



ECOTROPHELIA

Du savoir, du savoir-faire, des compétences et des idées



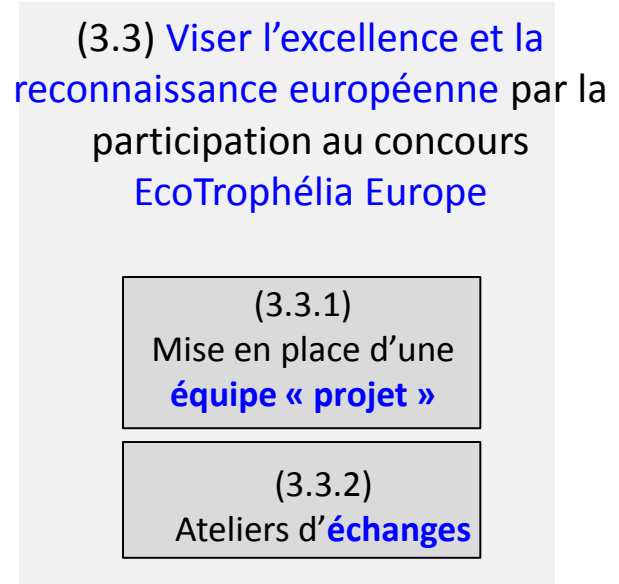
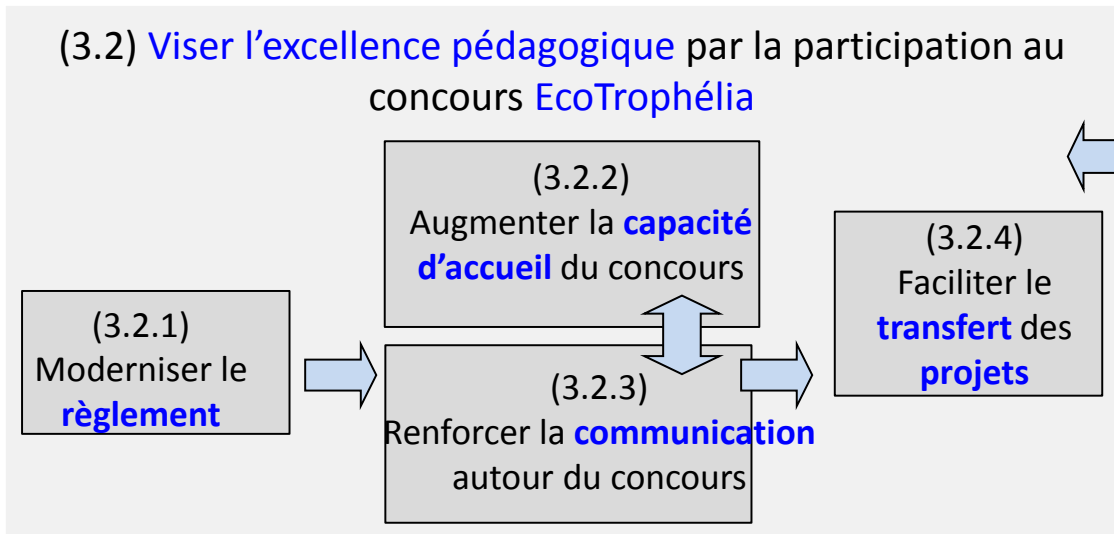
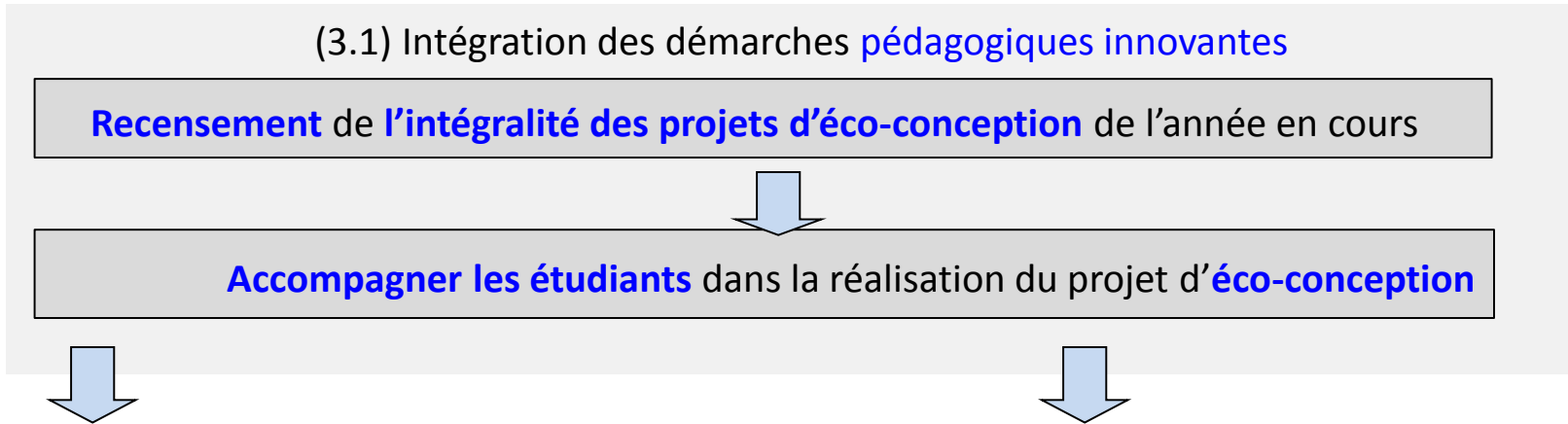
Action 3 - Année 1
Novembre 2012 - Septembre 2013

