

ECOTROPHELIA

FRANCE

2017



TROPHÉES ÉTUDIANTS

18
ans

DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE



ECOTROPHELIA France fête ses 18 ans cette année !

C'est un grand plaisir pour moi en tant que nouveau président de la CCI de Vaucluse de vivre cet événement exemplaire : ECOTROPHELIA n'a eu de cesse de se développer et de s'internationaliser depuis sa création en 2000. ECOTROPHELIA est soutenu par des partenaires stratégiques, publics (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Conseil départemental de Vaucluse, Grand Avignon) comme privés (Auchan, Société Marseillaise de Crédit, SOPEXA, SIAL), le Fonds Français pour l'alimentation et la Santé et l'Interprofession des fruits et légumes frais INTERFEL.

Vivier de talents, de compétences et d'innovations pour l'industrie agroalimentaire, modèle pédagogique pour l'enseignement supérieur en Europe, ECOTROPHELIA a motivé depuis 2011 l'organisation de 90 compétitions nationales, mobilisant 550 universités et plus de 3000 étudiants. Une centaine de produits issus d'ECOTROPHELIA ont été industrialisés et mis en marché. Au-delà de ces succès bruts, ces réussites ont permis, la création de PME dynamiques et performantes. Nous sommes fiers de cela à la CCI de Vaucluse car c'est le cœur de notre mission que d'aider les projets de création.

En 2015, ECOTROPHELIA a connu une évolution majeure en termes de reconnaissance et de valorisation. La CCI de Vaucluse a en effet remporté un appel à projets européen (programme ERASMUS+) pour développer l'esprit d'entreprise et la création d'entreprises dans le secteur alimentaire. Ce projet intitulé FOODLAB, porté par l'équipe d'ECOTROPHELIA, est une véritable reconnaissance de l'engagement de la CCI de Vaucluse aux côtés des professionnels de l'alimentation. Plus largement, ECOTROPHELIA symbolise la modernisation d'une institution qui se réforme en profondeur depuis plusieurs années et qui va continuer sur cette voie.

En 2017, les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire s'enrichissent d'un nouveau Prix spécial «Lutte contre le gaspillage alimentaire» soutenu par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Je mettrai tout en œuvre afin que ce concours continue à porter bien haut l'étendard de la CCI de Vaucluse.

Bernard VERGIER
Président de la CCI de Vaucluse





Premier secteur industriel français avec 172 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2016, 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 (427 213 salariés), au plus près des territoires, dans plus de 17 647 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 pré-sélection 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 € - Le projet sera sélectionné pour représenter la France dans le cadre des épreuves du Concours ECOTROPHELIA Europe 2017.
- 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 4000 €.
- Distinction **ECOTROPHELIA France INNOVATION NUTRITION** et remise d'un montant de 2000 €.

Et quatre prix :

- **Le Prix spécial ECOTROPHELIA «Lutte contre le gaspillage alimentaire»**
Doté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation d'un montant de 2000 €, récompense un projet novateur susceptible de participer à la réduction du gaspillage alimentaire.
- **Le Prix spécial ECOTROPHELIA «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 ECOTROPHELIA «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 500 €.
- **Le Prix ECOTROPHELIA Bernard Loiseau**
Doté de 500 €, est attribué par les professionnels présents à la manifestation nationale - personnalités économiques et politiques régionales, invitées à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits.

Le règlement complet du concours est accessible à l'adresse :

https://fr.ecotrophelia.org/sites/TRF2017_REGLEMENT_et_6annexes.pdf

JURY
DES EXPERTS

M. Julien BACQUET, INTERFEL
M. Pascal BARILLOT, ONIRIS
M. Nicolas BASTIEN, ENSAIA - Université de Lorraine
M^{me} Clémence BERNARD, École de Biologie Industrielle Cergy
M. François BUCHE, UniLasalle Beauvais
M. Foued CHERIET, Montpellier SUPAGRO
M^{me} Dominique CHEVALIER-LUCIA, POLYTECH Montpellier
M. Bernard CUQ, Montpellier SUPAGRO
M^{me} Amélie DEGLAIRE, AGROCAMPUS Ouest
M. Yann DEMARIGNY, ISARA Lyon
M. Christian DIANOUX, Université de Lorraine
M^{me} Alice DULAS, ACTIA
M^{me} Laurence DURAND, ENSCBP - Bordeaux INP
M. Driss ELOTHMANI, Ecole Supérieure d'Agricatures Angers Loire
M. Jean-Marc FERRANDI, ONIRIS
M. Fabrice FRASSETTO, ONIRIS
M^{me} Elodie GERMAIN, ISEMA
M. Laurent GRIMAL, Université de Haute Alsace - Faculté de Marketing et d'Agrosciences
M^{me} Marion KUKULSKI, INTERFEL
M^{me} Valérie LECHEVALIER, AGROCAMPUS Ouest
M^{me} Sylvie MARCHESSEAU, POLYTECH Montpellier
M^{me} Christine MONTICELLI, ISARA Lyon
M^{me} Béatrice MORIO-LIONDORE, UMR INSERM INRA
M. Lionel MUNIGLIA, ENSAIA - Université de Lorraine
M. Aziz OMARI, ENSCBP - Bordeaux INP
M^{me} Carole PROST, ONIRIS
M^{me} Fabienne REMIZE, ESIROI - Université La Réunion
M^{me} Sandrine RIGAL-HENRY, Neoma Business School
M^{me} Elodie SAILLARD, INTERFEL
M^{me} Martine SARRETTE, ESIX Normandie - Département Agroalimentaire - Université de Caen Normandie
M^{me} Béatrice SIADOU-MARTIN, Université de Lorraine - ESM IAE de Metz
M^{me} Lucie SIRIEIX, Montpellier SUPAGRO
M^{me} Annick TAMARO, ESIAB Université Bretagne Occidentale
M^{me} Laurence TAUPIN, École de Biologie Industrielle Cergy
M^{me} Isabelle WALLART, POLYTECH Lille
M^{me} Gwenola YANNOU LE BRIS, AGROPARISTECH

JURY
TECHNIQUE

M^{me} Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN
 Présidente du Jury Technique
 Directrice de recherche au département Alimentation humaine - INRA
M^{me} Marie-Hélène SANIEZ DEGRAVE
 Vice-Présidente du Jury, Expert Nutrition, MHD Conseil
M. Maurice PLAGIAU
 Vice-Président du Jury, Expert du monde professionnel, Directeur R&D Sté Agis

Collège Centres techniques

M^{me} Alice DULAS, ACTIA
M^{me} Catherine LEVESQUE, CRITT Agroalimentaire Paca
M^{me} Elisabeth PAYEUX, CTCPA

Collège Organisations professionnelles et Pôles de compétitivité

M^{me} Marion KUKULSKI, INTERFEL
M^{me} Anaïs MAURY, SOPEXA
M^{me} Laura MOITY, SOPEXA
M^{me} Annabelle PAYEN, Pôle TERRALIA
M^{me} Elodie SAILLARD, INTERFEL

Collège Experts du monde professionnel

M. Francis CIESIOLKA, Expert distribution, Auchan
M^{me} Marie ESTORGES, Color Foods
M. Marc-Antoine GREIB, Nestlé
M^{me} Lucie-Fulvia JEAN-PIERRE, Expert Ministère, Direction Générale de l'Alimentation
M^{me} Julie-Anne NAZARE, Expert nutrition, Centre Européen Nutrition Santé
M^{me} Hélène PORTAL, Expert Ministère - DRAFF PACA
M. Jérémy ROSSI, Fauchon
M^{me} Hélène SALEH, Dr. Oetker

