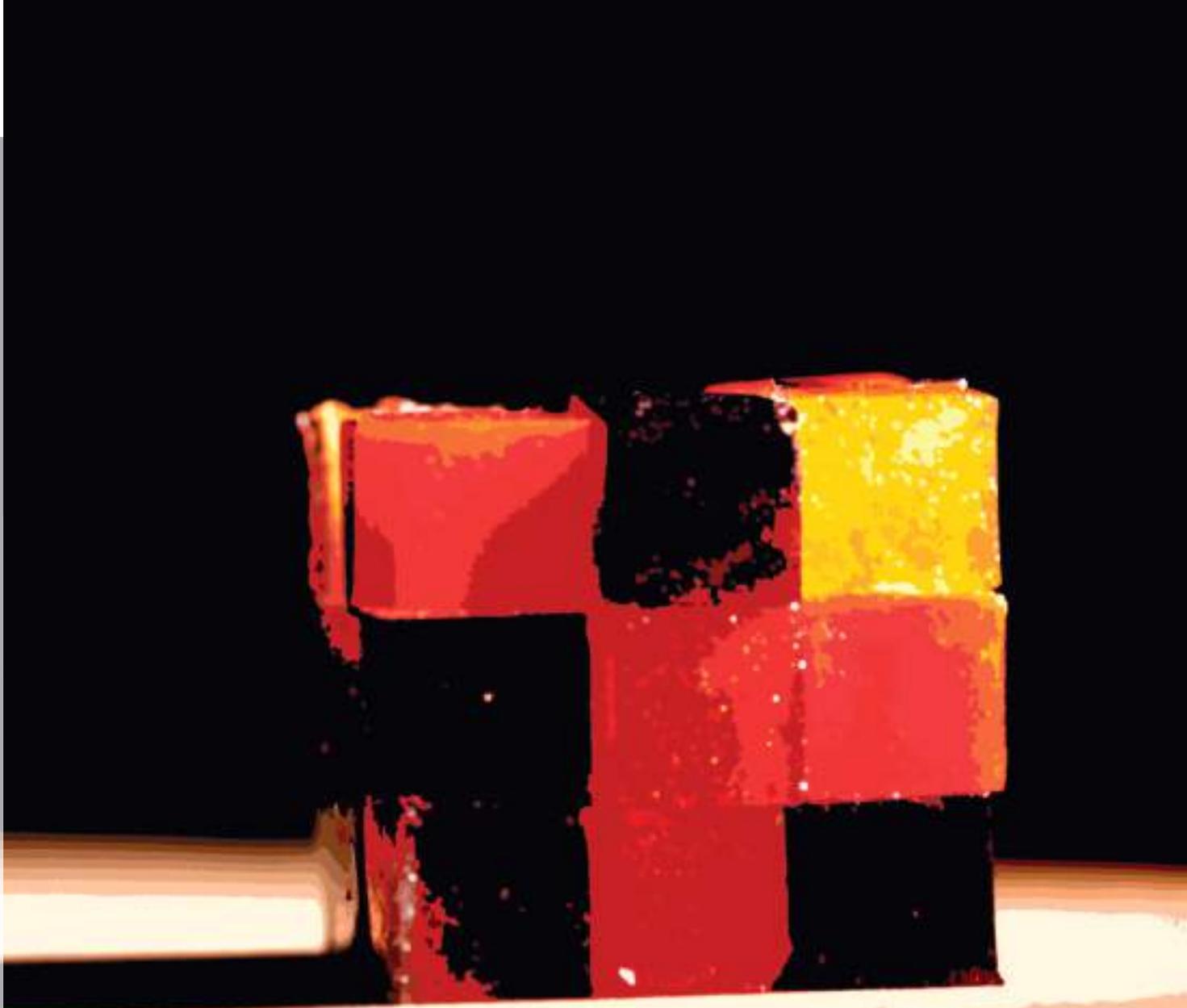
Enseignants

Noémie GERBAULT-DEZALLEUX
Martine SARRETTE

Descriptif

En balade, au travail, ou flânant simplement, prenez le temps et savourez nos délicieuses Tentations de Légumes : les Sweet'ables. Vous trouverez forcément ces confiseries allégées en sucre, à la texture gélifiée atypique et aux saveurs de légumes inattendues, sur votre chemin.

