

29/05/2023

Présentation du Food'InnLab

Un tiers-lieu d'expérimentation et de
coopération dédié à l'innovation

Recherche x Enseignement x Entreprises

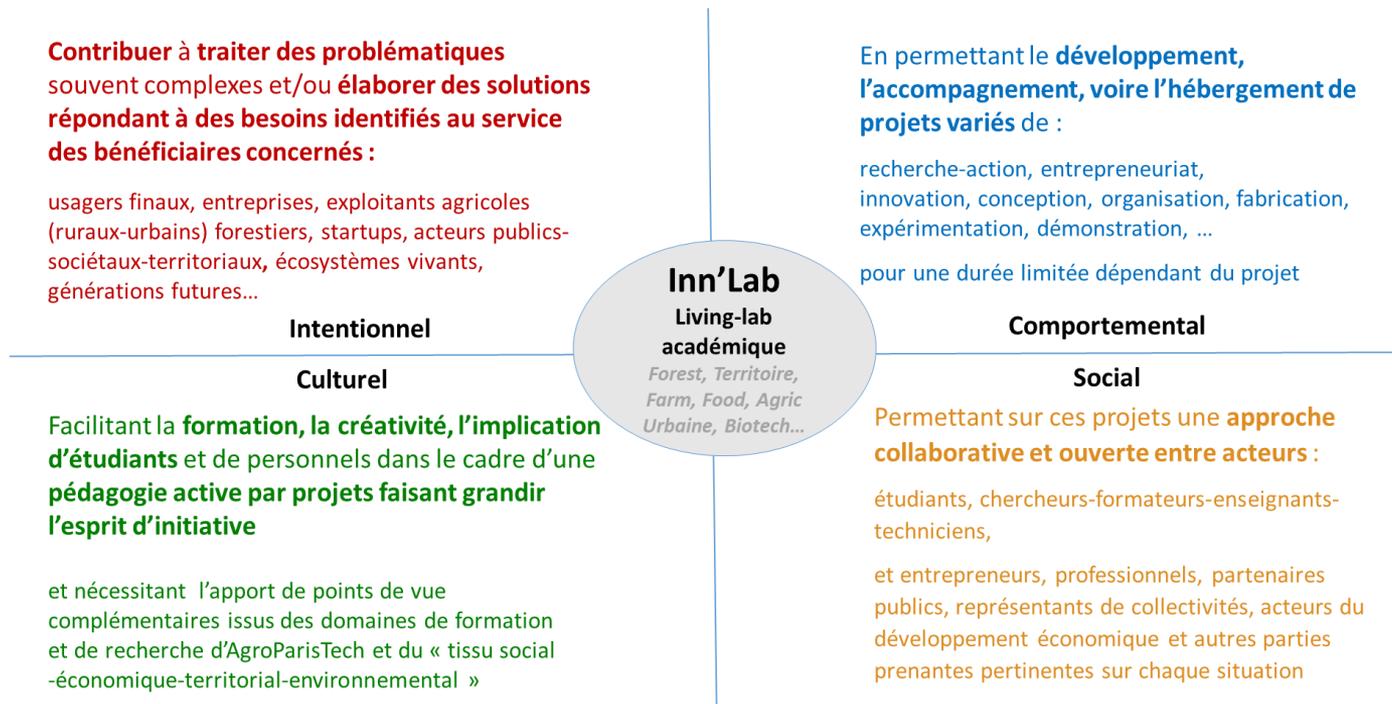
Food'InnLab
AgroParisTech 



Présentation de l'écosystème du Food'InnLab



Les InnLabs, un outil AgroParisTech



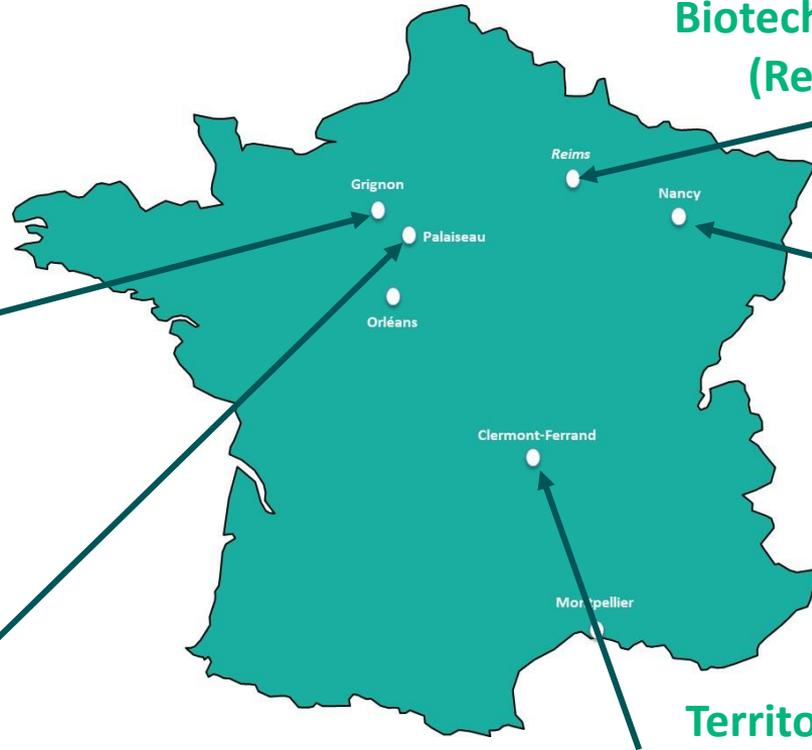
Aujourd'hui : 5 InnLabs thématiques répartis sur les centres



