

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

6 novembre 2024

FoodHackathon : deux jours de marathon créatif pour innover autour des pratiques alimentaires durables

La deuxième édition du FoodHackathon se tiendra les 13 et 14 novembre prochains à Quimper, à l'Espace Dan Ar Braz. Pendant deux jours, plus d'une centaine d'étudiants de l'UBO vont imaginer des réponses innovantes et efficaces aux problématiques d'alimentation durable d'entreprises du secteur de l'agroalimentaire partenaires de l'événement.

Porté par la chaire "Pratiques Alimentaires Durables" (PADE), sous l'égide du Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest (LEGO) de l'UBO, le Food Hackathon est co-organisé par la Fondation UBO, l'Esiab, l'IAE de Brest, l'IUT de Quimper et animé par l'UBO Open Factory, avec le soutien de Quimper Bretagne Occidentale.

La chaire PADE a pour objectif de développer la confiance entre les acteurs de l'alimentation par une vision commune des pratiques alimentaires durables. Elle a également pour but de participer au renforcement des liens de confiance, de la fourche à la fourchette, entre les parties prenantes (entreprises, pouvoirs publics, associations et consommateurs) souhaitant favoriser une alimentation durable, en aidant à établir des modes de production et de consommation durables. La chaire est conçue autour d'une équipe de chercheurs, accompagnée d'acteurs socio-économiques : entreprises, associations, collectivités territoriales, établissements d'enseignement supérieur.

C'est dans cette démarche que la chaire PADE a conçu le Food Hackathon, marathon créatif de deux jours mobilisant plus d'une centaine d'étudiantes et d'étudiants de l'UBO sur des problématiques d'innovations alimentaires durables d'entreprises partenaires du secteur de l'agro-alimentaire. La première édition en 2023 ayant rencontré un large succès, tant auprès des étudiantes et étudiants, que des entreprises, la chaire PADE a ainsi décidé de pérenniser l'événement en grand rendez-vous annuel chaque automne.

Travailler en mode projet et dans l'interdisciplinarité

Pour les étudiantes et étudiants participants, c'est l'opportunité de plonger dans les enjeux et réalités de ce milieu professionnel et d'apporter aux entreprises des solutions innovantes autour des pratiques alimentaires durables en croisant les connaissances, compétences et ressources acquises au sein de leurs formations respectives à l'IAE de Brest, l'Esiab et l'IUT de Quimper. L'interdisciplinarité, de la logistique au commerce, en passant par l'ingénierie agroalimentaire, sera ainsi le maître mot de ce travail en mode projet sur un temps très court, avec un livrable applicable pour l'entreprise. Participeront également à ce FoodHackathon, les étudiantes et étudiants du Master Formation d'Adultes et Pédagogies Innovantes de l'UBO.



Quatre organisations = Quatre problématiques différentes

Evolution de la réglementation, nouvelles habitudes alimentaires... Chaque organisation doit trouver des solutions suite à ces changements structurels. Et leurs problématiques sont très variées !

Ainsi, le groupe Even cherche à innover durablement via de nouveaux moyens de distribution en vrac de leurs produits laitiers humides (lait, yaourts, ..).

L'association Aux goûts du jour propose de réfléchir comment encourager les populations en situation de précarité alimentaire à consommer des produits de la filière halieutique.

Le Réseau Produit en Bretagne souhaite étudier le recyclage du bois léger d'emballage pour des produits de type fruits en cagettes.

Enfin, La Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère cherche à rendre les produits alimentaires Bio plus accessibles dans des circuits de distribution non spécialisés.

Les étudiantes et étudiants travailleront sur ces différentes problématiques, aidés par les chercheurs de la chaire PADE et des collaborateurs des quatre entités partenaires.

Invitation presse

Nous vous convions le jeudi 14 novembre à 15h30 pour :

- assister aux pitches des étudiants auprès des entreprises partenaires, pour leur présenter leurs livrables ;
- rencontrer les organisateurs du FoodHackathon, les chercheurs de la chaire PADE et les entreprises partenaires ;
- échanger avec les étudiants participants.

Contacts presse

Emilie PAUL | Attachée de presse de l'UBO

emilie.paul@univ-brest.fr | +33(0)6 65 60 86 91

Marina LAOUNI | Chargée de communication du Laboratoire LEGO

marina.laouni@univ-brest.fr | +33(0)2 98 01 71 01

Marie-Aurore JOUVET-DESBORDES | Chargée de communication de l'IAE de Brest

marie-aurore.jouvet-desbordes@univ-brest.fr | +33(0)6 58 71 23 04

Maiwenn PEDRON | Chargée de communication de l'IUT de Quimper

maiwenn.pedron@univ-brest.fr | +33(0)02 98 90 85 81

Céline WALLAERT | Responsable de communication de l'ESIAB

celine.wallaert@univ-brest.fr | +33(0)6 60 25 98 92