Toujours à portée de main avec leur emballage nomade, original, distingué et recyclable, les Sweet'ables allient plaisir et légumes frais pour satisfaire vos petites pauses gourmandes et décomplexées en toute simplicité. 100% végétal et bannissant tout ingrédient superflu, ces petits cubes d'1cm³ associent saisonnièrement et avec audace des légumes frais (54%) tels que fenouil, carotte et betterave rouge, une combinaison sucres-stévia et de la pectine. Un assortiment équilibré combinant éthique et originalité ; une tentation à laquelle il fait bon de céder. Disponibles dans les commerces de proximité de votre centre-ville au prix de 2,50€ l'étui de 50g, ils sauront ravir les jeunes urbains actifs de 25-40 ans.



Tamrat Jamila

Catégorie

Assaisonnement

Caractérisation

Tamrat Jamila, une huile de noyau de datte exotique et naturelle certifiée Fairtrade.

6 Étudiants

Audrey ANASTASE
 Léa BOURGOIN
 Quentin BROCHARD
 Juliette DRAPEAU
 Hugo KOENIG
 Yohan SMAGHUE

Établissement

École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique
 Institut polytechnique de Bordeaux
 16 avenue Pey Berland
 33607 Pessac Cedex

Enseignants

Patrice CAVAILLE
 Abdelaziz OMARI

Descriptif

Issue de la pression à froid de noyaux de dattes tunisiens, cette huile jaune vif à la texture onctueuse suscitera la curiosité par son exotisme et son originalité. Sa saveur atypique, aux subtiles notes fruitées de dattes, de sésame et de noix, séduira les consommateurs. TAJA se déguste en assaisonnement en mince filet sur les salades ou encore les viandes grillées.

TAJA se distingue en proposant une valorisation totale des co-produits du commerce de la datte, fruit symbolique pour les populations des pays maghrébins.

Présentée dans une fiole de verre de 150 ml, TAJA sera proposée dans les épicerie fines, ainsi que dans certaines enseignes spécialisées (magasins biologiques).

Se positionnant sur un marché haut-de-gamme, TAJA ciblera une catégorie de consommateurs avec un pouvoir d'achat supérieur, soucieux du respect de l'environnement et des populations, grâce à son label «Fairtrade» et à terme sa déclinaison labellisée «Agriculture biologique».



Tecofruit

Catégorie
Boisson

Caractérisation
Évasion, la boisson fermentée sans alcool, unique grâce à son parfum exotique et ses perles de Chia.

9 Étudiants
Sandra BASILE
Solène COGGIO
Alexandre DEBAY
Marie-Anaëlle FOURÉ
Thomas JOSSERAND
Marie-France JULLIEN
Ségolène MAITREPIERRE
Jean-Baptiste PERRIER
Mathilde PONTAROLLO

Établissement
ISARA Lyon
Agrapole – 23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon Cedex 07

Enseignants
Yann DEMARIGNY
Jérôme ZLATOFF

Descriptif
TECOFRUIT c'est le nouveau concept proposant une large gamme de boissons rafraîchissantes, gourmandes, sans alcool et sans bulle. Respectueuses de votre corps et de l'environnement, à consommer sans modération !
Respectueuse de votre corps, TECOFRUIT vous propose de découvrir un plaisir à seulement 39Kcal. Gage de santé et de plaisir, le processus ancestral de fermentation lactique, confère aux boissons de TECOFRUIT une saveur unique, tout en leur assurant une conservation naturelle.
Respectueuse de l'environnement ; TECOFRUIT offre une seconde vie aux écorces de fruits délaissées par les industries.
Laissez-vous séduire par notre boisson phare au parfum exotique : Evasion. Inspirée du Mexique, elle vous surprendra par la légèreté de l'infusion d'ananas, la fraîcheur de la menthe poivrée et le tonus du citron vert. De délicates perles de Chia, concentrées de bienfaits nutritionnels, achèveront de vous surprendre.
A consommer fraîche, lors d'une pause ou à l'apéritif, retrouvez-la bientôt aux rayons frais de vos supermarchés !



