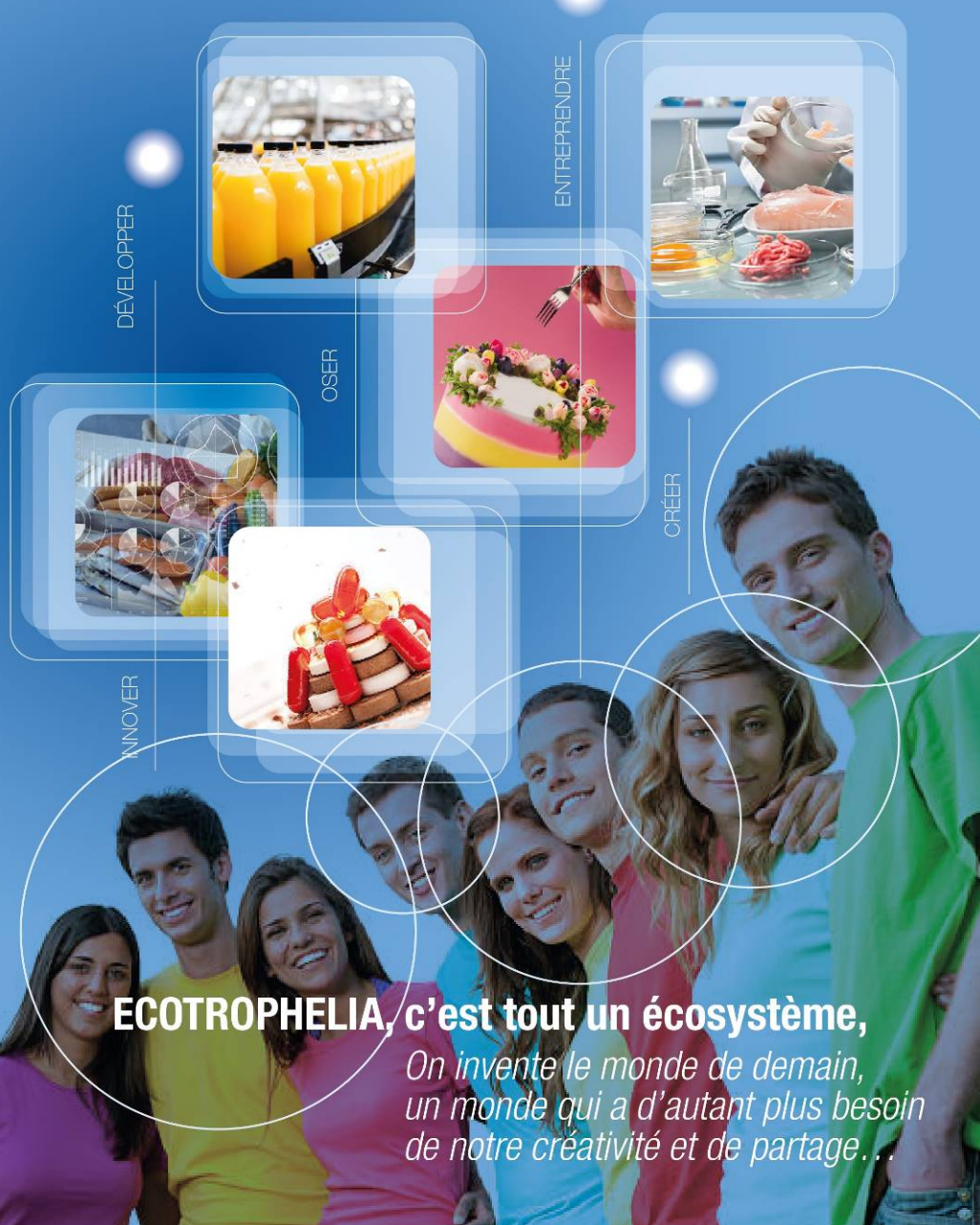




# ECOTROPHELIA FRANCE

## DOSSIER DE PRESSE

**ECOTROPHELIA,  
Le laboratoire de l'innovation alimentaire – 22<sup>ème</sup> édition  
NANCY, du 21 au 24 juin 2021**



## Sommaire

Accueil presse ECOTROPHELIA France	Page 3
ECOTROPHELIA, le plus grand concours d'innovation alimentaire destiné au monde universitaire	Page 4
Créativité, partage et passion : le futur de l'innovation continue de s'écrire à Nancy en 2021 et 2022	Page 5
Edition 2021 : 22 projets d'innovation alimentaire portés par 23 établissements de l'enseignement supérieur français	Page 8
Un jury national composé de professionnels reconnus et d'experts	Page 10
ECOTROPHELIA, laboratoire d'innovation et de progrès au service des filières, des industriels et de l'entrepreneuriat	
L'exemple Lady Culottée, toujours aussi culottée - Avec les seniors pour cible, POFiné avait vu juste ! La belle histoire des Déchênés continue !	Page 11
Des partenaires historiques qui ont fait le succès du concours et de nouveaux afin d'élargir la réflexion sur l'alimentation de demain à d'autres publics et tous les domaines	Page 12
Food Hackathon ECOTROPHELIA 2021, revisiter les métiers et les produits des filières	Page 15



## ACCUEIL PRESSE ECOTROPHELIA France

Du 21 au 24 juin 2021 à Nancy

L'accueil des journalistes lors des épreuves finales d'ECOTROPHELIA France 2021 respecte le protocole sanitaire mis en place par l'organisation afin de prévenir la propagation de la Covid-19. Nous vous demandons de bien vouloir prendre en compte les consignes et informations suivantes :

### En participant à l'événement, chacun s'engage à respecter les mesures mises en place :

- Port du masque obligatoire
- Respect des gestes barrières en vigueur sur le site
- Respect des règles en matière de circulation et de distanciation
- Alerter en cas de suspicion Covid-19.