Intégration des démarches collaboratives d'éco-conception au sein de projet d'innovation au service des industries alimentaires et participation au concours d'innovation ECOTROPHELIA

Dominique LADEVEZE & Lionel MUNIGLIA
Coordonnateurs de l'action 3

Marie MAISON
Ingénieure IDEFI ECOTROPHELIA ENSAIA UL





Catégorie	Description
Matières premières	Clean label Production des fruits et légumes en agriculture biologique ou raisonnée Fournisseurs locaux et approvisionnement selon les saisons Utilisation de fruits et légumes hors calibre
Procédés de fabrication	Utilisation de machines à bonnes performances énergétiques Optimisation des surfaces de stockage à froid Vente des coproduits à d'autres acteurs de la filière Gestion des déchets par méthanisation ou incinération Recyclage des déchets par une entreprise spécialisée
Emballage	Utilisation de carton/papier recyclé et recyclable Forme compact et empilable Réduction des suremballages Réutilisation de l'emballage primaire
Distribution	Distribution locale Utilisation d'un réseau de distribution déjà existant Utilisation d'internet comme moyen de communication
Gestion de l'entreprise	Réflexion sur la mise en place des normes 9001, 14001 et 26000 Démarches de bilan carbone, ACV et de RSE
Autres	Conservation du produit à température ambiante Engagement sociétal avec innovation d'un produit de santé publique

(3.1) Intégration des démarches **pédagogiques innovantes**

Recensement de l'intégralité des **projets d'éco-conception** de l'année en cours

Accompagner les étudiants dans la réalisation du projet d'**éco-conception**

(3.2) Viser l'excellence pédagogique par la participation au concours **EcoTrophéa**

(3.2.1)
Moderniser le **règlement**

(3.2.2)
Augmenter la **capacité d'accueil** du concours

(3.2.3)
Renforcer la **communication** autour du concours

(3.2.4)
Faciliter le **transfert** des **projets**

(3.3) Viser l'excellence et la reconnaissance européenne par la participation au concours **EcoTrophéa Europe**

