Food Innovation Days

La semaine internationale de la foodtech
à Nancy du 19 au 24 juin

Sommaire

La semaine de la FoodTech #1 1

22ème édition du concours ECOTROPHELIA 2

3ème édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA 3

15ème édition du Trophée Alsacien d'Innovation Alimentaire 4

Colloque de l'innovation agroalimentaire 5

7ème édition Inoval 2021 6

Les rendez-vous d'affaires des incubateurs d'excellence 7

Le déroulement des Food Innovation Days 8

Développement durable et Éco-Innovation 9

Le réseau FoodTech 10

Les partenaires de l'événement 11

La semaine de la foodtech dans le Grand Est

Les principaux acteurs de l'innovation et de l'alimentaire du Grand Est se sont regroupés afin d'organiser pour la première fois, **du 19 au 24 juin 2021 à Nancy,** une grande semaine nationale dédiée à la foodtech pour mettre en synergie différentes manifestations d'excellence.

Le réseau des incubateurs d'excellence Grand Est, l'Agria Grand Est, le réseau FoodTech, ECOTROPHELIA, l'ENSAIA-Université de Lorraine et l'UHA organisent sur une seule et même semaine les événements suivants :

- **22ème édition du concours ECOTROPHELIA France**
- **3ème édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA**
- **15ème édition du trophée Alsacien d'Innovation Alimentaire**
- **7ème édition Inoval - Concours de l'innovation Agro-alimentaire du Grand Est**
- **Colloque de l'Innovation agroalimentaire**
- **Les rendez-vous d'affaires des incubateurs d'excellence**

Les **retombées économiques** de cet événement global pour le territoire sont importantes (activités touristiques pour l'accueil des 200 étudiants du concours, gain en visibilité et développement de business pour entreprises et start-ups).

La **portée médiatique sera nationale** (et européenne pour le concours ECOTROPHELIA) et permettra l'identification du Grand Est comme **territoire d'excellence dans la foodtech**.

22ème édition du concours ECOTROPHELIA

Le concours ECOTROPHELIA est le 1er concours étudiant d'innovation alimentaire aux niveaux français et européen.

ECOTROPHELIA bénéficie du soutien de ses partenaires officiels : France Filière Pêche, INTERBEV, INTERFEL, le Fonds Français pour l'Alimentation, Terres Univia, ALIM 50+, le CNIEL, le groupe Casino, Auchan et le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Ce concours permet de créer des liens forts au sein de l'écosystème de l'innovation agroalimentaire du Grand Est : l'ENSAIA et l'ENSAD (Nancy), l'UHA-FMA (Colmar), l'IAE (Metz), et l'ENSTIB (Epinal) œuvrent ensemble à différents niveaux de l'évènement.

Au-delà de la dimension concours, ECOTROPHELIA réussit l'audacieux pari de mobiliser et de faciliter les coopérations entre les acteurs français et européens de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.

La référence française

Référence européenne des pédagogies d'excellence.
Des équipes d'étudiants en relation avec des entreprises, des centres techniques et des organisations professionnelles préparent et dessinent l'avenir de l'agroalimentaire et des nouveaux modes de distribution en participant aux Trophées étudiants de l'innovation alimentaire.

De multiples acteurs

Laboratoire d'idées au service des filières, des industriels et de l'entreprenariat.
Plus de 170 étudiants sont attendus en juin prochain, soutenus par plus de 20 grandes écoles et universités. Leur défi : présenter leurs projets devant les jurys qui mobilisent toute la filière nationale agroalimentaire.

À Nancy en 2021 et 2022

La Région Grand Est à l'honneur au travers d'un concours national organisé à Nancy
L'ENSAIA-Université de Lorraine accueillera à Nancy les épreuves finales du concours français pour 2 ans: rendez-vous du 22 au 24 juin pour l'édition 2021.

Contact référent

ENSAIA
Lionel Muniglia
06 73 47 26 39
lionel.muniglia@univ-lorraine.fr
http://ecotrophelia.org

3ème édition du Food Hackathon ECOTROPHELIA

Les participants

60 étudiants, issus de **17 grandes écoles et universités** françaises, mobilisés pendant **3 jours** pour répondre aux problématiques de **4 interprofessions partenaires à la recherche de concepts innovants et de nouveaux talents.**.