Collège Universités et Établissements d'enseignement supérieur

M. Jean-Christophe BOISSARIE, FMA - Université Haute Alsace
M. Dominique CHEVALIER-LUCIA, Polytech Montpellier
M. Philippe GINET, AGROSUP Dijon
M. Frédéric PICHON, ENSAT INP Toulouse
M^{me} Fabienne REMIZE, ESIROI - Université de la Réunion

JURY INNOVATION
FRUITS ET LEGUMES

M. Jean SALES
 Président du Jury Innovation Fruits et Légumes
 Producteur de légumes
M. Laurent BENAKILA
 Meilleur Ouvrier de France Primeur 2015
M. Christian BERTHE
 Président de l'UNCGFL, Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits & Légumes
M. Georges DANIEL
 Représentant de la FCD - Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
M. Christophe MARI
 Président de la délégation régionale PACA de Restau'Co
M^{me} Elodie SAILLARD
 Chef de projet, Produits, Qualité, Innovation - INTERFEL
 Conseillère technique du Jury
M. Xavier TERLET
 Président de XTC World 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

Présidence

M^{me} Dominique LOISEAU
 Présidente du Groupe Bernard Loiseau
 Présidente du Jury national ECOTROPHELIA France 2017

Membres du Jury

M^{me} Ariane ANDRES
 Head of Academic Alliances Open Innovation & Venturing - Nestlé Research Center

M^{me} Nelly BARON
 Directrice de la Communication - SIAL GROUP

M. Jean-René BUISSON
 Président de SOPEXA, agence internationale 100% «Food, Drink & Lifestyle»

M^{me} Sandrine CANAL-VIDOVIC
 Directrice Ressources Humaines - NESTEC

M^{me} Catherine CHAPALAIN
 Directeur Général, ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

M. Laurent COUSIN
 Directeur Groupe Recherche & Développement, SODEXO, Leader mondial Services de qualité de vie

M. Bruno DUPONT
 Président d'INTERFEL, Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais

M. Emmanuel FIESSINGER
 General Partner Life Sciences - Seventure Partners

Professeur Martine LAVILLE
 Présidente du Centre Européen Nutrition Santé

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

M. Pierre-René TCHOUKRIEL
 Directeur Produit - AUCHAN RETAIL France

M. Xavier TERLET
 Président de XTC World Innovation

Ainsi que

M^{me} Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, Présidente du Jury technique - Directrice de recherche au département Alimentation humaine INRA

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'Agricuture. 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.

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 1900 étudiants au cœur du 1^{er} 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, grande école européenne, forme des ingénieurs et des managers dans le domaine du

vivant et de l'environnement. Institut sous tutelle du ministère en charge de l'agriculture, et du ministère en charge de l'enseignement supérieur, il répond aux grands enjeux du 21^e siècle : nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations. L'école propose un cursus ingénieur, une offre masters et une formation doctorale en partenariat avec de grandes universités françaises et étrangères, ainsi qu'une gamme de formation professionnelle continue sous la marque «AgroParisTech Executive».

AgroParisTech se structure en 8 campus en France dont 4 en Ile-de-France, 5 départements de formation et de recherche, 24 unités mixtes de recherche, 1 ferme expérimentale, et compte 2000 étudiants, 230 enseignants-chercheurs, 450 chercheurs associés, 200 doctorants. AgroParisTech est membre fondateur de l'Université Paris-Saclay et membre de l'Institut Agronomique Vétérinaire et Forestier de France.

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 cohabilitation 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 agro alimentaires 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 23 associations régionales, représentatives des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles.

Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire française, premier secteur industriel français avec, en 2016, un chiffre d'affaires de 172 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 89 collaborateurs du Centre dont 8 docteurs ingénieurs, 40 ingénieurs ou assimilés, 2 doctorants et 19 techniciens, ainsi que sur 4 halles technologiques et 3 laboratoires d'expertise (microbiologie, qualité nutritionnelle et emballage).

EBI Cergy

École de Biologie Industrielle
49 avenue des Genottes
95850 CERGY CEDEX
Tel : + 33 (0)1 85 76 66 90
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 font 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 (par apprentissage). 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.

ESA

École Supérieure
d'Agricultures d'Angers
55 Rue Rabelais
49007 Angers
Tel : + 33 (0)2 41 23 55 55
www.groupe-esa.com



Tournée vers l'avenir avec l'agroécologie et l'agriculture numérique, l'ESA (École Supérieure d'Agricultures), fondée en 1898, est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture, alimentation, environnement et marchés de dimension internationale. Son offre de formation est complète en termes de niveaux, de publics et de modalités : BTS, Licence, Ingénieur, Master et Doctorat pour des publics étudiants ou alternants, en formation continue ou e-learning. L'école rassemble plus de 2500 étudiants. Sa pédagogie associe expérience du terrain et acquisition des fondamentaux scientifiques et techniques. Elle s'appuie sur une recherche appliquée dédiée à la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables.

(ESIAB - UBO)

École Supérieure
d'Ingénieurs en
Agroalimentaire de Bretagne atlantique



- 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 Nutrition et Sciences des Aliments parcours Innovation Procédés et Produits en Industries Alimentaire 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

ESIROI, École Supérieure
d'Ingénieurs 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 ou à SupAgro Montpellier ou dans une université étrangère, et valident partiellement le MAE. 12 mois de stage dont 4 en pays anglophone permettent de travailler en contexte international. L'élève bénéficie d'un environnement de recherche et développement avec une équipe pédagogique impliquée dans l'UMR Qualisud et via le réseau Qualireg.

ESIX Normandie

Département agroalimentaire
Université de Caen Normandie
Boulevard du Maréchal Juin
CS - 14032 Caen Cedex
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 Agrosciences
33 rue de Herrlisheim - 68008 Colmar Cedex
Tel : +33 (0)3 89 20 31 31
agrosciences.fma@uha.fr

www.fma.uha.fr - fma@uha.fr

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

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

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

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

INTERFEL

Interprofession des fruits
et 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 l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique.

Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels, de prendre en charge les orientations stratégiques de la recherche et de l'expérimentation, et de défendre la place de la filière aussi bien sur le marché national qu'international. Enfin, Interfel met en œuvre des actions d'information et de communication pour encourager la consommation de Fruits et Légumes frais.

ISARA LYON

Agrapole
23 rue Jean Baldassini
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
Agroalimentaire
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 TROPHELIA, cette démarche concrétise la double compétence qu'acquiert nos étudiants en suivant un programme avec l'Isara-Lyon (école d'ingénieurs). Reconnu par les professionnels de l'agroalimentaire

et de la distribution comme l'un des tout premiers établissements de formation de cadres de Niveau II (Bac+3) et Niveau I (Bac+5) à dominante commerciale, l'Iséma garantit un excellent taux de placement de 97%. 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 3^{ème} 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 13 000 visiteurs par an (www.epicurium.fr).

