

ECOTROPHELIA  
FRANCE

## SOMMAIRE

Ecosystème du  
laboratoire d'innovation  
ECOTROPHELIA

### Recettes P.05

Tous les ingrédients du succès  
ECOTROPHELIA

### Focus sur P.06

Notre écosystème, associant  
de multiples partenaires  
de tous horizons...

### Opinion P.08

Tribune sur l'écoconception

### Nancy P.10

La ville organisatrice

### Enjeux éco P.17

Économie et écoconception  
en 2022

### Inspiration Filières P.23

Le goût de l'innovation  
alimentaire

# LIVE

## Le Laboratoire de l'innovation Agroalimentaire

### Prix & jury P.32

De multiples prix  
pour les étudiants

### 22 aventures P.52

Les 22 propositions innovatrices

### Soutiens P.78

Découvrez tous les partenaires  
soutenant le concours

**Les inventeurs de l'alimentation de demain imaginent un monde plus abordable et plus durable.** Des produits à la portée de toutes les bourses, pour tous les goûts, et surtout meilleurs pour notre santé. C'est l'ère de l'alimentation responsable.

n°09

Juin  
2022

# ECOSYSTÈME, du laboratoire d'innovation ECOTROPHELIA

## Entreprises



## Organisations professionnelles



## Centres techniques



# NEXT FOOD GENERATION ALUMNI FOOD HACKATHON

## Écoles universités



## ECOTROPHELIA, Laboratoire de l'innovation alimentaire universitaire

L'histoire a commencé il y a un peu plus de 20 ans maintenant, à Avignon. À l'origine, le concours ECOTROPHELIA était conçu comme un espace-temps de rencontre, pour l'innovation alimentaire universitaire. Mais au fil des éditions, ECOTROPHELIA s'est imposé comme un laboratoire d'excellence, d'où émergent les futurs cadres de l'industrie, ceux qui imaginent les produits de demain et d'après-demain. Ceux qui bouillonnent d'idées nouvelles, bientôt dans l'air du temps.

Un laboratoire où l'innovation se conjugue en priorité avec l'éco-conception, au service d'une démarche industrielle plus durable. Le défi ? L'intégration exigeante de trois attentes, a priori difficiles à concilier : la qualité nutritionnelle des produits, la prise en compte de leur impact environnemental, et le prix abordable.

ECOTROPHELIA, c'est aussi une plateforme où les jeunes diplômés et tous les acteurs de l'industrie — producteurs, distributeurs, interprofessions — se retrouvent. Un écosystème unique qui fait le lien entre le monde universitaire et le monde entrepreneurial. Qu'il s'agisse de ressources humaines ou d'innovations, le concours est un vivier de talents pour les industries alimentaires. De leur côté, les filières professionnelles comme INTERFEL (les fruits et légumes frais), INTERBEV (la viande bovine), France Filière Pêche et Terres Univia (huiles et protéines végétales) viennent y chercher de nouvelles sources d'inspiration.

Au total, depuis l'an 2000, plus de 100 produits issus d'ECOTROPHELIA ont émergé sur le marché. Et, chaque année, plus de 150 élèves arrivent avec de nouvelles idées. Ce qui fait aussi d'ECOTROPHELIA un laboratoire d'émulation permettant à une nouvelle génération d'exprimer ses envies, et surtout sa propre vision de l'alimentation de demain. Durable, évidemment.

Les jeunes diplômés se projettent clairement dans le nouveau monde, en cassant les codes, en inventant des produits ayant une vraie identité, en mélangeant des saveurs inattendues et en apportant des solutions originales à des problématiques qui se posent à tout le secteur agroalimentaire.

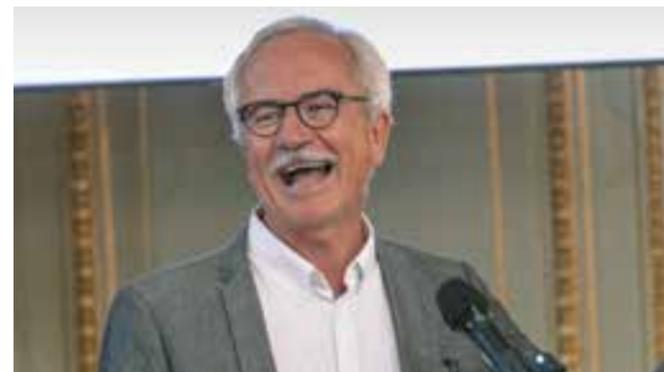
Ce sont ces produits, saupoudrés d'inventivité, que vous allez pouvoir déguster ou dévorer des yeux. Et c'est tout l'écosystème ECOTROPHELIA que nous vous proposons de découvrir ici, dans toute son extraordinaire diversité. Ce Live Magazine n°8, dédié aux concours ECOTROPHELIA France 2022 vous souhaite la bienvenue au plus grand concours étudiants français et européen de l'innovation alimentaire.

Gilles TRYSTRAM



## Des ingrédients à succès

*Depuis que le concours existe, les success stories se sont multipliées. Au départ, de simples projets portés par des étudiant(e)s énergiques et ambitieux(es), prêt(e)s à relever le défi d'une alimentation plus saine et plus durable. À l'arrivée, de vrais projets de vie, des entreprises qui conquièrent des marchés et parfois des pépites qui révolutionnent l'alimentation. Mais qu'est-ce qui se cache derrière ces succès ? Quels sont les ingrédients d'ECOTROPHELIA ?*



### La passion d'un homme

ECOTROPHELIA, c'est surtout lui. Mais si on lui posait la question, il dirait que non, que ce sont surtout les étudiants, leurs professeurs et tous les partenaires. C'est Dominique Ladevèze qui a fondé ECOTROPHELIA, à Avignon. Tout a commencé par un premier concours dédié à l'innovation alimentaire, pour amener les étudiants, principalement en ingénierie agroalimentaire, à inventer de nouvelles recettes, textures et/ou saveurs. Main dans la main avec les professionnels et les institutionnels. Et dès la première édition, le succès est au rendez-vous. Mieux : année après année, le concours prend de l'ampleur, au point de devenir un rendez-vous incontournable de l'innovation alimentaire, en France et en Europe.

### Un laboratoire d'innovation

C'est sur ECOTROPHELIA, et nulle part ailleurs qu'entreprises et investisseurs viennent repérer les talents et les innovations de demain. Pourquoi ? Tout simplement parce que le concours donne sa chance à des étudiants en devenir, des ingénieurs, des marketeurs et des entrepreneurs qui fourmillent d'idées et d'envie. ECOTROPHELIA vous fait découvrir l'innovation alimentaire avant le stade de la licorne, de la start-up ou de la jeune pousse. Ce sont tout simplement des graines qui sont en train d'être semées.

*Derrière ces aventures, et derrière ces projets de vie, il y a bien sûr toute une série d'ingrédients qui ont permis d'avancer, main dans la main, avec tous les partenaires de ce vaste écosystème qu'est devenu ECOTROPHELIA.*



### Une ville partenaire

Pendant longtemps, ce fut Avignon : la capitale du concours ! Avignon qui a ouvert sa Cité des Papes au concours ECOTROPHELIA. Le rideau s'est abaissé en 2021 pour se lever à Nancy. Nouvelle ville et nouvelle énergie en Lorraine. L'accueil est toujours aussi chaleureux et la dynamique toujours plus poussée, avec une ville qui englobe le concours dans un événement plus large dédiée à l'alimentation.

### La passion de l'innovation

Derrière le concours ECOTROPHELIA, il y a aussi des hommes et des femmes passionnés par l'innovation alimentaire. Des enseignants-chercheurs qui depuis des années transmettent un savoir-faire inégalé, qui fait de la France le principal terreau de l'innovation alimentaire dans le monde. Et bien entendu des étudiants, avides d'apprendre et d'inventer, qui participent au concours avec plein d'ambitions en tête.

## Découvrez ce qui fait la force du concours ECOTROPHELIA En un regard

### Des partenaires main dans la main

ECOTROPHELIA s'appuie sur tout un réseau de partenaires, à la fois des établissements d'enseignement supérieur, des interprofessions, et des industriels. C'est la base de l'écosystème ECOTROPHELIA, qui offre aux étudiants un cadre complet, et bien sûr un réseau de professionnels, pour développer et promouvoir leur projet.

### On surfe sur les tendances

ECOTROPHELIA surfe sur les tendances du moment, notamment autour de l'éco-conception, des produits sains et vegans, ou de la recyclabilité. Mais le concours ne se contente pas de suivre. Car les étudiants ont carte blanche pour inventer l'assiette de demain, et imaginer les tendances du futur, celles qui feront le la, dans le secteur de l'agroalimentaire. Si l'histoire semble se répéter, elle révèle chaque année de très belles surprises.

Au total, ce sont plus de 2000 étudiants et leurs enseignants chercheurs, tous issus de près de 30 universités et grandes écoles, qui se sont mobilisés depuis le lancement d'ECOTROPHELIA. Nous arrivons aujourd'hui à un peu plus de 570 nouveaux produits alimentaires présentés. Et plus de 370 projets présélectionnés sont accessibles depuis notre base de produits.

### Un vivier de talents

Ici, les entreprises agroalimentaires viennent chercher des cadres capables d'innover. Une belle innovation ne peut être efficacement réalisée qu'en intégrant la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments de mix commercial, business plan, etc...).

### Des pépites

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

**2 000+** ÉTUDIANTS  
ET ENSEIGNANTS CHERCHEURS

**570** NOUVEAUX PRODUITS  
ALIMENTAIRES PRÉSENTÉS

≈ **30** UNIVERSITÉS  
ET GRANDES ÉCOLES

**370** PROJETS  
PRÉSÉLECTIONNÉS



### L'innovation, au coeur du projet

Au coeur de l'écosystème ECOTROPHELIA, il y a bien sûr cette idée et cette envie d'innover, qui animent tous les participants, les organisateurs et les partenaires du concours. Pourquoi cette volonté d'innovation ? Tout simplement pour répondre à des problématiques qui touchent plus particulièrement les quatre filières partenaires du concours : INTERBEV, l'interprofession de la filière viande bovine, INTERFEL, l'interprofession des fruits et légumes frais, France Filière Pêche, l'interprofession de la filière pêche maritime française, et TERRES UNVIA, l'interprofession des huiles et protéines végétales.

Chaque projet, porté par les équipes d'étudiants participant au concours, porte ainsi le marqueur de l'innovation. Formulations, choix des ingrédients, recettes, emballages, discours marketing... l'innovation peut se loger dans chacun des aspects d'un produit, avec l'idée d'apporter quelque chose de nouveau au consommateur, tout en répondant à des enjeux de développement durable et de pouvoir d'achat.



### Le mantra 2022

Le choix du mantra 2022 répond à des enjeux du moment qui concernent les quatre filières partenaires. Mais il s'inscrit surtout dans l'actualité d'une époque, et plus particulièrement de l'année qui s'écoule. Incertitudes géopolitiques, difficultés de pouvoir d'achat, goût pour des aliments sains et éco-conçus... le mantra 2022 répond à ces différentes logiques : Les inventeurs de l'alimentation de demain imaginent un monde plus abordable et plus durable. Des produits à la portée de toutes les bourses, pour tous les goûts, et surtout meilleurs pour notre santé. C'est l'ère de l'alimentation responsable.

## L'écoconception, un cap incontournable pour l'innovation alimentaire

Par Gilles TRYSTRAM, coordinateur d'ECOTROPHELIA et professeur à AgroParisTech



Gilles TRYSTRAM

Depuis plus d'une décennie, dans la démarche ECOTROPHELIA, l'innovation alimentaire se conjugue autour de l'écoconception et la prise en charge de tous les enjeux qu'elle implique : les enjeux de nutrition, de santé, d'économie durable mais aussi bien sûr les questions sensorielles et gustatives qui sont premières dans l'appréhension de l'aliment. Si la première caractéristique de l'aliment est la diversité, qu'il s'agisse d'une diversité de comportements alimentaires, de typologies, de besoins ; l'innovation alimentaire se doit d'être le reflet de celle-ci. Concilier l'innovation, la réponse à la diversité des demandes et les problématiques de l'écoconception, est le défi majeur au centre de l'aventure ECOTROPHELIA.

Cependant, l'innovation doit aussi s'insérer dans un système alimentaire, un système fait d'un ensemble d'acteurs qui va des agriculteurs aux distributeurs en passant par les transformateurs et les intermédiaires. L'enjeu pour le système alimentaire est la distribution équitable de la valeur ajoutée entre l'ensemble des protagonistes.

D'où la problématique de plus en plus prégnante auprès des étudiants de la notion d'alimentation responsable. Si celle-ci fait référence à des comportements individuels, elle ne se réduit nullement à cette dimension. La notion de responsabilité est aussi fondamentalement corrélée à un système complet qui va du producteur au consommateur et qui tient immanquablement compte des pertes et gaspillages. C'est à cette croisée des enjeux qu'ECOTROPHELIA apporte des réponses et que nous relevons les trois défis essentiels, quasi invariablement intégrés dans la démarche des étudiants : le climat, le social et le Nutriscore.

### Un laboratoire prospectif et entrepreneurial

L'autre caractéristique centrale qui a toujours été au cœur du concours est la démarche entrepreneuriale. L'ambition d'ECOTROPHELIA, dès son origine, fut de créer un lieu où se cristallise et se rencontre l'innovation alimentaire, à travers tous ses acteurs qu'ils soient enseignants, jeunes ingénieurs étudiants, futurs cadres ou professionnels éminents. Cette ambition se manifeste par l'accompagnement et la présence constante auprès de nous, depuis toutes ces années, des acteurs les plus engagés de l'industrie, de la restauration, de la grande distribution et des interprofessions qui viennent à la recherche des innovations étudiantes. Engagés dans des partenariats renforcés avec le concours, ils nous aident à qualifier les projets et à valider leur pertinence entrepreneuriale. C'est une aide précieuse pour positionner ECOTROPHELIA de façon pérenne comme laboratoire de l'innovation alimentaire motivé par l'écoconception.

Depuis les débuts du concours, une centaine de nouveaux produits conçus à ECOTROPHELIA, ont émergé sur le marché, soit au sein d'une entreprise préexistante, soit par la création de start-up. Si ces chiffres sont éloquentes, ils ne résument cependant pas en soi la démarche du concours. Celle-ci a surtout permis le développement d'un nouveau *mindset* auprès des jeunes ingénieurs, un certain état d'esprit, une manière de penser orientée dans une démarche entrepreneuriale. Il s'agit d'un indicateur structurel qui sans doute est aussi important que l'indicateur quantitatif. Cela a pour conséquence de positionner la France, en comparaison avec beaucoup de pays, dans une avancée pédagogique en entrepreneuriat étudiant.

### Un écosystème pédagogique

En effet, ECOTROPHELIA permet l'éclosion d'échanges bilatéraux entre les enseignants et encourage le co-développement de contenus de formations, en s'appuyant sur l'expertise de chacun pour se dépasser. C'est une brique non négligeable de l'édifice qui met en réseau l'essentiel des établissements français d'enseignement supérieur spécialisés dans l'étude des aliments. Une trentaine de formations

s'inscrivent dans la dynamique du concours, participent à son pilotage et présentent à chaque édition un ou plusieurs projets étudiants. C'est autour de deux convictions que l'ensemble de ces établissements se trouvent réunis : l'adhésion à la pertinence centrale de l'enjeu écoconception et la croyance dans le rôle capital de la formation pédagogique pour favoriser l'innovation.

C'est une convention entre 30 établissements engagés dans cette démarche qui régit le concours. Si son suivi et sa bonne réalisation sont coordonnés par AgroParisTech, qui porte la marque ECOTROPHELIA, le concours est une aventure collective qui après avoir été localisé pendant une vingtaine d'années à Avignon est maintenant porté par une dynamique régionale. Tous les deux ans, un établissement, une ville, une région sont choisis par un jury pour accueillir le concours et l'inscrire dans une dynamique locale.

### Des nouveaux défis pour l'innovation

2022 est donc la seconde édition qui se déroulera à Nancy dans une conjoncture très singulière où les enjeux qui se posent à l'innovation doivent aussi se confronter à la prise en compte d'un nouvel état du monde, qu'il s'agisse de ce qui en résulte de la crise sanitaire ou de la guerre qui ravage aujourd'hui l'Ukraine. Avec cette guerre se pose bien sûr la question de la fragilité des intrants produits ; la faiblesse des rendements et les cultures empêchées au moins pendant deux ou trois années. Beaucoup de questions se poseront comme la contamination des sols mais aussi surtout celle des ressources humaines, des agriculteurs, des producteurs, qui auront souffert de la guerre. L'impact sur la capacité à nourrir la planète est certain.

L'incidence de la mondialisation des échanges et la fragilité qu'elle induit autour de la souveraineté alimentaire est un défi que l'innovation se doit aussi de relever. Cette situation nouvelle pourrait potentiellement permettre le développement de voies alternatives encore confidentielles, les rendre économiquement viables alors qu'elles ne le sont pas autrement.

« Concilier l'innovation, la réponse à la diversité des demandes et les problématiques de l'écoconception, est le défi majeur au centre de l'aventure ECOTROPHELIA. »



## Pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive : ECOTROPHELIA France à NANCY

**À Nancy et en Région Grand Est, c'est une vraie dynamique qui s'est organisée dès la première édition nancéienne en 2021 du concours ECOTROPHELIA accueillie par l'ENSAIA.**

L'ENSAIA, Lorraine INP, l'Université de Lorraine, ENS-TIB, FMA-UHA, ENSAD se sont fédérés autour d'un projet concret et porteur, avec un regard tourné vers le futur.

La Région Grand Est, la Métropole du Grand Nancy, le Département 54, la Ville de Nancy ont accueilli le concours avec ferveur, attractivité et la volonté de mettre en avant les nombreuses forces en présence pour l'innovation alimentaire en Grand Est !

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

## « Faites le produit le plus original mais avant tout faites qu'on ait envie d'y retourner »

**Entretien avec Lionel MUNIGLIA, Chef de projet de l'édition ECOTROPHELIA Nancy 2022 et Responsable de la spécialisation formulation alimentaire à l'ENSAIA**

**Il s'agit de la deuxième édition d'ECOTROPHELIA à Nancy. Si on commençait par évoquer la dynamique régionale qui s'est cristallisée autour du concours ?**

Nous avons souhaité valoriser l'ensemble des savoir-faire de la Région Grand Est. Donc, autour du concours, nous avons créé un événement intitulé les Food Innovation Days (FID) à destination de publics plus larges autour de l'innovation alimentaire.

Nous avons réuni des partenaires axés innovation et entrepreneuriat comme l'Incubateur Lorrain ou Grand Nancy Innovation (membres du réseau des Incubateurs d'excellence du Grand Est), le réseau FoodTech Grand Est ou encore Agria Grand Est. Une dynamique qui se poursuit après l'obtention du label « FoodTech » pour la Région Grand Est en 2021.

Les FID donneront lieu à des rencontres B2B destinées aux professionnels, des conférences thématiques et un workshop international sur l'innovation alimentaire et le développement durable. Le tout sera couronné par la nuit de l'innovation, la soirée de clôture d'ECOTROPHELIA et des FID.

**Si on devait parler d'un objectif pour l'innovation alimentaire en 2022, quelle serait votre première réaction ?**

Deux choses. Un objectif global : nourrir la planète. Et apporter aux consommateurs les produits les plus sains possibles. Ce qui me semble nouveau, c'est surtout la prise en compte de l'enjeu posé par l'ultra-transformation des aliments. Les études scientifiques récentes montrent que les procédés qui ont un impact sur la matrice alimentaire sont loin d'être neutres. Plus un produit est transformé, moins il serait bon pour la santé. Certes, il ne s'agit pas d'une tendance générale mais d'un indicateur dont on tient de plus en plus compte. Ça se manifeste, par exemple,

par l'émergence du Score Siga qui mesure le niveau de transformation des aliments. L'innovation, grâce à de nouvelles méthodes de transformation plus douces et plus saines, doit permettre d'obtenir de nouvelles textures, une sensorialité améliorée, avec des ingrédients émergents et attendus comme les protéines végétales.

**Et ces produits issus de l'innovation, quelle serait leur visée ?**

Avant tout « être bons » et faire envie au consommateur. Le plaisir est notre premier critère, il s'agit d'une notion essentielle pour ce qui concerne les pays développés. Où, si je puis dire, on a dépassé le stade où l'on se nourrit pour vivre ; mais où l'on vit pour manger. Je dis toujours à mes élèves : « faites le produit le plus original, mais avant tout faites qu'on ait envie d'y retourner ».

