

Rennes, le 1^{er} avril 2019

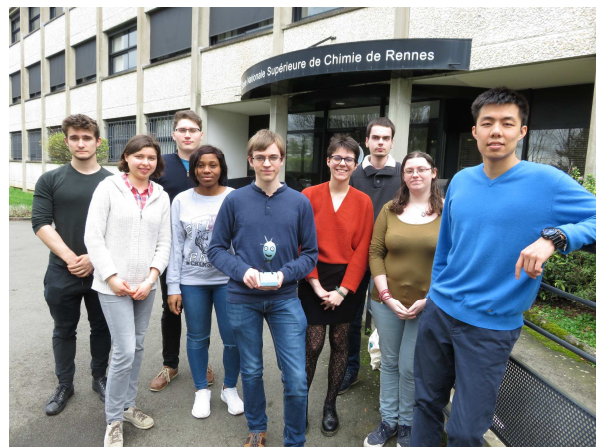
Des élèves-ingénieurs conçoivent un emballage alimentaire comestible destiné aux boulangeries

Pour la 6^{ème} année, l'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes a récompensé des élèves-ingénieurs pour la conception d'un projet dans le cadre d'une semaine dédiée à l'innovation et à la création d'entreprise et qui s'est déroulée sous la forme d'un challenge « Innov'Chem ».

Cette année, les élèves-ingénieurs de 1^{ère} année de l'ENSCR ont dû concevoir un produit/objet innovant sur le thème imposé des « Modes de consommation et alimentation durables ».

Les élèves devaient présenter un projet original dans l'un ou plusieurs de ces éléments : le concept, les matières premières, la technologie, la formulation, l'emballage, et/ou le packaging...

Durant 3 jours, 10 groupes d'élèves-ingénieurs de 1^{ère} année se sont donc affrontés en abordant tous les aspects du développement de leur projet, de l'idée initiale à la commercialisation du produit. Lors d'une présentation finale, chaque groupe a eu 180 secondes pour convaincre le jury, de l'innovation et du potentiel commercial de son projet. Le jury a ensuite évalué, plus globalement, les projets selon divers critères: dossier technique, marketing, gestion de projet, etc...



Le groupe lauréat 2019 qui a conçu le projet de l'emballage alimentaire comestible.



Important : tous les projets innovants qui concouraient, ont fait l'objet d'une recherche préalable visant à s'assurer que le produit n'a jamais été breveté.

Après la conception de combinaisons nautiques à partir de ballons de sport recyclés, la création de perles destinées à conserver la chaleur du bain, la création d'un jean à mémoire de forme pour femme enceinte, le projet lauréat de ce challenge 2019 porte sur la création d'un emballage alimentaire comestible (détail au verso).

CONTACT PRESSE

Stéphanie Marquer

Chargée de communication

Tél. : 02 23 23 80 12

06 74 10 80 87

stephanie.marquer@ensc-rennes.fr

PALMARES INNOV'CHEM 2019

CONTACT PRESSE

Stéphanie Marquer

Chargée de communication

Tél. : 02 23 23 80 12

06 74 10 80 87

stephanie.marquer@ensc-rennes.fr

1^{er} Prix : Prix du Challenge Innov'Chem : au projet « *Miam'Bag* » qui consiste à proposer aux boulangeries et sandwicheries des emballages comestibles pour réduire les déchets non recyclés.

« Nous avons constaté que les emballages produits par les boulangeries sont rarement recyclés, soit parce que l'emballage ne s'y prête pas, soit parce qu'il n'est pas possible de le faire car aucun moyen de recycler n'est accessible (dans les parcs par exemple avec les sandwiches) » explique Joris Le Mouée, un des élèves-ingénieurs du groupe lauréat.

« Nous avons également remarqué que les emballages comestibles, bien qu'existants, ne sont pas commercialisés, puisqu'en tant que denrées alimentaires il faut aussi les protéger et les emballer.

De ces deux constats est née l'idée de concevoir un moyen de produire des emballages comestibles uniquement destinés à la consommation rapide, en particulier pour le pain, les sandwiches et les viennoiseries. Ces derniers étant consommés juste après l'achat, seule la personne qui les achète entre en contact avec l'emballage, ce qui ne pose pas de problème sanitaire. La commercialisation d'emballages comestibles devient alors possible.

Conçu principalement à base d'eau et d'amidon de pomme de terre, l'emballage est à la fois souple, résistant et comestible. Cette application innovante pourrait permettre à terme de réduire de 10 000 tonnes par an les emballages générés par la vente de pain ».

2nd Prix : Prix du Dossier Technique : au projet « *EcoCharb* », un projet de création d'un substitut au charbon de bois à partir d'épluchures de fruits et de légumes déshydratées.

3^{ème} Prix : Prix Marketing & Communication: pour le projet « *Dans L'Meal* ». Ce projet porte sur la création d'un repas nutritif sous forme liquide à base de poudre d'insectes.

Si vous souhaitez rencontrer les élèves lauréats du Challenge 2019 du projet Miam'Bag, contactez le service Communication au 02 23 23 80 12 ou 06 74 10 80 87.