(3.3.1)
Mise en place d'une **équipe « projet »**

(3.3.2)
Ateliers d'**échanges**

Recensement des écoles participantes

I. Ecole participant ou ayant participé à Ecotrophéla

Ecole	Lieu	Présence à Avignon											Téléphone		
		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2007	2008	2009	2010	2011		2012	
ISEMA	Avignon														04 90 23 50 50
IUP PCA	Marseille														04 91 28 86 29
AgroParisTech	Paris														01 69 93 50 50
ENSAIA	Nancy														03 83 59 59 59
IAA Master pro	Quimper														02 98 10 00 60
Esix agro	Caen														02 31 56 55 21
ENSBANA	Dijon														03 80 39 66 01
ONIRIS	Nantes														02 51 78 54 54
IUT A	Lyon														04 74 45 52 52
ISARA	Lyon														04 72 77 32 70
ENSCP B	Bordeaux														05 56 84 87 53
SupAgro	Montpellier														04 99 61 28 81
Polytech	Lille														03 28 76 74 08
Ecole de biologie industrielle	Cergy-Pontoise														01 30 75 62 50
UHA/PEPS	Colmar														03 89 20 23 58
Audencia + Ecole de design	Nantes														02 40 37 34 34
ENSAT	Toulouse														05 62 19 39 00
Université d'Avignon	Avignon														

Recherche de nouvelles écoles participantes

II. Ecole n'ayant jamais participé au concours				
Ecole	Lieu	Formation	Contact	Téléphone
Université Blaise Pascal	Clermont Ferrand	Master science des aliments	André Lebert	04 73 40 55 28
ISA	Lille	Master en agroalimentaire	Emmanuelle Martin	03 28 38 48 48
Université d'Artois	Lens	Master Professionnel Nutrition et sciences des aliments	Pascal Mammone	03 21 79 17 00
Agrocampus Ouest	Rennes	Master Agronomie Biologie et Alimentation		02 23 48 56 97
Université Paul Cézanne	Marseille	Master agrosociétés produit alimentaire	Valérie DEYRIS	04 91 28 88 76
Université de franche-comté	Besançon	Master sciences des aliments	Laurence Ricq	03 81 66 62 38
Université de Limoges	Limoges	Licence pro IAA et alimentation		05 55 14 91 54
Université de basse normandie	Caen	Master pro Biosciences Qualité des aliments et innovation santé		02 31 56 55 00
Université Pasquale Paoli	Corse	Master Nutrition santé	Liliane Berti	04 95 45 06 74
Université de Bourgogne	Dijon	Master sciences des aliments		03 80 39 50 00
Université Lille 1	Lille	Master Nutrition Sciences des aliments et agroalimentaire		03 20 43 43 43
Université de Lyon 1	Lyon	Licence pro création de produits en agro-alimentaire	Sophie Orenge	04 74 45 52 49
Université de La Rochelle	la Rochelle	Licence pro production et management en IAA		05 46 45 91 14
		Licence pro Formulation Développement Industriel produits alimentaires		02 35 19 55 00
Université du havre	Havre			
Polytech La Salle	Beauvais	Ingénieur en alimentation & santé		03 44 06 25 25
VetAgro Sup	Lempdes	Ingénieur Aliment Nutrition Santé Management		04 73 98 13 13
Polytech Montpellier	Montpellier	Ingénieur Sciences et technologies de l'industries alimentaire	Sylvie Marchesseau	04 67 14 35 37
Polytech UMPC	Paris	Ingénieur Ago-alimentaire		01 44 27 22 23
UTC	Compiègne	Ingénieur Innovation Aliments Agro-ressources	Elisabeth Catherine	03 44 23 79 83
Purpan	Toulouse	Ingénieur agro-alimentaire	Gwenaëlle Jard	