**Justement pour évoquer les étudiants, comment s'emparent-ils de ce laboratoire qu'est ECOTROPHELIA ?**

C'est un concours de très haut niveau, à la fois pour ce qui est de la qualité professionnelle des produits et de celle des concepts proposés. Beaucoup de candidats sont des élèves de niveau ingénieur (Master 2) de formations centrées sur l'agroalimentaire mais aussi le marketing et le design. Cette interdisciplinarité est essentielle face aux enjeux de l'innovation alimentaire.

On parle souvent du temps long de l'innovation entre celui du laboratoire et celui de sa mise sur le marché. Justement, la démarche ECOTROPHELIA, par sa dynamique, permet de réduire ce temps.

Toute la conception d'un produit est concentrée sur un timing resserré (une année universitaire). Les élèves prennent en compte tous les aspects de la chaîne : le design, le marketing, la production, la commercialisation...

Une chose essentielle que permet le concours, c'est la réflexion sur la faisabilité industrielle : toucher le plus grand nombre de consommateurs reste la finalité première. Toute la gageure est d'offrir un produit de qualité adapté au plus grand nombre. C'est un vrai challenge que de produire des aliments de qualité à un coût raisonnable et accessible. Ce côté laboratoire d'ECOTROPHELIA se manifeste aussi et surtout par le nombre de produits « transférés » à l'industrie comme par exemple Les Barr'oudeurs et Butternot, lauréats de l'an dernier, qui sont en incubation pour passer au stade industriel et à la commercialisation.

**Pour terminer, peut-être quelques mots pour présenter La Nuit de l'innovation ?**

Dans la foulée de la remise des trophées ECOTROPHELIA, c'est la soirée de clôture du concours et des Food Innovation Days. Notre objectif, pour mettre en avant les démarches d'innovation, est de réunir dans un événement tous les acteurs (les industriels, les tuteurs, les étudiants, les lauréats...), pour stimuler les échanges et les rencontres entre nos jeunes talents et les professionnels. Tout ceci, dans un dispositif festif et gustatif qui sera conçu conjointement avec l'Association Française des Maîtres-Restaurateurs.



Lionel MUNIGLIA



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

Guido RYCHEN, Directeur ENSAIA

### ENSAIA

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



### L'UNIVERSITÉ DE LORRAINE

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

Faire dialoguer les Savoirs, c'est Innover

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



### LORRAINE INP les talents se lèvent à l'est

Lorraine INP premier pôle de formation d'ingénieurs en France fédère 11 grandes écoles publiques regroupées au sein de l'université de Lorraine et propose 22 diplômes d'ingénieurs habilités par la CTI dont 9 sont accessibles par alternance ou apprentissage. Adossées à des laboratoires de recherche de renommée internationale, partenaires de centaines d'universités sur tous les continents, nos écoles d'ingénieurs travaillent aux grands défis scientifiques, sociétaux, technologiques et économiques de demain dans un large spectre de disciplines. Avec plus de 60 spécialités et des parcours transverses entre écoles, Lorraine INP couvre la totalité des champs scientifiques et technologiques. Riche de cette pluridisciplinarité, Lorraine INP est un laboratoire d'innovation unique au service de ses 6500 élèves, de l'excellence scientifique, des entreprises et du territoire. Au travers de rencontres scientifiques, du concours d'innovation culinaire auquel contribuent de nombreuses écoles et formations de l'enseignement supérieur, les Food Innovation Days et les épreuves finales d'ECOTROPHELIA organisées par l'ENSAIA incarnent parfaitement les valeurs portées par Lorraine INP et les mobilisent au service de l'alimentation du futur. **Olivier Festor**, directeur de Lorraine INP.



### Les Trophées 2022 « Made in Vosges »

Les Trophées français 2022 qui récompenseront les lauréats, seront réalisés par L'ENSTIB, (École Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois) d'Épinal. Ils seront personnalisés avec le profil ECOTROPHELIA représentant l'identité du concours depuis l'origine. Modernes et écoconçus, ces Trophées en bois «Made in Vosges», réalisés par Julien Lallemand, valorisent le bois comme matière première et le savoir-faire d'une école unique en son genre.



## Le Groupe Colin, basé au cœur de la région, un acteur engagé dans l'innovation

**Astrid SESMAT, vice-présidente du Jury Technique, ancienne élève de l'ENSAIA, est Directrice R&D du groupe COLIN (représenté par la marque COLIN ingrédients dédiés aux industriels), basé en Alsace, berceau de l'entreprise, au cœur de la région Grand Est**

**C'est maintenant la 2<sup>ème</sup> année consécutive que Colin Ingrédients s'engage auprès d'ECOTROPHELIA. Pourquoi cet engagement ? Et quel regard portez-vous sur le concours et les projets présentés ?**

Via ce mécénat, Colin Ingrédients, souhaite vivement encourager l'innovation agro alimentaire et l'engagement personnel des étudiants et de leurs enseignants. Nous voulons participer à cette aventure qui permet d'exprimer des valeurs fortes et prépare l'avenir de notre planète. En tant que directrice R & D, il me tient à cœur de remettre constamment les choses en perspective. Un exercice tel qu'ECOTROPHELIA permet justement aux étudiants de dépasser le simple cadre de l'apprentissage. Il leur permet de s'investir sur un projet, de chercher et d'exprimer leurs propres idées. Ce qui est une opportunité rare. C'est pourquoi, chez Colin, nous encourageons les jeunes à s'engager à créer et à innover. Et puis, de manière plus personnelle, en tant qu'ancienne de l'ENSAIA, il me tenait aussi à cœur de faire rayonner l'école qui accueille pour cette deuxième année consécutive ECOTROPHELIA à Nancy.

### Quelles sont les attentes en matière d'innovation pour votre filière ?

Notre cœur historique de métier est basé sur une connaissance et une expertise unique dans le domaine des matières premières végétales. Nous sommes spécialistes des épices, des plantes aromatiques, des légumes, des fruits, des graines... et nous disposons d'une collection de plus de 1000 épices au cœur de notre centre d'innovation culinaire basé à Mittelhausen en Alsace. Nous sommes une entreprise familiale et notre président Éric Colin est aussi agriculteur. Nous orientons donc, naturellement, et depuis toujours notre développement vers davantage de naturalité, de produits locaux et de produits biologiques. Nous travaillons par exemple sur des plantations alsaciennes de graines de moutarde ou de graines de coriandre.

Au cœur de cette entreprise passionnée par l'innovation culinaire, nous sommes 15 personnes à travailler au sein du service R & D. Nous avons la chance de pouvoir développer des solutions sur mesure pour nos clients. Chaque nouveau développement nous permet d'exprimer notre créativité et notre expertise au service de nos clients. Nous animons également des ateliers de créativité qui permettent de créer la carte mentale du projet avec le client puis nous passons aux phases de créations avec des ateliers participatifs entre notre client et nos équipes. Notre équipe de cuisiniers va ensuite mettre en application les créations dans les matrices alimentaires (fromages, pain, volaille, popcorn, boissons...). Ensuite, viennent les dégustations qui sont toujours un moment unique d'échange et de partage avec les clients.

### Quelques mots peut-être sur la dynamique régionale en matière d'innovation ?

Justement chez Colin, nous travaillons avec beaucoup d'acteurs du Grand Est. La Région et plus précisément l'Alsace est très dynamique en termes d'innovation. En Alsace, nous observons surtout l'innovation se conjuguer avec la tradition. Celle-ci se manifeste par un attachement affirmé au terroir, aux produits saisonniers et locaux, par exemple, les fraises, les asperges, le pain d'épices.... Sont autant de produits qui peuvent nous inspirer dans nos futurs développements.

### Un dernier mot : avez-vous eu un aperçu de la sélection 2022 et quelles en sont vos impressions ?

Beaucoup de choses innovantes et ambitieuses oui ! J'ai hâte de rencontrer les étudiants pour découvrir les projets, poser des questions, comprendre leurs choix. Travailler en R&D, nous apporte beaucoup au quotidien, et pour ce projet ECOTROPHELIA, ce qui nous importe le plus sera de transmettre également nos connaissances. La transmission est une valeur forte en laquelle je crois. De même la pédagogie doit être au service des futures



générations d'ingénieurs agroalimentaires pour les pousser à donner le meilleur d'eux-mêmes en tant qu'ingénieurs certes mais également en tant qu'individus. Il faut pouvoir être fier de son diplôme et de son métier chaque matin de sa vie professionnelle !

C'est donc avec une grande curiosité et une grande bienveillance que nous allons découvrir les projets de cette nouvelle année. Je pense que nous allons découvrir de nombreux produits avec d'excellents Nutriscores, des teneurs en fibres, en protéines... mais ce ne sont que des pré requis, car avant toute chose, il faut que les produits soient bons et apportent du plaisir au consommateur. Enfin, rappelons que tout le monde sur la planète n'a pas cette chance. La question éthique que l'on doit toujours se poser en agroalimentaire c'est : qui veut-on nourrir ? Et quelles sont nos ambitions et nos valeurs en la matière ?



Astrid SESMAT

## Bienvenue aux FID



**Les FID ont pour ambition de devenir l'évènement phare de l'innovation alimentaire sur le territoire du Grand Est, grâce à la synergie unique des forces en présence.**

Né autour du concours ECOTROPHELIA en 2021 et associant déjà plusieurs temps forts lors de sa première édition (rendez-vous B2B, concours à destination des professionnels de l'IAA, conférences thématiques), les FID ont pour vocation de se pérenniser autour d'évènements fédérateurs et apportent une grande visibilité au territoire et ses atouts.

Cette dimension est d'ores et déjà intégrée dans l'édition 2022, avec l'organisation de workshops internationaux qui associent, les villes jumelées de Karlsruhe, de Liège et de Kiryat Shmona, autour des thématiques de lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éco-innovation et de l'entrepreneuriat Foodtech.

Des partenaires académiques européens sont également conviés à ces workshops internationaux : l'université Boku en Autriche, l'université d'Athènes et aussi des partenaires universitaires espagnols.

Quant aux moments orientés business, tels que les rendez-vous B2B ou la journée technique co-organisée par le CRITT AGRIA GE et le collectif FoodTech, ils ont pour vocation de réunir des entreprises de toute la France pour des moments en présentiel dans la région Grand Est.

Enfin, la nuit de l'innovation constituera un moment de clôture important où l'ensemble des publics invités seront présents pour des moments d'échanges moins formels, mais tout aussi essentiels !

Les retombées économiques attendues sont importantes pour le territoire, en particulier pour la ville de Nancy : plus de 300 étudiants en provenance de toute la France accompagnés de leurs tuteurs séjourneront sur place pendant une semaine. Y seront présents également, une centaine d'industriels de l'agroalimentaire, les membres des jurys et les participants des différents évènements.



## Enjeux éco

**Les enjeux économiques et écoconception qui traversent l'industrie agro-alimentaire, qu'ils soient structurels ou conjoncturels, qu'ils concernent la consommation, l'innovation ou les nouvelles pratiques responsables de la filière viande, sont de plus en plus prégnants. Le regard des grands experts qui nous accompagnent.**

## Entretien avec Philippe GOETZMANN

Membre du Jury National, consultant consommation et retail

*Avec plus de 25 ans de carrière à son actif dans le monde agro-alimentaire, Philippe Goetzmann préside aujourd'hui l'agence de conseil en consommation éponyme qui accompagne les entreprises dans l'évolution de la filière alimentaire.*



Philippe Goetzmann

### **Vous accompagnez maintenant le concours depuis un certain nombre d'années, quelles sont les évolutions les plus notables que vous avez remarquées ?**

Depuis 2016, date de ma première participation au concours national, la première évolution remarquable est sans conteste le professionnalisme de plus en plus marqué des projets présentés. Après, je note la capacité des étudiants à anticiper un certain nombre de tendances, à être même en avant-garde. Par exemple, leur manière de s'emparer des thèmes sociétaux ou de sujets mis en avant par les pouvoirs publics, à l'exemple du Nutriscore, qui a été massivement adopté par les étudiants, alors qu'il était à peine au stade expérimental. Autre exemple frappant en 2021 : l'engagement des étudiants à apporter des réponses aux questions autour de la dimension locale des produits et aux problématiques de circuit court.

### **Justement, voyez-vous des tendances fortes émerger ?**

Il y a bien sûr la tendance à la végétalisation de l'alimentation déjà présente depuis quelques temps et qui a été contrebalancée, avec pertinence, par la création d'un prix spécifique pour la viande, ce qui permet de faire émerger des projets responsables capables de valoriser de nouveaux produits carnés.

L'autre point, c'est une forme d'internationalisation des modes de consommation. On a vu se multiplier la présence des produits on the go, à manger sur le pouce. Des modes de consommation manifestement familiers pour les étudiants. On est ici très loin du repas à la française qui se retrouve de plus en plus mis en cause.

Et le dernier élément, qui n'est pas le moins intéressant, c'est de voir les étudiants s'intéresser à des cibles particulières ; je pense plus précisément à tous les produits destinés par exemple soit aux bébés soit aux séniors.

### **Dans la perspective des mutations des modes de consommation, dans quelle mesure, les projets étudiants sont à la hauteur des enjeux ?**

Sans conteste, ils les anticipent plutôt bien. Les étudiants réfléchissent à des produits pour lesquels ils ont identifiés des besoins spécifiques ; comme les produits destinés aux personnes âgées qui prennent en compte leurs spécificités alimentaires. Leur démarche se montre inclusive, en portant attention à des publics qui leurs sont éloignés.

En revanche, ce qui est une véritable préoccupation pour moi, c'est le devenir du repas à la française, classé au patrimoine mondial par l'UNESCO. Les évolutions des modes de consommation en France, la nature de ce qu'on mange, la façon dont on le mange, sont en train de perturber profondément un héritage et tout un écosystème. Parce que derrière le repas à la française, on retrouve tout un appareil productif, à commencer par les agriculteurs, qui s'est constitué pour produire des plats dont nous sommes fiers. Pour prendre un exemple saillant, parlons du pot-au-feu. Plus personne ne le prépare ou presque. Il est rare de retrouver aujourd'hui, si ce n'est marginalement, les conditions du repas de famille pour le consommer. Mais derrière le pot-au-feu, on retrouve toute une culture alimentaire et des cultures de production, de viandes, de légumes etc.

L'évolution de notre alimentation vers le on the go induit des transformations où la nature même des produits est en train de se modifier. Je pense par exemple à la consommation de sandwiches qui transforme la filière de la volaille : on consomme dorénavant plutôt du poulet lourd, du poulet de découpe, et non plus du poulet familial.

Et donc la question qui peut se poser, c'est comment réinventer les recettes historiques traditionnelles françaises à l'aune des modes de consommation de demain. Un sujet qui devrait peut-être être envisagé serait de choisir dix recettes traditionnelles françaises et de demander aux étudiants de les réinventer « à la mode ECOTROPHELIA ». Comment les reconcevoir, comment perpétuer une histoire dans un environnement où les questions d'écoresponsabilité vont de plus en plus loin ? L'innovation aura forcément des réponses à nous apporter.

### **Avec le retour de l'inflation et des problématiques de pouvoir d'achat, quelles perspectives envisagez-vous pour l'innovation alimentaire ? Pour poser la question de manière plus provocatrice : est-ce que ça peut aller ensemble ?**

Ça doit aller ensemble. Ce n'est pas « ça peut ». C'est « ça doit ». L'inflation, probablement structurelle, induit un risque important de dégradation de la qualité alimentaire. Elle entraîne une descente en gamme, de vrais risques qualitatifs et donc des problématiques de santé publique. Nous sommes ici face à une injonction paradoxale à laquelle seule l'innovation peut apporter des réponses.

Les pistes sont nombreuses : utiliser moins d'ingrédients, moins d'additifs avec des recettes plus simples, l'innovation permet la simplification des recettes et des process. Travailler autrement l'association des produits de façon à optimiser les apports nutritionnels mais aussi reconsidérer les grammages et les modes de conservation. Repenser les modes de production en proximité, ce qui induit aussi de repenser les systèmes logistiques. Optimiser le gaspillage alimentaire, n'oublions pas que nous jetons 25% de ce qu'on produit.

### **Pour conclure, l'observateur que vous êtes, qu'est-ce qu'il vient chercher à ECOTROPHELIA ?**

Pour l'observateur que je suis, ECOTROPHELIA, est avant tout un observatoire privilégié des préoccupations alimentaires contemporaines. Le concours nous permet de prendre la température des enjeux alimentaires qui nous concernent tous, du point de vue des nouvelles générations. Et c'est chaque fois un « bain de jouvence ».



## Entretien avec Xavier TERLET

**Xavier TERLET, spécialisé dans le conseil en innovation aux industries agroalimentaires, fondateur du cabinet de conseil ProtéinesXTC qui a notamment développé un système de veille mondiale des innovations alimentaires.**



Xavier TERLET

**En tant que spécialiste de l'innovation quelle est votre vision des propositions que vous découvrez à ECOTROPHELIA ; diriez-vous qu'elles sont à la hauteur des enjeux ?**

J'ai toujours été passionné et surpris par la créativité et le sérieux des propositions que je découvre à ECOTROPHELIA. J'accompagne le concours depuis ses origines et sa fondation par Dominique Ladeveze, et d'année en année, je suis étonné par la pertinence des projets et par le sérieux et le professionnalisme des étudiants qui malgré leur charge de travail prennent le temps de s'investir. Je l'avoue, c'est surprenant et rafraichissant ! Même très rafraichissant, car les étudiants nous proposent un regard neuf sur les choses, et souvent ils ne s'embarrassent pas de contraintes. Ce qui favorise fortement l'innovation. Et je m'exprime en connaissance de cause. Ce qui progresse aussi d'année en année, c'est l'exécution. De plus en plus d'équipes arrivent avec des partenariats avec des entreprises ou des ateliers de production et proposent des recettes assez abouties.

En revanche, il me semble que l'offre proposée par les étudiants a parfois un peu trop tendance à suivre les modes de l'époque. Depuis quelques années, par exemple, nous avons eu énormément de propositions végétales, ce qui est très bien, mais ce fut au détriment de la viande. Or la viande reste un formidable secteur en attente d'innovation. Il ne faut jamais oublier que nous sommes là pour servir le plus grand nombre, leur apporter du plaisir. Ne négligeons pas cette réalité : pour un certain nombre de Français, l'alimentation est souvent la seule source de petits plaisirs quotidiens.

Le second point où le bât blesse est l'aspect financier. Il me semble que les plans d'exploitation sont parfois trop axés sur des marchés de niche ou en direction des urbains CSP+. Il ne faut pas s'arrêter aux enseignes « tendance » qui accueillent volontiers l'innovation mais qui la sortent des linéaires à la première contreperformance, ne négligeons pas les grandes enseignes (Leclerc, Carrefour, Casino, Super U, Intermarché...) qui servent le plus grand nombre. La cible ne doit pas se résumer à des happy few.

**Si on faisait un petit point sur les tendances contemporaines les plus importantes en matière d'innovation ?**

Nous faisons face à deux problématiques, une problématique éthique – par rapport à soi, à l'environnement, à la planète – mais aussi des problématiques de sécurité et de santé.

Évidemment la tendance structurelle est le « bien manger ». C'est-à-dire des produits sains, très peu transformés, avec le moins d'ingrédients possible et surtout avec le moins d'ingrédients indésirables comme par exemple l'huile de palme ou le nitrite de sodium. Avec toutes les crises alimentaires traversées ces dernières années, il y a un vrai enjeu à prendre en compte l'inquiétude grandissante des consommateurs. Nous nous devons de proposer une vraie garantie de sécurité alimentaire.

Cette tendance structurelle se manifeste aussi par trois autres enjeux essentiels : le bien-être animal, le local et la végétalisation. Il y a à l'évidence une poussée de l'élément végétal de plus en plus importante dans notre alimentation, mais attention rappelons quelques chiffres : s'il y a 3% de végétariens et 0,7% de vegans, il y a surtout 40% de flexitariens qui tiennent à varier leur alimentation et manger de temps à autre de la bonne viande. C'est encore aujourd'hui le cœur du marché.

L'autre point qui me semble important à prendre en compte est la question du pouvoir d'achat. Pensons par exemple à la stagnation du bio qui aujourd'hui est présent partout et qui ne représente plus une réponse suffisante aux attentes des consommateurs. On constate une forme de saturation et banalisation du marché avec d'un côté une offre trop chère pour recruter de nouveaux consommateurs, ou insuffisante pour satisfaire ceux, qui habitués aux produits bio, recherchent un bio augmenté de valeurs importantes à leurs yeux, comme le local, le bien-être animal, la juste rémunération du producteur, etc.

C'est l'enjeu de l'industrie agro-alimentaire de demain : pouvoir apporter à tous les bénéficiaires du « bien manger » - pour la santé, pour la planète - à un prix qui reste accessible au plus grand nombre. C'est difficile, même très difficile mais c'est nécessaire.