### L'organisation d'ECOTROPHELIA 2021 est en cohérence avec le référentiel sanitaire :

- Merci de nous informer au préalable du nom du/des journalistes qui se rendront sur place.
- La cérémonie d'accueil
- Les stands sont espacés et répartis sur les
- L'organisation des soutenances devant les jurys est adaptée : les sièges sont éloignés pour respecter la distanciation des membres du jury, l'ordre de passage des équipes est adapté pour augmenter le temps disponible entre deux équipes et permettre le nettoyage des équipements.
- Durant les présentations, seuls les étudiants qui prennent la parole sont autorisés à enlever leur masque durant leur intervention, en respectant la distanciation. La présence de l'équipe pédagogique est limitée à deux personnes par équipe.
- Pour la dégustation pendant le Jury innovation fruits et légumes et le Jury national, les étudiants ne sont pas autorisés à assurer le service des produits (il sera assuré par l'organisation), et l'usage de la vaisselle jetable sera privilégié.
- L'organisation de l'épreuve "Mon produit en 120 secondes" mercredi 23 juin après-midi est adaptée.
- Lors de la dégustation sur stand, seules deux personnes sont autorisées à déguster simultanément.
- L'invitation à la sélection du Prix Coup de cœur du public est limitée est réservée à un nombre limité de professionnels.
- Le protocole pour la cérémonie de proclamation du palmarès est adaptée : la cérémonie se tiendra dans la salle de l'Opéra de Lorraine ; le placement dans la salle s'effectuera par équipe.

Nous tenons à la disposition de la presse des photos HD et libres de droit des produits et des équipes.

### Contacts ECOTROPHELIA :

ECOTROPHELIA - Site Chabran – 1 avenue Saint-Jean – 84000 AVIGNON – France

Dominique LADEVEZE

Tel : 06 22 44 81 91

[dominique.ladeveze@ecotrophelia.org](mailto:dominique.ladeveze@ecotrophelia.org)

**Contact Presse : Maryse MASSE**

Tél. : 06 22 468 468

[maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com)

[www.ecotrophelia.org](http://www.ecotrophelia.org)



**ECOTROPHELIA**  
FRANCE



## ECOTROPHELIA : le plus grand concours d'innovation alimentaire destiné au monde universitaire

**Depuis plus de 20 ans, ECOTROPHELIA, est le premier concours français et européen d'innovation alimentaire. Dans le cadre d'un concours annuel, les étudiants de l'enseignement supérieur français préparent l'alimentation de demain.**

L'innovation est au cœur des défis de l'industrie alimentaire européenne ! Qu'elles soient françaises ou européennes, les entreprises du secteur agroalimentaire sont toutes confrontées au défi de l'innovation pour continuer à créer de la valeur sur des marchés matures comme le sont la plupart des marchés européens, tout en étant capable de se positionner sur les marchés en développement pour y trouver des relais de croissance.

La capacité à innover dans un environnement international n'est plus une option, c'est une obligation !

Pour accroître leur compétitivité, les entreprises agroalimentaires ont besoin de cadres capables d'innover. Cette innovation ne peut être efficacement réalisée qu'en intégrant la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments de mix commercial, business plan, etc...). Ainsi, depuis plus de 20 ans, les futurs cadres sont formés à l'innovation alimentaire à travers la participation à ECOTROPHELIA, premier concours français et européen d'innovation alimentaire.

**ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de créativité et de partage.**

Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et en Europe, porteur de programmes français et européens de formation à l'innovation, organisateur

des concours étudiants ECOTROPHELIA France et Europe... le réseau ECOTROPHELIA mobilise avec succès depuis plus de 20 ans les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.

Cette marque est une plateforme en matière de sources d'innovations et d'inspirations pour l'industrie alimentaire. Elle permet de capitaliser sur une créativité sans limite et l'énergie de nos étudiants les plus brillants et les plus entreprenants, soutenus par les meilleures Universités et Grandes Ecoles.

Ce qui caractérise les participants au concours ECOTROPHELIA c'est un engouement impressionnant, une envie débordante et communicante d'inventer, une soif et une obstination qui balaient tous les obstacles qui se sont dressés devant eux au cours des derniers mois ! Cette nouvelle jeune génération se projette clairement dans le nouveau monde, en cassant les codes, en inventant des produits ayant une vraie identité, en mélangeant des saveurs inattendues, en résolvant des problématiques qui se posent à tout le secteur agroalimentaire.

« C'est là toute la philosophie d'ECOTROPHELIA 2021 », explique Dominique Ladevèze. **Concocter l'assiette de demain, plus responsable - dans tous les sens du terme - et toujours plus innovante.**

**L'édition 2021 d'ECOTROPHELIA, qui se déroulera pour la première fois à Nancy, aura pour thème : Une nourriture saine, nappée de plaisirs, et qui reste abordable...**



**ECOTROPHELIA**  
FRANCE



## Créativité, partage et passion : le futur de l'innovation continue de s'écrire à Nancy en 2021 et 2022



### Un nouveau lieu : Nancy,

#### Choisi par le réseau ECOTROPHELIA, en coordination avec AgroParisTech Innovation.

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

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

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

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

### École de l'Innovation et de la Transition, l'ENSAIA

a pour ambition de former des ingénieurs œuvrant pour la production d'une alimentation sûre, de qualité, en quantité suffisante, produite dans des conditions durables sur les plans économique, social, et environnemental. Ces nouvelles générations d'ingénieurs seront capables de développer des filières de productions et de transformation alliant performance économique et sociale, aptes à relever le double défi de la compétitivité, par l'innovation, et les transitions agroécologique, agroalimentaire et agroénergétique.