Volupt'In, le plaisir innocent

Catégorie
Apéritif

Caractérisation
Bouchée apéritive gourmande et peu calorique,
100% végétale, à consommer froide ou chaude.

10 Étudiantes

Amandine GUENON
Marie-Aimée DE L'ESPINAY
Pandora MARFISI
Juliette MOURRIERAS
Louisa NAIT SIDI AHMED
Chloé NIGOT
Manon REBILLON
Marine ROUSSOT
Marie SEBAN
Camille SIMONEAU

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
Rue de la Géraudière – CS 82225
44322 Nantes Cedex 3

L'École de Design Nantes Atlantique
Atlanpole La Chantrerie – Rue Christian Pauc – BP 30607
44306 Nantes Cedex 3

Enseignants

Jean-Marc FERRANDI
Pascal BARILLOT
Ivan DUFEU

Descriptif

Volupt'in est une bouchée apéritive constituée d'ingrédients 100% d'origine végétale dont la purée de sésame, le lait de riz, et la féculé de tapioca. Il se décline en quatre saveurs : tomates séchées/basilic, poivrons/herbes de Provence, olives noires/origan, ail/fines herbes.

Volupt'in a la forme d'un palet et se conserve au réfrigérateur. Il se savoure de deux façons : frais pour une texture ferme, ou chaud après trois minutes à la poêle sans ajout de matière grasse, pour une texture gratinée et fondante.

C'est un produit qui permet de se faire plaisir sans culpabiliser au moment de l'apéritif. Il est en effet deux fois moins riche en calories et dix fois moins riche en graisses saturées que ses concurrents du rayon apéritif frais libre-service des GMS.

De plus, Volupt'in est un produit sans gluten ni lactose. Il est présenté dans un emballage de 24 bouchées de la même saveur ou en panaché. Il s'adresse à tous les consommateurs à la recherche d'un apéritif gourmand et sain à la fois.



Yummy'Crunch

Catégorie

Aliment à vocation sécurité alimentaire

Caractérisation

Yummy'Crunch, une barre nutritionnelle savoureuse pour les femmes enceintes d'Afrique Subsaharienne.

4 Étudiants

Clara BOUYX
Marthe HANDY
Antoni LAMBERT
Agathe ROUBERT

Établissement

École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique
Institut polytechnique de Bordeaux
16 avenue Pey Berland
33607 Pessac Cedex

Enseignants

Claude ATGIE
Philippe LOUBET
Abdelaziz OMARI

Descriptif

Yummy'Crunch est un produit humanitaire nutritionnel, prêt à consommer, à destination des femmes enceintes d'Afrique Subsaharienne souffrant de sous-nutrition. Constituée d'une base de pâte d'arachides et de sirop de glucose à laquelle s'ajoutent amandes concassées et papaye séchée, Yummy'Crunch se présente sous forme de barre et se différencie des produits actuellement disponibles par sa forme solide, sa texture et son goût agréables.

Les exigences nutritionnelles pour la santé de la mère et le bon développement du bébé sont également garanties : Yummy'Crunch est hautement énergétique, riche en protéines et supplémentée en fer, acide folique et vitamine A.

Elle est destinée à être consommée quotidiennement tout au long de la grossesse. Yummy'Crunch est emballée individuellement sous atmosphère modifiée permettant sa conservation à température ambiante locale pendant deux ans. Elle est vendue aux organisations humanitaires, qui redistribuent ensuite le produit aux bénéficiaires.