**Justement de votre point de vue de spécialiste de l'innovation alimentaire, quel regard portez-vous sur l'impact des crises récentes sur l'innovation ?**

Il est intéressant d'analyser la porosité entre les phénomènes structurels et les phénomènes conjoncturels. Par exemple la crise sanitaire qui a accéléré le retour du « faire à la maison » mais en y intégrant de nouveaux usages, qui a aussi considérablement accéléré l'offre en livraison à domicile mais aussi, et cela concerne l'innovation, l'offre de nouveaux produits avec des promesses d'immunité ou de santé par exemple

Autre exemple, avec la crise sanitaire, le retour du vrac qui se développait considérablement, et qui a trouvé ses limites à cause de problématiques d'hygiène. Aujourd'hui nous nous dirigeons vers un vrac plus régulé, avec un contrôle complet du système de distribution. Et paradoxalement ce sont les marques qui assureront l'avenir du vrac, en proposant des systèmes de distribution plus sécurisés, plus hygié-

niques, en proposant des produits connus et appréciés des consommateurs...

Et surtout les crises conjoncturelles ont modifié la donne économique et produit une tension conséquente sur les prix. Et le phénomène s'est accentué avec les conséquences du conflit en Ukraine. Il y a la précarité subie mais pensons aussi aux effets de la précarité choisie ; le climat d'anxiété qui pousse le consommateur à l'épargne ou à dépenser moins. On le constate aujourd'hui. Le consommateur de marques nationales a tendance à se tourner vers les MDD, le consommateur de MDD vers les premiers prix.

**Pour conclure, est-ce qu'il y a des produits ECOTROPHELIA qui vous ont particulièrement marqués ?**

Ah oui ! De nombreux produits ! Je pense bien sûr, entre autres, à Carré Futé, les tablettes de fruits et légumes pour cuisiner, à HARI&CO, les steaks végétaux à base de légumineuses, à Yooji, les purées surgelées de fruits et légumes pour les bébés. Des produits innovants à leur lancement, qui ont une réalité de marché aujourd'hui. Je le répète encore : le rôle de l'industrie alimentaire est de nourrir le plus grand nombre en apportant du plaisir au quotidien tout en respectant notre santé et celle de la planète.



## Entretien avec Denis LEROUGE

Membre du Jury National et directeur communication de l'interprofession Interbev

Depuis un grand nombre d'années, Denis Lerouge, analyse les enjeux de la consommation de viande et rappelle les engagements sociétaux de la filière.



Denis Lerouge

**C'est maintenant la cinquième année consécutive qu'Interbev accompagne ECOTROPHELIA, qu'est-ce que le concours apporte à votre filière ?**

En premier lieu : chercher de nouvelles idées. La consommation se transforme et elle se transforme notamment sous l'influence des plus jeunes. Les étudiants sont porteurs des modes de consommation de demain et il est intéressant pour nous de voir comment ils peuvent s'approprier nos produits pour les intégrer à ces nouveaux modes de consommation.

Le concours est aussi pour nous un point de rencontre qui nous permet d'être représentés auprès des acteurs qui forment les futurs cadres de l'agro-alimentaire de façon à mieux faire connaître notre filière et expliquer quels sont nos valeurs, nos enjeux, nos modes de fonctionnement et partager notamment notre vision en matière de responsabilité sociétale. C'est aussi pour nous une opportunité pour rétablir un certain nombre de vérités. Rappeler que l'élevage de ruminants que nous représentons reste très traditionnel, avec une volonté d'autonomie des fermes, une alimentation faite essentiellement à base d'herbe et des animaux qui vivent pour la plupart en extérieur.

**Pour revenir de manière plus précise sur la consommation de viande, quelles sont les principales évolutions remarquées en la matière ? Et quelles seraient vos attentes en matière d'innovation ?**

Pour prendre une image un peu globale et schématique, on dirait que si la génération antérieure consommait la viande sous forme de steak frite, la nouvelle génération va la consommer différemment : elle va la consommer sous forme de hamburger, l'intégrer à un wok, à un bo bun ou à un chili con carne. Certes, la viande continue à être consommée comme une partie du plat principal mais en même temps se développe toute une nouvelle consommation où la viande est conçue comme un ingrédient.

C'est ici qu'intervient l'innovation. Il y a pour nous deux enjeux majeurs. D'une part la nécessité d'adapter nos produits à ces nouveaux modes de consommation, d'offrir des propositions pour l'intégration de la viande dans ces nouvelles recettes. D'autre part, le second point essentiel est le potentiel qu'offre l'innovation pour exploiter des muscles moins adaptés à la consommation classique, par exemple ceux qui étaient utilisés dans un bœuf bourguignon, pour les transplanter dans des nouveaux usages.

**Ce qui nous amène à rappeler qu'en 2021 la présence des produits tripiers dans les innovations étudiantes a été fortement remarquée...**

C'est effectivement un point sur lequel j'avais attiré l'attention lors des années précédentes. La vision portée par ECOTROPHELIA implique à mon sens des contraintes conséquentes qui pèsent sur les innovations. On demande aux jeunes de concevoir des produits qui sont à la fois adaptés à la consommation et qui en même temps ont une valeur environnementale et une valeur nutritionnelle tout en intégrant l'objectif de la lutte contre le gaspillage. Additionner toutes ces contraintes sur l'ensemble des produits induit forcément des prix de revient élevés. Par conséquent, les produits tripiers apparaissent comme une matière idéale pour des produits innovants. Nous avons à faire à des produits goûteux, à excellente valeur nutritionnelle, à des coûts abordables et qui permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire, car, rappelons-le, s'ils ne sont pas consommés ils seront détruits.



## De multiples sources d'informations pour les filières

**Les interprofessions participent au concours ECOTROPHELIA pour trouver des sources d'inspiration et répondre à des problématiques qui touchent les filières concernées. Découverte des tendances et inspirations qui les animent en 2022.**

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



**Deux objectifs :**

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

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

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

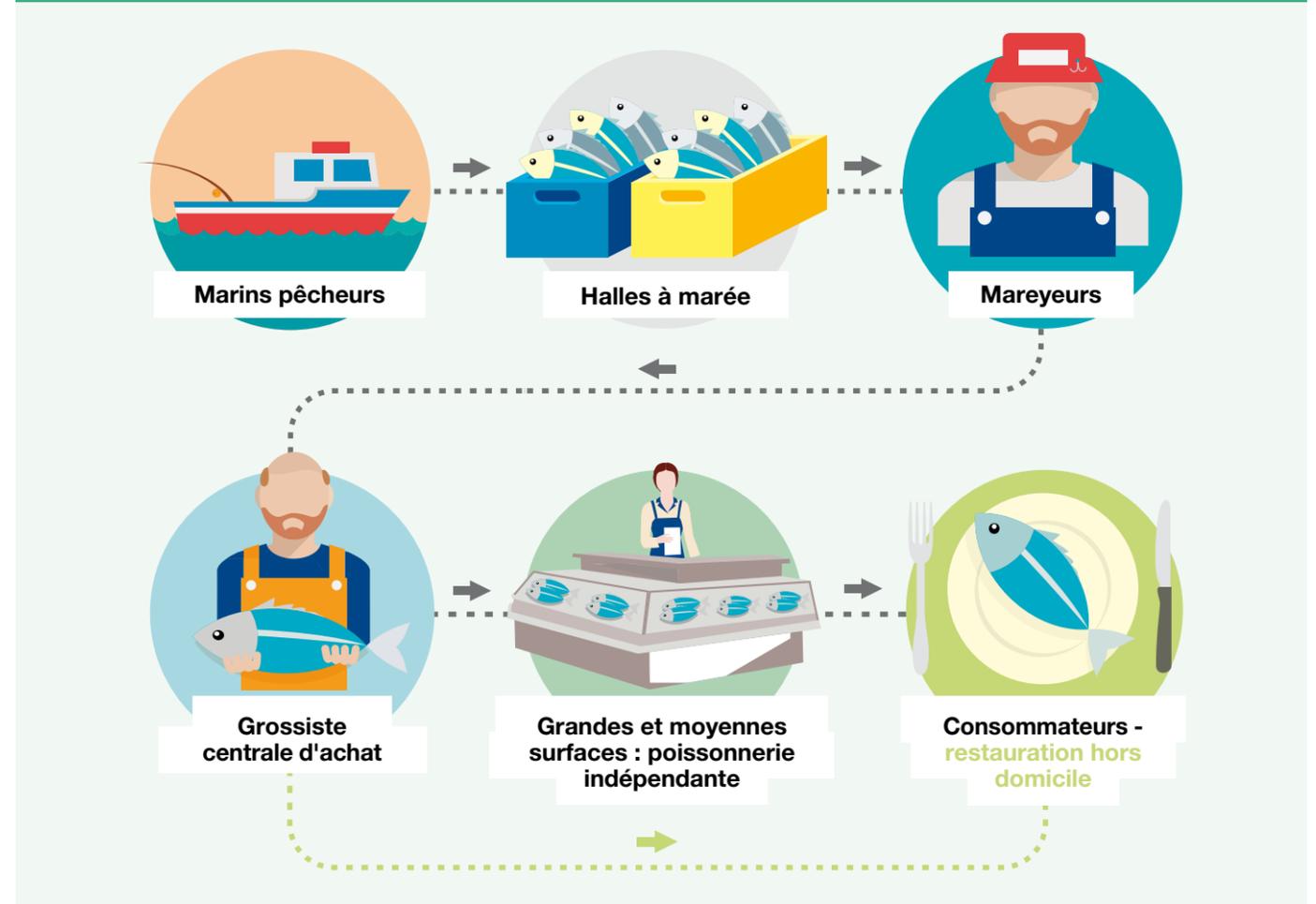
La filière de pêche française s'inscrit depuis de nombreuses années dans une démarche vertueuse : faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique afin d'optimiser les performances de pêche dès maintenant tout en préservant les ressources pour demain.

**Ainsi, trois axes de recherche, basés sur des partenariats scientifiques-pêcheurs, sont soutenus au travers des projets cofinancés par l'association France Filière Pêche :**

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

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

**Les circuits de distribution des produits de la mer en France**



Équipe gagnante du trophée Innovation Produits de la Pêche française 2021 "Les Marins Farceurs"



Lauréat du trophée Innovation Produits de la Pêche française 2020 "Seackers"

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

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

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

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

Nous vivons également une époque de grandes mutations ; nos comportements et nos rituels sociaux et alimentaires sont profondément bouleversés avec de nouvelles pratiques qui s'installent très vite : le repas ne se fait plus forcément assis autour d'une table, le plat est souvent unique et le temps de préparation se raccourcit.

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

C'est dans cet esprit qu'INTERBEV, fier de son partenariat avec ECOTROPHELIA, vient à l'affut des propositions de la nouvelle génération, de leurs idées de produits, de services qui apporteront des réponses innovantes au triptyque : bon dans mon assiette, bon pour moi et bon pour la planète !



## Les jeunes inspirent la filière des fruits et légumes frais

**Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, a été partenaire en 2021 et 2019 du Food Hackathon ECOTROPHELIA.**

Il s'agissait pour Interfel de donner la chance aux étudiants de pouvoir générer des idées autour des fruits et légumes frais, de leur commercialisation ou de leur consommation dans un laps de temps court, favorable à la créativité.

Les idées qui ont émergées de ces concours Hackathon étaient en phase avec les attentes de leur génération. Elles ont, de ce fait, été utiles à la filière pour soutenir la consommation des fruits et légumes frais. Les professionnels de la filière font preuve de créativité au service des fruits et légumes frais, pour inventer notre futur alimentaire et favoriser l'accessibilité des fruits et légumes. Notre rôle est de sensibiliser les jeunes et l'écosystème de l'innovation qu'il y a un intérêt à travailler sur les fruits et légumes frais.

Depuis 2 ans, Interfel a déployé une stratégie d'accélération de l'innovation des fruits et légumes frais, Openlab d'Interfel, en s'appuyant notamment sur une plateforme d'intelligence collective. Le 1<sup>er</sup> mars 2022, Openlab d'Interfel a lancé un concours Foodtech qui vise à mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, aux mutations de la distribution et de la restauration, et aux attentes sociétales afin d'atteindre la préconisation de l'OMS (consommer 400g de fruits et légumes/j). Un mentoring de 6 mois est proposé aux solutions sélectionnées dans le cadre de ce concours.



## Terres Univia

Le soutien à l'innovation alimentaire est une priorité pour Terres Univia. C'est donc tout naturellement que l'Interprofession des huiles et protéines végétales s'associe à ce prestigieux concours d'innovation alimentaire pour faire émerger de nouvelles idées et valoriser les légumineuses françaises, que ce soient les légumes secs tels que les lentilles, pois chiches, et pois cassés; mais aussi d'autres plantes riches en protéines telles que les pois, féverole, lupin et le soja.

Terres Univia, engagée dans l'essor des légumineuses depuis de nombreuses années, de l'amont à l'aval de la filière, est fière de participer à ce concours pour la seconde année consécutive, toujours avec le même objectif : détecter les idées les plus innovantes pour inventer des produits pratiques, bons, sains, durables et made in France !

Les légumineuses sont au cœur de l'actualité et de la souveraineté alimentaire de notre pays, comme en témoigne le

Plan protéines, l'un des chantiers prioritaires mis en place par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire dans le cadre de France Relance pour 2021-2022. Son objectif ? Augmenter l'autonomie en protéines végétales de la ferme France par une production locale et non OGM dans l'optique de couvrir 100 % de nos besoins nationaux pour l'alimentation humaine. Et qui, mieux que les légumineuses, peut y répondre ?

Les légumineuses représentent en effet l'une des solutions à la transition agricole et alimentaire. Elles doivent trouver toute leur place au cœur de notre alimentation et de nos systèmes de culture. C'est un objectif majeur pour Terres Univia afin de répondre aux grands enjeux de souveraineté alimentaire ! Les légumineuses sont une source de protéines locales et contribuent également à une agriculture plus durable et diversifiée. De fait, l'innovation alimentaire avec ces graines surprenantes permet d'accompagner la réalisation de ce défi prioritaire de souveraineté protéinique.

En complément du soutien à l'innovation alimentaire, la structuration de filières locales est un aussi un point essentiel pour dynamiser la production et la consommation de légumineuses en France. L'Interprofession est pleinement impliquée dans la structuration de la filière des protéines végétales, de l'amont à l'aval, en région notamment dans le cadre du Plan Protéines. En parallèle, afin d'accompagner la dynamique de consommation de ces petites graines, Terres Univia, la FNLS, Fédération Nationale des Légumes Secs, la FIAC, Fédération des Industries d'Aliments Conservés, et Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais ont lancé début 2022 une grande campagne de promotion des légumineuses auprès des jeunes. Cette campagne intitulée « une idée légumineuse », co-financée via des fonds France Relance dans le cadre de la Stratégie nationale en faveur des protéines végétales et du programme national pour l'alimentation 2019-2023, a pour objectif de faire connaître la recommandation du Plan National Nutrition Santé élaboré par Santé Publique France : les légumineuses, c'est au moins deux fois par semaine. L'innovation alimentaire avec des légumineuses prend dans ce cadre tout son sens !



© Philippe MONTIGNY



© Philippe MONTIGNY

### CHIFFRES CLÉS

#### Les objectifs du Plan Protéines

ÊTRE **100 %**  
AUTONOMES EN PROTÉINES  
VÉGÉTALES POUR L'ALIMENTATION  
HUMAINE D'ICI 2028

AUGMENTATION DE  
**400 000**ha  
DE LÉGUMINEUSES D'ICI 2028

**+ 40 %** DE CULTURES  
DE LÉGUMINEUSE À GRAINES  
ET FOURRAGÈRES D'ICI 2024

EN 2021, PLUS DE **1,3 M**  
DE TONNES DE LÉGUMINEUSE  
À ÉTÉ RÉCOLTÉ EN FRANCE

SUR PRÈS DE **540 000 ha**  
SOIT **+30%** DE L'ANNÉE 2020

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



Tempeh de légumineuses



## Découvrez toutes les informations sur les prix et les jurys de l'édition 2022 d'ECOTROPHELIA France

Cette année, ECOTROPHELIA France décernera plusieurs 9 Trophées, 1 prix et 1 mention, et s'appuiera encore une fois sur plusieurs jurys. Le Jury Technique des 21 et 22 juin sélectionnera les 10 équipes qui concourront devant le Jury National et remettra plusieurs prix Innovation. Le jury technique et le jury national. Le Jury National choisira les 3 équipes lauréates qui gagneront les Trophées Or, Argent et Bronze et attribuera les autres prix. Enfin, le Jury Innovation Fruits & Légumes récompensera le projet le plus innovant dans son domaine.

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

*C'est un ensemble de dotations supérieur à 30 000 € qui récompensera les meilleurs projets 2022 et viendra couronner des mois d'efforts et d'engagements intenses des étudiants.*

Le Jury National déterminera parmi les dossiers présélectionnés par le Jury Technique les 3 équipes lauréates des 3 grands prix :



**Qui succédera au vainqueur du concours ECOTROPHELIA France 2021 ?**  
*En 2021, l'équipe Butternot, la première alternative végétale au beurre et à la margarine naturellement sans matières grasses présentée par l'ENSAIA-UL, l'ENSAD et la FMA-UHA réunies a remporté l'ECOTROPHELIA France d'or, l'ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes, le Coup de cœur du public et a représenté la France au concours ECOTROPHELIA EUROPE où elle a remporté l'ECOTROPHELIA Europe d'Argent.*

**Entretien avec Mickaël NOGAL, président du Jury National ECOTROPHELIA France 2022 et Directeur général de l'Association Nationale des Industries Alimentaires ANIA**



Mickaël NOGAL

**Quel regard portez-vous sur ECOTROPHELIA ? Qu'est-ce que vous appréciez dans ce concours, dans le travail des étudiants ?**

ECOTROPHELIA est une vraie success story qui met tout le monde d'accord. C'est le triomphe du travail collectif mené depuis plus de 20 ans par les organisateurs, les écoles participantes et les partenaires publics- privés qui font vivre le concours. C'est aussi la reconnaissance de la richesse et de la diversité du savoir-faire alimentaire français extrêmement innovant.

ECOTROPHELIA est véritablement l'antichambre de la créativité des produits alimentaires de demain car il a vu naître près de 1500 projets innovants dans une vingtaine de pays européens et une cinquantaine de start-ups de premier plan aujourd'hui reconnues.

Donner l'opportunité à des étudiants de développer leur projet de A à Z est un moyen unique de leur mettre le pied à l'étrier pour qu'ils puissent appréhender les enjeux et défis qu'il faut relever pour créer et pérenniser son entreprise. Les étudiants expérimenteront et feront des choix en matière d'approvisionnement, de formulation des recettes, de choix de l'emballage, de stratégie marketing,... autant de décisions qui auront un impact sur la qualité et l'attractivité de leur produit.

**Qu'apporte, selon vous, le concours ECOTROPHELIA, au secteur de l'agroalimentaire, surtout à la lumière du contexte actuel ? Et en quoi ECOTROPHELIA est en mesure de répondre à des enjeux cruciaux impactant les différentes filières concernées ?**

Les crises successives auxquelles nous faisons face montrent l'importance de préserver notre industrie alimentaire, acteur de la souveraineté alimentaire si stratégique pour notre pays. Les enjeux qui traversent notre filière, transitions alimentaires, environnementales et numériques sont autant de défis pour notre jeunesse d'imposer leur marque et d'apporter leur contribution pour construire l'alimentation de demain.

Empreinte environnementale, démarches anti-gaspillage, bien-être animal, circuits courts, intégration du numérique... ECOTROPHELIA est un véritable laboratoire de ces nouvelles attentes des consommateurs et permet de mettre en lumière des métiers qui ont du sens pour nos sociétés.

**Pourquoi l'ANIA soutient-elle ECOTROPHELIA ? Quel est le sens de cette démarche ?**

L'ANIA soutient ECOTROPHELIA depuis son lancement en 2000, avec plusieurs objectifs : donner aux étudiants le goût de l'entrepreneuriat dans le secteur agroalimentaire et laisser les jeunes exprimer leur vision du futur de l'alimentation. L'ANIA a particulièrement œuvré pour amener de nouveaux pays européens à s'inscrire dans la démarche. Et c'est aujourd'hui près de 20 pays qui ont adopté le concept. C'est très important pour l'ANIA que la France soit moteur et fédère autour d'elle sur ces enjeux de promotion de l'innovation et de la jeunesse qui seront les chefs d'entreprise de demain.