Un challenge

Leur **challenge** : travailler en équipes **pluridisciplinaires** et co-construire les concepts de l'**alimentation de demain**, en intégrant les grands enjeux des principales filières agroalimentaires françaises.

Interprofessions partenaires

France Filière Pêche (filière pêche maritime française), INTERBEV (Interprofession de l'Élevage et des Viandes), INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes frais) et Terres Univia (Interprofession des huiles et protéines végétales).

Leurs enjeux : maintenir le **dynamisme** et **l'attractivité de leurs métiers**, s'adapter aux **nouveaux modes de consommation**, s'inscrire dans des **démarches durables** sur le plan économique et environnemental.

Contact référent

C&DAC
Élise Bourcier
06 24 71 12 41
elise.bourcier@cetdac.com

crédit photo "La Vache Noire Sud"

15ème édition du Trophée Alsacien d'Innovation Alimentaire

Colmar, 19 juin 2020 - Marché couvert - organisé par la faculté de Marketing et d'Agrosciences (UHA) et le Campus des Métiers et des Qualifications Agroalimentaire Grand Est.

Objectifs

Le concours réunit des équipes étudiants de **1er cycle universitaire** (BTSA, Licence 3) qui présentent un produit alimentaire innovant à un jury de professionnels du secteur. Le 19 juin, les produits seront aussi exposés et proposés à la dégustation dans des stands positionnés tout autour du **Marché Couvert de Colmar** où plus d'un millier de visiteurs sont attendus comme chaque année.

Participants

Une centaine d'apprenants régroupés en **équipes projet pluridisciplinaires** (étudiants et élèves en agroalimentaire et marketing) et **issus de plusieurs établissements adhérents au Campus des Métiers et des Qualifications Agroalimentaire Grand Est** - Faculté de Marketing et d'Agrosciences (Université de Haute Alsace), EPLEFPA Sillons de Haute Alsace, Lycée Blaise Pascal (Colmar) et CFA Marcel Rudloff (Colmar) - concourent pour remporter plusieurs prix : prix du Jury, prix du Public...

Partenaires

Association Régionale des Industries Alimentaires Alsace,
Colmar Agglomération, Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace, Marché couvert de Colmar, Parc Naturel Régional du Ballon des Vosges.

Contact référent

TAIA
03 89 20 65 72
contact-taia.fma@uha.fr

7ème édition Inoval

Concours de l'Innovation agroalimentaire du Grand Est

Ce concours est porté par Agria Grand Est, qui, par son rôle de CRITT - centre régional d'innovation et de transfert de technologie, fédère les opérateurs du développement technologique et de l'innovation du secteur agroalimentaire en région pour facliliter le développement des entreprises.

7ème édition du concours.
Depuis 2008, 62 entreprises participantes, 95 innovations présentées, 27 récompensées.

Objectif : stimuler l'innovation et mettre en avant les entreprises qui font de l'innovation un axe stratégique de développement.

Mise en avant d'innovations, fruits de partenariats réussis entre différents acteurs régionaux.

Vitrine unique du dynamisme et de la créativité des entreprises agroalimentaires régionales.

Contact référent

AGRIA Grand Est
Virginie Grand
06 17 40 30 04
virginie.grand@iaa-lorraine.f

Colloque de l'Innovation agroalimentaire

à destination des professionnels du Grand Est, le 24 juin 2021.

Au programme :

« Prospective agroalimentaire et innovation à 2040 » : conférence par Céline LAISNEY - du cabinet Alim'Avenir – suivie d'une table ronde d'entreprises agroalimentaires nationales.

« Les écosystèmes d'innovation » :
conférence par Michel SALOFF COSTE - Directeur de la Prospective de l'Université catholique de Lille – suivie d'une table ronde des acteurs nationaux de l'innovation agroalimentaire et des acteurs régionaux de l'innovation (ACTIA, AFCRT, Réseau CRITT Grand Est, ...).