Les trois grandes missions du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) sont :

- le développement durable des filières agricoles, alimentaires et forestières et des territoires ruraux,
- la qualité et la sécurité de l'alimentation, la santé animale et végétale,
- l'enseignement et la recherche agricoles.

Les politiques publiques mises en œuvre par le MAAF ont vocation

- à encourager de nouveaux modèles de production et de transformation dans les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la forêt/industrie du bois et de l'agro-industrie, dans une logique de triple performance économique, environnementale et sociale,
- à améliorer la compétitivité des productions agricoles et agroalimentaires et à soutenir les exportations,
- à assurer la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale, le bien-être animal,
- à développer une alimentation de qualité, accessible à tous, s'inscrivant dans le cadre du Programme national pour l'alimentation,
- à favoriser l'insertion scolaire, professionnelle et sociale des jeunes et des adultes grâce à un enseignement agricole d'excellence implanté sur nos territoires.

C'est tout naturellement que le MAAF, partenaire d'ECOTROPHELIA France et ECOTROPHELIA Europe depuis l'origine, apporte son soutien à ces deux importants concours étudiants, véritable vitrine de la diversité et de la créativité alimentaire.

Stéphane LE FOLL
Ministre



Je suis particulièrement heureux que la Région soit le partenaire officiel d'ECOTROPHELIA. Depuis plusieurs années, cette initiative fait preuve de dynamisme, illustre les savoir-faire et favorise l'innovation et l'excellence. Je tiens à souligner le rôle majeur de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse à l'origine du concours. Celui-ci met en valeur la capacité de création des étudiants et la qualité des formations assurées par les équipes pédagogiques des établissements d'enseignement supérieur participants.

Soutenu depuis ses débuts par les partenaires institutionnels, le concours est désormais reconnu par les acteurs de l'innovation alimentaire. De leur réalisation à leur distribution, les produits conçus par les étudiants retiennent l'attention de nombreux professionnels car ils sont souvent représentatifs des tendances et des évolutions de consommation.

Je souhaite attirer ici l'attention sur la qualité de la formation dispensée à nos jeunes. En tant que Président de Région, je tiens à tout mettre en œuvre en Provence-Alpes-Côte d'Azur pour favoriser l'accès à des formations efficaces débouchant sur des emplois pérennes correspondant aux besoins des entreprises. A l'image du partenariat réalisé dans le cadre d'ECOTROPHELIA, il est nécessaire de rassembler nos forces et nos talents au service de l'emploi et de l'économie.

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



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Le concours ECOTROPHÉLIA France conjugue le talent de jeunes étudiants de l'Innovation alimentaire et la richesse du territoire agricole Vauclusien. C'est ainsi un évènement unique pour notre Département au service de la recherche, de l'industrie et de l'enseignement, qui a obtenu, dès sa création, un soutien indéfectible du Conseil départemental de Vaucluse.

D'une renommée nationale, le concours est ainsi parvenu, au fil des années, à devenir une manifestation majeure désormais d'envergure internationale, avec notamment, la présence des équipes finalistes de l'édition 2015 à l'Exposition Universelle de Milan, ayant pour thème « nourrir la planète, énergie pour la vie ».

Le Vaucluse, terre de saveurs, est au cœur du développement des filières agricoles et agroalimentaires de demain, intégrant dans ses procédés une démarche de développement durable, plus respectueuse de l'environnement. Mais le Vaucluse est également une terre d'entreprises, de centres de recherche et d'expérimentation.

L'avenir du territoire passe par le développement de la recherche et de l'éco-innovation notamment. Le Conseil départemental de Vaucluse apporte donc un appui financier aux secteurs agricoles, viticoles et agro-alimentaires, moteurs essentiels de notre économie.