**Pourquoi avez-vous décidé de présider le jury national cette année ?**

Je suis honoré de cette chance qui m'est donnée de présider ce jury de haut niveau et d'avoir l'opportunité de rencontrer ces jeunes talents et de déguster leurs produits. Les étudiants sont des précurseurs des tendances de l'alimentation et cela laisse entrevoir de nouvelles façons de consommer nos produits favoris. Cela permet aux membres du jury de bénéficier de cette vision nouvelle qui va enrichir leur parcours.

**Quelles sont vos attentes en tant que président du jury ?**

J'attends de cette jeune génération qu'elle laisse s'exprimer son désir d'entreprendre. J'attends de cette jeune génération qu'elle soit les ambassadeurs de notre belle industrie agroalimentaire qui a pour mission de nourrir tous les Français avec des produits toujours plus sains, sûrs, durables et accessibles à tous.

Enfin j'attends de cette jeune génération qu'elle fasse souffler un vent nouveau sur notre secteur, véritable fleuron de notre pays .



## Butternot ECOTROPHELIA France d'or 2021 une innovation révolutionnaire

Entretien avec Lise AUBRY & Cléo CROZE & Ana GINZBURG, diplômées de l'ENSAIA en 2021  
Butternot est la première alternative végétale au beurre et à la margarine naturellement sans matières grasses.



**Butternot c'était la grande aventure et surprise de l'année dernière. Vous avez raflé l'ECOTROPHELIA France d'or, l'ECOTROPHELIA innovation fruits et légumes, le coup de cœur du public et l'ECOTROPHELIA d'argent Europe. Quel bilan en tirez-vous ?**

Sans ECOTROPHELIA on ne se serait pas lancées dans cette aventure. Ça nous a pris environ six mois d'investissement pour penser, réaliser et proposer un produit unique et innovant qui a effectivement attiré l'attention de beaucoup de professionnels. Le concours était une occasion unique pour penser un produit de A à Z qu'il s'agisse de l'aspect réalisation mais aussi des aspects design et managérial.

**Depuis où en êtes-vous de cette aventure ?**

Le défi principal fut de passer le cap d'un projet étudiant à un projet entrepreneurial. Nous avons décidé de continuer l'aventure à trois, de passer d'un projet ECOTROPHELIA à une start-up avec le soutien de l'Incubateur Lorrain et du Peel le Pôle Entrepreneurial Étudiant de Lorraine. Aujourd'hui nous bénéficions aussi d'un accompagnement de neuf mois du Prevent2Care Lab du Groupe INCO.

Nous continuons la R & D sur le produit afin de l'améliorer, tout comme nous sommes en train de finaliser notre business model. Nous maintenons par ailleurs notre lien de recherche avec les enseignants chercheurs de l'ENSAIA pour tout le travail sur les aspects microbiologiques.

**Et si nous parlons un peu de Butternot, ce produit semble vraiment être une innovation révolutionnaire ?**

Butternot c'est une alternative végétale au beurre et à la margarine naturellement sans matières grasses. Elle est produite à 80% à base de légumes, de produits 100 % français et l'ensemble des ingrédients sont 100 % d'origine naturelle.

Elle est destinée à des tartines et des préparations alimentaires, des cakes salés ou sucrés.

Notre volonté de garder le produit sans matières grasses nous empêche d'avoir la propriété antiadhésive, ce qui ne fait cependant pas de Butternot une alternative comme produit de cuisson.

**Et comment envisagez-vous vos premiers pas sur le marché bientôt ?**

Dans un premier temps nous nous projetons dans un modèle BtoC, c'est ce qui nous permettra de nous apporter le plus de visibilité. Et il nous importe aussi de garder un prix accessible. Nous aimerions par ailleurs assez rapidement nous développer en BtoB pour par exemple travailler avec des boulangers afin de mieux expérimenter et chercher les applications du produit. Et bien sûr nous projetons aussi de travailler avec les cantines scolaires et la restauration collective.



## Carrés Futés les tablettes 100% fruits et légumes

Carrés Futés c'est une autre success story issue d'ECOTROPHELIA France. C'est après le concours de 2016 où l'équipe CarréLéon issue de l'ENSAIA remporte les trophées Or France et Europe avec leurs tablettes de légumes, que Camille Bloch, portée par son envie d'entreprendre, co-fonde la start-up qui mènera cette innovation jusqu'aux succès qu'on lui connaît aujourd'hui. Depuis 2018, c'est sous la marque Carrés Futés qu'ils commercialisent des carrés de légumes. La gamme compte désormais dix produits dont des tablettes de fruits à pâtisser.

100% naturels, les produits Carrés Futés sont uniquement composés de fruits ou légumes et de beurre de cacao. Ils s'utilisent pour cuisiner à la maison de manière facile, pratique et ludique.



## HARI&CO ou le retour au végétal

HARI&CO, c'est l'idée qui révolutionne notre alimentation : des galettes et des boulettes élaborées à base de légumineuses françaises et bio, avec des recettes gourmandes...

Pour HARI&CO, aujourd'hui une start-up food qui a connu de grands succès, tout a commencé en 2013 à ECOTROPHELIA en emportant les ECOTROPHELIA Or France et Europe. Créée par deux ingénieurs agronomes français issus de l'ISARA, Manu & Benoît, HARI&CO a bien grandi en l'espace de quelques années seulement, et compte aujourd'hui une quinzaine de salariés, et des produits phare.

Au début de l'aventure, quand le sujet des protéines végétales n'était pas encore dans l'air du temps, les deux co-fondateurs, Manu et Benoît, font le diagnostic d'une surconsommation de viande et d'une envie de retrouver le végétal chez le consommateur. « On s'est dit qu'il fallait concilier les deux », explique Manu. « Nous avons senti — sans doute avant d'autres — l'émergence de la tendance végétarienne et flexitarienne », renchérit Benoît, l'autre fondateur.

Ils s'intéressent alors aux énormes potentiels des légumineuses, des plantes à fleurs qui ont la particularité de produire des graines riches en protéines. Parmi celles-ci, on trouve le soja, le pois, le pois chiche, la lentille, le haricot,

ou encore la fève. Quand leur société voit le jour en 2014, ils ne trouvaient essentiellement que de la viande et du poisson, en guise de protéines, dans le resto universitaire où ils se rendaient régulièrement. « On a donc développé des galettes puis des boulettes à base de légumineuses, et trouvé comme premier débouché la restauration collective — cantines scolaires, restaurants universitaires ou d'entreprise, chaînes de burger, etc. » souligne Manu.

L'aventure décolle véritablement en 2016, après leur participation à SIAL Paris. « Tout d'un coup, on s'est fait connaître en France et à l'étranger auprès des professionnels, grâce au retentissement médiatique », explique Benoît. Le succès obtenu a obligé les deux co-fondateurs à davantage professionnaliser leur entreprise. « Pour nous lancer sur le marché de la grande distribution, nous avons d'abord dû consolider notre expérience du marché de la restauration et surtout adapter notre production. Adapter sans renier l'ADN de la marque, éco- et agro-responsable. Proposer des produits 100% bio et végétal, sans additif, et 100% Made in France, implique de travailler main dans la main avec des filières locales, ce que nous faisons... », confirme Manu. ...Car effectivement pour HARI&CO, l'exigence sur la qualité et la provenance des produits est un prérequis inconditionnel.

## Prix ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors - 4 000 €

### Nouveau défi proposé par ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE

Après un lancement réussi lors de l'édition 2021, ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE vont remettre pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, le trophée Innovation Alimentation Seniors. En observant les produits récompensés au palmarès des dernières années, ALIM50+ a constaté que les établissements d'enseignement supérieur participant au réseau ECOTROPHELIA ont réellement apporté des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires. L'innovation, parfois disruptive, est justement un besoin prévalent dans le monde de l'alimentation des seniors "jeunes" ou âgés, et c'est aussi un enjeu permanent des travaux d'ALIM50+.

AG2R LA MONDIALE, dans le cadre de son action sociale Agirc-Arrco, se mobilise en faveur de la prévention santé et du bien vieillir. C'est pourquoi ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE sont heureux de s'associer pour remettre le Trophée Innovation Alimentation Seniors.

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



**Le produit alimentaire candidat au prix ecotrophelia france innovation alimentation seniors doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :**

1. Cibler tous les besoins et/ou attentes spécifiques des plus de 50 ans jusqu'à... 130 ans, pour prévenir précocement les risques de développer des maladies chroniques dont la prévalence ne cesse d'augmenter très tôt.
2. Favoriser des habitudes alimentaires saines en suivant par exemple les recommandations du PNNS 4, notamment par la correction des constats d'INCA 3, entre autres pour pallier le déficit en vitamines B9, C, D, E, oméga 3, sélénium, etc...
3. Être un aliment (pas un médicament ni un complément alimentaire), et préférablement un aliment «courant», sans exclure toutefois la possibilité d'une DADFMS (Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales).
4. Reposer sur une innovation dont l'objectif est :
  - de développer une gamme de produits accessible à toute la classe d'âge concernée ;
  - d'envisager par la suite une adaptation de la gamme de produits à la restauration hors-foyer ;



- d'imaginer les extensions de cette gamme de produits à des usages ou à des moments de consommation usuels ;
- de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population concernée, et en particulier de suggérer une stratégie de distribution et de communication claire et adaptée à la population-cible, souvent insensible ou revêche dès qu'on leur parle de leur santé future.

**Par ce trophée, ALIM50+ et AG2R LA MONDIALE invitent les participants à imaginer le produit qu'ils aimeraient consommer demain.**

**Les participants ont pu s'appuyer sur les outils mis à disposition par ALIM50+ dont certains sont disponibles en accès libre sur le site [www.alim50plus.org](http://www.alim50plus.org) :**

- L'alimentation préventive des «Jeunes seniors» : Les MOOC et le Livre Blanc.
- Les comptes rendus et résultats du Groupe de travail « Comment parler aux Jeunes seniors ».
- Newsletters et webinaires scientifiques,
- et l'ensemble des études réalisées par les adhérents et partenaires d'ALIM50+.

## Prix ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses - 4 000 €

**Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales, renouvelle, pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, sa participation au concours national ECOTROPHELIA. Ce soutien de Terres Univia illustre l'engagement de toute une filière pour stimuler l'innovation alimentaire. Forte du succès de la première édition, l'Interprofession propose une nouvelle fois aux étudiants de concourir à un prix qui récompense une innovation alimentaire valorisant les légumineuses françaises.**

Longtemps délaissées par les consommateurs, ces graines pleines de ressources reviennent sur le devant de la scène et sont les candidates idéales pour bousculer les codes alimentaires tout en proposant une alimentation saine et durable. Les légumineuses représentent ainsi l'une des solutions pérennes à la transition agricole et alimentaire ; le pois, la féverole, le soja, le lupin, les lentilles ou encore les pois chiches sont de vraies pépites pleines de potentiel et de promesses, aussi bien pour la nutrition, le plaisir gustatif que pour l'environnement.

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

### Des atouts nutritionnels incontestables

Les légumineuses ont de vrais atouts nutritionnels à valoriser ! Elles sont riches en protéines (de 20 à 40 % sur matière sèche) et permettent de diversifier les apports en protéines dans les assiettes des consommateurs. Les légumineuses sont également riches en fibres alimentaires, trop peu consommées, et contiennent des vitamines du groupe B et des minéraux (potassium, phosphore, magnésium, zinc, manganèse, calcium et fer).

### Augmenter leur consommation

Encore faut-il que ces nombreux atouts soient connus. Si les légumes secs sont consommés depuis l'Antiquité, un adulte français n'en mange en moyenne aujourd'hui que 7,7 g par jour. Et seulement 14,7%<sup>(1)</sup> d'entre eux en mange régulièrement. Depuis les années 80, leur consommation a été divisée par 4 ! C'est d'ailleurs la raison pour laquelle le Plan National Nutrition Santé élaboré par Santé Publique France (PPNS) en a fait un allié de poids : une catégorie spécifique a été créée pour les légumineuses afin d'en promouvoir la consommation avec la recommandation d'en consommer à minima deux fois par semaine. Les légumineuses, naturellement riches en fibres et en protéines végé-

tales, sont un atout majeur pour une alimentation équilibrée et à faire connaître ! C'est tout l'objectif de la campagne de promotion des légumineuses auprès des jeunes « Une idée légumineuse », portée par Terres Univia, la FNLS, Fédération Nationale des Légumes Secs, la FIAC, Fédération des Industries d'Aliments Conservés, et Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais et co-financée via des fonds France Relance dans le cadre de la Stratégie nationale en faveur des protéines végétales et du programme national pour l'alimentation 2019-2023 : faire connaître la recommandation du PNNS : les légumineuses, c'est au moins deux fois par semaine.

### Un réel atout de durabilité

Le pois, la féverole, le soja, le lupin, les légumes secs comme la lentille ou le pois chiche bénéficient d'atouts environnementaux exceptionnels. Ces légumineuses présentent en effet une particularité qui n'est pas donnée à toutes les plantes : la capacité à utiliser l'azote atmosphérique et à le fixer dans le sol, permettant ainsi une moindre utilisation d'engrais azotés pour son développement, mais aussi pour la culture suivante, et une diminution des émissions de gaz à effet de serre. Les légumineuses s'intègrent ainsi parfaitement dans les rotations des cultures : ce sont des plantes incontournables pour la durabilité des systèmes agricoles.

### Des graines adaptées aux nouvelles tendances de consommation

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

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

### Les redécouvrir et les réinventer

Participer à ECOTROPHELIA, c'est s'investir à 100% dans la dynamique créatrice autour des légumineuses pour révéler les innovations de demain.

L'objectif de la filière ? Remettre les légumineuses au goût du jour ! Il faut diversifier son alimentation ?

Consommer davantage de fibres ? Penser durabilité ? Les légumineuses sont là ! Elles sont un formidable tremplin vers des produits gourmands, aux multiples facettes de goûts et de couleurs, tout en apportant des solutions aux nouvelles recommandations alimentaires.

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

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

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

Antoine Henrion, Président de Terres Univia.



## Prix « Innovation Fruits et Légumes » : relever les défis de demain - 4 000 €

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

Convaincue que l'innovation alimentaire constitue un levier essentiel pour développer et pérenniser les filières agroalimentaires, Interfel soutient ECOTROPHELIA France depuis maintenant 19 ans. Parallèlement à sa participation au jury national du concours, l'interprofession a initié en 2004 le prix spécial « Innovation Fruits et Légumes » afin d'identifier et de faire émerger des projets qui valorisent spécifiquement les fruits et légumes frais. Ce prix, doté de 4 000 €, récompense chaque année les étudiants dont le travail contribue à **rendre les fruits et légumes plus pratiques à consommer et plus accessibles**, tout en veillant à la qualité nutritionnelle et au plaisir gustatif du produit. Les projets pré-sélectionnés sont défendus par leurs créateurs devant un jury dédié composé de représentants d'Interfel, de professionnels de la filière et d'experts en agroalimentaires.

En 2021, c'est l'équipe du projet Butternot proposé par des étudiants de l'ENSAD, l'ENSAIA-UL et FMA-UHA qui s'est distinguée avec une « *alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes* ».

### Renforcer l'accessibilité des fruits et légumes frais

Impliqué au sein du concours ECOTROPHELIA depuis 2012, Georges DANIEL, représentant de la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) et co-président du Groupe de Travail Innovation d'Interfel, préside le jury du prix « Innovation Fruits et Légumes » depuis 4 ans, avec fierté et enthousiasme. Pour sa 11<sup>ème</sup> année de participation, il rappelle la nécessité d'innover pour développer et pérenniser la filière des fruits et légumes.

« *Aujourd'hui nous devons absolument encourager l'accessibilité des fruits et légumes frais, plus particulièrement auprès des jeunes qui sont les consommateurs de demain. L'innovation joue un rôle prépondérant pour rendre nos produits plus pratiques à consommer, répondre aux attentes des consommateurs et augmenter ainsi la consommation de fruits et légumes qui constitue un véritable enjeu de santé publique.* »



### Innover pour répondre aux enjeux de demain

Plus que jamais au cœur des préoccupations des Français, l'alimentation constitue un véritable enjeu sociétal, tant en matière de santé publique, de viabilité économique que de responsabilité environnementale.

« *La filière des fruits et légumes est en plein développement. De nombreux défis, en lien avec les évolutions sociétales devront être relevés dans les années à venir. Depuis 5 ans, le comportement alimentaire a pris un tournant avec notamment la mise en avant du végétal et de fortes attentes des consommateurs en matière de qualité nutritionnelle, gustative et de protection de l'environnement. Plus que jamais placer l'innovation au cœur de notre stratégie permettra de relever ces grands défis* » assure Laurent GRANDIN.

### Les jeunes au cœur de l'innovation

Afin de mieux appréhender les nouvelles attentes des consommateurs, et notamment des plus jeunes, il est important pour Georges DANIEL et Laurent GRANDIN de prendre en compte « l'angle de vue » des nouvelles générations.

« *Au travers de leurs innovations, les étudiants qui participent au concours ECOTROPHELIA apportent un véritable regard sur leur génération. Cette créativité doit être accompagnée afin d'aboutir à des projets qui parlent aux jeunes.* »

« *Nous avons besoin de cette force innovatrice et créatrice qu'est la jeunesse, pour imaginer, créer de nouvelles tendances en inventant le produit qu'elle voudra consommer. Le prix « Innovation Fruits et Légumes » est plus que jamais un véritable tremplin pour les idées et les produits de demain.* »

Pour cette 23<sup>ème</sup> édition du concours, Interfel invite les étudiants à prendre en compte toute la diversité des métiers de la filière (notamment la restauration hors domicile) et à explorer la création de services innovants pour faciliter l'accessibilité et la valorisation des fruits et légumes frais.

## Prix ECOTROPHELIA France Innovation viande - 4 000 €

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

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

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

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

« Pour la filière viande, nous devons être capables de répondre aux évolutions de consommation et de distribution en multipliant nos offres »

*Denis Lerouge, Directeur de la Communication INTERBEV*



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

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

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

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

## Prix ECOTROPHELIA France Produit de la pêche française - 4 000 €

France Filière Pêche accompagne le concours ECOTROPHELIA France pour la 3ème année consécutive, et cette année encore, les étudiants ont eu à cœur de valoriser des produits peu connus et parfois sous-consommés, en réponse aux attentes de consommation responsable. Unanimentement reconnus pour leurs bienfaits nutritionnels, les produits de la mer sont pourtant souvent associés à une image de produits chers, difficile à préparer et peu accessibles pour une cuisine du quotidien. L'offre de produits de la pêche, particulièrement volatile, a subi ces trois dernières années des évolutions majeures, et l'approche des consommateurs vis-à-vis de ces produits tend inexorablement vers plus de facilité de préparation, tout en conservant intact le plaisir.

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

Fort de ces constats, les professionnels comptent plus que jamais sur les jeunes étudiants du vivier Ecotrophelia, consommateurs d'aujourd'hui et de demain, pour prendre le train de l'innovation. « Le concours ECOTROPHELIA représente une formidable opportunité d'imaginer ensemble avec les jeunes consommateurs le futur de l'alimentation, notamment en ce qui concerne la consommation de poisson. En tant qu'association engagée en faveur de la pêche française, il était important d'accompagner cet événement », déclare Laurent Vichard, Vice-Président de France Filière Pêche et membre du Jury National du concours ECOTROPHELIA France 2021 et 2022.

### Les tendances de consommation en 2022

Après deux années « exceptionnelles » de par les confinements successifs, qui ont amené les Français à se réapproprier la cuisine « maison », la consommation hors-domicile reprend des couleurs. Mais certaines « bonnes habitudes » prises pendant le confinement, comme l'achat de produits frais à cuisiner au détriment de produits plus transformés, se sont maintenues. Ainsi les tendances observées d'achat orientés « santé », « bon pour la planète » et « éthique » se maintiennent encore cette année. Les circuits courts et les produits sous signes de qualité sont plébiscités par les consommateurs, en particulier sur les catégories de produits frais (source Kantar Worldpanel pour France AgriMer).

Les bénéfices santé des produits aquatiques, qui constituent toujours un atout de premier plan pour les consommateurs, ont particulièrement été appréciés par les consommateurs en temps de COVID. Les produits de la mer ont une concentration importante en vitamines, minéraux et en protéines, mais aussi en oligoéléments, comme l'iode, le zinc, le cuivre,

le sélénium et le fluor. Les poissons gras, sont très bons pour la santé car ils contiennent des acides gras de type oméga 3, certains indispensables au bon développement et fonctionnement du système nerveux et qui contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires. Ces apports en oméga 3 sont plébiscités par les consommateurs, qui peuvent dès lors orienter leur choix d'achats de produits de la mer vers les poissons dit gras. Le saumon, espèce emblématique et particulièrement consommée en 2020, n'est pourtant pas la seule opportunité de « sourcer » les oméga 3 ; d'autres espèces de poissons « bleus » la sardine, le hareng ou le maquereau, et même la roussette, espèce très bon marché et sans arête, constituent de bonnes alternatives pour bien manger tout en variant les plaisirs.