POLYTECH Montpellier

Université de Montpellier
Place E. Bataillon - cc 419
34095 Montpellier Cedex 05
Tel : +33 (0)4 67 14 35 37
http://www.polytech-montpellier.fr



L'école Polytechnique Universitaire de Montpellier, POLYTECH Montpellier, créée il y a 48 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 14 écoles formant chaque année 10 000 ingénieurs. POLYTECH Montpellier, localisée sur le campus de l'Université de Montpellier, propose neuf spécialités d'ingénieur, dont « Génie biologique et agroalimentaire » (GBA ex STIA). La formation GBA prépare les futurs ingénieurs aux métiers émergents de l'agroalimentaire et des biotechnologies, sensibilisés au développement durable et capables de s'adapter à toute culture d'entreprise.

En lien étroit avec les unités mixtes de recherche de l'Université associées aux grands organismes (INRA, CIRAD, CNRS,...), mais aussi en partenariat étroit avec les entreprises (grands groupes ou PME), l'équipe pédagogique forme une cinquantaine d'ingénieurs par an aux métiers liés à l'optimisation, l'innovation, la recherche et le développement, la production mais aussi à la qualité et à la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire et d'environnement.

Brin d'Arômes**Catégorie :** Accompagnement
Caractérisation

Brin d'Arômes, gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner vos salades en alliant plaisir et nutrition.

Établissement

ISARA Lyon

Camandise**Catégorie :** Apéritif**Caractérisation**

Camandise, une bouchée apéritive à base de camembert AOP déclassé et associée à des saveurs inédites qui vous surprendront.

Établissement

ESIX Normandie - Département agroalimentaire - Université de Caen Normandie

Chicodéj'**Catégorie :** Petit déjeuner**Caractérisation**

Chicodéj', biscuit petit déjeuner à la chicorée source de fibres et source de protéines.

ÉtablissementsENSAIA Université de Lorraine
FMA Université de Haute Alsace**Cœur Divin****Catégorie :** Apéritif**Caractérisation**

Cœur Divin, le premier fromage apéritif affiné contenant des perles de vin blanc liquide.

Établissement

ISARA Lyon

Croc&Vie**Catégorie :** Snacking**Caractérisation**

Croc&Vie, le mariage unique de sticks et de sauce à emporter partout pour un encas sain et équilibré.

Établissement

AGROSUP Dijon

Duo'Kma**Catégorie :** Dessert**Caractérisation**

Duo'Kma, le premier dessert frais à base de kamaboko, un voyage atypique en une bouchée de plaisir.

Établissement

ESIX Normandie - Département agroalimentaire - Université de Caen Normandie

Épices & tout by Tradinew**Catégorie :** Aide culinaire**Caractérisation**

Épices & tout by Tradinew, Gamme de 3 préparations culinaires liquides 2 en 1 ; marinade et sauce ; formulées avec morceaux de légumes frais.

ÉtablissementsENSAIA Université de Lorraine
FMA Université Haute Alsace**Epik' Les Moulins à Sensations****Catégorie :** Assaisonnement**Caractérisation**

Les Moulins Epik', des moulins innovants, assaisonnant plats sucrés ou salés délivrant une sensation de chaud ou de froid.

Établissement

Montpellier SUPAGRO

Légériz**Catégorie :** Snacking, aide-culinaire**Caractérisation**

Légeriz, l'aide-culinaire et collation 100% végétale, aux notes exotiques, légères et gourmandes.

Établissement

ESIROI Université de la Réunion

Légivrais**Catégorie :** Apéritif, entrée, plat, accompagnement**Caractérisation**

Redécouvrez le plaisir du légume avec Légivrais, la glace de poireaux élégante, naturelle et locale.

Établissement

UniLasalle Beauvais

Pat'&Patty**Catégorie :** Accompagnement, jeu**Caractérisation**

Pat' & Patty : le jeu éducatif composé de pâtes de légumes à modeler, à cuire, et à déguster.

Établissement

Montpellier SUPAGRO

Les Petites Bouchées, Fromage et Chocolat**Catégorie :** Apéritif**Caractérisation**

Les Petites Bouchées, Fromage et Chocolat, un assortiment de bouchées apéritives avec un cœur fondant à base de fromage enrobé de chocolat noir.

Établissement

ENSCBP Bordeaux INP

Savouchoc, le brownie aux légumes**Catégorie :** Dessert**Caractérisation**

Savouchoc, le premier brownie gourmand et sain au chocolat et légumes, à partager au rayon frais !

Établissement

École de Biologie Industrielle - Cergy

Tadaam! – Equipe Kolectou**Catégorie :** Apéritif, snacking, aide culinaire, préparation mix**Caractérisation**

TADAAM !, la préparation anti-gaspi pour bouchées apéritives

Établissement

AGROCAMBUS Ouest

Tør**Catégorie :** Boissons**Caractérisation**

Tør, bière blonde naturellement sans sucres, sans édulcorants ni arômes ajoutés.

Établissement

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

Très Moussé**Catégorie :** Dessert, aide à la pâtisserie**Caractérisation**

Très Moussé, d'un coulis à une mousse fruitée végétale sans matière grasse en un coup de fouet !

Établissement

POLYTECH Montpellier

Vertu**Catégorie :** Snacking**Caractérisation**

Vertu, la première alternative alimentaire gourmande et déstressante accompagnant le sevrage tabagique.

ÉtablissementsONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique**Whoat!****Catégorie :** Petit déjeuner**Caractérisation**

Whoat!, le petit-déjeuner nomade à commander de chez toi, à récupérer et à déguster sur ton chemin.

ÉtablissementsONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique

Brin d'Arômes

Catégorie

Accompagnement

Caractérisation

Brin d'Arômes, gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner vos salades en alliant plaisir et nutrition.

10 Étudiants

Cynthia CORSO
Adrien FOSSEY
Marie-Camille GAZZINO
Cassandre GIACHINO
Amandine GOUTEBROZE
Sophie LESPINASSE
Alexandre MASSOULIER
Clémence PIET
Lucile POUPPY
Anouck VELLA

Établissement

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

Enseignants

Christine MONTICELLI
Camille PONCHON

Descriptif

Accompagner sainement vos salades prêtes à l'emploi tout en réduisant la quantité d'emballages, c'est possible ! Pour vous, nous avons relevé le défi technique d'introduire une huile aromatisée savoureuse, aux inclusions de tomates séchées, dans un gressin croustillant fermé par un bouchon de Comté.

Brin d'Arômes équilibre vos salades grâce au gressin source de fibres et à son mélange d'huiles riche en oméga 3. La dose de 20 g d'huiles a été définie pour répondre à vos besoins nutritionnels et pour assaisonner parfaitement une salade-repas. Ce produit deux-en-un permet de réduire significativement le poids de l'emballage plastique par rapport aux dosettes individuelles des sauces salades actuelles. Il apporte une réelle praticité et un ludisme unique pour une pause déjeuner décontractée.

Retrouvez cette innovation dans vos saladeries, traiteurs ou encore dans les salades snacking vendues en grandes surfaces. Indissociable des salades, Brin d'Arômes est l'accompagnement idéal !

Camandise

Catégorie
Apéritif**Caractérisation**

Camandise, une bouchée apéritive à base de camembert AOP déclassé et associée à des saveurs inédites qui vous surprendront.