**Farm'InnLab
(Grignon)**



**Food'InnLab
(Palaiseau)**



**Biotech'InnLab
(Reims)**



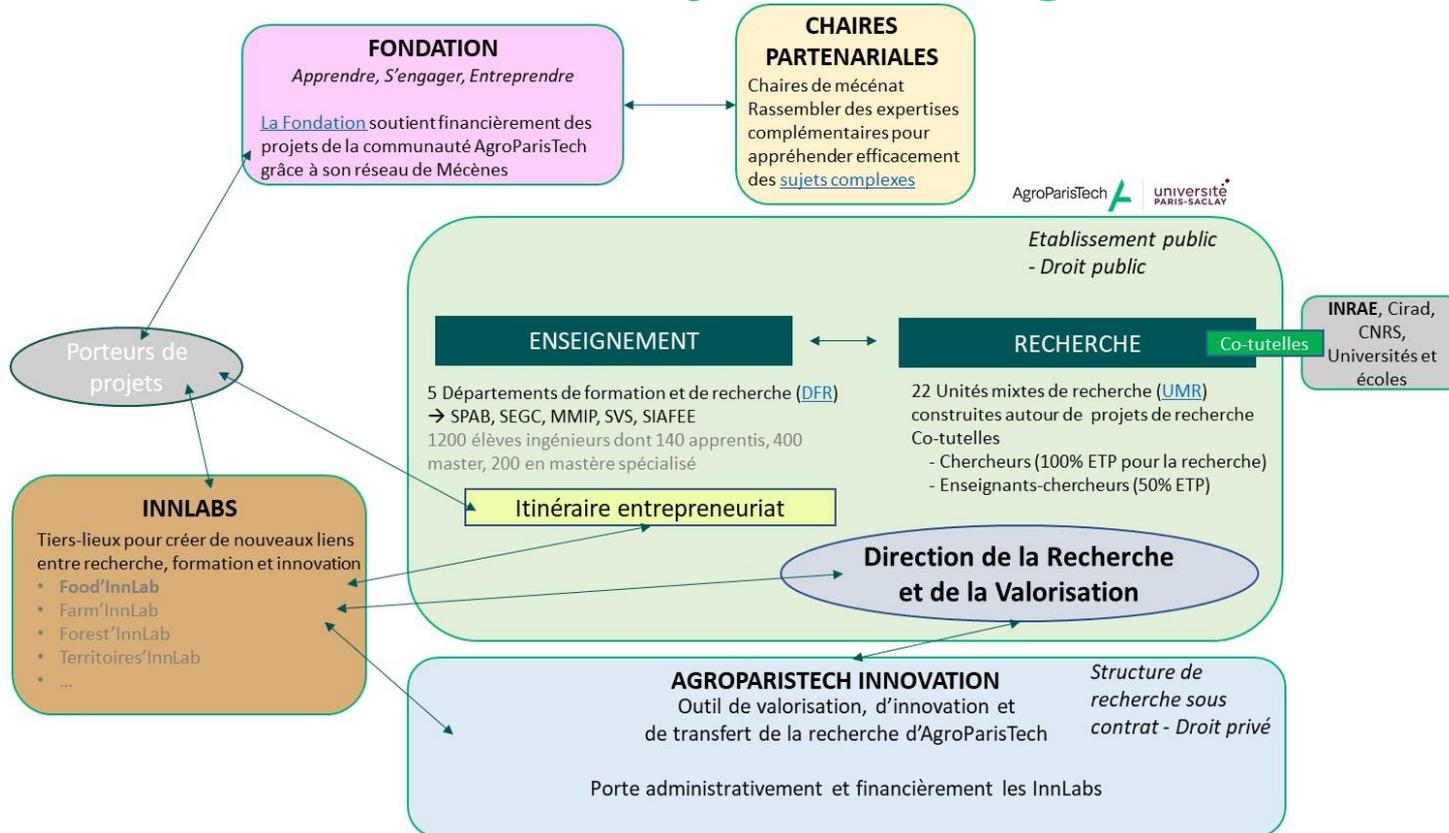
**Forest'InnLab
(Nancy)**



**Territoires'InnLab
(Clermont-Ferrand)**



Les InnLabs dans l'écosystème d'AgroParisTech



Présentation du Food'InnLab



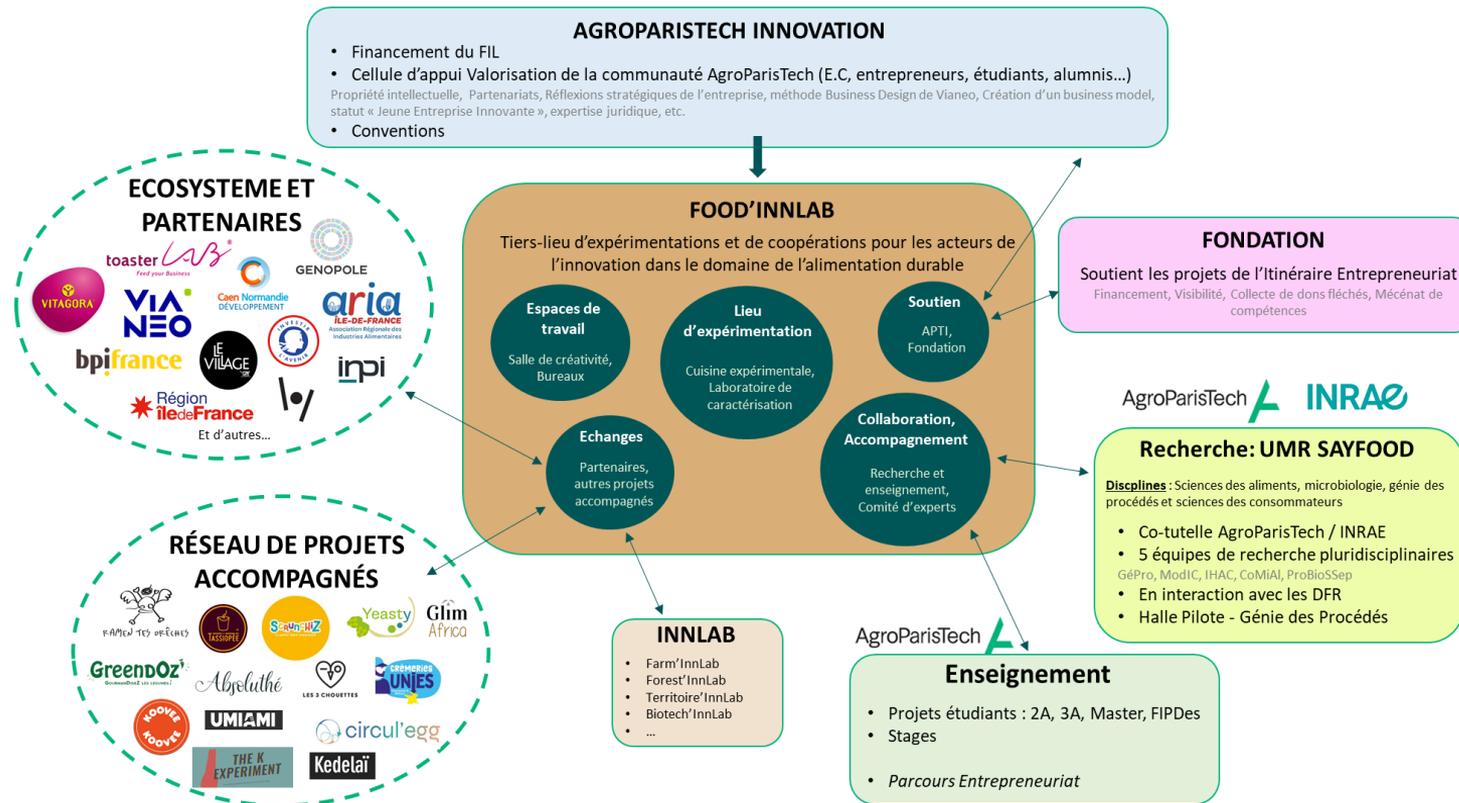
Le Food'InnLab, une plateforme d'innovation alimentaire

*Le FIL agit comme un **pré-incubateur technique et scientifique** pour les acteurs de l'innovation alimentaire.*

- *Accompagnement des projets jusqu'à la production d'une **preuve de concept**.*
- *Accompagnement technique et **mise à disposition d'équipements**.*
- *Accompagnement scientifique et mises en relation avec des **experts**.*

→ *Tiers-lieu d'expérimentation et de collaboration*

Le Food'InnLab et son écosystème



Les liens entre le Food'InnLab, l'enseignement, la recherche ...