Je souhaite une pleine réussite à l'ensemble des finalistes de cette édition 2016 pour qu'ils portent haut et fort le talent et l'ingéniosité de la jeunesse au service de l'innovation et des enjeux alimentaires de demain.

Maurice CHABERT
Président du Conseil départemental de Vaucluse



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

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

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

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

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

Jean-Marc ROUBAUD
Président du Grand Avignon



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.

Six groupes thématiques, réunissant la communauté scientifique, les acteurs économiques et associatifs, les institutions publiques, structurent l'activité du FFAS et travaillent sur les thématiques suivantes : Qualité et sécurité des aliments / Information des consommateurs / Étude des comportements alimentaires / Précarité et alimentation / Populations spécifiques / Alimentation du futur.

Ainsi, le FFAS s'emploie à apporter des réponses robustes aux questions qui se posent sur l'alimentation et à produire des éléments d'aide à la décision scientifiquement incontestables.

Daniel NAIRAUD
Directeur Général



Pour développer le marché des fruits et légumes frais, Interfel doit aujourd'hui répondre à un enjeu majeur : favoriser l'accessibilité des produits frais auprès des consommateurs. Encourager l'innovation est assurément un moyen d'y parvenir.

C'est pourquoi Interfel a choisi d'apporter son soutien à ECOTROPHELIA France, depuis 2004, en lançant le prix ECOTROPHELIA Innovation fruits et légumes.

Ce prix encourage le développement d'innovation culinaire et l'émergence de nouveaux concepts rendant les fruits et légumes frais plus pratiques à consommer, en un mot plus accessibles, afin d'être au plus proche des attentes des consommateurs.

Les différentes prestations innovantes présentées ces dernières années lors d'ECOTROPHELIA montrent que la filière fruits et légumes frais peut avoir des espérances à la hauteur de leurs ambitions.

Bruno DUPONT
Président d'Interfel



Avec 126 hypermarchés et 14 associés/franchisés, plus de 54 000 collaborateurs et près d'un million de clients servis chaque jour, Auchan France dispose ainsi d'un observatoire privilégié du changement de consommation et des nouvelles exigences pour un « consommer mieux et moins cher ».

L'enseigne poursuit son engagement sur la bonne alimentation. Pour cela l'entreprise a la volonté de rendre accessible à chaque consommateur, quelque que soit son budget, une alimentation innovante, sûre, variée et équilibrée. Par ailleurs l'offre de marques nationales a été complétée avec des produits à marque Auchan, comprenant des gammes spécifiques bio, sans gluten ou équitables. De nouvelles gammes sans sel, sans saccharose ou sans lactose sont en cours de développement.

Depuis 10 ans maintenant, Auchan agit concrètement. La reformulation des recettes des produits Auchan pour en réduire le taux en sucre, en sel ou en gras, Rik et Rok et Pouce Premiers Prix, l'offre de produits accessibles et des promotions régulières sur les fruits, légumes et poissons, la suppression des graisses hydrogénées ou partiellement hydrogénées dans la totalité de ses gammes, et la sensibilisation des enfants via le club Rik et Rok participent à cette volonté.

Par ailleurs, Auchan continue de travailler sur l'amélioration de la qualité des produits : suppression de l'huile de palme chaque fois que c'est possible dans la composition des produits à sa marque, réduction maximale de l'utilisation d'additifs tels que les colorants, conservateurs et exhausteurs de goût, suppression des graisses hydrogénées ou partiellement hydrogénées dans la totalité de ses gammes... Auchan veut aussi jouer un rôle d'accompagnement et de sensibilisation des consommateurs. 200 salariés «ambassadeurs de la bonne alimentation» ont été formés par une diététicienne. Ils ont eux même transmis la formation à 200 collaborateurs en magasin qui pourront conseiller les clients.

Avec sa volonté affirmée d'offrir de nouveaux débouchés aux productions locales, régionales et nationales, 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.