5 Étudiants

Léa BRISOUX
Claire FOX
Teddy GARIN
Manon GENEST
Justine LE ROY

Établissement

ESIX Normandie - Département agroalimentaire
Université de Caen Normandie
Boulevard Maréchal Juin
CS -14032 Caen Cedex

Enseignantes

Martine SARRETTE
Noémie GERBAULT

Descriptif

Camandise, c'est le renouveau de la consommation du camembert.

Présenté sous forme de bouchée chic et élégante, elle propose aux amoureux du fromage et de l'apéritif un moment magique et encore inconnu pour leurs papilles. Un mélange unique de fondant et de croquant en bouche, associé à la pistache ou à la noisette, fera redécouvrir le camembert aux gourmands. Sa forme de cônes et ses couleurs vives suffiront à embellir vos tables de fêtes. En plus elle est pratique à utiliser, il suffit de sortir le plateau déjà présent dans l'emballage et c'est prêt !

Soucieux d'un avenir meilleur, Camandise est fabriqué à partir de camemberts déclassés. Sans pour autant oublier le goût et le plaisir, du camembert AOP de Normandie qui a été choisi comme ingrédient principal. Du camembert, une pointe de lait et de la pistache ou de la noisette suffisent au produit ! Tout cela réuni pour vous faire passer des soirées inoubliables autour d'un apéritif décalé.

D'abord lancée dans les Monoprix de Paris et de Caen, Camandise n'attendra qu'un an avant de s'ouvrir à la France entière. Le concept s'invitera même de manière éphémère, en été, dans les bars branchés de votre ville. Où vous pourrez la découvrir en vous amusant. Retenez ce nom «Camandise Bar», ils arrivent pour vous surprendre...

Camandise ? Parce que «la meilleure façon de résister à la tentation, c'est d'y céder» Oscar Wilde.



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE

ECOTROPHELIA
FRANCE

18
ans

Catégorie

Petit déjeuner

Caractérisation

Chicodéj', biscuit petit déjeuner à la chicorée source de fibres et source de protéines.

9 Étudiants

Lucile BALLONGUE
 Rachel CABANES
 Emilie COLLU
 Emilia DUDOGNON
 Reda EL OUAJH
 Mélanie GUILBERT
 Fetta HAMDANI
 Marceline KLEIN
 Laurena MASBERNAT

Établissements

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

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

Enseignants

Jordane JASNIEWSKI
 Christelle MATHE
 Sibylle FARINE
 Laurent GRIMAL

Descriptif

Chez MEFLER, nous plaçons l'innovation au cœur de chacun de nos projets afin d'accompagner chaque jour les jeunes seniors de 50 à 70 ans dans leur volonté de bien vieillir de façon gourmande et saine !

Chicodéj' assure, dès le matin, un plein d'énergie et de gourmandise à nos consommateurs. Nous allions l'originalité de la chicorée riche en fibres, avec la générosité du beurre et les bénéfices des protéines dans un biscuit sablé de caractère. Dans le cadre d'un petit déjeuner équilibré, nous proposons aux jeunes seniors de déguster un sachet de quatre Chicodéj' avec un produit laitier et un fruit. Ces sachets fraîcheur, pratiques, assurent une meilleure conservation des saveurs pendant six mois.

Immanquable dans le rayon biscuit petit déjeuner de vos GMS, vous pouvez trouver les différentes associations gourmandes de Chicodéj', avec chocolat-noisettes, écorces d'oranges confites ou figues séchées, au prix de 2,99€ les 24 biscuits.

Chicodéj' ne pas les goûter serait un sacrilège !

Cœur Divin

25

Catégorie

Apéritif

Caractérisation

Cœur Divin : le premier fromage apéritif affiné contenant des perles de vin blanc liquide.

10 Étudiants

Mathilde BAUD
Louise BOCQUENTIN
Daphnée BOUHARAOUA
Aurélia CONTI
Thiphaine COURAU
Timothée DE LOYNES
Romane GANORA
Caroline GERMAIN
Ayrmeric MABILLE DU CHÊNE
Marine VANNEREUX

Établissement

ISARA Lyon
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON CEDEX 07

Enseignants

Yann DEMARIGNY
Jérôme ZLATOFF

Descriptif

Invitez la surprise à l'apéritif et laissez-vous tenter par Cœur Divin !

Cœur Divin, c'est l'harmonie du vin et du fromage qui se révèle dans une bouchée prête à déguster en famille ou entre amis ! Notre produit se présente sous la forme de petits bouchons de fromage de 2 x 1,5 cm, de couleur blanche et conditionnés par 15, dans une boîte prête à être déposée sur la table. Ces bouchons de fromage de vache affiné renferment des perles de vin de Sauternes liquide qui éclatent en bouche pour libérer toute leur saveur lors de la dégustation.

Notre première recette sera très prochainement déclinée avec des perles de vin rouge, puis avec une alliance fromage de chèvre-vin blanc sec. Vous trouverez nos produits au rayon fromages apéritifs de votre supermarché, avec une DLC de 10 jours. Le positionnement premium de ce produit de tradition française ne l'empêche pas d'être compétitif avec un prix de 5,16€ par UVC de 100g.

Nos produits sont conçus dans une démarche écoresponsable, qui inclut notamment la revalorisation de notre lactosérum par la fabrication d'une Ricotta rendue singulière par son goût de vin.

Croc&Vie

27

Catégorie
Snacking**Caractérisation**

Croc&Vie, le mariage unique de sticks et de sauce à emporter partout pour un encas sain et équilibré.

10 Étudiants

Arnaud BEIGNOT DEVALMONT
Gabriel BERNIER
Fanny BOUCHIRE
Iris CHEVAL
Alexis JORAN
Laure LAVELLE
Anaïs LECOINTRE
Romane POINSOT
Maud PRATI
Fanny RAINERO

Établissement

AGROSUP Dijon
26 boulevard Docteur Petitjean
21000 Dijon

Enseignants

Gaëlle ROUDAUT
Laura COUSIN
Lionel-Philippe GINET
Jean-Marie PERRIER-CORNET

Descriptif

Croc&Vie, Craquez, croquez !

Croc&Vie c'est l'association unique de sticks croustillants à tremper et d'une sauce onctueuse à emporter partout pour un encas sain et équilibré.

Disponible en distributeurs et en magasins, Croc&Vie se glisse partout et dévoile un ensemble rayonnant de bâtonnets rustiques accompagné de sa sauce aux légumes frais. Cette première version marie la force d'un stick à base de lentilles et moutardes aromatisé au curry avec la douceur de la sauce à la noix de coco et aux carottes !

Alliant plaisir, nomadisme et santé, Croc&Vie satisfera les personnes actives et pressées, et qui néanmoins ne veulent pas sacrifier leur santé ou leur valeur sur l'hôtel du snacking.

Croc&Vie est noté A au nutri-score, est reconnu comme étant source de protéines et de fibres et présente une faible teneur en matière grasse.

Chaque boîte contient 18g de sticks et 47g de sauce protégés sous atmosphère modifiée (sticks) et stérilisée (sauce) sur une durée de 9 mois.



Duo'Kma

Catégorie Dessert

Caractérisation

Duo'Kma, le premier dessert frais à base de kamaboko, un voyage atypique en une bouchée de plaisir.