→ *Liens avec l'enseignement*

- nombreux projets de 3A (CDP, GPP) réalisés sur des sujets proposés par des start-up, encadrés par des EC/chercheurs de l'établissement
- nombreux stages (niveaux 2A, 3A, M1, M2) réalisés dans des start-up, au Food'InnLab
- appui de l'infrastructure pour des projets étudiants (ex : EcoTrophelia)
- témoignages lors de tables-rondes, modules de formation

→ *Liens avec la recherche*

- activité d'expertise (peut contribuer à nourrir des questions de recherche)
- activité de prestation de service (peut contribuer à nourrir des questions de recherche)
- co-construction de projets de recherche (réponses à des appels d'offre)

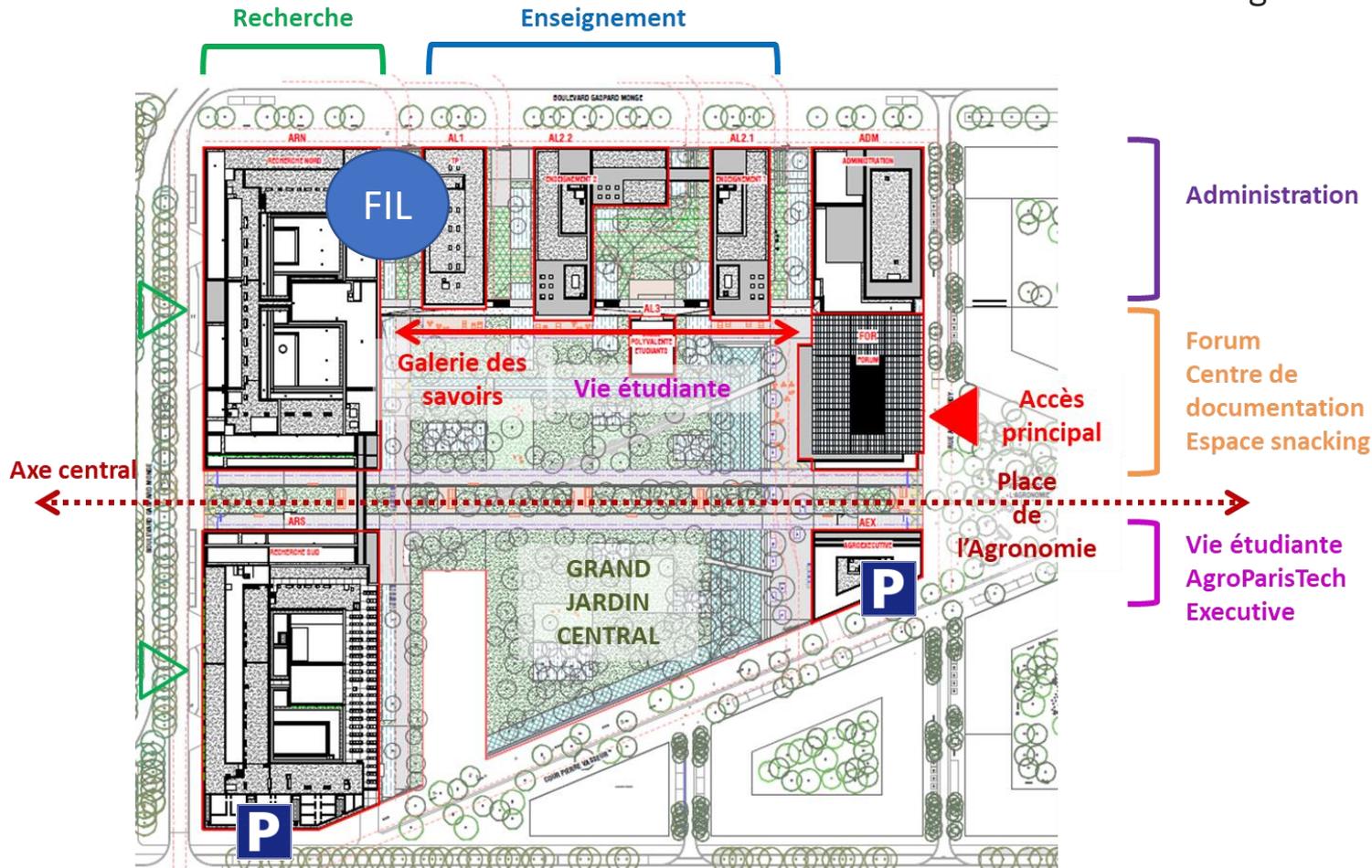
Les liens entre le Food'InnLab, l'enseignement, la recherche ...

