

UNIVERSITÉ DE TECHNOLOGIE DE COMPIÈGNE

UTC

Interactions-presse

Tuto Science des aliments

L'université de technologie de Compiègne (UTC) est une école d'ingénieur de réputation internationale créée en 1972, qui met l'accent sur les interactions des technologies avec l'homme et la société. Elle accueille actuellement 4400 étudiants dont 340 doctorants, et revendique 21 000 diplômés dans 105 pays. Ses huit laboratoires de recherche sont largement ouverts sur l'international.

Le laboratoire Génie enzymatique et cellulaire (GEC) de l'UTC mène des recherches en biotechnologie visant à élucider et modéliser des phénomènes biologiques, concernant notamment le métabolisme végétal, afin de répondre à des questions scientifiques et des besoins sociétaux. Il s'intéresse notamment à l'exploitation des bioressources et la production de matériaux bioinspirés.

Trois start-up (Smeal, Algama et Hush) ont bénéficié de l'expertise et du travail de Claire Rossi et de ses étudiants.



donnons un sens à l'innovation



Smeal : collation légère pour les sportifs

« En 2015, se souvient Claire Rossi, Antoine Boillet, un étudiant de l'UTC mais issu d'une autre filière, est venu me parler de son projet de start-up. Il voulait lancer un repas complet à boire destiné aux sportifs. Il avait déjà un prototype mais voulait nous consulter avant de se lancer. L'objectif était d'obtenir un résultat irréprochable au plan nutritionnel. J'ai fait travailler mes étudiants sur son cahier des charges, et ensemble nous avons mis au point une formulation. »

En septembre 2016, Antoine Boillet fondait la start-up Smeal avec Sijia Wang, une autre étudiante de l'UTC, et lançait son produit : un repas complet équilibré en poudre à diluer, à faible indice glycémique, 100% végétarien, riche en protéines, en fibres et en oméga-3, contenant 25 vitamines et minéraux et sans conservateur. « Un an plus tard, ajoute Claire Rossi, Smeal a embauché l'un de mes étudiants, pour assurer la R&D. » Depuis, Smeal a décliné son concept initial et propose aux sportifs six versions de ses repas complets équilibrés : vanille, chocolat, spéculoos, fruits des bois, légumes du potager, velouté champignon.

(www.smeal.fr)

Algama : mayonnaise à base de microalgues

Algama est une start-up fondée en 2013 par trois amis d'enfance, Alwyn Severien, Gaëtan Gohin et Mathieu Gonçalves Alves. Consommateurs eux-mêmes de spiruline, ils veulent explorer le potentiel des microalgues comme ingrédient de produits alimentaires innovants. Ils lancent tout d'abord en 2014 Springwave, une boisson énergisante bleutée à base de spiruline, riche en vitamines, antioxydants, minéraux et oligo-éléments.

Vient ensuite l'idée de créer une mayonnaise dans laquelle l'œuf serait remplacé par une microalgue, la chlorelle, qui est particulièrement riche en protéines et en lipides (acides gras polyinsaturés). « Ils nous ont consultés, se souvient Claire Rossi. Et embauché plusieurs de nos étudiants, dont Maxime Pecquet, qui est développeur produit depuis cinq ans. Ils ont assuré toute la R&D. » C'est ainsi qu'est née la Supernaise!, première mayonnaise sans œufs 100% vegan, qui a depuis été déclinée en quatre versions, lancées sous la marque The Good Spoon. La start-up, qui emploie désormais une vingtaine de personnes, a déjà ouvert un bureau à New York.

(thegoodspoonfoods.com)

Hush : boisson chaude à base de fruits

« Tous les ans, raconte Claire Rossi, je propose à mes étudiants plusieurs sujets d'étude. À la rentrée 2017, l'un des thèmes proposés était : une boisson chaude à base de fruits, vegan, sans lactose et affichant un Nutri-Score A. Cinq étudiants ont travaillé là-dessus. En janvier, ils avaient déjà obtenu une formulation très convaincante, au plan nutritionnel comme gustatif. »

L'idée germe alors de participer au grand concours d'innovation alimentaire Ecotrophelia France, où chaque année en Avignon rivalisent les meilleures écoles de la filière agroalimentaire. « Je n'avais jamais tenté de participer à Ecotrophelia, qui me semblait réservé aux géants du secteur comme AgroParisTech, se souvient Claire Rossi. Et puis nous avons estimé que nous n'avions aucune raison de nous sous-estimer et nous avons décidé d'y aller. En avril, le dossier était prêt. Et après quatre jours d'épreuves, en Avignon, en juin, mes étudiants ont décroché le trophée d'or, puis le "coup de cœur du jury", en octobre, au concours Ecotrophelia Europe. »

Très logiquement, l'idée de transformer ce succès d'estime en start-up a fait son chemin. La jeune pousse Hush est en cours de création. Elle sera la première spin-off de la filière Innovation Aliment Agroressources et sera incubée à l'UTC.