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



### Soutenir la filière en développant de nouveaux modes de consommation

La volonté de France Filière Pêche, depuis sa création, est de soutenir et rendre visible aux consommateurs les produits issus de la pêche des bateaux français, à travers la marque collective PAVILLON FRANCE. Le constat du développement de nouveaux modes de consommation (pré-emballé, hors-domicile, déstructuration des repas) a amené les professionnels de la filière à repenser le modèle de commercialisation de ces produits. Historiquement orienté vers une offre majoritairement de pièces « fraîches et entières », l'offre se développe de plus en plus vers des produits non seulement plus pratiques (par exemple avec le frais emballé, portionné et sous vide), mais aussi vers des produits « plaisir ». Les deux derniers lauréats du prix de l'Innovation Produits de la Pêche Française **Les Marins Farceurs** (2021) et **Seackers** (2020) s'inscrivent parfaitement dans cette dynamique.

La diversité des espèces pêchées par les bateaux français laisse un champ de perspectives infini pour développer de nouveaux produits, riches en bienfaits nutritionnels et en saveurs. Reste à écrire une nouvelle page dans la consommation des produits issus de la pêche française, en s'appuyant sur des relais de croissance encore sous investis par ce type de produits : offre traiteur, apéritive, solutions repas, aides culinaires, sur les circuits de distribution ou même en RHD. Autant de perspectives qui devraient séduire les candidats à la finale ECOTROPHELIA ces prochaines années !



## Prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition - 1 000 €



*Le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé s'emploie à apporter des réponses aux questions qui se posent sur l'alimentation et à produire des éléments d'aide à la décision scientifiquement incontestables. Le partenariat avec ECOTROPHELIA a permis d'encourager les étudiants à développer de nouveaux projets en faveur de la nutrition.*

### Qui ? Comment ?

Ce prix est attribué par les membres du **Jury National**. Il doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- Favoriser l'application des recommandations du PNNS 2017-2022 et de ses 12 repères
- Permettre aux consommateurs de mieux équilibrer leur alimentation et participer au maintien de leur bonne santé et/ou de leur bien-être, incluant entre autres et non exclusivement les enfants, les personnes âgées et les personnes souffrant d'affections chroniques de longue durée...
- Ne pas correspondre à la définition d'un médicament ; il pourra néanmoins répondre aux contraintes de la réglementation ADDFMS. Ce dernier point n'est pas une exigence mais une possibilité offerte aux candidats - sous réserve d'être disponible sur les circuits de distribution grand public.
- Reposer sur une innovation dont l'objectif est d'améliorer la qualité nutritionnelle d'un aliment existant, et/ou de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population générale ou des sous-groupes de population spécifiques, et/ou de préserver la fonctionnalité d'un ingrédient actif ou ingrédient santé (exemple : encapsulation de probiotiques, d'antioxydants...).

### À savoir

Le jury National procède à l'attribution du prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition - doté de 1000 €, parmi les projets présélectionnés par le Jury technique pour le produit correspondant le mieux aux critères énoncés ci-dessus.



## Mentions spéciales



### Coup de Cœur des étudiants

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



### Le prix Coup de cœur du public décernée par les professionnels invités !

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

## 21 experts

**Clothilde BARDET** - INTERFEL

**Ibrahima BARRY** - ONIRIS

**Bernard CUQ** - L'Institut Agro Montpellier

**Marie DUBOT** - Terres Univia

**Jean Marc FERRANDI** - ONIRIS

**Sandrine FREUCHET** - ONIRIS

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

**Laurent GRIMAL** - Université Haute Alsace  
- Faculté de marketing et d'agrosociences

**Marion KUKULSKI** - INTERFEL

**Céline LAFARGE** - L'Institut Agro Dijon

**Valérie LECHEVALIER** - L'Institut Agro  
Rennes

**Aurelia LEPINE** - INTERFEL

**Catherine LEVESQUE** - CRITT  
Agroalimentaire PACA

**Sylvie MARCHESSEAU** - Polytech  
Montpellier

**Caroline MORLOT** - FRANCE FILIERE  
PECHE

**Lionel MUNIGLIA** - ENSAIA - Université  
de Lorraine

**Carole PROST** - ONIRIS

**Samira ROUSSELIERE** - ONIRIS

**Elodie SAILLARD** - INTERFEL

**Béatrice SIADOU-MARTIN** - Université  
de Montpellier / IUT de Béziers

**Anne-Sylvie TIXIER** - Avignon Université

## Jury Technique

### PRÉSIDENCE

**Françoise GORGA**, Directrice recherche et innovation – ANIA,  
Association Nationale des Industries Alimentaires

### VICE-PRÉSIDENCE

**Astrid SESMAT**, Directrice R & D du groupe COLIN Ingrédients  
**Anne-Gaëlle MELLOUET**, Directrice Mission d'Intérêt Général  
du CTCPA

### MEMBRES DU JURY

Collège Organisations  
Professionnelles

Représentants INTERFEL  
**Marion KUKULSKI**  
**Clothilde BARDET**

Représentant INTERBEV  
**Jean-François ANTOINE**

Représentant France  
Filière Pêche  
**Flavie AYMAR**  
**Caroline MORLOT**

Représentants Terres Univia  
**Marie DUBOT**  
**Elodie TORMO**

Représentants ALIM 50+ et AG2R  
La Mondiale  
**François GUILLON**, Président  
d'ALIM 50+  
**Isabelle LAURAIN**, AG2R  
La Mondiale  
**Anne PAREDES**, AG2R  
La Mondiale

Représentants FFAS  
**Audrey GICQUEL**  
**Caroline LAFITTE**

Collège Experts du monde  
professionnel

**Claudine LAMBLIN**  
Ex Responsable R&D et  
Qualité Desserts chez Unilever  
et Dr Oetker

**Béatrice LEMOIS**, Directrice  
R&D/Qualité de St Hubert  
**Patrick PEYSSON** Responsable  
des relations écoles /  
Auchan Retail France,  
expert Grande distribution  
**Bernard ROVEL** expert  
formulation alimentaire

Collège des centres techniques

**Anne-Gaëlle MALLOUET**,  
Directrice Mission d'Intérêt Général  
du CTCPA  
**Catherine LEVESQUE**, CRITT

Collège Universités et  
Établissements d'enseignement  
supérieur

**Philippe CAYOT** – L'institut Agro  
Dijon  
**Clarissa DETOMI** – L'institut  
Agro Montpellier  
**Cyrielle GARCIA** – ESIROI  
Université de la Réunion  
**Agnes MARSSET-BAGLIERI** –  
AgroParisTech  
**Christelle MATHÉ** – ENSAIA –  
Université de Lorraine  
**Anne-Sylvie TIXIER** – Université  
d'Avignon

## Jury Innovation Fruits et Légumes

### PRÉSIDENCE

**Georges DANIEL**, Représentant  
de la Fédération des entreprises  
du Commerce et de la Distribution

### MEMBRES DU JURY

**Aurélien d'ASSIGNIES**  
Dirigeante de VeryFoody -  
Innovation culinaire

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

**Arnaud COLIN**  
Directeur Général Adjoint – Végafruits

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

**Rémi LANGLOIS**  
Primeur passionné - NATUR'HALLES

**Freddy THIBURCE**  
Dirigeant associé de Manger du sens -  
Expert en innovation

**Patrick TRILLON**  
Président du Conseil spécialisé Fruits  
et Légumes - FRANCE AGRIMER

## Jury National

### PRÉSIDENCE

**Mickaël NOGAL**, Directeur de l'ANIA, Association Nationale  
des Industries Alimentaires

### MEMBRES DU JURY

**Audrey ASHWORTH**  
Directrice de SIAL Paris

**Corinne AUBRY-LECOMTE**  
Directrice Innovation, Qualité,  
Pôle Industriel, Relations PME -  
AMC - Groupe Casino

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

**Georges DANIEL**  
Représentant de la Fédération  
des entreprises du Commerce  
et de la Distribution

**Christian DIVIN**  
Directeur général ADEPALE

**Philippe GOETZMANN**  
Consultant consommation  
et retail chez Philippe  
Goetzmann &

**Françoise GORGA**  
Directrice recherche et  
innovation – ANIA, Association  
Nationale des Industries  
Alimentaires

**François GUILLON**  
Président ALIM 50+

**Antoine HENRION**  
Président de Terres UNIVIA

**Guillaume LE DUFF**  
délégué général de plusieurs  
syndicats et groupes produits  
membres de l'ADEPALE

**Denis LEROUGE**  
Directeur communication  
chez INTERBEV

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

**Astrid SESMAT**, Directrice  
R & D du groupe COLIN  
Ingrédients

**Louis Georges SOLER**  
Directeur scientifique adjoint  
Alimentation INRAE

**Xavier TERLET**  
Directeur général Protéine XTC

**Laurent VICHARD**  
Directeur Marée Carrefour  
et Vice-Président de France  
Filière Pêche

### Des plats cuisinés nouvelle génération

Les étudiants relèvent le défi des enjeux posés par l'ultra-transformation des aliments. Réduire l'impact de la transformation et des additifs est au cœur de la démarche de leurs propositions innovatrices pour améliorer le profil nutritionnel des produits destinés aux grandes surfaces.

À l'instar de *So'Fish* qui propose un succédané de saucisse à base d'esturgeon et se positionne en Nutri-score A ou de *Kaiteki*, des nouilles instantanées Clean Label, sans glutamate et sans sel ajouté. *Lap d'Or*, innove avec des bouchées riches en protéines et met en avant la prévention des maladies chroniques des plus de 65 ans. Avec *Mer-Sea*, on découvre une proposition innovatrice haut de gamme d'un burger de la mer sous forme de kit à reconstituer par le consommateur. Quand *Courge&Us* imagine un sandwich 100% végétal, copieux et peu calorique avec un pain composé essentiellement de légumes, *Aper'Ice* fait le pari d'un concept innovant de bouchées apéritives autour du cornet de glace salé.

### Sain et savoureux, deux tendances incontournables pour des desserts réinventés

Allier gourmandise et exigence en matière de qualité nutritionnelle est le défi relevé par les nombreuses propositions innovatrices 2022 en gâteaux, desserts, snacks sucrés et petits déjeuners.

*CHEF Korail* décline la lentille corail sous la forme d'un dessert végétal sucré. *Wake Hop !* propose des gaufres surgelées à faible indice glycémique. *Fruityvore*, un dessert riche en protéines destiné aux seniors. *Chogui*, un croquant de chocolat, comme alternative alimentaire aux cures anti-stress. *Ferygood*, un snack riche en fer pour pallier les carences en la matière. *Croc'Stick*, un petit déjeuner bio, peu sucré,

à base de légumes et légumineuses, destiné aux enfants. Toujours pour les petits, *Ptigloo* qui met en avant le goût du lait en associant des textures croustillantes et fondantes. *Farfeuillus*, de son côté, allie innovation sensorielle et technologique pour offrir le premier brassé végétal de lupin.

Quant à *Ma Moitié*, il intègre le ludique à sa démarche en proposant un dessert multitexture 100% végétal à consommer en couple.

### Des tartinables et aides culinaires avec l'exigence santé en ligne de mire

Une des tendances fortes 2022 est la présence remarquable des aides culinaires et des tartinables. Quand *Madame Beans* propose une gamme de produits à base de légumes secs 100% végétale pour remplacer l'œuf dans des préparations, *Sauces Papillon* promet une alternative, sans traitement thermique, aux sauces tomates ultra-transformées, pour préserver les vitamines.

Alors que *Les Frimeuses* mettent la fermentation au cœur de leur projet en proposant des tartinables de légumineuses lacto-fermentées, *La Tribûche* offre elle des légumineuses sans additifs à picorer.

Fan de *Fânes* valorise les fanes de carottes pour produire un pesto innovant et *Epât'moi* met en avant une pâte à tartiner à base de caroube sans additifs ni conservateurs.

Quant à *Potes & Pâtons*, il fait le pari d'une proposition plus composite, riche en protéines et fibres, qui allie topping et pain moelleux et voudrait limiter la fatigue digestive.

## Un avant-goût des tendances 2022

**Dans la droite ligne des éditions précédentes, les projets 2022 font le pari de l'exigence en matière d'éco-conception.**

**22 propositions innovantes partagent le défi de concilier 4 attentes centrales pour l'innovation :**

- Toujours plus de surprises et de créativité pour toujours plus de gourmandise
- La qualité nutritionnelle des produits, une exigence incontournable pour des projets nombreux à afficher un Nutri-score A
- Au centre de la réflexion innovatrice, la prise en compte de l'impact environnemental des produits et de la problématique développement durable
- Le prix juste et abordable





## ECOTROPHELIA 2022 Les 22 projets

Cette année, ECOTROPHELIA France décernera plusieurs 9 Trophées, 1 prix et 1 mention, et s'appuiera encore une fois sur plusieurs jurys. Le Jury Technique des 21 et 22 juin sélectionnera les 10 équipes qui concourront devant le Jury National et remettra plusieurs prix Innovation. Le jury technique et le jury national. Le Jury National choisira les 3 équipes lauréates qui gagneront les Trophées Or, Argent et Bronze et attribuera les autres prix. Enfin, le Jury Innovation Fruits & Légumes récompensera le projet le plus innovant dans son domaine.

### Aper'Ice

Glaces & sorbets - Bouchées apéritives glacées haut de gamme et soucieuse de l'environnement  
[Université d'Avignon](#)

### CHEF Korail

Dessert, petit-déjeuner - CHEF Korail, un petit pot plein de gourmandises et de bons ingrédients, qui vous donne le smile !  
[Université d'Avignon](#)

### Chogui

Biscuits & gâteaux - Chogui, la parenthèse gourmande et apaisante qui vous accompagne dans votre quotidien mouvementé !  
[ONIRIS et l'Ecole de Design Nantes Atlantique](#)

### Courge&Us

Plat cuisiné - Adoptez le sandwich 100% végétal! Faites un Courge&US voyage à travers nos saveurs & Mets-Tissés  
[ESIROI Université La Réunion](#)

### Croc'stick

Petit-déjeuner - Croc'Stick, le ptit dej pour enfants non ultra-transformé à base de fruits, légume et légumineuses BIO et français.  
[ENSAIA-UL - ENSAD - FMA-UHA IAE Metz School of Management](#)

### Épât'moi

Petit-déjeuner, tartinable - Épât'moi, la pâte à tartiner gourmande, responsable, à la saveur choco-noisette le tout sans cacao  
[ISARA](#)

### Fan de Fanes

Aide culinaire, sauce & jus, tartinable - La sauce façon pesto à base de fanes de carottes des Landes et d'Ossau-Iraty AOP  
[AgroParisTech](#)

### FARFEUILLUS

Dessert, snack sucré - Un brassé fermenté 100% végétal, onctueux à base de lupin sur un lit gourmand framboise-menthe  
[L'Institut Agro Montpellier](#)

### Ferygood

Biscuits & gâteaux - Ferygood, naturellement riche en fer, sain et gourmand, ce snack végétal réinvente les légumineuses  
[Polytech Montpellier](#)

### Les Frimeuses

Tartinable - Les Frimeuses révolutionnent vos apéritifs grâce à leurs tartinables à base de légumineuses lactofermentées à la fois sains et gourmands !  
[Sup'Biotech](#)

### Fruityvore

Biscuits & desserts - Gâteaux gourmands avec nappage (40 %) aux fruits riches en protéines et en fibres  
[JUNIA - ISA](#)

### Kaiteki

Plat cuisiné - Kaiteki, les nouilles instantanées à la croisée des cultures pour un vrai moment de réconfort  
[ENSAIA-UL - ENSAD - FMA-UHA IAE Metz School of Management](#)

### Lap d'Or

Plat cuisiné - Bouchée de lapin et légumes avec un insert sauce moutarde et enrobée de pois chiches  
[L'Institut Agro Dijon](#)

### Ma Moitié

Dessert - Enflammez vos soirées avec Ma Moitié, le premier dessert sensuel et gourmand à partager en couple !  
[ONIRIS et l'Ecole de Design Nantes Atlantique](#)

### Madame Beans

Aide culinaire - Madame Beans, l'entreprise qui remet les légumes secs sur pieds !  
[Ecole Supérieures Agricultures Angers](#)

### Mer-Sea

Plat cuisiné - Dites Mer-Sea au burger de la mer original et riche en protéines avec ses poissons 100% français  
[ESIX Normandie](#)

### Potes & Pâtons

Assaisonnement, pains & viennoiseries - Partageable ou non selon envie, Pratique à consommer et Gourmand pour vos sorties et pauses repas  
[ENSAIA-UL - ENSAD - FMA-UHA IAE Metz School of Management](#)

### Ptigloo

Biscuits & gâteaux - Ptigloo, le goûter laitier source de calcium et riche en vitamine D contribuant à la croissance des enfants  
[ENSAIA-UL - ENSAD - FMA-UHA IAE Metz School of Management](#)

### SAUCES PAPILLON

Sauces & jus - La 1ère marque de sauces fraîches pour féculent, déclignée chaque saison avec les légumes du moment  
[L'Institut Agro Montpellier](#)

### So'Fish

Plat cuisiné - Succédané de saucisse à base de filet d'esturgeon valorisé  
[ENSCBP Bordeaux INP](#)

### La Tribûche

Accompagnement, tartinable - Une gamme variée et colorée de bûches de légumes et de légumineuses à picorer, tartiner et plus encore !  
[ONIRIS et l'Ecole de Design Nantes Atlantique](#)

### Wake Hop !

Biscuit & gâteaux - Wake Hop !, gaufre saine et gourmande fourrée aux fruits et au lait, pour tenir toute la matinée !  
[Université de Technologie de Compiègne](#)

## APER'ICE

**Descriptif**

Envie de rafraîchir l'apéritif ? Aper'Ice ce sont des bouchées apéritives glacées haut de gamme, à conserver au congélateur, sous la forme de cornets de glace. Ils se déclinent en 3 parfums associés à un cornet savoureux : glace au pesto, glace au chèvre et glace poivron tomate ; respectivement accompagnées de cornets au comté, ail et fines herbes ou piment. Le tout est lié par un nappage à l'intérieur du cornet, composé de tomate séchée, oignon et huile d'olive. Avec Aper'Ice, vous retrouverez tout le craquant d'un cornet avec l'onctuosité d'une glace artisanale pour une parfaite gourmandise en guise d'apéritif. Facile à déguster, ils sont présentés sur un socle élégant prêt à l'emploi, ciblé pour les cadres et les familles. Une des innovations à remarquer dans la conception du produit : l'utilisation de poudre de pain recyclé pour la fabrication des cornets. Le produit affiche un Nutriscore C et un Écoscore A et se présente sous forme de 9 cornets par unité, pour un prix de 6,90 euros.

**Catégorie**

Glace et sorbet

**Étudiants**

Jean-Baptiste ANTONETTI  
Candide DUPUIS  
Justine HONNO  
Célia THERY

**Établissement**

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

**Enseignants**

Gilles ROLAND  
Emmanuel PETITCOLAS  
Anne-Sylvie TIXIER

## CHEF KORAIL

**Descriptif**

Et si on redécouvrait la lentille corail telle que vous ne l'avez jamais vue ? Dans un produit sucré et gourmand ! Oui un dessert. Chef KORAIL propose une crème dessert végétale gourmande riche en protéines déclinée en deux saveurs "Caramel" et «Spéculoos». En plus d'être gourmande, cette crème dessert est une excellente source en protéines, vitamines et minéraux grâce à ses principaux ingrédients : les lentilles corail, l'avoine et les amandes. Si Chef KORAIL fera le bonheur de tous les publics, il est d'autant plus destiné aux personnes sportives et aux personnes âgées qui souffrent de carences en protéines.

Afin d'emporter cette touche de douceur partout, Chef KORAIL propose un petit pot facile à transporter et... refermable à volonté, pour ceux qui ne consomment pas le produit d'un seul coup. A retrouver dans le rayon frais des magasins bio et spécialisés.

**Catégorie**Dessert  
Petit-déjeuner**Étudiants**

Flora GRANDCHAMP-JEAN  
Emma LEOTIER  
Charli RICHAUD

**Établissement**

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

**Enseignants**

Gilles ROLAND  
Emmanuel PETITCOLAS  
Anne-Sylvie TIXIER



## CHOGUI

### Descriptif

Un événement important, un rendez-vous ou une présentation à faire, mais vous vous sentez submergé par le stress : offrez-vous une parenthèse apaisante grâce à Chogui. Chogui est la première alternative alimentaire aux cures anti-stress, mais pas que ! C'est aussi une parfaite alliance de textures gourmandes : le croquant du chocolat noir, le moelleux de la guimauve et le fondant de la pâte de fruits. Grâce à ses principes actifs naturels et à son aspect gourmand et réconfortant à la fois, Chogui vous aide à réduire votre stress passager et à prendre une pause dans votre quotidien mouvementé. Son secret ? La Rhodiole, une plante adaptogène aux propriétés anti-stress à l'effet quasi-immédiat ! Chogui rééquilibre votre niveau de stress tout en vous apportant le plaisir de consommer une gourmandise !