École à Vivre, l'ENSAIA se caractérise aussi par une vie étudiante dense et riche. L'école accompagne et valorise l'engagement, l'esprit d'initiative et le sens des responsabilités de ses élèves.

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

**Guido RYCHEN, Directeur ENSAIA**

### Faire dialoguer les Savoirs, c'est Innover

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

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



## Lorraine INP, premier pôle de formation d'ingénieurs en France

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

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

Lorraine INP travaille au service du monde socio-économique pour anticiper les innovations technologiques nécessaires au développement des



**LORRAINE INP**  
les talents se lèvent à l'Est

« Les élèves-ingénieurs de nos écoles seront demain, celles et ceux qui vivront, travailleront, prendront des responsabilités et décideront dans un monde largement plus complexe qu'aujourd'hui. Ils en ont conscience. C'est leur créativité, leur enthousiasme, leur réalisme face aux enjeux de notre planète qui seront la réponse adaptée au contexte.

« Les épreuves finales d'ECOTROPHELIA, organisées par l'ENSAIA, s'inscrivent dans cette démarche et cette noble cause : Nourrir l'humanité. », **Pascal TRIBOULOT, Directeur de Lorraine INP**

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

**Le Conseil départemental** soutient la semaine de la FoodTech et le concours ECOTROPHELIA organisés à Nancy grâce à l'ENSAIA.

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

Le défi d'une alimentation pour toutes et, saine et responsable, trouve un écho particulier en Meurthe-et-Moselle : ici, des réponses impulsées ou soutenues par le

Département se construisent sur les territoires grâce à l'engagement de nombreux partenaires.

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

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

### La Métropole et de la Ville de Nancy, un riche patrimoine historique et culturel

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

Ses trois célèbres places du 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 Leszczynski, roi polonais et beau-père de Louis XV, a contribué à qualifier la ville de "Nancy la Royale".

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

**Nancy, un carrefour dynamique et international**

Situés aux frontières du Luxembourg, de la Belgique et de l'Allemagne, Nancy et son territoire métropolitain sont ouverts sur l'international et **fortement reliés à son environnement européen.** En témoigne les nombreuses collaborations que Nancy mène avec ses villes jumelles et

autres partenaires dans les domaines de l'éducation, de la culture et dans le cadre de stratégies économiques.

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

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

## 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.

## Colin Ingrédients est le spécialiste des ingrédients pour l'industrie agroalimentaire.

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

À un outil industriel performant et en constante évolution, vient s'ajouter une recherche permanente d'innovation et une qualité gustative des produits qui font la différence. Nos deux sites de production de 35 000 m² et le siège de l'entreprise sont basés en Alsace, berceau de l'entreprise. Aujourd'hui,

Colin est un partenaire incontournable au niveau européen pour de nombreux industriels et professionnels de la restauration.

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

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

## Vegafruits, coopérative fruitière basé à côté de Nancy, a toujours eu à cœur de mettre en avant les Mirabelles de Lorraine à travers sa production et ses projets.

Des vergers jusqu'aux ateliers de transformation, tout est pensé pour répondre à la spécificité de notre terroir et de son environnement. Au sein de la filière Mirabelle de Lorraine, Vegafruits a su développer des nouveaux produits pour répondre toujours mieux à l'évolution de la consommation et mettre en lumière le fruit emblématique de notre région : fruits frais, surgélation, purées de fruits, compotes en gourde, séchage, jus ou encore fruits lyophilisés, tout est bon pour satisfaire les amoureux de la mirabelle. Enrichie par sa filiale, Les Fous de Terroirs, la filière s'investit de

façon marquée dans la vie économique locale en mettant en avant les enjeux des circuits courts et la richesse des produits de qualité attachés à leur territoire.

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

**Arnaud COLIN, Directeur Adjoint**

## Nestlé's Research & Development (R&D) organization

is the largest in the food and beverage industry, with around 4,000 employees working at 23 locations worldwide. It is committed to developing innovative products and services that provide nutrition and health for people and pets

everywhere, across all their life stages, in a way that's good for the planet. In 2020, Nestlé invested about CHF 1.6 billion in R&D.

## IAR est le Pôle de la Bioéconomie français de référence, en Europe et à l'international.

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

accompagné plus de 350 projets pour un investissement total sur les territoires de plus de 2,2 milliards d'euros.

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

## Edition 2021 : 22 projets d'innovation alimentaire portés par 23 établissements de l'enseignement supérieur français

**Le Comité de pré-sélection d'ECOTROPHELIA France a validé la candidature de 22 projets d'innovation alimentaire portés par 23 établissements de l'enseignement supérieur français : un record de participation.**

ECOTROPHELIA s'inscrit depuis 22 ans dans le paysage agroalimentaire français comme une référence de l'enseignement à l'innovation. Avec 23 établissements d'enseignement supérieur, les grandes écoles et les universités n'ont jamais été aussi nombreuses à participer au concours national !