4 Étudiants

Camille LAINE
Chloé LECOZ
Estelle LENOURRY
Antoine MASSON

Établissement

ESIX Normandie - Département agroalimentaire
Université de Caen Normandie
Boulevard Maréchal Juin
CS -14032 Caen Cedex

Enseignants

Estelle LE BIHAN
Noémie GERBAULT

Descriptif

Envie d'évasion ? Avec Duo'Kma vous partirez à la conquête d'un monde encore inexploré. En effet, Duo'Kma n'est pas qu'un simple dessert frais...

Derrière ce petit dessert haut en couleur, se cache un produit étonnant et gourmand. Duo'Kma c'est l'innovation de l'année : c'est la première gamme de dessert composée de kamaboko à déguster seul ou entre amis. Aux colorants et arômes de fruits 100 % naturels, Duo'Kma associe une coque à base protéines marines et une bille de purée de fruit liquide. Ce mélange de saveurs et de textures vous fera passer par une palette de couleurs, et une multitude de saveurs qui raviront vos papilles. Duo'Kma est fabriqué dans le respect de l'environnement. Son emballage plastique recyclable se présente sous forme d'un plateau, idéal pour sa dégustation. La fraîcheur de Duo'Kma est assurée par son conditionnement sous atmosphère modifiée.

Distribué en exclusivité chez un spécialiste du frais, vous retrouverez Duo'Kma au rayon des desserts frais.



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE

Catégorie
Aide culinaire**Caractérisation**

Épices & tout by Tradinew, Gamme de 3 préparations culinaires liquides 2 en 1 ; marinade et sauce ; formulées avec morceaux de légumes frais.

10 Étudiants

Jérémy BOEHRER
Mahaa BOUJBEL
Camille FARINET
Géraldine GUILLAUD
Lisa KARST
Elise LABORIE
Madeleine LAURIOZ
Saada NASSAR
Maryem REZKI
Elodie ROGIE

Établissements

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

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

Enseignants

Catherine VIROT HUMEAU
Lionel MUNIGLIA
Laurent GRIMAL
Sibylle FARINE

Descriptif

Bonjour à toi, oui toi, cher actif qui adore manger des plats savoureux mais qui ne trouve jamais le temps d'en préparer. Pour toi, nous avons créé Épices&tout : une gamme de 3 aides culinaires liquides contenant des morceaux de légumes frais permettant de mariner viandes et poissons et/ou de faire une sauce pour accompagner tes plats. Contenant 25% de sel en moins que les aides culinaires liquides classiques, notre recette au curry, celle au vin ainsi que notre préparation pour ceviche vont ravir tes papilles en sublimant tes mets ! Leur utilisation est simple, en effet, pour l'emploi en tant que marinade, il te suffit de verser dans un plat le contenu de ton sachet d'Épices&tout avec ta viande ou ton poisson puis de te distraire en faisant du sport, en prenant un bain ou autres durant 30 min à 2h. Pour en faire de la sauce, tu as juste à ajouter une cuillère de fécule de pomme de terre ou de crème fraîche au restant de la marinade ou directement à Épices&tout ! Et pis c'est tout !!



Epik' Les Moulins à Sensations

33

Catégorie

Assaisonnement

Caractérisation

Les Moulins Epik', des moulins innovants, assaisonnant plats sucrés ou salés délivrant une sensation de chaud ou de froid.

8 Étudiants

Marie ALEXANDRE
Félix BARRIUSO
Marie GARRAT
Mélanie LONGOBARDIE
Victoria MAJNONI D'INTIGNANO
Antoine MIOSSEC
Audrey NGUYEN
Maéva SENECHAU

Établissement

Montpellier SUPAGRO
2 place Pierre Viala
34060 Montpellier Cedex 2

Enseignants

Bernard CUQ
Leslie SAINT-MARC
Sylvain CLAUDE

Descriptif

Grâce à son concept surprenant et innovant, Epik' a aujourd'hui sa place dans le monde de l'agro-alimentaire.

Les produits Epik' sont les premiers assaisonnements à délivrer des sensations lors de la dégustation. Ils sont sous forme de moulin à poivre, dont les composants modifient la perception sensorielle des aliments en apportant des sensations surprenantes en bouche. Notre gamme est composée de deux moulins : Epik' chaleur et Epik' fraîcheur. Ils peuvent être utilisés sur tout type de plats (salé, sucré, chaud, froid, liquide, solide...), seule l'imagination représente un frein à leur utilisation !

Vous pourrez ainsi redécouvrir vos recettes préférées, en les associant avec des sensations en bouche inédites.

Nos moulins à sensations Epik' sont à l'intersection du marché de l'assaisonnement, de la cuisine moderne et des décorations alimentaires.

Ainsi, Epik' nous offre de nombreuses opportunités encore jamais exploitées.

Enfin, Epik' s'engage dans une démarche durable en tentant d'éco-concevoir chaque étape de la conception. Vous pourrez les retrouver dans vos magasins spécialisés préférés, en restaurants ou dans les bars la première année. Les moulins seront ensuite disponibles en GMS sous différents formats rechargeables !

Epik', les Moulins à Sensations.

Légériz

35

Catégorie

Snacking, aide culinaire

Caractérisation

Légeriz, l'aide-culinaire et collation 100% végétale, aux notes exotiques, légères et gourmandes.

4 ÉtudiantesMawgan BELLEC
Louise MACRON
Ophélie MALOTO
Lauriane PERRAUD**Établissement**ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien
Université de la Réunion
Parc technologique universitaire
2 rue Joseph Wetzell
97490 Sainte-Clotilde**Enseignants**Fabienne REMIZE
Axelle SEPTEMBRE-MALATERRE
Fatema ABASSBHAY**Descriptif**

Légeriz est une crème 100% naturelle et vegan, réalisée à base d'un mélange de riz et d'avoine.

À la fois gourmande et légère, la crème Légeriz constitue une aide culinaire qui ravira les consommateurs friands de pâtisseries, quel que soit leur régime alimentaire. Elle permet de réaliser des desserts et des pâtisseries avec des saveurs exotiques typiques de l'île de la Réunion ou personnalisables selon vos envies.

Légeriz propose trois déclinaisons de crème : nature, passion-ananas et mangue-goyavier.

Nos crèmes peuvent être utilisées aussi bien en substitution d'une crème pâtissière incorporée à des recettes, qu'en collations ou desserts.

Elles sont proposées sous deux formats différents, en sticks ou dosettes à consommer directement et en poches à conserver en cuisine.

Les conditionnements des produits Légeriz caractérisés par leur praticité et leur multifonctionnalité, s'inscrivent dans une volonté eco-environnementale.

Succombez à l'onctuosité de l'égérie des crèmes !



Légivrais

Catégorie

Apéritif, entrée, plat, accompagnement

Caractérisation

Redécouvrez le plaisir du légume avec Légivrais, la glace de poireaux élégante, naturelle et locale.

5 Étudiants

Guillaume QUELQUEJAY
Aurore COLLINET
Cécile GREUILLET
Marie-Laëtitia LANATA
Alexandre LE BAUT

Établissement

Unilasalle Beauvais
19 rue Pierre Waguet
60000 BEAUVAIS

Enseignants

François BUCHE
François-Xavier DE LUCA
Vincent BERNARD

Descriptif

Vous cherchez une idée originale pour sortir de votre routine culinaire ?
Vous aimez vous faire plaisir avec des produits gourmets ?

Redécouvrez le plaisir du légume sous forme d'une glace élégante, onctueuse et sans additif. Alliant gastronomie, naturalité et haut de gamme, l'originalité de la glace de poireaux Légivrais saura étonner et ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives. Votre glace ne nécessite aucune préparation particulière : vous êtes libres de la déguster dans sa verrine apéritive ou de l'utiliser comme accompagnement de vos entrées et plats, chauds ou froids.

Élaborée à partir de poireaux frais entiers issus d'une agriculture raisonnée et locale, la glace de poireaux Légivrais est source de fibres et de vitamine K1. Son conditionnement par lot de quatre vous permettra de partager de bons moments sains et gourmands en famille ou entre amis.

Pat' & Patty

39

Catégorie

Accompagnement, jeu

Caractérisation

Pat' & Patty: le jeu éducatif composé de pâtes de légumes à modeler, à cuire, et à déguster.

8 Étudiants

Maude DUCROCQ
Manon FAVIER
Ayoub HEMAMOU
Lauren LACHAUD
Antoine PROUST
Madline RIVIERE
Mathilde ROBIN
Richard WEST

Établissement

Montpellier SUPAGRO
2 place Pierre Viala
34060 Montpellier Cedex 2

Enseignants

Bernard CUQ
Foued CHERIET

Descriptif

Jouer avec la nourriture ? Bien sûr !

Pat' & Patty sont deux compagnons qui invitent les enfants à la découverte des couleurs et des saveurs, le tout avec des légumes ! Quatre légumes, quatre pâtes, quatre couleurs pour modeler des formes, s'amuser avec les goûts et apprendre l'hygiène et le gaspillage. Un passage au four et toute la famille peut déguster de délicieuses bouchées de légumes en accompagnement. Les pâtes fraîches se modèlent parfaitement tandis que la cuisson leur apporte une texture unique.

A la croisée de deux marchés en forte croissance (les produits biologiques et les jeux éducatifs) Pat' & Patty est une véritable innovation de rupture. C'est le premier coffret de jeu au rayon frais.

Afin de diminuer notre impact environnemental le coffret sera une exclusivité des magasins bios parisiens les premières années ce qui assure une proximité avec nos usines, un approvisionnement local en ingrédients ainsi qu'un court transport.

Pat' & Patty vous attendent, êtes-vous prêts?

Les Petites Bouchées, fromage et chocolat

Catégorie

Apéritif

Caractérisation

Les Petites Bouchées Fromage et Chocolat, un assortiment de bouchées apéritives avec un cœur fondant à base de fromage enrobé de chocolat noir.

4 Étudiantes

Stéphanie BARBAROUX-HAMELIN
Maïon BERGERE
Emilie JURET
Emma LEROUX

Établissement

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

Enseignants

Abdelaziz OMARI
Thomas HABERSETZER

Descriptif

«Les Petites Bouchées» est un assortiment de bouchées apéritives associant un cœur fondant à base de fromage et une couche craquante de chocolat noir.

Décliné en deux saveurs de formes différentes, chèvre (ronde) et persillé (ovale), il deviendra vite un allié indispensable de vos apéritifs. Contrairement à ses concurrents, il peut se vanter d'être sans conservateur, et affiche fièrement l'origine des ingrédients : Chèvre du Périgord, Persillé d'Auvergne et chocolat noir d'Haïti.

Présenté dans un coffret chic et convivial tout en étant respectueux de l'environnement, ce produit se consomme sans préparation culinaire. A conserver au frais et à déguster sans modération ! Découvrez dans votre supermarché ce mariage surprenant : pour seulement 4,49€, offrez-vous un moment de plaisir authentique avec 10 bouchées. Distribué au rayon des fromages frais apéritifs, ce produit haut-de-gamme ravira toutes les papilles ! Avis à tous les gourmets et amateurs de bons produits.

Savouchoc, le brownie aux légumes

Catégorie

Dessert

Caractérisation

Le Savouchoc, premier brownie gourmand et sain au chocolat et légumes, à partager au rayon frais !

7 Étudiants

Manon ROBLET
Lucas ROUSSELET
Clémence SAINT
Chafia SALHI
Anjeli SAMPATH
Anaïs SANTOS
Lysandre SEURIN

Établissement

École de Biologie Industrielle
49 avenue des Genottes
95850 Cergy Cedex

Enseignants

Laurence TAUPIN
Grégoire FRONTEAU

Descriptif

La Cuisine de Louise vous présente le Savouchoc, son brownie gourmand et sain. La recette originale a été revisitée pour la rendre plus saine. Pour se substituer aux ingrédients les plus caloriques, nous avons enlevé de la recette beurre et sucre. Nous les avons remplacés par 50% de légumes.

Savouchoc ? Ce sont la courgette, la patate douce et la carotte que nous avons choisis et qui conservent le goût, la texture, et le plaisir d'un brownie.

Cette association unique d'ingrédients, permet de réduire de 30% son apport calorique comparé aux autres brownies. Sa composition en légumes en fait une source de fibres. Constitué d'ingrédients naturels, sans conservateurs, ni additifs, le Savouchoc est conservé au rayon frais, auprès des desserts pâtisseries sous un format familial à partager.

Fabriqué exclusivement en France, il est distribué dans les commerces de proximité.

Se faire plaisir en mangeant sainement devient possible avec le Savouchoc, le brownie gourmand sans ses inconvénients !

Tadaam ! Equipe Kolectou

Catégorie

Apéritif, snacking, aide culinaire, préparation mix

Caractérisation

TADAAM !, la préparation anti-gaspi pour bouchées apéritives.

6 Étudiants

Maud COIGNAUD
Noémie GOURTAY
Alice LEMAIRE
Emma MAIREL
Amadou SIDIBE
Myriam SODKI

Établissement

AGROCAMPUS Ouest
65 rue de Saint Brieuc
35042 Rennes Cedex

Enseignants

Valérie LECHEVALIER
Sabnie DUVALEIX-TREGUER
Juliane FLOURY
Cécile LE FLOCH-FOUERE

Descriptif

Mélange malin d'ingrédients simples, le mix TADAAM ! est désormais disponible en rayon Boulangerie-Pâtisserie pour ravir les amoureux de l'apéritif.

Un sachet de 113 g, conservable à température ambiante pendant 5 mois, s'adapte à toutes les cuisines : cannelés et cookies salés, mini-cakes, etc...

Avec quelques ingrédients frais - eau, oeufs, huile ou beurre - à ajouter à la préparation, les bouchées apéritives sont prêtes en quelques minutes et détonnent par leur saveur innovante. En effet, non seulement elles révolutionnent le marché des préparations mix en se positionnant sur une gamme salée apéritive, mais surtout elles recyclent le pain.

Le premier ingrédient de TADAAM ! est en effet issu de la revalorisation des baguettes, offrant ainsi l'opportunité aux consommateurs (non)-avertis d'oser agir contre le gaspillage alimentaire à un prix abordable, tout en se faisant plaisir.

Catégorie

Boissons

Caractérisation

Tør, bière blonde naturellement sans sucres, sans édulcorants ni arômes ajoutés.