Dans une démarche de respect de l'environnement, c'est un produit bio et déclinable selon les saisons : poire, orange, pomme et fruits rouges.

Vous pourrez facilement le retrouver en pharmacie en pack de 4 Chogui au prix de 5,98 €, aux côtés des compléments alimentaires anti-stress. Alors pas de panique, avec Chogui, "Take eat easy !"

Et pour vous déconnecter et occuper vos mains, une feuille est incluse dans chaque pack pour confectionner un origami à l'aide d'un tutoriel.

### Catégorie

Alicament  
Confiserie & chocolats

### Étudiants

Manon BARBIER  
Xavier BERNASCONE  
Julie BRUN  
Andréane CADIEU  
Zied KALLEL

### Établissement

ONIRIS  
<https://www.oniris-nantes.fr>  
L'École de Design Nantes Atlantique  
<https://www.lecolededesign.com>

### Enseignants

Oniris :  
Pascal BARILLOT  
Ibrahima BARRY  
Sibylle DUCHAINE  
Jean-Marc FERRANDI  
Carole PROST  
Samira ROUSSELIÈRE  
École de Design de Nantes :  
Elise HUNEAU  
Julia KUNKEL  
Marion LEFEUVRE  
Aude MESSAGER

## COURGE&US

### Descriptif

Assez des sandwichs trop caloriques et pas pratiques à manger ? Courge&Us est ce qu'il vous faut ! Avec sa composition 100% végétale et originale, ce produit vous garantit un déjeuner copieux tout en ayant un Nutriscore A. Riche en fibres alimentaires, il est composé de 79% de légumes, présents tant dans le pain que dans la farce qui le compose.

Loin d'être un snacking classique, il se démarque par sa couleur orangée peu commune et à sa farce aux légumes exotiques et colorés. Courge&Us associe le moelleux du pain, le croquant des légumes et le pep's d'une sauce aux agrumes.

Ce produit répond à la demande d'un snacking pratique, rapide et sain. Il est vendu par portion de deux dans son emballage recyclable et réchauffable au four à micro-ondes. Le snacking idéal du déjeuner qui vous permettra enfin de manger un repas sur le pouce rassasiant, gourmand, savoureux mais surtout, sans aucun regret ! Et last but not least, la provenance locale des ingrédients apporte sa touche de fraîcheur au sandwich.

### Catégorie

Plat cuisiné

### Étudiants

Inayati BACAR  
Christyna BARCELLO  
Mélanie HUET  
Najoua MIFTAH  
Alexe MOUNIAMA-MOUNICAN  
Lucyle NARAYANNINAIKEN

### Établissement

ESIROI Université La Réunion  
<https://esiroi.univ-reunion.fr>

### Enseignants

Cyrielle GARCIA  
Donna RICARRERE



## CROC'STICK

**Descriptif**

Croc'Stick, le p'tit déj qui régale vos loustics ! Les premières céréales du petit déjeuner à base de légumes et de légumineuses, non ultra transformées et peu sucrées qui se présentent sous la forme ludique d'un stick avec trois textures différentes : un croustillant à l'extérieur, utilisant du pain invendu, recouvrant un moelleux au sein duquel se trouve un insert cacao-noisette ou framboise.

L'enfant peut directement croquer le stick, le tremper dans son bol de lait avant de le croquer ou alors le casser à l'aide des encoches pour en faire des petites céréales.

Croc'Stick subvient aux besoins nutritionnels de l'enfant de 6 à 10 ans grâce à des ingrédients BIO et français à indice glycémique faible ou modéré (pomme, farine T80, potimarron, haricot rouge, farine de lentille corail...). Il est Nutriscore A et score SIGA 4. Les deux gammes seront vendues dans des magasins spécialisés de type Biocoop au prix de 9.82 € les 6 petits déjeuners et se conservent 2 mois à température ambiante.

**Catégorie**

Petit-déjeuner

**Étudiants**

Elodie BAUNARD  
Jiyoon KIM  
Auriane MALAURE  
Adrian MOHSENI  
Salomé MUÑOZ PÉREZ  
Wonhee PARK  
Anthony RODRIGUES  
Charline VIEL  
Charlotte WUERTZER  
Toni ZITZELBERGER

**Établissement**

[ENSAIA-UL](https://ensaia.univ-lorraine.fr)  
<https://ensaia.univ-lorraine.fr>  
[ENSAD](https://ensad-nancy.eu)  
<https://ensad-nancy.eu>  
[FMA-UHA](https://www.fma.uha.fr)  
<https://www.fma.uha.fr>  
[IAE Metz School of Management](https://www.fma.uha.fr)  
<https://www.fma.uha.fr>  
[IAE Metz School of Management](https://iaemetz.univ-lorraine.fr/fr)  
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/fr>

**Enseignants**

Lou DUMAS  
Laurent GRIMAL  
Sandrine HEITZ-SPAHN  
Maxime ISNER  
Lionel MUNIGLIA  
Béatrice SELLERON

## EPÂT'MOI

**Descriptif**

Épât'moi est la 1<sup>ère</sup> pâte à tartiner qui vient révolutionner vos moments gourmands ! Allez-y ! Plongez votre cuillère ou votre couteau dans une recette avec des ingrédients savoureux amenant une subtile note choco-noisette, et le tout sans cacao ni produits issus du cacaoyer !

Épât'moi prend soin de vos papilles, de notre environnement et de votre santé : c'est 92% d'ingrédients d'origine française et 8% d'origine italienne. La Caroube, cette gousse issue du caroubier, arbre méditerranéen, amène avec le malt auvergnat et les noisettes du Sud-ouest la délicieuse saveur choco-noisette. Pour être au top, grâce à son process et ses ingrédients, Épât'moi, classée C au Nutriscore, n'a besoin ni d'additifs ni de conservateurs.

Épât'moi c'est aussi, tout en se faisant plaisir, 3 fois moins de CO<sub>2</sub> émis par pot qu'un pot de pâte à tartiner classique.

Vous le retrouvez à 3,95 € TTC au format de 350g pour les plus gourmands et à 3,15 € TTC pour le format découverte de 230g (DDM de 6 mois).

**Catégorie**

Petit-déjeuner  
Tartinable

**Étudiants**

Emma COLOMBET  
Julia DA PRATO  
Solène GALINIER  
Chloé JULLIEN  
Laure MAURIN  
Inès TOURCIER

**Établissement**

[ISARA](https://isara.fr)  
<https://isara.fr>

**Enseignants**

Béatrice LADO-DIONO  
Christine MONTICELLI  
Hélène SCION



## FAN DE FANES

### Descriptif

Une sauce pesto revisitée à la française ? Fan de Fanes fait revêtir au pesto les couleurs de la France en associant des fanes de carottes des Landes et de l'Ossau-Iraty AOP. Durable, composée à 55% d'ingrédients français, et produite dans les Landes, elle valorise les fanes de carottes de nos régions et assure un complément de revenus aux maraîchers.

Plat de pâtes, fond de tarte ou quiche revisitée, Fan de Fanes se cuisine à toutes les sauces. En panne d'inspiration ? Scannez le QR code sur l'étiquette et découvrez nos idées recettes gourmandes et de saison. Faites-vous plaisir sans aucun remord, Fan de Fanes est une sauce saine, Nutriscore A, source de fibres et réduite en matières grasses.

Retrouvez Fan de Fanes dans vos magasins d'Aquitaine au prix de 2,39 € le pot de 170g, mais aussi dans vos cantines et restaurants préférés. À conserver au réfrigérateur après ouverture pour une durée maximale de 5 jours. Envie de faire un acte d'achat sain et responsable ? Rejoignez l'aventure Fan de Fanes !

### Catégorie

Aide culinaire  
Sauce & jus  
Tartinable

### Étudiants

Alexandre AMATO  
Eva CIUFOLLETTI  
Briac COUTANSAIS  
Camille DUMONT  
Alice JOLY  
Anais RATAJCZAK  
Mahaut SEITRE  
Aline TRIBOURDEAU

### Établissement

AgroParisTech  
<http://www2.agroparistech.fr>

### Enseignants

Agnès MARSSET-BAGLIERI  
Paul MENUT  
Gwenola YANNOU LEBRIS

## FARFEUILLUS

### Descriptif

Farfeuillus, le premier brassé fermenté végétal de lupin sur son lit framboise-menthe allie innovations sensorielles et technologiques ! Ce dessert bicouche, onctueux, aux saveurs inédites vous fera découvrir le goût singulier du lupin fermenté. Pour encore plus de plaisir, le lit framboise-menthe vous apportera toute la gourmandise recherchée dans un dessert, avec un supplément de fraîcheur apporté par la menthe fermentée.

En plus d'afficher fièrement son Nutriscore A, Farfeuillus est riche en protéines. Parfaitement adapté aux consommateurs, vegans ou non, en quête de nouvelles saveurs et à la recherche d'un bon équilibre nutritionnel.

Commercialisé par lots de 2 pots de 125g au prix marketing conseillé de 2,50 €, Farfeuillus est une alternative premium pérenne et des plus originales dans les rayons des surfaces spécialisées bio.

En bref, un mix résolument Farfe(uil)lu pour un dessert ou un encas idéal, sain et gourmand !

### Catégorie

Dessert

### Étudiants

Antoine BRÉANT  
Florian DEPLECHIN  
Jérôme DUMAS  
Léa FERRARI  
Tricia HAAS  
Solène LIGIER  
Séléna OTTINGER  
Martine SAMOUTHONGXAI  
Kévin THOMAS

### Établissement

L'Institut Agro Montpellier  
<https://www.institut-agro-montpellier.fr>

### Enseignants

Bernard CUQ  
Clarissa DETOMI  
Paloma POIREL



## FERYGOOD

**Descriptif**

Pour pallier les carences en fer, la Ferri'Team propose un snack naturellement riche en fer, gourmand, et élaboré à partir d'ingrédients d'origine végétale : Ferygood. Cette innovation est l'association de deux gaufrettes gourmandes au cacao et d'un délicieux fourrage aux fruits qui se décline en 3 saveurs : orange, kiwi et banane. Composé de pois chiches germés, de flocons d'avoine, de graines de sésame, en association avec le cacao et les fruits, Ferygood est riche en fer et en vitamine C, permettant ainsi une meilleure absorption du fer dans l'organisme tout en étant Nutriscore A. Ferygood est conditionné en portions individuelles et vendu par paquets de 6 portions à 4,75 € les 324g. Sa date de durabilité minimale est de 3 mois à température ambiante.

Il sera distribué en grande surface et dans les parapharmacies. Ferygood permet un plein de fer à tout moment de la journée en offrant 25% des besoins journaliers par portion. Les femmes et personnes âgées carencées en fer ne pourront plus s'en passer.

**Catégorie**

Biscuit &amp; gâteaux

**Étudiants**

Fiona BOSSON  
Samia EL-OKACHI  
Lucie FRANÇOIS  
Nessie FOUÛERAY  
Fanny MAIGRET  
Mathis MICHEL

**Établissement**

Polytech Montpellier

<https://www.polytech.umontpellier.fr>**Enseignants**

Dominique CHEVALIER-LUCIA  
Maeva HOSTACHY  
Sylvie MARCHESAU

## LES FRIMEUSES

**Descriptif**

Vous avez dit fermentation et gourmandise ? Les Frimeuses sont là pour vous offrir une gamme de 3 tartinables de légumineuses lactofermentées, à déguster sans modération lors de vos apéritifs gourmands et conviviaux. Le tout avec un Écoscore A et un Nutriscore A sans ajout de matière grasse pour des produits riches en fibres et en protéines. La fermentation est au cœur de cette innovation qui permet d'allier gourmandise, végétal et qualité.

Vous les retrouverez dans des pots en verre de 150g, aux rayons frais de vos magasins spécialisés déclinées en 3 saveurs :

Le Chiche : plutôt classique mais surprenant, composé de pois chiche fermentés. Il ne comporte ni matière grasse ni citron.

Le Ravageur : à la couleur pétillante, composé de haricots rouges fermentés et de betterave. Le tout acidulé et relevé par un mélange d'épices.

Le Crâneur : à la couleur intense, composé de lentilles corail fermentées et de butternut. Il est à la fois doux et épicé à souhait, pour vous faire voyager jusqu'en Inde.

**Catégorie**

Tartinable

**Étudiants**

Emma ANQUEZ  
Aurore BONDUELLE  
Léa BURAN  
Jade CINIÉR  
Oriane FRANCE  
Léo JUIGNE  
Joséphine LAURENT  
Maureen MAILLARD  
Axelle PECQUEUX

**Établissement**

Sup'Biotech

<https://www.supbiotech.fr>**Enseignants**

Romain EL ANDALOUSSI



## FRUITYVORE

**Descriptif**

Un gâteau gourmand et sain à partager pour les séniors actifs ? Fruityvore c'est l'association de la nature, de la simplicité, du plaisir et de la convivialité.

Sur une couche de gâteau, au goût de vanille inspiré des financiers, repose un délicieux nappage riche en fruits, décliné à la fraise et à la cerise. C'est une gourmandise riche en protéines et en fibres à consommer en snacking ou dessert ; seul ou à partager. Nutriscore A, il est 31% moins sucré en comparaison avec les biscuits et les gâteaux individuels disponibles sur le marché.

Notre but est simple : proposer aux séniors actifs un moment de plaisir tout en apportant une quantité importante de protéines et fibres permettant de prévenir les fragilités liées à l'âge.

Les gâteaux nappés à la fraise et à la cerise utilisent près de 73% de matières premières françaises et sont fabriqués en France. Emballés individuellement, 8 gâteaux de 20g sont réunis dans un emballage en carton à ouverture facile. Ils se conservent 3 mois dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et se consomment rapidement après ouverture.

Envie d'un instant protéiné ? Retrouvez Fruityvore au rayon diététique de vos petites et moyennes surfaces au prix de 3,50 € !

**Catégorie**

Biscuit & gateaux  
Dessert

**Étudiants**

Marie Joe ABOU FAYCAL  
Victorine ESPANOL  
Valeriya KUBLITSKAYA  
Ségolène LECLERCQ  
Nicole URREA BOBURG

**Établissement**

JUNIA - ISA  
<https://www.isa-lille.fr/isa-lille/>

**Enseignants**

Charles DERMONT  
Flore RATAJ



## KAITEKI

**Descriptif**

Pour Kaiteki, l'histoire commence avec une volonté simple et affirmée : rendre accessible à tous une alimentation de qualité. D'où l'idée de s'emparer d'un emblème de l'alimentation étudiante : les nouilles instantanées asiatiques.

Kaiteki ("réconfort" en japonais) relève le défi de proposer à la fois un produit "Clean Label", sans glutamate de sodium et sans sel ajouté mais aussi... luttant contre la fatigue post-prandiale. Un nid de nouilles et deux cuillères à soupe d'assaisonnement recouverts d'eau bouillante pendant 5 minutes suffisent à reconstituer le plat. Les odeurs dégagées vous feront voyager à la croisée des cultures pour un vrai moment de réconfort.

Ces nouilles s'inscrivent dans une démarche d'écoconception en utilisant des coproduits dans l'assaisonnement (peau de poulet, carcasses de crevettes, ect.) Kaiteki est à retrouver en grande surface et en e-commerce au prix de 4,50 € la boîte de 3 sachets, soit seulement 1,50 € la portion.

Kaiteki régale les sens, éveille l'esprit !

**Catégorie**

Plat cuisiné

**Étudiants**

Julio ALVARADO  
Morgane BAUDRY  
Anes DHIF  
Mathieu DUBO  
Sarah DURLIAT  
Séverine GAUDRY  
Matéo HONORE  
Hippolyte MOURIOT  
Joséphine PIASTA  
Adriana QUEIROS

**Établissement**

ENSAIA-UL  
<https://ensaia.univ-lorraine.fr>  
ENSAD  
<https://ensad-nancy.eu>  
FMA-UHA  
<https://www.fma.uha.fr>  
IAE Metz School of Management  
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/fr>

**Enseignants**

Laurent GRIMAL  
Maxime ISNER  
Christelle MATHE  
Lionel MUNIGLIA  
Béatrice SELLERON



## LAP D'OR

**Descriptif**

Des bouchées pour prévenir les maladies chroniques après 50 ans ? Lap d'Or est une bouchée gourmande de forme sphérique composée en trois moments : une farce constituée d'un mélange de viande de lapin effilochée avec une brunoise de légumes, l'ensemble enrobé de pois chiches, et, au cœur du produit, une sauce mijotée à la moutarde.

Lap d'Or est Nutriscore B, riche en protéine, source de fibres et naturellement riche en sélénium. Il s'adresse à des consommateurs âgés de plus de 50 ans afin de prévenir les maladies chroniques qui se développent après 65 ans. Une évaluation sensorielle a permis de montrer que 71% des personnes interrogées ont apprécié le produit visuellement. Lap d'Or est conditionné en barquette recyclée et recyclable de 6 sous-unités et peut être conservé 12 jours. Il se consomme comme un plat après réchauffage au four traditionnel sans apport de matière grasse pendant 15 minutes à 180°C. Deux unités par personne sont recommandées. L'unité de vente propose donc trois repas vendus au prix de 7,49 €.

**Catégorie**

Plat cuisiné  
Produit carné

**Étudiants**

Loïse BAUDIER  
Ilias BEN OMAR  
Camille CAPELLETTI  
Marine CHARBONNIER  
Audrey CHICHERY  
Carla GEFFROY  
Fanny KNAB  
Eurielle LAUER  
Emma VOLTOLINI

**Établissement**

L'Institut Agro Dijon  
<https://institut-agro-dijon.fr>

**Enseignants**

Philippe CAYOYT  
Céline LAFARGE

## MA MOITIÉ

**Descriptif**

Avec Ma Moitié, enflammez vos soirées !

Ma Moitié est le premier dessert 100% végétal, multitexture et bio à partager en couple. Constitué d'une douceur à base d'avoine, agrémentée de perles de fruits, il saura ravir vos papilles. Pour davantage de gourmandise, il est parsemé d'un biscuit croustillant, recouvert d'une plaque de chocolat à faire flamber soi-même.

Les plus de Ma Moitié ? Outre sa gourmandise et son respect de l'environnement, elle apporte une ambiance sensuelle pour vos soirées en couple, avec des surprises à découvrir tout au long de la dégustation.

Et pour que chacun y trouve son âme sœur, la gamme est déclinée en trois parfums : Ma Moitié Audacieuse (citron-mûre-gingembre), Ma Moitié Fouguese (chocolat-framboise-piment) et Ma Moitié Affectueuse (vanille-abricot).

Retrouvez ce dessert sensuel pour deux dans nos hôtels partenaires à 10 € lors de vos voyages en amoureux ou bien sur le réseau Gorillas et en épicerie indépendantes bio à 6,33 € pour le déguster chez vous !

**Catégorie**

Plat cuisiné

**Étudiants**

Myriam CHASSANY  
Maelle GADJIGO  
Myriam GIRARD  
Carla ISAIA-CHAIGNE  
Chloé PATRIGEON  
Elisa ZIEGELE

**Établissement**

ONIRIS  
<https://www.oniris-nantes.fr>  
L'École de Design Nantes Atlantique  
<https://www.lecolededesign.com>

**Enseignants**

Oniris :  
Pascal BARILLOT  
Ibrahima BARRY  
Sibylle DUCHAINE  
Jean-Marc FERRANDI  
Carole PROST  
Samira ROUSSELIÈRE  
École de Design de Nantes :  
Elise HUNEAU  
Julia KUNKEL  
Marion LEFEUVRE  
Aude MESSAGER



## MADAME BEANS

**Descriptif**

Des produits alimentaires intermédiaires à base de légumes secs ? Madame Beans est là pour vous les décliner en deux produits, à partir de lentilles et de pois chiches.

Le premier est la Bas'atout. Une base de légumes secs mixés pour un produit polyvalent ! Par exemple, elle peut apporter de la texture dans des plats sans viande ou encore remplacer le gluten. Bas'atout c'est aussi un produit riche en protéines végétales, tel que plébiscité par le PNNS 4... Et comme Madame Beans est sensible à la gestion des déchets, elle a su optimiser l'eau de cuisson de ses légumes secs.