Une exposition innovation avec
- « CRITT Agria Grand Est - 20 ans d'innovation en agro-alimentaire »
- Les finalistes du concours Inoval
- Mise en avant des Start'Up agroalimentaires Grand Est

Contact référent

AGRIA Grand Est
Virginie Grand
06 17 40 30 04
virginie.grand@iaa-lorraine.fr

Les rendez-vous d'affaires des incubateurs d'excellence

Ces dernières années, plus de 25 startups dans l'agroalimentaire issues des incubateurs d'excellence ont vu le jour dans la région Grand Est.

Afin de permettre des synergies entre celles-ci et les PME et professionnels de l'agroalimentaire présents pour ces différentes manifestations, les incubateurs d'excellence proposent d'organiser des rendez-vous B to B, les 23 et 24 juin 2021.

Cela permettra également de mettre en avant les nombreuses créations de startups sur le territoire dans le domaine de la foodtech ainsi que des collaborations réalisées avec les laboratoires de recherche.

Contact référent

Incubateur Lorrain
Marie Maison
marie.maison@univ-lorraine.fr

Le déroulement de la semaine Food Innovation Days

Samedi 19/06

Lundi 21/06

Mardi 22/06

Mercredi 23/06

Jeudi 24/06

TAIA
Marché couvert (Colmar)

Food Hackathon ECOTROPHELIA
PeeL (du 21 au 23/06), Palais du Gouvernement (23/06)
Opéra (remise des prix et cocktail le 23/06)

Concours ECOTROPHELIA France
Opéra (23/06)
Palais du Gouvernement (24/06)

Rencontres B2B / Startups
Opéra (23/06)
Palais du Gouvernement (24/06)

Inoval
Opéra (Nancy)

Développement Durable et Éco-Innovation

Cette semaine sera placée sous le signe de la transition sous toutes ses formes, notamment écologique, énergétique et alimentaire.

La construction d'un label « éco-innovant »

L'évaluation de l'impact environnemental d'un produit alimentaire est complexe et est en cours de construction à l'ENSAIA.

Le calcul des émissions Carbone de l'événement

L'impact environnemental de l'événement sera estimé...

La compensation des émissions Carbone de l'événement

...et compensé par la plantation d'une forêt comestible.

Une dynamique vertueuse

Dons aux associations humanitaires, déploiement de barquettes biosourcées, conférence-atelier, collecte et tri des déchets, valorisation des biodéchets, production d'énergie solaire sur les lieux de l'événement...

FOOD TECH GRAND EST

Le réseau FoodTech

La FoodTech est un label national issu des réseaux thématiques FrenchTech. La FoodTech regroupe l'ensemble des initiatives entrepreneuriales innovantes en lien avec l'alimentation, de la fourche à la fourchette.

La mission du réseau FoodTech :

Valoriser et accompagner l'émergence et le développement de solutions innovantes de la fourche à la fourchette par la mise en relation entre startups et autres acteurs de la filière, issus de la diversité de nos territoires.

Les objectifs du réseau FoodTech :

- Faire se rencontrer les acteurs des filières et les startups pour contribuer à leur développement
- Promouvoir les solutions innovantes issues des territoires
- Fédérer les territoires autour d'une mission commune
- Être le réseau de référence de la thématique foodtech et le porte-parole de la communauté

Contact référent

Grand Nancy Innovation
Charline Jacquinet
06 09 50 33 75
charline.jacquinet@grandnancy-innovation.eu

Les co-organisateurs de l'événement.

Université de Lorraine

ENSAIA

Incubateur Lorrain

Agria Grand-Est

Grand Nancy Innovation

C&DAC

Les partenaires et financeurs.

Région Grand-Est

Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

Métropole du Grand Nancy

Ville de Nancy

École Nationale Supérieure des Techniciens et Ingénieurs du Bois (ENSTIB)

Le Peel

Faculté de Marketing et d'Agro-Sciences (FMA)

Campus des Métiers et Qualifications Agroalimentaire

Université de Haute Alsace

École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy

Ministère de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation

Réseau des incubateurs d'excellence du Grand Est

Ils soutiennent les Food Innovation Days

Rétis

IUT Charlemagne

Ademe

Crédit Agricole

YNSA

Groupama

IAR,
le pôle de la bioéconomie

Vegafruits

St Hubert

Nestlé

Colin ingrédients

Grand Nancy Innovation
+33 6 09 50 33 75
charline.jacquinet@grandnancy-innovation.eu
Nancy