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Institut Agro AGROCAMPUS Ouest</li> <li>• AgroParisTech</li> <li>• AGROSUP Dijon</li> <li>• Avignon Université</li> <li>• Ecole de Biologie Industrielle - Cergy</li> <li>• ENSAIA - Université de Lorraine</li> <li>• FMA, Faculté de Marketing et d'Agrosciences Université de Haute Alsace</li> <li>• ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy</li> <li>• IAE Metz School of Management</li> <li>• ENSCBP Bordeaux INP</li> <li>• Ecole Supérieure d'Agricultures - Angers</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESIROI - Université de La Réunion</li> <li>• ESIX Normandie</li> <li>• ISARA Lyon</li> <li>• IUT Lyon 1 – Université de Lyon</li> <li>• JUNIA – ISA</li> <li>• ONIRIS Nantes-</li> <li>• L'École de Design Nantes Atlantique</li> <li>• L'institut Agro Montpellier SupAgro</li> <li>• POLYTECH Montpellier - Université de Montpellier</li> <li>• EI PURPAN – Toulouse</li> <li>• Sup'Biotech</li> <li>• E-artsup</li> </ul> |
|--|--|

### **Millésime 2021 : les tendances de l'innovation alimentaire !**

On y trouve des viandes (peu valorisées et/ou travaillées différemment), des abats, des produits de la pêche française, des préparations à base de légumes et légumineuses, des innovations pour les enfants ou pour les seniors...

Avec pour ligne directrice la volonté de conjuguer **gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel**, en un mot "**se faire plaisir en mangeant sain et écoresponsable**". Ainsi qu'une réflexion

autour des **emballages** afin qu'ils soient les plus respectueux possibles de l'environnement.

ECOTROPHELIA est une vraie référence de l'enseignement à l'innovation et les acteurs de l'agroalimentaire, de même que les filières alimentaires, le savent et c'est pourquoi ils sont impliqués très activement dans ce concours qui permet aux nouvelles générations de plonger dans le grand bain, main dans la main avec les professionnels.

## 22 projets sélectionnés : quelle sera la meilleure innovation alimentaire 2021 ?

Les étudiants ont fait preuve d'inventivité en respectant un cahier des charges précis (sur les saveurs, l'impact nutritionnel, l'impact sur l'environnement).

### Les As Normands

#### ESIX Normandie

Plat cuisiné - produit carné - Les As, le plat parfait de viande et de légumes du terroir alliant transparence, durabilité & santé !

### Les Audacieux)

**ENSAIA**, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, **Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences**, **Université de Haute Alsace - ENSAD**, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy - **IAE Metz School of Management**

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

### Les Barr'oudeurs

**ENSAIA**, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, **Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences**, **Université de Haute Alsace - ENSAD**, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy - **IAE Metz School of Management**

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

### Beefore par Meat & Meet

**POLYTECH Montpellier – Université de Montpellier**

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

### Broomie

**ENSCBP Bordeaux INP**

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

### Butternot

**Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA**, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, **Université de Lorraine - ENSAD**, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy

Aide culinaire - Beurre & margarines - Tartinable - Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations

### Crispy MEat

**Avignon Université**

Accompagnement - Produit carné - Des chips de viande aux saveurs de nos régions.

### D'Roll présenté par Les Globe-Croqueurs

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

**L'École de Design Nantes Atlantique**

Alicament - Biscuit & gâteaux - Petit déjeuner - D'Roll est une collation saine et gourmande prévenant les symptômes de la cinétose chez l'enfant.

### ET HOP!

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

**L'École de Design Nantes Atlantique**

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

### Hémisfer

**L'Institut Agro|Agrocampus Ouest**

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

### Inago!

**El Purpan**

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

### Lég'Gloutons

**Sup'Biotech et e-artsup**

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

### Légum'envie

**ISARA**

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

### Maca'chick

**IUT Lyon 1**

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

### Les Marins Farceurs

**AgroParisTech**

Aide culinaire - Plat cuisiné - Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.

### Mon VGtal

**L'institut Agro | Montpellier SupAgro**

Dessert - Goûter - Snack sucré - Petit déjeuner - Mon VGtal, le muffin Vivant & Gourmand, 100% végétal, au cœur onctueux de tournesol lacto-fermenté !

### Les Pépites Oubliées

**AgroSup Dijon**

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

### Piantaggine

**Ecole de Biologie Industrielle**

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

### Les P'tits sarrasins farcis

**Ecole Supérieure d'Agricultures - Angers**

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

### Lunch box Souprenante

**JUNIA - ISA**

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

### Trips&Chips

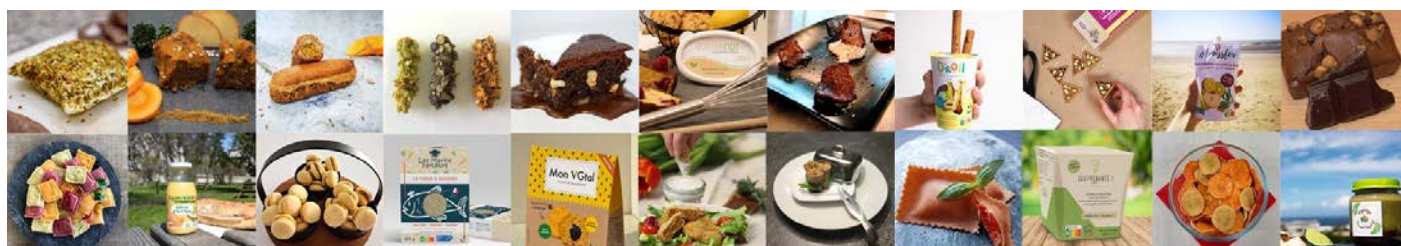
**L'Institut Agro | Montpellier SupAgro**