Deuxième produit de la gamme, il s'agit de la Legg'eau, qui offre les mêmes propriétés que l'œuf... Donc parfaitement adaptée pour des mousses au chocolat ou des sauces type mayonnaise. Madame Beans sait aussi que la RHD doit faire face à de nouveaux enjeux suite à la Loi Egalim qui lui impose notamment un quota de menus végétariens, donc elle lui dédie cette gamme. Ces produits, de longue conservation, sont conditionnés en doypack, pratiques et sans suremballage !

**Catégorie**

Aide culinaire

**Étudiants**

Charlotte BLIN  
Astrid BUREAU  
Eloïse DUCLOS  
Pénélope GIRAUD-TELME  
Clémence JESTIN  
Lucie LAJOUX  
Matthieu MANGIN  
Jean MILLET

**Établissement**

École Supérieures Agricultures  
Angers  
<https://www.groupe-esa.com>

**Enseignants**

Lucie BALEY  
Denis BOUILLON  
Driss ELOTHMANI  
Isabelle MAITRE  
Véronique RAHALI  
Edith TRONC-LALOY

## MER-SEA

**Descriptif**

Un burger, un produit de la mer et un kit à reconstituer ? Mais qu'est-ce donc ? C'est Mer-Sea ! Ce burger de la mer, sous la forme d'un kit à reconstituer par le consommateur, se consomme aussi bien chaud que froid, à table ou à emporter.

Mer-Sea est un burger original, constitué d'un pain bun à l'encre de seiche, d'une salade d'algues (dulce, wakamé), d'une sauce à base d'un hydrolysât d'araignée de mer, ainsi que d'un steak de maquereau et merlan. Avec sa forme ovale et la couleur noire de son pain, ce burger marin est un ensemble de saveurs et de textures. Ici, le pain moelleux et croustillant accompagne le croquant de la salade, le fondant du steak de poisson et la légèreté de la sauce.

Mer-Sea est riche en protéines et a un Nutriscore A. Ce produit haut de gamme bénéficiera d'une DLC de 4 jours et sera proposé au rayon traiteur des GMS.

**Catégorie**

Plat cuisiné

**Étudiants**

Ines BEKHTI  
Camille DECOMMER  
Marie DELTOMBE  
Gaultier ECKMANN

**Établissement**

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

**Enseignants**

Marion DALMASSO  
Estelle LEBIHAN



## POTES &amp; PÂTONS

**Descriptif**

Un produit local idéal pour un moment de partage et de convivialité ? Potes & Pâtons est un repas spécialement conçu pour votre pique-nique !

Pratique à déguster et facilement partageable, grâce à sa forme originale : un pain viennois moelleux sur lequel le consommateur vient rajouter une garniture et un topping fournis avec le produit. Pour satisfaire le plus grand nombre, il se décline dans une gamme de trois saveurs différentes à base de tomates, de maquereaux et de pois chiches, à doser selon vos envies ! Un topping fondant et croquant composé de graines et de comté vient compléter le tout !

Source de protéines mais également de fibres, le produit est facile à digérer et limite la fatigue post prandiale. Question sel, il est à minima 25% moins salé que la concurrence ! Avec ses 3 semaines de conservation, Potes & Pâtons se distingue de ses voisins dans les rayons de votre supermarché !

Rassemblez vos potes, 3,99 € suffisent pour réussir votre sortie plein air !

**Catégorie**

Assaisonnement  
Pain & viennoiserie  
Sauce & jus

**Étudiants**

Amélie BACHET  
Alice BOUNNE  
Justine BRIDEY  
Yan BRUNET  
Asbjorn GUIGANTI  
Julie KAAS  
Martin Clément SAINT  
Miguel SUSO GONZÁLEZ

**Établissement**

[ENSAIA-UL](https://ensaia.univ-lorraine.fr)  
<https://ensaia.univ-lorraine.fr>  
[ENSAD](https://ensad-nancy.eu)  
<https://ensad-nancy.eu>  
[FMA-UHA](https://www.fma.uha.fr)  
<https://www.fma.uha.fr>  
[IAE Metz School of Management](https://www.fma.uha.fr)  
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/fr>

**Enseignants**

Lou DUMAS  
Laurent GRIMAL  
Sandrine HEITZ-SPAHN  
Jordane JASNIEWSKI  
Lionel MUNIGLIA  
Béatrice SELLERON

## PTIGLOO

**Descriptif**

Donnez envie à vos enfants de consommer du lait avec Ptigloo, le goûter qui en contient 60 %. Ce goûter valorisant la filière laitière, ravira les papilles de vos petits grâce à l'association entre le croustillant d'un biscuit constitué de bananes et de flocons d'avoine et le fondant du cœur de lait entouré de chocolat. Nutriscore B, source de calcium et riche en vitamine D, ce goûter contribuant à la croissance osseuse de vos enfants se différencie des goûters laitiers habituellement disponibles au rayon frais qui sont trop riches en sucres et matières grasses. Sa forme en igloo et son packaging ludique animeront le goûter des petits. Notre entreprise, Alaiska, s'est engagée dans une démarche écoresponsable avec un emballage recyclable et une politique de réduction de l'émission de méthane. Ce produit qui se conserve au frais pendant 21 jours, se vend à un prix de 4,50 € pour une boîte contenant 5 sachets de 2 biscuits. Retrouvez Ptigloo au rayon frais dans votre grande surface !

**Catégorie**

Biscuit & gâteaux

**Étudiants**

Doria AMMOUCHE  
Justin ARNOULD  
Clémence BERTIN  
Kenza CEBE  
Isabel ESPALIU RIVERO  
Léa DE LA SEIGLIÈRE  
Camilo ORE  
Emeline TERRIER  
Antoine TOURNIER  
Gustave TOUZÉ

**Établissement**

[ENSAIA-UL](https://ensaia.univ-lorraine.fr)  
<https://ensaia.univ-lorraine.fr>  
[ENSAD](https://ensad-nancy.eu)  
<https://ensad-nancy.eu>  
[FMA-UHA](https://www.fma.uha.fr)  
<https://www.fma.uha.fr>  
[IAE Metz School of Management](https://www.fma.uha.fr)  
<https://iaemetz.univ-lorraine.fr/fr>

**Enseignants**

Lou DUMAS  
Laurent GRIMAL  
Sandrine HEITZ-SPAHN  
Christelle MATHE  
Lionel MUNIGLIA  
Béatrice SELLERON  
Catherine VIROT HUMEAU



## SAUCES PAPILLON

**Descriptif**

Papillon Foods vous propose une alternative aux sauces tomates ultra-transformées que vous pouvez trouver dans n'importe quel supermarché. La proposition est simple : des sauces artisanales pour féculents au rayon frais qui varient au fil des saisons. Notre objectif est de proposer des sauces sans traitements thermiques, conservées sous-vide. Ce qui permet de conserver toutes les vitamines contenues dans les légumes ainsi que leurs saveurs. En proposant des sauces plus goûteuses et nutritionnellement plus intéressantes, nous vous encourageons à augmenter vos apports en fibres et en vitamines pour une meilleure alimentation. Nos sauces, en plus d'être meilleures pour les consommateurs sont aussi plus vertes car faites à base de légumes locaux bio, déclassés et de saison. En favorisant les circuits-courts, nous limitons les surcoûts liés au transport et aux intermédiaires, ce qui nous permet de mieux rémunérer les agriculteurs. Enfin, nos emballages sont sans plastiques et recyclables à l'infini !

**Catégorie**

Sauce &amp; jus

**Étudiants**Margot NEVEU  
Mathis PELLERIN**Établissement**L'Institut Agro Montpellier  
<https://www.institut-agro-montpellier.fr>**Enseignants**

Bernard CUQ

## SO'FISH

**Descriptif**

Envie de faire manger du poisson à son enfant ? So'Fish vous propose une saucisse de la mer pour varier son alimentation. Car So'Fish c'est en effet un succédané de saucisse obtenu grâce à l'association du pouvoir texturant du collagène de l'esturgeon, de l'huile et de la capacité de rétention d'eau des fibres de blé. Et à cela vient s'ajouter le rôle gustatif du sel et de l'arôme fumé, lui donnant une texture ferme et un goût neutre. Il est conditionné sous vide, facile à préparer au micro-ondes ou à la poêle, et peut être conservé jusqu'à deux semaines. Riche en acides gras indispensables, il permet le développement du cerveau, du système immunitaire et de la rétine.

Il se distingue de ses concurrents par sa qualité nutritionnelle, avec son Nutriscore A et par sa démarche écoresponsable en valorisant un coproduit local : l'esturgeon, lui conférant un écoscore C. Le paquet de 4 sera disponible, dans un premier temps, à 4,22 euros dans les rayons produits transformés à base de poisson des Intermarché de la Nouvelle Aquitaine.

**Catégorie**

Plat cuisiné

**Étudiants**Solène BOUTRON  
Olfa HBAIEB  
Loïc LALANNE  
Anaëlle PANCHOUT  
Barthélémy TOUNKARA  
Marine TOURNAUX  
Valentine TRUFFAULT**Établissement**ENSCBP Bordeaux INP  
<https://enscbp.bordeaux-inp.fr/fr>**Enseignants**Thomas HABERSETZER  
Fernando LEAL CALDERON

## LA TRIBÛCHE

**Descriptif**

La Tribûche, ce sont des légumes et des légumineuses français à picorer, à tartiner et plus encore ! Déclinables selon vos envies, ces bûches triangulaires vous accompagnent dans votre quotidien simplement et sainement. Nutriscore A, 100% naturelles et sans additif, elles sont riches en fibres et protéines, et sources d'oméga-3. Leurs textures solides, et tartinables à froid, en font vos partenaires idéaux pour des apéritifs et des plats équilibrés, à picorer ou en tartines. Sa version chaude, en sauce, quant à elle, agrémente vos pâtes... Et bien plus encore !

La Tribûche représente une tribu de 3 membres à son actif : Charlotte la carotte, l'association surprenante entre la carotte et le cumin pour des saveurs intenses et gourmandes ; Octave la betterave, la rencontre pétillante et prononcée entre la betterave, le panais et le basilic, et, Juliette la courgette, la gamme estivale qui vous apportera de la fraîcheur avec le juste équilibre entre la courgette et la menthe.

Les 3 produits sont composés majoritairement de pois chiches et de légumes 100% français, à adapter en fonction des saisons et possèdent un Equo-index B. Vous pourrez les retrouver dans les rayons légumes frais transformés de Monoprix, Franprix et Biocoop au prix de 3,95€ la bûche de 200g.

**Catégorie**

Accompagnement  
Tartinable

**Étudiants**

Axelle CASSÉ  
Tiphaine CAZALI  
Rafaelle COHEN  
Joshua DURAND HOSNEDL  
Pauline EHANNO  
Margaux LIGNAU  
Eva SALGADO  
Leo TISSIER

**Établissement**

ONIRIS  
<https://www.oniris-nantes.fr>  
L'École de Design Nantes Atlantique  
<https://www.lecolededesign.com>

**Enseignants**

Oniris :  
Pascal BARILLOT  
Ibrahima BARRY  
Sibylle DUCHAINE  
Jean-Marc FERRANDI  
Carole PROST  
Samira ROUSSELIÈRE  
École de Design de Nantes :  
Elise HUNEAU  
Julia KUNKEL  
Marion LEFEUVRE  
Aude MESSAGER



## WAKE HOP !

**Descriptif**

Vous êtes à la recherche d'un petit-déjeuner sain et savoureux mais vous n'avez pas le temps de préparer quoi que ce soit ? Alors la gaufre surgelée Wake Hop ! est la réponse qui s'impose à vous. Combinant une pâte croustillante à faible indice glycémique avec un cœur bicouche aux fruits et au lait, elle laissera tout le monde, petits comme grands, en meilleure santé et rassasié. Elle est riche en fibres, source de protéines et possède un Nutriscore A. Ses ingrédients issus de l'Agriculture biologique sont sourcés localement.

Procurez-vous la gaufre dans les magasins bio ou les magasins spécialisés en surgelé et réchauffez-la en moins de 10 minutes dans le grille-pain, et Hop ! Elle est disponible dans son emballage de 5, ludique et pratique, pour moins de 7,02 €. Dégustez-la dans votre chaîne de café préférée, lors d'événements culturels, ou n'importe où en chemin, en deux saveurs équilibrés par la douceur du lait : l'acidulé des fruits rouges ou la fraîcheur de la rhubarbe.

**Catégorie**

Biscuit & gateaux  
Pain & viennoiserie  
Petit-déjeuner

**Étudiants**

Léonie CHALLANT  
Capucine GRANDSIR  
Juliette JOUSSET  
Amélie ROBERT  
Charlotte SOUPEZ  
Marine VIEGAS

**Établissement**

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

**Enseignants**

Nathalie DARENE  
Audrey DRELICH  
Mirian KUBO  
Claire ROSSI





## Nos partenaires

ECOTROPHELIA France est soutenu par plusieurs partenaires. Si certains viennent de nous rejoindre, d'autres nous maintiennent leur confiance depuis plusieurs années, assurant ainsi la pérennité du concours, tant sur le plan financier, qu'en termes de visibilité auprès du monde professionnel.



## ANIA

**L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)** rassemble 30 syndicats métiers et 17 associations régionales. L'ANIA représente les entreprises alimentaires françaises, grands leaders mondiaux, ETI et TPE-PME. L'ANIA met son expertise au service des entreprises afin de les accompagner vers une alimentation toujours plus saine, sûre, durable et accessible à tous.

### LES MISSIONS DE L'ANIA :

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

L'innovation et l'attractivité du secteur sont deux conditions nécessaires à la compétitivité des entreprises agroalimentaires et c'est à ce titre que l'ANIA soutient ecotrophe-lia. Ce concours cochant toutes les cases : créativité, formation, jeunesse, dynamisme et prospective.



## CTCPA

Le CTCPA est un centre technique de recherche et de prestation de service qui accompagne les entreprises alimentaires depuis 70 ans dans leurs démarches de développement de produits et procédés, préservation de la qualité et de la sécurité des aliments, performance environnementale et industrielle, emballages. Le CTCPA assure des prestations pour toutes les IAA (de la start-up au grand groupe) sur 7 sites en France (Avignon, Auch, Nantes, Amiens, Mont-de-Marsan, Dijon, Bourg), sous forme d'audits-conseils-études, analyses en laboratoires (microbiologie/biologie moléculaire, qualité nutritionnelle, emballages), essais et préséries en halles technologiques, évaluations de process et formations intra et interentreprises.

En tant que centre technique, le CTCPA délivre des outils innovants pour devenir acteur de la transition alimentaire sur l'ensemble du parcours produit : de la qualité organoleptique et nutritionnelle à la maîtrise de la consommation énergétique sur les lignes de production, en passant par les emballages ou encore l'optimisation des procédés de conservation. Avec l'appui des équipes du CTCPA, prenez pleinement part à un monde alimentaire sain et durable !

Le CTCPA réalise historiquement des missions de recherche collective et de support technico-réglementaires pour la profession conserve, déshydraté et légumes surgelés.  
<http://www.ctcpa.org/>

## Les établissements partenaires

### AgroParisTech

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

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

L'établissement forme des cadres, ingénieurs, docteurs et managers, dans le domaine du vivant et de l'environnement, en déployant un cursus ingénieur, une offre de master et une formation doctorale en partenariat avec de grandes universités françaises et étrangères, ainsi qu'une gamme de formation professionnelle continue. AgroParisTech se structure en 10 centres et campus en France dont 4 en Ile-de-France, 5 départements de formation et de recherche, 22 unités mixtes de recherche, une unité de recherche et développement, 1 ferme expérimentale, 2 halles technologiques, des tiers-lieux ouverts dits «InnLab» et compte plus de 2300 étudiants et 250 enseignants-chercheurs.

### AgroSup Dijon

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

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

### Avignon Université

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

Dans un environnement patrimonial remarquable au cœur de la Provence, Avignon Université a construit ses formations et sa recherche autour de deux axes identitaires : «Agro&Sciences», et «Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques». Aujourd'hui, ses deux Campus, Hannah Arendt et Jean-Henri Fabre, font la preuve que les deux axes identitaires sont les pierres angulaires d'un avenir crédible pour la Provence, pour sa jeunesse, pour le vivre ensemble.

L'histoire multiséculaire de notre Université débouche sur une recherche active et reconstruite, une formation solide et adaptée dans le but de forger des talents, d'accompagner des diplômés, de lancer des pépites. « Ne pas attendre l'avenir, le faire », telle est sa devise. Comptant 6 cursus Master Ingénierie (CMI) et bientôt 2 Ecoles Universitaires de Recherche, elle vise une excellence à la fois ancrée dans le territoire socio-économique et à visée internationale.

### Ecole de Biologie Industrielle

<https://ebi-edu.com/fr/>

L'EBI Cergy (95) est une école d'ingénieurs généraliste basée sur la transversalité et la coopération. Accréditée CTI, l'EBI forme des ingénieurs-managers en biologie à destination de 4 secteurs industriels : cosmétique, pharmaceutique, agroalimentaire et environnement. Quel que soit le diplôme - Bachelor Biotech Engineering (Bac+3) - Cycle prépa & Ingénieur (Bac+5) - Mastères spécialisés, il y a une pédagogie commune qui favorise l'émergence de projets innovants et l'entrepreneuriat en capitalisant sur l'acquisition de compétences techniques, de gestion de projet et de management. Sensibilisés à la notion de propriété industrielle, nos étudiants ont accès à 11 plateformes technologiques et bénéficient d'une pépinière d'incubation et d'un réseau de partenaires pour développer leurs projets. Plus spécifiquement pour l'agro-alimentaire, nos ingénieurs sont des experts capables de maîtriser la sécurité des aliments, investir dans le développement d'aliments santé, formuler de nouveaux produits prêts à consommer, compléter des gammes de produits à marque propre, analyser la robustesse des certifications obtenues par les fournisseurs tout au long des filières, optimiser les procédés de transformation des matières premières, etc.

### École de design Nantes

**Atlantique - Food Design Lab**

[www.lecolededesign.com](http://www.lecolededesign.com)

Le cycle master Food Design de l'École de design Nantes Atlantique forme des étudiants-designers à l'innovation alimentaire par le design. Durant 2 années, les jeunes designers s'intéressent au système de l'alimentation et à ses enjeux (désemballage, espèces invasives, influence climatique, gaspillage alimentaire, co-produit, précarité alimentaire, nouveaux comportements et services etc.) pour imaginer des expériences globales plus désirables pour demain. Écotrophélie est un programme unique et l'opportunité de faire équipe avec d'autres métiers de l'innovation et formaliser des solutions éco-innovantes abouties ensemble.

### ENSAIA

**École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - Université de Lorraine - Nancy**

<https://ensaia.univ-lorraine.fr/>

L'ENSAIA est une école d'ingénieur publique sous tutelle du Ministère ESRI, créée il y a plus de 50 ans. Elle propose à 500 élèves des formations de haut niveau en production, développement et innovation, de la production agricole à la transformation alimentaire via 3 diplômes d'ingénieur «Agronomie», «Industries Alimentaires» et «Production Agroalimentaire» (par apprentissage sur 3 ans).

Depuis plusieurs décennies, son champ de formation couvre aussi l'environnement pour/ par l'agronomie («Phytomining», Agriculture Urbaine, Agro-écologie, Agro-énergie...) et les biotechnologies non alimentaires : thérapeutiques (cellules souches), pharmaceutiques (anticorps, vaccins, antibiotiques) et cosmétiques (actifs biosourcés, formulation).

En conciliant Sciences, Technologies, Management et Ouvertures Culturelles et Internationales, l'Ecole de l'Innovation et de la Transition forme les cadres pleinement conscients des enjeux sociétaux du XXI<sup>ème</sup> siècle, pour une agriculture éco-responsable et une alimentation saine et durable.

### ENSCBP Bordeaux INP

**L'Institut Polytechnique de Bordeaux**  
**École Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique - Institut polytechnique de Bordeaux**

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

L'ENSCBP est l'une des 8 écoles de Bordeaux INP. L'ENSCBP délivre le titre d'ingénieur en Sciences et Techniques des Aliments, Chimie-Physique, et par apprentissage : Ingénierie des matériaux, Production en Agroalimentaire, Structures et Composites. Ces formations s'adosent à 8 laboratoires de recherche et à des structures de transfert de technologie, autour de la Chimie, Physique, Biologie et Alimentation.

L'ENSCBP propose à ses élèves de construire leur projet professionnel grâce à une formation ouverte à l'international, sur le monde de l'entreprise et de la recherche. La mise en œuvre de projets innovants, en particulier dans le domaine de l'agroalimentaire, est l'une des clés de son programme.

### ESA

**Ecole Supérieure d'Agricultures**

<http://www.groupe-esa.com/>

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

### ESIAB - UBO

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

<http://www.univ-brest.fr/esiab>

L'Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique est une école interne de l'Université de Bretagne

Occidentale, implantée sur deux sites des agglomérations de Brest (site de Plouzané) et de Quimper.