5 Étudiants

Guillaume CARRIERE
Kévin FOUSSIER
Orlane PERDRIX
Maxime SUPRIN
Juliane WOAYE-KOI

Établissement

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
Avenue de l'Agrobiopole
BP 32607
31326 Auzeville-Tolosane

Enseignants

Thierry LIBOZ
Frédéric PICHON

Descriptif

Avec Tør, nous vous proposons une expérience nouvelle autour de l'apéritif ! Nous avons ajusté les ingrédients et les étapes de fabrication d'une bière blonde classique pour diminuer les sucres tout en conservant les arômes. Le résultat : une bière parfaite à déguster entre amis. Dotée d'une mousse fine et légère, elle vous étonnera par son goût fruité issu des houblons et de sa légèreté. Sans sucres, elle plaira aux 18-35 ans, aux sportifs, aux amateurs de bière ou encore aux personnes soucieuses de leur santé. En accord avec nos valeurs, notre bière sera disponible en GMS et CHR pour être accessible au plus grand nombre. Pourquoi Tør ? Il s'agit de la traduction du mot « oser » en norvégien et d'une référence au Dieu du Tonnerre. Le packaging se veut attractif avec du jaune pour rappeler l'éclair et du noir pour donner une touche d'élégance en cohérence avec le segment visé : le haut de gamme. Rien de mieux que d'oser boire une bière plus saine et riche en goût.

Catégorie

Dessert, aide à la pâtisserie

Caractérisation

Très Moussé, d'un coulis à une mousse fruitée végétale sans matière grasse en un coup de fouet !

6 Étudiants

Clément ARNAUD
Louise BAZINET
Claire BOULANGER
Vincent DRECQ
Benjamin JUNIK
Fanny SCHEICHTELE

Établissement

POLYTECH Montpellier
Place Eugène Bataillon – CC419
34095 Montpellier Cedex 05

Enseignants

Dominique CHEVALIER-LUCIA
Sylvie MARCHESSEAU

Descriptif

Très Moussé est un coulis, saveur figue et framboise, innovant et éco-conçu. Ce coulis, en plus d'avoir les mêmes utilisations et modalités de conservation qu'un coulis classique du rayon des aides à la pâtisserie, peut être monté en mousse. Ne contenant ni protéine animale, ni matière grasse, ni conservateur, son goût frais et unique ne vous laissera pas indifférent sous sa forme coulis ou mousse.

Mais comment ce coulis monte-t-il en mousse ? Un ingrédient inattendu est entré dans son éco-conception, le jus de cuisson des pois-chiches. Cette eau récupérée des productions industrielles de produits à base de pois chiches à l'incroyable propriété de monter en neige une fois battue.

Comment être encore différent ? Son emballage en sachet Doypack est plus léger, plus pratique et prend moins de place que les conditionnements des coulis classiques. Très Moussé est donc le commis idéal 100 % végétal et sans matière grasse pour surprendre ses convives au moment du dessert.

Catégorie
Snacking**Caractérisation**

Vertu, la première alternative alimentaire gourmande et déstressante accompagnant le sevrage tabagique.

10 Étudiants

Delphine BAGNOL
Sara BERTRAN
Alexia DEVILLE
Kimberley DIOT
Clara DUCHEMIN
Pauline JACOB
Coline KUPIEC
Léonie NOIROT
Justine PIEFORT-PHILOCLES
Nicolas SWAELS

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire
et de l'alimentation Nantes Atlantique
Site de la Géraudière - 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

Pascal BARILLOT
Jean-Marc FERRANDI
Anaïs LE MOIGN
Julie LE STER
Benoît MILLET
Carole PROST

Descriptif

VERTU, alternative alimentaire innovante et saine destinée aux fumeurs afin de les accompagner dans leur sevrage tabagique, agit sur certains de leurs symptômes, notamment le stress, l'anxiété et l'appétit décuplé, grâce à une association originale de phytothérapie et d'aromathérapie.

Présenté sous la forme d'un biscuit sucré sécable type cigarette, il est à consommer aux pauses ou en fin de repas en deux temps : le fumeur aspire les huiles essentielles capturées dans le filtre bruni en génoise et se crée une bulle de détente. Il casse ensuite le biscuit, acte symbolique d'arrêt de la cigarette, et déguste la partie plus longue contenant le fourrage pomme et mélisse. Les fumeurs pourront retrouver VERTU facilement dans les pharmacies, proche de ses principaux concurrents comme les substituts nicotiniques ou les gélules de phytothérapie.

Présenté dans un format nomade et pratique, VERTU sera le meilleur allié des consommateurs en sevrage tout en rendant verts de jalousie les fumeurs !



Catégorie

Petit déjeuner

Caractérisation

Whoat !, le petit-déjeuner nomade à commander de chez toi, à récupérer et à déguster sur ton chemin.

9 Étudiants

Charlène AIRAUD
Marion BOULAY
Léo-Pol CHARRON
Yolaine CHIROUZE
Amandine GADY
Léa PELLERIN
Johan RIVOIRE
Marie VEILLON
Lorelei WATIER

Établissements

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire
et de l'alimentation Nantes Atlantique
Site de la Géraudière - 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

Pascal BARILLOT
Jean-Marc FERRANDI
Anaïs LE MOIGN
Julie LE STER
Benoît MILLET
Carole PROST

Descriptif

WHOAT! est le premier petit-déjeuner qui s'adresse à ceux qui n'en prennent pas. Nous avons élaboré un système innovant, rapide et optimal pour ne plus perdre son temps le matin. Grâce à son mode de distribution qui lie un triporteur à une application, l'utilisateur n'a qu'à commander son WHOAT! avant de partir de chez lui et à le récupérer sur le trajet de son travail. Plus besoin de se prendre la tête au réveil. C'est une nouvelle expérience du petit-déjeuner qui s'offre aux non preneurs. Ce système a été élaboré à partir d'une étude approfondie de notre cible. WHOAT! C'est un nouveau petit-déjeuner composé de 6 demi-sphères solides à base de céréales dorées et croustillantes recouvertes d'une couche de fruit colorée et fondante, le tout nappé de chocolat pour plus de gourmandise. Avec ce produit, nous offrons un petit déjeuner adapté à vos besoins et nomade grâce à sa forme pratique. Sa composition en fibre limite la sensation de faim dans la matinée, de quoi rester plus concentré !





MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Les principales missions du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sont :

- le développement durable des filières agricoles, alimentaires, forestières, de la pêche et de l'aquaculture,
- 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 MAA ont vocation (i) 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, de l'agro-industrie, de la pêche et de l'aquaculture, dans une logique de triple performance économique, environnementale et sociale, (ii) à améliorer la compétitivité des productions agricoles et agroalimentaires et à soutenir les exportations, (iii) à assurer la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et végétale, le bien-être animal, (iv) à développer une alimentation de qualité, accessible à tous, s'inscrivant dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, (v) 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 MAA, partenaire d'Écotrophelia France et Écotrophelia Europe depuis l'origine, apporte son soutien à ces deux importants concours étudiants, véritable vitrine de la diversité et de la créativité alimentaire.

Dans le contexte du lancement d'un nouveau Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, dispositif réunissant l'ensemble des parties prenantes autour d'engagements concrets et d'un objectif commun de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025, un prix spécial «Lutte contre le gaspillage» est proposé cette année.

Jacques MÉZARD
Ministre



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Provence-Alpes-Côte d'Azur dispose d'un formidable potentiel en matière d'innovation tant dans l'industrie, que dans les services ou les technologies de pointe. Cet atout est au cœur de notre stratégie économique.