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

### Végiringa

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

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



## Un jury national Composé de professionnels reconnus et experts

Les équipes étudiantes et les enseignants chercheurs se retrouveront du 22 au 24 juin à Nancy pour les épreuves finales devant un jury national composé de professionnels experts du secteur de l'alimentation qui sera présidé par Christine Cherbut, déléguée du Président Directeur Général de l'INRAE (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

### Les membres du jury national ECOTROPHELIA France 2021

#### **Corinne AUBRY-LECOMTE**

Directrice Innovation, Qualité, Pôle Industriel, Relations PME  
– AMC - Groupe Casino

#### **David BLOCH**

Directeur de Marcel Muller  
Vice-Président Interbev Grand Est

#### **Nicolas BONNETOT**

Directeur des produits frais – Groupe AUCHAN Retail  
France

#### **Sophie BOUGEL**

Administratrice du CIL Grand Est – Bourgogne  
Franche-Comté pour le compte de la FNIL

#### **Catherine CHAPALAIN**

Directeur Général - ANIA, Association Nationale des  
Industries Alimentaires

#### **Laurent COUSIN**

Directeur Groupe Recherche & Développement, SODEXO

#### **Philippe GOETZMANN**

Expert consommation

#### **François GUILLON**

Président d'ALIM 50+

#### **Antoine HENRION**

Président de Terres Univia

#### **Benjamin MONTLAHUC**

Directeur Général AGIS – Groupe LDC

#### **Daniel NAIRAUD**

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

#### **Justine PETIT**

Co-fondatrice Lady culottée

#### **Jean SALES**

Représentant d'Interfel, Association interprofessionnelle des  
Fruits et Légumes Frais  
Président d'honneur de Légumes de France

#### **Joanna SOARES**

Chef de service Dysphagie – NUTRISSENS

#### **Xavier TERLET**

Directeur Général Protéines XTC

#### **Laurent VICHARD**

Directeur Marée Carrefour, Vice-Président de l'association  
France Filière Pêche

#### **Françoise GORGA**

Présidente du Jury technique - Directeur Recherche&Innovation –  
ANIA



### Plus de 30 000 € de dotation

Le palmarès ECOTROPHELIA France s'enrichit en 2021 de quatre nouvelles distinctions, pour un total de treize prix et mentions qui seront remis pour stimuler l'imagination éco-innovante et saluer l'excellence de ces projets d'avenir.

### 9 trophées

- ECOTROPHELIA France d'Or - 5 000€
- ECOTROPHELIA France d'Argent - 2 500€
- ECOTROPHELIA France de Bronze - 1 500€
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Viandes - 4 000€
- ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la Pêche française - 4 000€
- [ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses - 4 000€ \(nouveau !\)](#)
- [ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors - 4 000€ \(nouveau !\)](#)
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition - 1 000€

La remise des Trophées est une étape incontournable et attendue du concours. Personnalisés avec le profil ECOTROPHELIA représentant l'identité du concours depuis l'origine, les Trophées français 2021 sont réalisés par L'ENSTIB, École Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois d'Épinal. Les lauréats recevront ainsi des Trophées en bois, "Made in Vosges" réalisés par Julien Lallemand. Ces trophées modernes et éco-conçus valorisent le bois comme matière première et le savoir-faire d'une école assez unique en son genre et qui "envoie du bois" !

### 3 mentions spéciales et un prix

- [Mention spéciale "France, Terre de lait" - 1 500€ \(nouveau !\)](#)
- [Mention spéciale "Le groupe Casino soutient la transition alimentaire" - 1 500€ \(nouveau !\)](#)
- Prix Coup de cœur du public - 500€
- Mention spéciale "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA" - Mon produit en 120 secondes (sans dotation financière).

## ECOTROPHELIA, laboratoire d'innovation et de progrès au service des filières, des industriels et de l'entrepreneuriat

ECOTROPHELIA permet aux étudiants de se confronter aux réalités de leurs futurs marchés et au monde de l'entrepreneuriat, avec un véritable potentiel de débouchés. Voici quelques témoignages issus des concours 2019 et 2020.

### L'exemple Lady Culottée, Toujours aussi culottée



C'était en 2019. Clarisse Meslier et Justine Petit, toutes deux issues de l'ONIRIS, faisaient partie d'une équipe de 6 personnes qui participait au concours ECOTROPHELIA. Avec un projet pour le moins original. Et pourtant à la fois utile et dans l'air du temps. « On s'est vraiment demandé pourquoi personne n'y avait pas pensé plus tôt », souligne Clarisse avec un brin de malice. Il est vrai qu'avec le recul l'innovation de Lady Culottée sonne comme une évidence, en comblant un grand vide. L'idée ? Un produit alimentaire qui accompagne les femmes pendant leurs périodes de menstruation.

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

faire quelque chose dans ce domaine pour aider les femmes à traverser cette période plus facilement. »

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

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

### Avec les seniors pour cible, POFiné avait vu juste !

C'était il y a déjà un an. À l'époque, l'épidémie de covid 19 touchait la France depuis quelques semaines à peine, et les pouvoirs publics et les médias se préoccupaient enfin du sort des seniors. De nos



ainés. Mais l'équipe de POFiné avait déjà, elle, dans ses cartons, une idée très originale : un dessert adapté aux seniors résidant en maison de retraite ou en EHPAD, à consommer en fin de repas ou en en-cas.

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

« Mais nous avons aussi mené une enquête auprès d'une équipe médicale composée essentiellement de diététiciens et de gériatres, pour concevoir avec eux un produit vraiment complet, qui apporte également du plaisir dans l'alimentation saine des seniors. » Le fait est que POFiné cible davantage l'apport en protéines sur la

conception du produit. De plus, POFiné contribue à l'apport en oméga 3 (pour aider à lutter contre les troubles cognitifs), et en fibres (qui contribuent au bon fonctionnement du système digestif).