Sur son site de Plouzané, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Microbiologie et qualité», avec 5 options possibles en dernière année : Qualité des Aliments, Qualité en Santé, Qualité des Produits Cosmétiques et d'Hygiène, Marketing et Vente ou Recherche.

Sur son site de Quimper, l'ESIAB propose une formation d'Ingénieurs de spécialité «Agroalimentaire», par la voie de l'apprentissage ou sous statut étudiant, avec 2 options possibles en dernière année : Produits et Procédés en Industries Alimentaires ou Biotechnologies Marines. L'ESIAB répond aux besoins de la filière agroalimentaire, notamment en formant les futurs cadres dans les domaines de l'innovation procédés/produits, du management de la production, de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Située en Bretagne, première région agroalimentaire française, elle s'appuie sur un réseau dynamique de diplômés et d'entreprises partenaires des deux formations. Ouverte à l'international, l'ESIAB veille à développer les flux entrants et sortants en établissant des liens durables favorables aux échanges internationaux.

### ESIROI

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

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

L'ingénieur ESIROI spécialité Agroalimentaire possède des compétences managériales et scientifiques dans l'ingénierie des productions agroalimentaires et dans le contrôle de la qualité sanitaire des aliments notamment en zones tropicales. Il est capable d'intervenir à toutes les étapes de la chaîne de production et de prendre en compte les grands enjeux économiques, alimentaires et éthiques actuels dans son activité. La pédagogie de l'école se traduit par une forte interaction avec les entreprises sur des projets en formulation, dimensionnement et éco-innovation. Les élèves effectuent un semestre d'échange en 4<sup>ème</sup> ou 5<sup>ème</sup> année dans une école partenaire et peuvent prétendre à une double diplomation en Master d'Administration des Entreprises.

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

AgroParisTech  université PARIS-SACLAY 

 L'INSTITUT agro Dijon

 AVIGNON UNIVERSITÉ

 EBI

 L'ÉCOLE DE DESIGN Nantes Atlantique

 UNIVERSITÉ DE LORRAINE  ENSAIA

 BORDEAUX INP ENSCBP

 ESA

 ésiab

 ESIROI

**ESIX Normandie**  
**Département Agroalimentaire**

<http://esix.unicaen.fr/>

L'ESIX Normandie - École supérieure d'ingénieurs de l'université de Caen Normandie, propose trois diplômes d'ingénieurs, habilités par la Commission des Titres d'Ingénieurs, sur les sites de Caen et Cherbourg (Agroalimentaire, Génie des Systèmes Industriels, Mécatronique & Systèmes Embarqués).

La formation Ingénieur Agro-alimentaire de l'ESIX est généraliste et pluridisciplinaire et assure aux diplômés une intégration rapide et une adaptabilité aux secteurs industriels de l'agroalimentaire. Cette formation intègre les enjeux actuels de développement durable, de responsabilité éthique de l'entreprise ainsi que les nouvelles tendances alimentaires des consommateurs (flexitarisme, vegan...).

**ISARA**

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

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

L'ISARA exerce ses trois métiers (la formation, l'étude/expertise et la recherche appliquée) tout au long des filières de l'alimentation avec la volonté de promouvoir l'innovation et le développement au service des hommes et des territoires.

**ISEMA**

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

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

**L'Institut Agro Rennes Angers**

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

L'Institut Agro Rennes Angers, école interne de l'institut Agro, est implantée sur les sites de Rennes et Angers. Ancrée dans le premier bassin agricole, maritime et agroalimentaire d'Europe, l'école est reconnue historiquement pour ses formations et sa recherche dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement.

Formant près de 2000 ingénieurs, masters, et docteurs, l'école possède une solide expertise scientifique et est un acteur majeur des transitions des filières. Elle mène une recherche fondamentale et appliquée au domaine agroalimentaire et agricole, en lien avec l'INRAE. L'école contribue par ses formations, sa recherche et son appui à l'innovation, au rayonnement national et international du Grand Ouest à travers l'Institut Agro.

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

**L'Institut Agro Montpellier**

<https://www.institut-agro.fr/montpellier>

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

A Montpellier, plusieurs formations en agroalimentaire et agro-industrie sont ouvertes aux étudiants, notamment vers les filières alimentaires durables au Sud. L'école s'est dotée d'un AgroFablab en 2022 composé de 3 laboratoires d'expérimentation dont le MiamLab, un espace de création culinaire et de réflexion autour de l'alimentation durable. Cette cuisine expérimentale tournée vers les sciences des aliments et des procédés de fabrication dispose d'équipe-

ments semi-professionnels mis à la disposition des étudiants pour développer leur créativité et fabriquer les aliments de demain.

**JUNIA**

**Grande école d'ingénieurs**

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

JUNIA, école des transitions, contribue aux grands enjeux : nourrir la planète, développer la transformation numérique et industrielle, accélérer la transition énergétique et urbaine, renforcer les technologies de la santé et du bien-vivre. La grande école d'ingénieurs porte 7 cycles préparatoires, 3 programmes HEI, ISA et ISEN, des activités de recherche et des services aux entreprises. JUNIA compte 5 000 étudiants dont 530 apprentis et 450 collaborateurs.

Elle dispose de 3 campus : Lille, Bordeaux, Châteauroux. Reconnue par l'Etat sur ses missions d'enseignement supérieur, elle est labellisée EESPIG (établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général). Ses diplômes sont habilités par la CTI (commission des titres d'ingénieur). JUNIA est membre de l'Université catholique de Lille.

**ONIRIS**

<http://www.oniris-nantes.fr/>

Membre de la Conférences des Grandes Écoles, Oniris est une école vétérinaire et une école 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.

Dans le cadre d'un partenariat fort et unique et avec la même ambition de promouvoir l'entrepreneuriat et la compétitivité dans le secteur alimentaire, Oniris et l'École de design Nantes Atlantique tirent parti du potentiel de créativité des étudiants pour proposer des produits innovants présentés notamment dans le cadre du concours ECOTROPHÉLIA.

**POLYTECH Montpellier**

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

L'école Polytechnique Universitaire de Montpellier, POLYTECH Montpellier, créée il y a plus de 50 ans sous le nom de l'ISIM, fait partie du plus grand réseau d'écoles d'ingénieurs poly-

techniques des universités de France, le réseau POLYTECH, qui comprend 15 écoles formant chaque année 10 000 ingénieurs.

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

**Sup'Biotech**

**18/03**

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

Sup'Biotech est une école d'ingénieurs en Biotechnologies, agréée par la CTI, qui délivre une formation pluridisciplinaire en 5 ans ou en 3 ans par la voie de l'Apprentissage, bénéficiant du grade de Master. Sup'Biotech propose également une formation d'assistant ingénieur, en 3 ans, accessible directement après le Bac : le Bachelor en Biotechnologies.

Les étudiants bénéficient d'une pédagogie tournée vers le monde professionnel, le travail en équipe et l'international. Ils pourront soit effectuer les 5 années sur le Campus de Paris, soit réaliser leurs trois premières années sur le Campus de Lyon avant de rejoindre les étudiants parisiens.

Sup'Biotech Paris : 66, rue Guy Moquet - 94800 Villejuif

Sup'Biotech Lyon : 156 rue Paul Bert - 69003 Lyon

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

<http://www.fma.uha.fr>

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

Les enseignements dispensés par des inter-

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

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

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

**UTC**

**Université de Technologie de Compiègne**

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

Construite sur une pédagogie de l'autonomie et une recherche technologique interdisciplinaire orientée vers l'innovation, l'UTC forme des ingénieurs, masters et docteurs aptes à appréhender les interactions de la technologie avec l'homme et la société. Avec ses 8 laboratoires de recherche dont 3 CNRS et son ouverture internationale, l'UTC se positionne parmi les meilleurs écoles d'ingénieurs dans le monde. Par ses spécialités ingénieurs, ses masters et ses laboratoires, l'UTC forme à l'ensemble des métiers de l'agroalimentaire et de la valorisation des agroressources : de la production à la science des aliments. Les étudiants peuvent bénéficier d'un large choix de cours et de formations par projets leur permettant de créer un parcours sur mesure en lien avec leurs objectifs professionnels et ce également tout au long de leur vie professionnelle.





## ALIM50+ AG2R LA MONDIALE



ALIM50+ est une association regroupant 50 membres professionnels (Avril 2022) dont : syndicats ou associations professionnelles, pôle de compétitivité, institutions de recherche ou d'enseignement, industriels de l'alimentation, entreprises de la restauration sociale, distributeur, assureur et plateforme Internet. Sa vocation est « d'imaginer et accompagner le futur de l'alimentation des seniors », avec une approche préventive dès l'âge de 50 ans. Toutes les fonctions de l'entreprise sont concernées car l'enjeu est multidisciplinaire.

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

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

### Dans le cadre de ce Prix, AG2R LA MONDIALE revendique :

- La sensibilisation des futurs ingénieurs de l'Agroalimentaire à l'alimentation des seniors,
- Son engagement pour répondre à l'obligation de proposer des produits de qualité, sécurisés, bons pour la santé sans omettre le plaisir qu'ils procurent pour "bien vieillir"
- Le soutien au secteur agroalimentaire grâce à l'innovation, l'esprit d'entreprise, l'échange et le partage d'expériences entre étudiants, collectivités et entreprises privées.



## FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION ET LA SANTE

Le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) a pour objectif d'apporter aux consommateurs, ainsi qu'aux décideurs publics et privés, de la connaissance scientifique et des éclairages sur les relations complexes entre alimentation et santé. Ses interventions peuvent concerner toutes les dimensions de l'alimentation, notamment physiologiques, culturelles, sociologiques, psychologiques et affectives, économiques. Ses missions sont de mobiliser les acteurs concernés, publics et privés, sur un sujet qui intéresse chaque individu au quotidien, de structurer et clarifier le débat sur les multiples enjeux liés à l'alimentation ou encore de développer les connaissances et organiser la diffusion d'une information validée scientifiquement au grand public, aux relais d'opinion et aux décideurs.





## FRANCE FILIERE PECHE

France Filière Pêche est l'association à vocation interprofessionnelle qui réunit tous les maillons de la filière pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, enseignes et poissonneries). Ses missions s'articulent autour de quatre piliers : accompagnement de la recherche scientifique, transfert aux entreprises, structuration de la filière et valorisation.

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

Pour faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique, France Filière Pêche accompagne les démarches d'amélioration en termes de dépenses énergétiques des navires, mais aussi de sécurité, ergonomie et qualité du traitement des produits à bord. Elle accompagne également les initiatives interprofessionnelles sur des thématiques qualité, environnement ou encore de marchés.

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

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



## INTERBEV

INTERBEV, Interprofession de l'Élevage et des Viandes a pour mission de défendre et de valoriser les intérêts d'une Filière qui reste enracinée dans une production traditionnelle, familiale, avec des élevages à taille humaine, où les animaux paissent essentiellement à l'extérieur. Pour autant, elle se saisit pleinement de la question de l'avenir dans un contexte sociétal en pleine mutation. C'est pourquoi, nous avons mis en place notre "Pacte pour un engagement sociétal" : une démarche encadrée par la norme ISO 26000.

Appréciée pour ses qualités nutritives et gustatives, la viande a vu évoluer ses usages au fil des siècles, mais toujours en incluant une élaboration finale du plat à domicile pour une consommation collégiale. Aujourd'hui se développent de nouvelles formes de consommation : cuisine d'assemblage, plats préparés, consommation individualisée, consommation nomade... La viande doit s'y adapter, en proposant de nouvelles découpes, élaborations, présentations, commercialisations... Salades, sandwiches, bouchées, préparations, produit prêt à l'emploi, recettes exotiques... sont quelques-unes des pistes qu'il nous paraît intéressant d'explorer sans que cela soit limitatif. Du fait de son coût, la viande ne peut pas être considérée comme un ingrédient carné basique. Toute innovation doit donc conserver les qualités essentielles de la viande : tendreté, goût, plaisir, valeur nutritionnelle.

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

INTERBEV 207 rue de Bercy - TSA 21307 75564 PARIS CEDEX 12  
[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) - [www.la-viande.fr/](http://www.la-viande.fr/)





## INTERFEL

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentant les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, expédition, importation, introduction, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés) et restauration collective. Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique.

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

«La filière des fruits et légumes est une filière en plein développement. De nombreux défis, en lien avec les évolutions sociétales devront être relevés dans les années à venir.

Depuis 5 ans, le comportement alimentaire a pris un tournant avec notamment la mise en avant du végétal et de fortes attentes des consommateurs en termes de qualité nutritionnelle, gustative et de protection de l'environnement. Nous devons travailler sur les variétés afin que la consommation de fruits et légumes reste avant tout un plaisir. Travailler, par exemple, sur les goûts des fruits et le croquant des légumes est un enjeu important de notre filière. Répondre à une question de santé publique reste majeure et nous devons continuer de garantir des fruits et légumes frais pour tous !

Plus que jamais, l'innovation est au cœur de notre stratégie pour relever ces grands défis. Nous avons besoin de cette force créatrice, qu'est la jeunesse, pour inventer, imaginer pour favoriser l'accessibilité des fruits et légumes et notamment leur praticité. C'est tout naturellement et avec enthousiasme que l'interprofession des fruits et légumes frais soutient depuis de nombreuses années l'innovation alimentaire avec ECOTROPHELIA !"

**Laurent GRANDIN** Président d'INTERFEL



## TERRES UNIVIA

L'innovation est au cœur de l'ADN de l'interprofession. Depuis plusieurs années, Terres Univia s'investit pour soutenir les projets innovants dans l'objectif d'attirer les entrepreneurs vers le secteur des oléoprotéagineux, de faire découvrir aux consommateurs le potentiel et la richesse de ces graines et de leur permettre de participer à la transition agricole et alimentaire.

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

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

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

**Antoine HENRION**, Président de Terres Univia.  
<http://www.terresunivia.fr/>





## ADEPALE

L'ADEPALE est l'une des principales associations nationales de l'industrie alimentaire française. Elle est le porte-parole des PME et ETI alimentaires au travers de 6 syndicats membres dans les rayons épicerie (conserves, confitures, compotes, riz, légumes secs), frais (produits traiteur frais, végétaux 4<sup>ème</sup> gamme) et surgelé. Les 1 570 établissements de la branche implantés sur l'ensemble du territoire national représentent un CA de 16,5 milliards d'euros ainsi que 120 000 emplois directs et indirects.

Les adhérents membres des syndicats de l'ADEPALE, sont des entreprises alimentaires à taille humaine, dont les centres d'intérêt se trouvent en France. Riches des savoir-faire et de produits qui assurent l'alimentation quotidienne des Français, ces entreprises s'inscrivent dans le modèle alimentaire et la tradition gastronomique française. Fabricants de produits de marques nationales emblématiques et chères au cœur des consommateurs, elles fournissent également la grande distribution en produits à marques distributeurs (MDD).

Les entreprises membres de l'ADEPALE ont un ancrage territorial fort et maintiennent la vie dans de nombreux territoires, avec une responsabilité singulière à l'égard de leur personnel et des filières. Des liens de confiance étroits existent depuis longtemps déjà avec les agriculteurs et les pêcheurs, dont elles valorisent les matières premières pour fabriquer de bons produits, accessibles à tous, selon des recettes authentiques, innovantes et respectueuses des saisons. Ce sont des activateurs de filières agricoles qui sont engagées dans la transition agroécologique.

Parmi les principales missions de l'ADEPALE, figurent la promotion et la défense des intérêts collectifs des professions membres, ainsi que le soutien quotidien aux entreprises, par l'information et le conseil dans de nombreux domaines d'expertise.

Représentant d'entreprises dont les produits sont au cœur de l'alimentation quotidienne des Français, l'ADEPALE est heureuse de soutenir l'innovation alimentaire avec ECOTROPHELIA ! [www.adepale.org](http://www.adepale.org)



## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

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

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

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

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

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





## CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Le conseil départemental soutient le concours ECOTROPHELIA et les FID accueillis à Nancy grâce à l'ENSAIA.

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

Le défi d'une alimentation saine et responsable pour tous trouve un écho particulier en Meurthe-et-Moselle : ici, des réponses impulsées ou soutenues par le Département se construisent sur les territoires grâce à l'engagement de nombreux partenaires.

C'est par exemple le cas des programmes alimentaires du département de la restauration dans les demi-pensions des collèges, des actions conduites avec le secteur agricole pour développer les produits locaux, y compris en matière d'aide alimentaire.

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



## métropole GrandNancy LA MÉTROPOLE ET LA VILLE DE NANCY

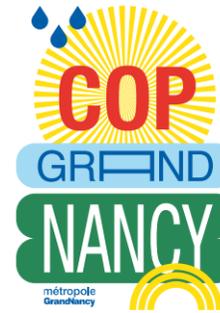
### Un riche patrimoine historique et culturel

Nancy est une ville riche en patrimoine, une ville chargée de plus de 1000 ans d'histoire.

ville de  
Nancy,

Ses trois célèbres places du XVIIIème siècle : la Place Stanislas, la Place d'Alliance et la Place Carrière sont d'ailleurs classées au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Ce somptueux ensemble de monuments édifiés par Stanislas Leszczyński, roi polonais et beau-père de Louis XV, a contribué à qualifier la ville de "Nancy la Royale".

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



### Nancy, un carrefour dynamique et international

Situés aux frontières du Luxembourg, de la Belgique et de l'Allemagne, Nancy et son territoire métropolitain sont ouverts sur l'international et fortement reliés à son environnement européen. En témoigne les nombreuses collaborations que Nancy mène avec ses villes jumelles et autres partenaires dans les domaines de l'éducation, de la culture et dans le cadre de stratégies économiques. Nancy, c'est aussi une incontestable ville étudiante et innovante. Chercheuses et chercheurs, étudiantes et étudiants constituent aujourd'hui la nouvelle matière grise de notre territoire, dans le digne prolongement de l'industrie minière qui jadis fut le moteur économique de la région.

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

### La COP territoriale de la Métropole du Grand Nancy est un espace d'échange et de dialogue pour constituer une communauté du territoire qui s'engage pour le climat.

Concrètement, la COP propose des temps d'échanges et des événements, un calendrier de rencontres au fil de l'année 2022 et au-delà pour permettre une sensibilisation aux enjeux du changement climatique et découvrir les leviers d'actions. Ces échanges permettent également d'enrichir le Plan Climat Air Énergie Territorial et de partager des actions à mettre en œuvre pour prémunir le territoire contre les vulnérabilités liées au changement climatique.



## Auchan | RETAIL AUCHAN RETAIL FRANCE

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

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

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

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

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

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

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

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



## COLIN INGRÉDIENTS

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

À un outil industriel performant et en constante évolution, vient s'ajouter une recherche permanente d'innovation et une qualité gustative des produits qui font la différence. Nos deux sites de production de 35 000 m<sup>2</sup> et le siège de l'entreprise sont basés en Alsace, berceau de l'entreprise. Aujourd'hui, Colin est un partenaire incontournable au niveau européen pour de nombreux industriels et professionnels de la restauration.

« Donner du sens à l'alimentation de demain, voici le défi à relever dès aujourd'hui.

L'avenir de nos enfants et celui de notre planète en dépendent.

Je félicite toutes les équipes qui sont allées aux bouts de leurs idées et je compte sur elles pour défendre des valeurs dont nous pouvons être fiers ! ».

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



## ST HUBERT

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

# LIVE

Le Laboratoire de l'innovation  
Agroalimentaire

## Contact

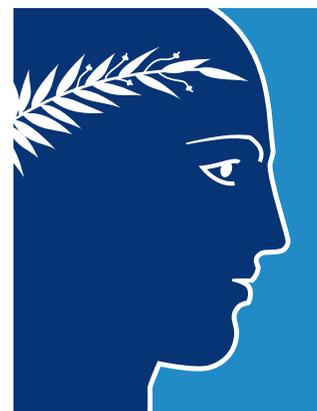
Pour tout renseignement

## Comité d'organisation ECOTROPHELIA

AgroParisTech  
Campus Agro Paris Saclay  
22 place de l'agronomie  
91120 PALAISEAU

🌐 : [fr.ecotrophelia.org](http://fr.ecotrophelia.org)  
✉ : [contact@ecotrophelia.fr](mailto:contact@ecotrophelia.fr)

ISSN 2739-1167 (en ligne)  
ISSN 2729-109X (imprimé)  
Directeur de publication : Gilles TRYSTRAM  
Photographie : © Philippe Montigny / Adobe / Tous droits réservés  
Impression : Shareprint  
Tirage : 1000 exemplaires



ECOTROPHELIA  
FRANCE



ADEPALE  
Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés