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

AUCHAN – Direction Générale – 200 Rue de la Recherche – 59650 VILLENEUVE D'ASCQ



Fondée en 1865, la Société Marseillaise de Crédit est fière d'avoir célébré en 2015 son 150^e anniversaire.

Durablement adossée au Groupe Crédit du Nord, la SMC perpétue de Béziers à Menton, au travers de son réseau de 167 agences, une tradition faite de relationnel de proximité, d'expertise et d'innovation au service de plus de 366 000 clients particuliers et entrepreneurs.

Cette année importante dans l'histoire de la Banque, symbole de sa pérennité, est l'occasion de réaffirmer sa responsabilité de grande banque régionale qui contribue au rayonnement de sa région en accompagnant toutes les initiatives prises dans des domaines complémentaires et porteuses d'efficacité économique sur ses territoires. Les actions permettant de favoriser l'esprit créatif et l'envie d'entreprendre des jeunes générations s'inscrivent dans cette logique.

Associée à ECOTROPHELIA depuis 2003, la Société Marseillaise de Crédit est ainsi le plus ancien partenaire privé de ce rendez-vous majeur de l'industrie agroalimentaire européen.

Ce partenariat, mêlant harmonieusement imagination et réalisme, plaisirs gustatifs et projets entrepreneuriaux, repose sur des identités communes :

- l'appartenance à un territoire au service de ses entreprises,
- une expertise au service de la création : la Société Marseillaise de Crédit souhaite faire partager aux étudiants de l'ISEMA, son expérience dans les domaines de l'ingénierie financière à travers les interventions et la présence régulières de ses équipes d'Avignon et de ses Experts métier pour les accompagner dans la gestion et la mise en place de leurs projets,
- une même approche de l'esprit entrepreneurial : la Société Marseillaise de Crédit est un facilitateur en apportant un soutien dynamique à la création et à l'envie d'entreprendre des jeunes générations.

Société
Marseillaise de Crédit



SIAL : Salon International de l'Alimentation

Le Salon International de l'Alimentation à Paris est la plus importante rencontre professionnelle du secteur de l'alimentation au monde, avec en 2014, plus de 6500 exposants venus de 104 pays et une fréquentation record de 155 766 professionnels en provenance de 194 pays. Le SIAL qui a fêté ses 50 ans en 2014 est également une véritable vitrine par sa capacité à révéler les tendances et innovations de demain.

Il est donc naturel pour le SIAL de s'associer à ECOTROPHELIA pour soutenir la créativité des étudiants internationaux et mettre en avant les produits de demain qu'ils ont eux-mêmes imaginés.

Le SIAL se tiendra du 16 au 20 octobre 2016 à Paris Nord Villepinte
<http://www.sialparis.fr/>

Pour en savoir plus sur les salons du réseau SIAL dans le monde
<http://www.sial-group.com/>

SOPEXA, L'AGENCE INTERNATIONALE 100% 'FOOD & DRINK'
 Partenaire d'ECOTROPHELIA

Agence Internationale de Communication et de Marketing spécialisée dans l'alimentaire, les boissons & l'art de vivre, Sopexa accompagne marques et collectives dans leur communication et promotion grâce à une stratégie multicanal sur mesure.

Nos atouts :

- un réseau mondial devenu incontournable : 26 agences multiculturelles pouvant intervenir dans 52 pays,
- une connaissance unique des marchés locaux et du secteur agroalimentaire et vin,
- des équipes de professionnels passionnés, créatifs et réactifs.

Nos métiers :

Conseil & Stratégie sur mesure, Activation des ventes & Développement International, RP & Création de Brand Content, Évènements BtoB et BtoC, et conception de Stratégies Santé Nutrition.

Depuis toujours, Sopexa est convaincue que l'innovation, y compris en termes de marketing, est un facteur essentiel de réussite et de différenciation. À travers son partenariat avec ECOTROPHELIA et la création du prix «Marketing et Communication», Sopexa soutient la créativité et l'audace des jeunes talents !