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

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

### La belle histoire des Déchénés continue !

Tout est parti d'une idée simple comme bonjour. Un membre de l'équipe avait un chêne dans le jardin de ses parents et plein de glands sur le tapis d'herbe, au début de l'automne, quand ceux-ci commencent à tomber. « Pourquoi ne nourrit-on plus que les cochons avec, alors que depuis la nuit des temps, le gland est un produit essentiel de l'alimentation des hommes ? Voilà ce qu'on s'est demandé, explique Julien Magdelenat. Et puis en faisant quelques recherches, on a compris que l'agriculture intensive, qui a permis la production d'énormes quantités de blé dans des zones concentrées et faciles d'accès, avait rendu le ramassage de glands en forêts complètement dépassé ».

Dommage, parce que le gland est consommé depuis les Croc's-Magnons (d'où le nom du plat). Après quelques recherches supplémentaires, l'équipe découvre tous les bienfaits du gland en matière de composition nutritionnelle, mais aussi plein de recettes millénaires, qui pourraient être réinventées, ou qui pourraient

inspirer de nouvelles recettes. Le gland ne serait-il pas un produit miracle ? Matière première disponible en grande quantité et gratuitement, aliment bénéfique pour la santé, possibilité de le consommer sous de multiples formes (farines, gelée, en substitut de café, etc.)... très vite, Les Déchénés sentent qu'ils tiennent là une idée très originale. L'idée qui va faire mouche.

Restait à créer une recette unique « en travaillant la matière ancestrale, tout en l'inscrivant dans les tendances actuelles, expliquent Marion Rebert et Clarice Noly. Nous devions aussi élaborer un projet qui respecte le cahier des charges d'ECOTROPHELIA », le plus grand concours de l'agroalimentaire destiné au monde universitaire. Issus d'ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique, mais aussi de l'École de design Nantes Atlantique, Les Déchénés imaginent alors un plat original composé de 4 boulettes farcies et d'une sauce persil. Riches en fibres, sans gluten, riches en légumes

et contenant des chutes de filetage de lieu noir, comme source protéique, les Croc's-Magnons apportent tous les macronutriments nécessaires pour un plat. Avant de passer devant le jury, l'équipe avait pensé à tout. Par exemple, comment récupérer ces glands ? « Nous avons de sérieuses pistes pour les techniques de récolte. À terme, et sans trop dévoiler notre projet, nous voulons créer la filière gland en France », souligne Julien Magdelenat. Le gland pourrait-il donc bientôt débarquer dans les commerces alimentaires ? « Dans certaines régions, le gland, c'était jusqu'à 30% du régime alimentaire ! » Si aujourd'hui, il a complètement disparu du paysage, l'initiative des Croc's-Magnons pourrait bien changer la donne, grâce au tremplin ECOTROPHELIA.

« Ce concours nous a demandé beaucoup d'énergie, et nous avons connu beaucoup de montées d'adrénaline, avant, pendant et même après les présentations, dans l'attente du résultat final », se souvient Marion Rebert. A l'arrivée, l'équipe décroche le premier prix, avec à la clé une belle visibilité auprès des professionnels et des médias. « Ça a été une grande expérience pour nous, en matière de travail collectif, mais aussi en termes d'éveil intellectuel, car nous avons dû penser et travailler tous les aspects du projet, abonde Clarice Noloy. Aujourd'hui, l'aventure continue de plus belle, mais chut, il ne faudrait pas trop en dire, secret professionnel oblige !



**Des partenaires historiques qui ont fait le succès du concours et de nouveaux afin d'élargir la réflexion sur l'alimentation de demain à d'autres publics et tous les domaines.**



ECOTROPHELIA constitue un vivier de ressources humaines et d'innovations pour les professionnels de l'alimentation.

#### **ALIM 50+ est une association regroupant 44 membres professionnels**

(février 2021) dont : syndicats ou associations professionnelles, pôle de compétitivité, institutions de recherche ou d'enseignement, industriels de l'alimentation, entreprises de la restauration sociale, distributeur, assureur et plateforme Internet.

Sa vocation est "d'imaginer et accompagner le futur de l'alimentation des seniors", avec une approche préventive dès l'âge de 50 ans. Toutes les fonctions de l'entreprise sont concernées car l'enjeu est multidisciplinaire.

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

- Information (voir : onglets publics et privés du site web et réseaux sociaux),

- Echanges et débats (webinaires, groupe de réflexion et de travail),
- Promotion d'études et de recherches,
- Influence et prises de position,
- Plateforme de services au service de ses adhérents.

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

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

#### **Créé en 2011, le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS)**

a pour objectif d'apporter aux consommateurs, ainsi qu'aux décideurs publics et privés, de la connaissance scientifique et des éclairages sur les relations complexes entre alimentation et santé.

Ses interventions peuvent concerner toutes les dimensions de l'alimentation, notamment physiologiques, culturelles, sociologiques, psychologiques et affectives, économiques.

Ses missions sont de mobiliser les acteurs concernés, publics et privés, sur un sujet qui intéresse chaque individu au quotidien, de structurer et clarifier le débat sur les multiples enjeux liés à

l'alimentation ou encore de développer les connaissances et organiser la diffusion d'une information validée scientifiquement au grand public, aux relais d'opinion et aux décideurs.