Une implantation pensée pour favoriser les interactions

Des bureaux pour accueillir les start-up implantés au 1^{er} étage du bâtiment E (recherche), en proximité des scientifiques de l'UMR  SayFood
Food & Bioproduct Engineering

Des locaux de production et de caractérisation des produits aux standards alimentaires, implantés au 1^{er} étage du bâtiment D (TP)





Un lien fort avec la Zone Alimentaire de la Halle Technologique

Ligne de transformation de produits céréaliers

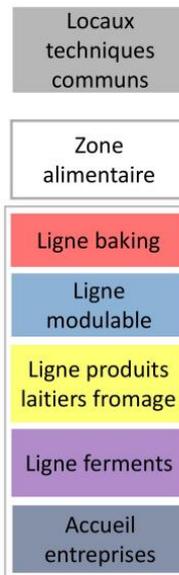
Préparation de produits de boulangerie ou de pâtisserie
Batteurs, mixers, façonneuses, fours classiques divers et fours instrumentés

Ligne de transformation de produits laitiers

Préparation de produits laitiers pasteurisés
Homogénéisateurs, pasteurisateurs, cuves, échangeurs thermiques

Ligne de production de ferments

Production de ferments et suivi des opérations de fermentation
Lyophilisateurs, fermenteurs, cellule de surgélation à -80°C , CINAC



Types d'entreprises accompagnées

- Alternatives protéiques végétales, simili viande
- Zéro déchet   Absolut'hé
- Economie circulaire   
- Nutrition infantile ou sénior  
- Nouveaux produits, nouveaux modèles       
- Nouveaux modes de production   
- Nouveaux emballages PROTEME



Les liens entre le Food'InnLab, l'enseignement, la recherche ...

Deux exemples concrets pour illustrer :

→ **Umiami : un procédé innovant pour des alternatives à la viande**

- Tutorat projet ingénieur de Tristan Maurel (CentraleSupélec, 2019)
- Lancement d'Umiami (association avec un ingénieur AgroParisTech, 2020)
- Hébergement par le Food'InnLab
- Accueil de stagiaires, recrutement de plusieurs diplômés de l'établissement
- Echanges réguliers, activité de prestation de service
- Vers une activité d'expertise, un montage de projet de recherche ?

→ **Alt G Protein : de nouveaux aliments à base de spiruline**

- Hébergement aux Food'InnLab
- Projets 3A CDP et GPP proposés par l'entreprise
- Accueil de stagiaires
- Discussions pour la construction d'un projet de recherche

L'expérimentation et sa place dans les processus d'innovation



Le Food'InnLab, un outil d'expérimentation

- Outil peu développé sur le territoire français, peu de comparatif
 - ⇒ Modèle en constante *services, modèle économique, gestion...*
 - ⇒ Apprentissage par essai-erreur

- Co-construction avec toutes les parties prenantes

Innovater pour nos porteurs de projets

- Innovation = invention, idée nouvelle qui trouve son usage, son marché
- Innovation guidée par :
 - l'intention et la problématique *Ex. : fonctionnalité, composition, emballage...*
 - la stratégie d'accès au marché *Ex. : conservation et stockage, packaging, coût, visuel avant cuisson,...*

Juste équilibre à trouver pour bien arriver sur le marché et bien cerner où réside l'innovation attendue

L'expérimentation au service de l'innovation

Pourquoi ?

- **Optimisation de recette** (qualités organoleptiques, composition nutritionnelle, comportement rhéologique...)
- **Optimisation des caractéristiques de commercialisation** (durée de vie, emballage,...)
- **Optimisation de coût**
- **Applications** (cas des ingrédients)

Comment ?

- **Expériences en laboratoire et en cuisine expérimentale**
Test & Learn, plans d'expérience, caractérisations diverses, par « hasard »
- **Minimum Viable Product** Confrontation rapide sur la marché

Merci pour votre temps.
Des questions ?