SOPEXA
 11 bis rue Torricelli
 75017 PARIS
 Téléphone : 01 55 37 50 00
www.sopexa.com
 Facebook :
<https://www.facebook.com/sopexa/>
 Twitter :
<https://twitter.com/GroupeSopexa>
 LinkedIn :
<https://www.linkedin.com/company/sopexa>



L'ENSEIGNEMENT AGROALIMENTAIRE SUR LA VOIE DE L'EXCELLENCE

Initiative D'Excellence en Formations Innovantes

- Créer un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation
- Contribuer à renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires par l'innovation
- Devenir un modèle pédagogique démonstrateur, avec une visibilité internationale



ACTION 1 : PRATIQUES PÉDAGOGIQUES

Structurer, valoriser et innover dans les pratiques pédagogiques pour former les futurs cadres des IAA par la gestion de projets d'innovation

- Identifier, collecter et représenter les pratiques pédagogiques des partenaires
- Valoriser les pratiques pédagogiques d'autoformation guidée
- Innover dans les pratiques pédagogiques

ACTION 3 : TRANSFERT ET VALORISATION

Intégrer des démarches collaboratives d'éco-conception au sein de projets d'innovation et participer au concours ECOTROPHELIA

- Développer des partenariats entreprises
- Viser l'excellence pédagogique par la participation au concours ECOTROPHELIA
- Viser la reconnaissance européenne par la participation au concours Europe

RÉALISATIONS

- Centre de Ressources - Boîte à outils de l'innovation alimentaire
- Plateforme collaborative - Mise en place d'une plateforme collaborative intra-extra net
- Lexique ecoinnovation édité en français et en anglais
- Séminaires annuels
 - 2013 : Pratiques pédagogiques
 - 2014 : Eco-innovation
 - 2015 : Partenariat et entrepreneuriat
- Colloques QPES 2013 et 2015 Communication et publication
- Conférences Internationales
 - 2013 : Incorporating Eco-Innovation into the European Food Sector (ANUGA, Cologne)
 - 2014 : Student's innovation projects for boosting competences and competitiveness of the Food Sector (Paris)

ACTION 2 : ÉCO-INNOVATION

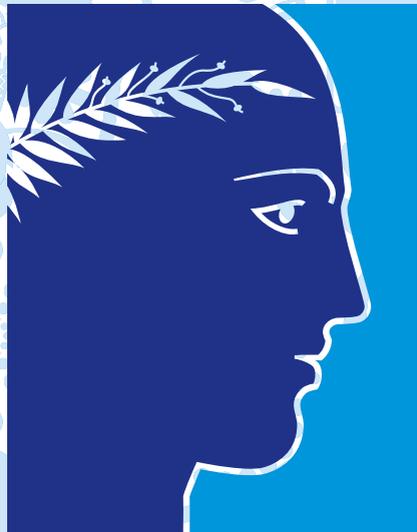
Créer une structure inter-établissements de l'éco-innovation alimentaire: enjeu majeur de la compétitivité de l'industrie agroalimentaire

- Identifier les compétences et former les formateurs en éco-conception
- Construire des formations et une filière doctorante en éco-conception
- Créer une structure inter-établissements

ACTION 4 : RÉSEAU EUROPÉEN

Structurer et développer l'innovation dans le réseau européen des formations en agroalimentaire

- Identifier les ressources « éco-conception » du réseau européen
- Initier une dynamique collective au sein des réseaux national et européen
- Décliner les pratiques pédagogiques développées à échelle européenne



ECOTROPHELIA FRANCE

CONTACT

Pour tout renseignement

CCI VAUCLUSE

Dominique Ladevèze
Cité de l'Alimentation
100 Rue Pierre Bayle
BP 11548 - 84916 AVIGNON Cedex 9
FRANCE
Tél. : +33 (0)486 559 210
www.ecotrophelia.fr
E mail : contact@ecotrophelia.fr



BNF : ISSN 2266-4386