=> Guide des formations, personnes clés, positionnement : Septembre 2013

Recensement des projets industrialisés

<i>Trophéa</i>	<i>Nom du projet</i>	<i>Ecole</i>	<i>Détail produit</i>	<i>Prix</i>	<i>Société</i>
2001	L'EPI D'MEUILLE	ENITIAA Nantes	<i>Bière blonde au millet</i>		Brasserie LA PEPIE
2002	LEGUMES CUIT VAPEUR	ISARA Lyon	<i>Wok de légumes</i>		LE PLANEZARD
2004	CRUMBLE MELI-MELO	ENSAIA Nancy	<i>Crumble salé surgelé au fromage, truite, coppa avec un duo de légumes</i>	BRONZE	
2005	VELOUTE CREVETTES	ENITIAA Nantes	<i>Velouté frais de légumes et crevettes décortiquées</i>		MITI
2006	LES SAUMISSONS	ENITIAA Nantes	<i>Minis saucissons de saumon</i>	BRONZE	ARMAURIC lance le saucisson de saumon en 2010
2008	TOASTY FOLIES'S	ENSCBP Bordeaux	<i>Mini toasts biscotés aux légumes et aux épices</i>	ARGENT	STE LANGUEDOCIENNE DE PANIFICATION - BRIN D'EPI
2009	CHOC 2 FRUITS	Master Pro IUP Quimper	<i>Encas léger et gourmand qui allie les fruits frais à une couche de chocolat solide qui devient liquide après agitation</i>	BRONZE	ID FRUITS - JEAN STALAVEN
2009	BOUCHEES GOURMANDES	ISARA Lyon	<i>Bouchées gourmandes associant le moelleux de la pomme de terre et les arômes du levain surmontées d'un glaçage au fruit et d'un glaçage nature</i>		McCAIN
2010	CANELES BORDELAIS	ENSCBP Bordeaux	<i>Pâte prête à l'emploi pour canelés, conditionnée en doypack avec bouchon verseur et refermable</i>	ARGENT	Commercialisé en septembre 2010 par la société JOCK
2011	CROK'N'TWIST	SupAgro Montpellier	<i>Torsades croustillantes et savoureuses à base de pommes de terre, alliant la finesse des légumes et le goût relevé des épices</i>	Marketing	CONFIDENTIEL
2012	CRKIZZ	SupAgro Montpellier	<i>Snack apéritif poppé à base d'insectes</i>	Prix spécial	Ynsect

(3.1) Intégration des démarches **pédagogiques innovantes**

Recensement de l'intégralité des projets d'éco-conception de l'année en cours

Accompagner les étudiants dans la réalisation du projet d'**éco-conception**

(3.2) Viser l'excellence pédagogique par la participation au concours **EcoTrophéa**

(3.2.1)
Moderniser le **règlement**

(3.2.2)
Augmenter la **capacité d'accueil** du concours

(3.2.3)
Renforcer la **communication** autour du concours

(3.2.4)
Faciliter le **transfert** des **projets**

(3.3) Viser l'excellence et la reconnaissance européenne par la participation au concours **EcoTrophéa Europe**

(3.3.1)
Mise en place d'une **équipe « projet »**

(3.3.2)
Ateliers d'**échanges**

Historique des équipes françaises à EUROPE ECOTROPHELIA

Année	Lieu	Ecole	Produits	Description	Prix
2008	SIAL-Paris	Montpellier SupAgro	YUMMY COLOR	<i>Sweet sauces for coloring meals using by children</i>	
2010	SIAL-Paris	ISARA Lyon	TOASTILEGUM'S	<i>A sandwich composed of 50% of vegetables</i>	BRONZE
2011	Cologne-Allemagne	ENSCP Bordeaux	TWIN CHOC	<i>One product, two desserts: a chocolate mousse and a fondant cake in a single ready-made</i>	ARGENT
2012	SIAL-Paris	ONIRIS Nantes	BREAD & COOK	<i>Liquid preparation for reusing old bread</i>	

Guide d'entretien pour connaître les difficultés et les points à améliorer pour aider la préparation du prochain ECOTROPHELIA d'or à ECOTROPHELIA EUROPE les 6 et 7 octobre à l'ANUGA de Cologne