Dans ce contexte, il était naturel d'être partenaire du concours ÉCOTROPHELIA Europe. Celui-ci valorise l'excellent travail d'étudiants de nombreux pays d'Europe et par là même la qualité de leur formation et de leurs établissements dans le secteur de l'innovation alimentaire.

La Région est aux côtés des étudiants et de leurs établissements. Elle les accompagne au quotidien pour favoriser leurs conditions de vie et d'études. Elle renforce aussi les partenariats mis en place avec les acteurs de l'économie régionale. Afin de faire de Provence-Alpes-Côte d'Azur, une terre d'innovation et d'excellence nous avons lancé plusieurs mesures d'envergure : Opérations d'Intérêt Régional, Guichet unique et Fonds d'investissement pour les entreprises, meilleure adéquation de l'offre de formation professionnelle avec les besoins des entreprises, progression de l'apprentissage... Sur tout le territoire, les acteurs économiques et institutionnels travaillent de concert pour la croissance, l'emploi et l'attractivité de notre région.

Je tiens à relever ici l'implication de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse. Grâce à son action, cette manifestation est exemplaire de la collaboration entre l'enseignement supérieur, les centres techniques, les entreprises de l'agro-alimentaire et la distribution.

Je souhaite une belle et enrichissante édition à tous les participants et un excellent séjour en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

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



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

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

Encourager la création, la mise en œuvre et le développement de produits alimentaires nouveaux, tels sont les défis portés avec talent et ingéniosité par les équipes étudiantes.

L'édition 2017 de ces Trophées qui seront remis, du 27 au 29 juin prochains, dans un lieu emblématique du Vaucluse, le Palais des Papes, compose ainsi la concrétisation de ce beau projet.

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

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

Je souhaite que cette cérémonie des Trophées Etudiants de l'Innovation Alimentaire remporte un franc succès. Excellente édition 2017 à toutes et à tous !

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 organismes professionnels de la filière : l'IFRIA (Formation aux métiers de l'agro-alimentaire), CRITT (Centre technique PACA), la FRIAA PACA (Fédération régionale des Industries agroalimentaire).

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

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

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.

Cinq 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 et éducation alimentaire ; Etude des comportements alimentaires des populations générale et spécifiques ; Précarité et alimentation ; Alimentation du futur.

Après l'expérimentation en conditions réelles d'achat de quatre système d'étiquetage nutritionnel simplifié, le FFAS lance un nouveau projet phare de grande ampleur, consistant en une étude interventionnelle sur les consommations alimentaires, l'activité physique et le sommeil des français.

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 la consommation 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 et l'émergence de nouveaux concepts visant à rendre les fruits et légumes frais plus pratiques à consommer, plus accessibles, afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

De par leur naturalité, les fruits et légumes frais apportent indéniablement de la valeur aux innovations et donnent envie aux consommateurs de se tourner vers ces nouveaux produits.

Les créations développées ces dernières années lors d'ECOTROPHELIA montrent que la filière fruits et légumes frais peut avoir des espérances à la hauteur de ses ambitions.

Bruno DUPONT
Président d'Interfel



AUCHAN RETAIL FRANCE

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

La bonne alimentation fait partie des orientations fondamentales du métier de commerçant chez Auchan. Depuis 2012, un comité de pilotage pour la bonne alimentation, dirigé par le directeur qualité de l'entreprise, existe, et un réseau d'ambassadeurs en magasin anime la démarche. 5500 collaborateurs ont bénéficié d'une formation, élaborée en partenariat avec L'institut Supérieur de l'Alimentation.

L'une des priorités est le développement d'une offre adaptée accessible à chaque consommateur permettant une alimentation innovante, sûre, variée et équilibrée. L'offre de marques nationales a ainsi été complétée avec des produits à marque Auchan, comprenant des gammes spécifiques bio, sans gluten ou équitables.

Pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits à sa marque, Auchan agit concrètement depuis plus de 10 ans : réduction des taux en sucre, en sel ou en gras, promotions régulières sur les fruits, légumes et poissons, suppression progressive des graisses hydrogénées ou partiellement hydrogénées...

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

Auchan s'engage à chercher en permanence des produits et des solutions innovantes pour développer le commerce de demain avec les PME et TPE françaises, par la commercialisation des produits locaux et régionaux ou par le développement des Filières Responsables : 40 filières garantissant la qualité du produit et des relations commerciales responsables entre distributeur, industriels et agriculteurs.

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

AUCHAN RETAIL FRANCE

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

**Société
Marseillaise
de Crédit**



Fondée en 1865 à Marseille, la Société Marseillaise de Crédit offre à plus de 377 000 clients la proximité d'une grande banque régionale grâce à ses 1 416 collaborateurs et à son réseau de 161 agences regroupées en 15 Directions Régionales réparties sur tout le pourtour méditerranéen.

Dans le cadre d'une relation personnalisée et par des conseils de qualité, elle propose aux particuliers, professionnels et aux PME régionales une gamme complète de produits et services en matière de placements, crédits et gestion de flux.

Si par son activité, la Société Marseillaise de Crédit accompagne naturellement l'économie locale, elle s'engage également aux côtés de toutes les initiatives prises dans des domaines complémentaires et porteuses d'efficacité économique pour son territoire.

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.



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

Le Salon International de l'Alimentation à Paris est la plus importante rencontre professionnelle du secteur de l'alimentation au monde, avec en 2016, 7 020 exposants venus de 109 pays et une fréquentation record, plus de 155 000 professionnels en provenance de 194 pays.

Look deeper, Voir plus loin, c'est notre promesse internationale, notre conviction pour permettre aux entreprises du secteur de mieux comprendre le marché et les tendances du secteur de l'alimentation mondiale pour développer et pérenniser leur compétitivité. Cette compétitivité repose essentiellement sur une meilleure anticipation des attentes consommateurs et sur l'innovation, et notre engagement depuis plus de 50 ans à mettre en lumière les innovations des entreprises du secteur fait de nos salons et en particulier de SIAL Paris un cahier de tendances mondial vivant à la disposition des acheteurs, des restaurateurs, des industriels...

Notre engagement passe aussi par le soutien des étudiants qui participent au concours Ecotrophelia en France et en Europe, car ces derniers conçoivent le futur de notre alimentation. 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.

Rendez-vous du 21 au 25 octobre 2018 à Paris Nord Villepinte pour découvrir les tendances d'aujourd'hui et demain, et trouver l'inspiration.

- Le SIAL se tiendra du 21 au 25 octobre 2018 à Paris Nord Villepinte / www.sialparis.fr
- Pour en savoir plus sur les salons du réseau SIAL dans le monde / www.sial-network.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, Événements 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
Tél. : 01 55 37 50 00
www.sopexa.com
Facebook : www.facebook.com/sopexa/
Twitter : twitter.com/GroupeSopexa
Linkedin : 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)
 - 2016 : Food Innovations Stakes & Business Competitiveness at a European level: The key to success for business-university partnerships (Paris) en partenariat avec les programmes FOODLAB et FOOD-STA

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

2017



CONTACT

Pour tout renseignement

CCI VAUCLUSE

Dominique Ladevèze
46 cours Jean Jaurès – BP 70158
84008 AVIGNON CEDEX 1 – France
Tél. : +33 (0)486 559 210
fr.ecotrophelia.org
E mail : contact@ecotrophelia.fr

18 ans

BNF-ISBN 2266-4386 - Création : La Vache Noire Sud • Photographie : Cédric Delestrade