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

[www.alimentation-sante.org](http://www.alimentation-sante.org)

#### **France Filière Pêche est l'association à vocation interprofessionnelle qui réunit tous les maillons de la filière pêche française**

(pêcheurs, mareyeurs, grossistes, enseignes et poissonneries). Ses missions s'articulent autour de quatre piliers : accompagnement de la recherche scientifique, transfert aux entreprises, structuration de la filière et valorisation.

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

Pour faire progresser la filière d'un point de vue technique, économique et écologique, France Filière Pêche accompagne les démarches d'amélioration en termes de dépenses énergétiques des

navires, mais aussi de sécurité, ergonomie et qualité du traitement des produits à bord. Elle accompagne également les initiatives interprofessionnelles sur des thématiques qualité, environnement ou encore de marchés.

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

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

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

## **INTERBEV, Interprofession de l'Elevage et des Viandes a pour mission de défendre et de valoriser les intérêts d'une Filière qui reste enracinée dans une production traditionnelle, familiale, avec des élevages à taille humaine, où les animaux paissent essentiellement à l'extérieur.**

Pour autant, elle se saisit pleinement de la question de l'avenir dans un contexte sociétal en pleine mutation.

Appréciée pour ses qualités nutritives et gustatives, la viande a vu évoluer ses usages au fil des siècles, mais toujours en incluant une élaboration finale du plat à domicile pour une consommation collégiale. Aujourd'hui se développent de nouvelles formes de consommation : cuisine d'assemblage, plats préparés, consommation individualisée, consommation nomade...

La viande doit s'y adapter, en proposant de nouvelles découpes, élaborations, présentations, commercialisations... Salades, sandwiches, bouchées, préparations, produit prêt à l'emploi, recettes

exotiques... sont quelques-unes des pistes qu'il nous paraît intéressant d'explorer sans que cela soit limitatif. Du fait de son coût, la viande ne peut pas être considérée comme un ingrédient carné basique. Toute innovation doit donc conserver les qualités essentielles de la viande : tendreté, goût, plaisir, valeur nutritionnelle.

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 ?

[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) - [www.la-viande.fr/](http://www.la-viande.fr/)

## **Interfel, Association Interprofessionnelle des 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 !

La crise que nous traversons place plus que jamais l'innovation au cœur de notre stratégie qui permettra de relever ces grands défis. Nous avons besoin de cette force créatrice, qu'est la jeunesse, pour inventer, imaginer pour favoriser l'accessibilité des fruits et légumes et notamment leur praticité.

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

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

## **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".**

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

L'humanité se trouve devant un défi de taille : couvrir les besoins en protéines des populations et des animaux d'élevage sans épuiser les ressources naturelles. Les légumineuses, grâce à leurs avantages nutritionnels mais également agronomiques, sont des pépites pleines de potentiel et représentent l'une des solutions à la

transition agricole et alimentaire. Les replacer au cœur de nos systèmes de culture et de notre alimentation est un enjeu majeur pour Terres Univia afin de répondre aux grands enjeux de demain. Ainsi, Terres Univia est pleinement investi pour accompagner le développement des produits de demain pour les légumineuses.

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

[www.terresunivia.fr](http://www.terresunivia.fr)

## **Le groupe Casino est un acteur clé et réputé sur le marché de la distribution en France et un leader du marché mondial de la distribution alimentaire,**

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

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

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

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

[www.groupe-casino.fr](http://www.groupe-casino.fr)

## **Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) est l'interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière: les éleveurs laitiers, les coopératives et les industriels laitiers ainsi que les acteurs du commerce et de la distribution (commerce de détail, grande distribution et restauration hors domicile).**

Association loi 1901, reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le Cniel est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant la réalité du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs citoyens et de la société civile. Le Cniel a également pour mission et vocation de mettre à disposition, à l'ensemble des publics, des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, mode de production, informations nutritionnelles,...).

"France, Terre de Lait" est la démarche de responsabilité sociétale de la filière laitière. Elle formalise la volonté des acteurs de se développer durablement en s'adaptant au monde qui nous entoure. Pour cela, une démarche de progrès se déclinant en quatre axes de performance qui incarnent les priorités de secteur laitier a été mise en place. Ce cap, ainsi fixé, permet d'intégrer les enjeux économiques, sociaux et sociétaux à notre stratégie de développement. "France, Terre de Lait" est donc la signature qui garantit pour chaque litre de lait français un haut standard de qualité et le savoir-faire de chacun des acteurs de la filière.

[www.filiere-laitiere.fr](http://www.filiere-laitiere.fr)

**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. 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.

<http://www.auchan.fr>

**Nutrisens est née d'une idée simple et pourtant évidente : proposer des produits et des solutions efficaces nutritionnellement, tout en étant savoureux. Nutrisens, la nutrition santé bien cuisinée.**

Servant des clients tels que les hôpitaux, les maisons de retraite, les IME, les MAS mais aussi les seniors à domicile, Nutrisens a une connaissance unique de ses utilisateurs finaux dont les problématiques sont souvent très spécifiques : dénutrition, troubles de la déglutition, troubles cognitifs dont Alzheimer, personnes souffrant d'intolérances alimentaires ou encore personnes atteintes d'insuffisance rénale. Parce que nous sommes quotidiennement au contact de nos clients et de nos utilisateurs, notre offre de produits et de services couvre tous leurs besoins et s'adapte chaque jour et à chaque repas à leurs contraintes. Nos équipes associent diététiciens, chefs cuisiniers, ingénieurs R&D, docteurs en nutrition

qui chaque jour collaborent avec des pôles de compétitivité, des fournisseurs, des clients et des Start Up pour s'enrichir et se développer mutuellement. Cette démarche d'Open Innovation est au cœur de l'identité de Nutrisens et a permis notre développement rapide. Dès le début de notre aventure, nous avons soutenu différentes Start Up, en les accompagnant et en leur faisant bénéficier de notre écosystème.

