

Les 19 projets lauréats :

- **AGRIA GRAND EST** a pour objectif de développer la thématique écoconception au sein de ses missions de conseil aux entreprises. L'AGRIA souhaite devenir une structure référente via l'incorporation des nouvelles compétences en écoconception à l'ensemble de ses équipes.
- **AGRICURSEUR** vise la construction d'un outil permettant d'évaluer les pratiques et la situation économique d'une exploitation afin d'identifier des pistes d'actions concrètes et viables pour en améliorer la durabilité. Ce lien clair entre euro investi et impact environnemental est le moteur essentiel d'une transition agroécologique réussie.
- **AGRODOUBS** a pour objectif d'évaluer puis d'améliorer la performance environnementale de deux recettes de produits phares AgroDoubs (identification d'actions prioritaires, mises en œuvre, bilan et quantification des bénéfices, communication), dans le cadre d'une stratégie d'écoconception produits.
- **BBCIE, (marque Bjorg)** a pour objectif de définir et structurer une démarche d'éco-conception autour d'un cas d'étude pilote représentatif et emblématique de la marque Bjorg : une boisson végétale à base d'avoine. L'objectif est de consolider la structuration de filières responsables, avec des éléments complémentaires au bio.



- **BONNE MINE**, projet des entreprises Novial, Noriap, Cocorette, Sodiaal, a pour objectif d'améliorer l'empreinte environnementale sur ses filières œufs et lait (de la production de l'aliment pour les animaux jusqu'à la livraison du produit fini).



- **CAFES VERTS**, ce projet de cafés éco-conçus porté par les entreprises Lobodis, CAC Perene, ESAT CAT Notre Avenir et l'Intermarché de Montauban de Bretagne. Le projet a pour objectif l'évaluation et l'amélioration de la performance environnementale du café grain et moulu du Pérou.



- **CHARCUTERIES SERRE** vise l'amélioration de la confiance du consommateur en lui apportant des preuves robustes en termes de traçabilité (circuits courts), de qualité gustative et de performance environnementale sur une gamme de charcuteries traditionnelles et artisanales.



- **COQUY**, prévoit de faire un état des lieux et d'améliorer la performance environnementale de leur chaîne de valeur des œufs COQUY avec un accent sur l'amélioration du bien-être des poules pondeuses.



- **CRC BLE**, la Coopérative de Boisseaux, Valfrance, Ynovae, s'engage dans un travail d'écoconception d'une baguette issue de blés CRC® grâce à un travail collaboratif en filière (organismes stockeurs, meunier et boulanger) ; il prévoit de réfléchir aux pistes d'écoconception que chaque maillon peut mettre en place mais également aux pistes d'écoconception inter-maillons.



- **ECOQUALINA** (ECOconception des produits sous signe de QUALité de Nouvelle-Aquitaine), coordonnée par le CRITT Agro-alimentaire, porte sur le développement d'une démarche d'écoconception pour les produits sous signe de qualité de Nouvelle-Aquitaine. Il vise l'intégration, aux côtés des critères de qualité spécifiques au produit, des critères d'amélioration de la performance environnementale du produit tout au long de sa chaîne de valeur. Dix filières (IGP, AOP et label rouge) sont impliquées dans ce projet.



- **Decathlon ECO-NEC** a pour objectif de développer l'écoconception de 3 gammes de produits de nutrition sportive (barre énergétique, protéines en poudre, repas déshydratés). Sur la base d'un travail approfondi sur 3 produits représentatifs, l'entreprise vise à terme que tous les nouveaux produits soient éco-conçus avec une réduction en moyenne de 20% de leur impact environnemental.



- **Cemol Chocolatiers, empreinte filière intégrée** doit permettre de réduire l'empreinte environnementale des tablettes produites par le groupe, tout au long des différents stades de transformation des ingrédients. Pour y arriver, le projet s'appuie sur une approche d'écoconception appliquée à la filière intégrée « cacao / chocolat



» de CEMOI et aux autres principaux ingrédients des tablettes de chocolat (sucre, lait, noisettes).

- **FROMAGERIE DE MEIX** de Biogam prévoit l'évaluation et l'amélioration de la performance environnementale de nouveaux produits à base de lactosérum. Le projet a pour vocation de valoriser le lactosérum pour fabriquer de la ricotta. L'analyse environnementale doit permettre d'identifier des pistes d'écoconception pour la mise en œuvre du procédé de valorisation du lactosérum « acide ». Les évaluations techniques et économiques viendront compléter cette analyse pour conforter le choix des solutions retenues.
- **MAISON SINNAE**, Syndicat des vins de Côtes-du-Rhône est un projet ayant pour objectif d'intégrer, déployer et formaliser une méthode d'évaluation environnementale transversale (de l'amont viticole aux circuits de distribution) pour la conception, production et conditionnement des vins des gammes de Laudun Chusclan Vignerons, en tenant compte des enjeux actuels pour la filière vins (produits phytosanitaires, changement climatique, certifications environnementales, information pour le consommateur....).
- **OEKO BEEF**, projet porté par Interbev (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes) permettra de travailler sur les engagements sociétaux et environnementaux du Label Rouge, de tester des leviers d'écoconception. Aussi, de nouveaux indicateurs complémentaires seront proposés pour compléter les bases de données ACV existantes.
- **La Vie Claire, PEPITES**, vise à améliorer les performances environnementales, sans transfert d'impact via l'innovation produits. Le projet se concentre sur la biscuiterie, via le développement d'une gamme de biscuits éco-conçus, avec l'ambition qu'il soit une démarche témoin à décliner sur l'ensemble des catégories de produits de la marque La Vie Claire grâce à une montée en compétence des équipes. Les fournisseurs et transformateurs sont impliqués dans cette démarche.
- **RIZPECT**, porté par Panzani et Centre français du riz (CFR), propose une démarche d'écoconception du riz de Camargue commercialisé par Panzani et avec le soutien de la filière Riz IGP de Camargue. Le champ de l'étude intègre la partie amont agricole, la préparation (décorticage et usinage notamment), la valorisation des co-produits, le conditionnement, la distribution et la consommation.
- **Groupe Hénaff, projet SOCISSE**, projet en coopération avec Evel'up, GIE Chargeur Pointe de Bretagne, a pour objectif l'écoconception des saucisses fraîches « conventionnelle » Hénaff. Au-delà des étapes de transformation du produit, le but est d'inscrire de manière méthodique et pérenne les mécanismes d'éco-conception sur l'ensemble de la chaîne de valeur (amont agricole, élaboration, distribution, consommation).



- « **VERT** » *l'excellence*, projet porté par l'entreprise Soreal, spécialiste des sauces, a pour objectif le développement et l'amélioration globale de la performance environnementale des produits de Soreal Ilou sur la base d'études de cas et d'études spécifiques (sauces Barbecue et XL Burger).