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

<https://www.nutrisens.com>

**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.**

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.

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 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.

[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

## Food Hackathon ECOTROPHELIA 2021

### Nancy - du 21 au 23 juin

60 étudiants, issus de 14 écoles et universités françaises, mobilisés pendant 3 jours pour répondre aux problématiques de 4 interprofessions partenaires : INTERBEV, Interfel, France Filière Pêche et Terres Univia. Leur challenge : travailler en équipes pluridisciplinaires (agroalimentaire, marketing, design, numérique...) et co-construire les concepts de l'alimentation de demain, en intégrant les grands enjeux des principales filières agroalimentaires françaises.

### Revisiter les métiers et les produits des filières



Fort de son expérience du Food Hackathon ECOTROPHELIA-SIAL Paris 2018, le réseau ECOTROPHELIA réitère l'événement avec une édition 2021 au cœur de la cité ducale, dans le cadre des **Food Innovation Days**. Pendant 48 heures (du lundi midi au mercredi midi), des étudiants et jeunes diplômés venant des quatre coins de la France, élaboreront des solutions innovantes à des problématiques de filières proposées par les représentants français de la **viande bovine** (INTERBEV), des **fruits et légumes frais** (Interfel), de la **pêche maritime** (France Filière Pêche) et des **huiles et protéines végétales** (Terres Univia).

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

Les participants – futurs professionnels, consommateurs engagés et sensibles à leur alimentation – ont donc pour mission de revisiter ces métiers en imaginant de nouveaux produits, services, usages, concepts... Au rendez-vous : ice breaking, brainstorming et créativité, sous l'œil averti et

bienveillant d'experts professionnels des secteurs recherche-développement-innovation, marketing, distribution, design et commercial.

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

#### France Filière Pêche

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

##### Deux objectifs :

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

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

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

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

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

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

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



## INTERBEV

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

La filière élevage et viande travaille à toujours mieux intégrer les attentes légitimes de la société française pour y apporter une réponse globale. A cet effet, la filière a mis en place son « Pacte pour un engagement sociétal », une démarche encadrée par la norme ISO 26000, pour structurer les différentes avancées en matière d'environnement, de protection animale, de qualité de l'alimentation et d'amélioration de la qualité de vie au travail et prévention des risques.

Elle a également entrepris de communiquer sur un mode apaisé, avec un message de fond qui vise à expliquer que, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, la viande a toute sa place si elle est consommée en quantité raisonnable et si elle provient d'une filière durable. C'est le sens de la campagne « Aimez- la viande, Mangez-

en mieux. » signée « Naturellement Flexitarien » qui resitue la vérité d'un consommateur qui n'est pas un carnivore, mais un omnivore éclairé. Cette posture repose sur le triptyque : plaisir, santé, engagement.

Nous vivons également une époque de changement avec de nouveaux comportements qui se développent très vite. Ainsi, le repas ne se fait plus forcément assis autour d'une table, le plat est souvent unique et le temps de préparation se raccourcit. Dans ce monde en profonde mutation, les membres d'INTERBEV sont convaincus de la nécessité de faire évoluer leur offre. INTERBEV appuie les efforts d'innovation des entreprises de la filière en réalisant des études de fond pour suivre et comprendre l'évolution des comportements de consommation et en pilotant des actions de recherche et de développement portant sur l'élevage et sur la qualité des viandes et l'innovation produit.

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

## Interfel

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

Les idées qui en ressortiront seront nécessairement en phase avec les attentes de leur génération et de ce fait, utiles à la filière pour soutenir la consommation des fruits et légumes frais. Les professionnels de la filière font preuve de créativité au service des fruits et légumes frais et pour inventer notre futur alimentaire et favoriser l'accessibilité des fruits et légumes. Notre rôle est de sensibiliser les jeunes et le monde de l'innovation de l'intérêt qu'ils peuvent avoir de travailler sur nos produits.

L'année 2020 fût marquée par une augmentation de la consommation des fruits et légumes frais. Se retrouvant à la maison, les français ont profité de cette parenthèse pour retrouver ou découvrir le plaisir de cuisiner. Néanmoins, la consommation

moyenne des Français se situe autour de 300g par jour de fruits et légumes frais, bien en dessous des 400g journalier (correspondant aux fameuses 5 portions) recommandés par l'OMS. Les fruits et légumes frais sont un atout santé indispensable pour contribuer à la lutte contre de nombreuses maladies.

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

L'an dernier, Interfel a déployé une plateforme collaborative d'intelligence collective qui est le support de l'innovation dans les fruits et légumes frais. Les propositions formulées dans ce Food Hackathon alimenteront la plateforme, feront l'objet de discussions, d'analyses voire de compléments par des communautés d'internautes. Alors, pour Interfel, il était impensable de ne pas participer à ce Food Hackathon et nous souhaitons une belle édition à tous les étudiants participant et le meilleur pour ce nouveau format.

## Terres Univia : les légumineuses en avant au Food Hackathon !

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

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

L'objectif de la filière ? Remettre les légumineuses au goût du jour ! Car le pois, la féverole, le lupin, les lentilles ou les pois chiches sont des "pépites" pleines de potentiel pour répondre aux grands enjeux de l'alimentation de demain ! Il faut diversifier son alimentation ?

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

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

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

