

Food'InnLab

Plateforme
d'innovation
alimentaire



Le Food’InnLab est un espace d’expérimentation et de collaboration dédié à l’innovation alimentaire pour accélérer la transition vers des systèmes agroalimentaires durables.

Il accompagne les porteurs de projets innovants de la FoodTech dans la résolution des problématiques techniques et scientifiques qu’ils rencontrent lors de leur R&D.

Il se positionne à l’interface entre les porteurs d’innovation, la recherche et la formation à AgroParisTech.

Nos missions

- ▶ Accompagner des porteurs d’innovation en mobilisant des compétences scientifiques et techniques issues des laboratoires de recherche et du réseau étudiant ;
- ▶ Mettre à disposition des équipements de prototypage, des outils de caractérisation et d’analyse sensorielle pour le développement du projet ;
- ▶ Favoriser les échanges et collaborations entre étudiants, personnels scientifiques et techniques et porteurs de projet ;
- ▶ Proposer des espaces de travail au plus près des espaces d’expérimentation ;
- ▶ Permettre l’accès à l’écosystème d’AgroParisTech, notamment à son réseau de partenaires innovation et filière.

Être incubé au Food’InnLab

Accéder à l’écosystème d’AgroParisTech, c’est :

- ▶ Bénéficier du réseau agroalimentaire, de recherche et d’innovation d’AgroParisTech ;
- ▶ Bénéficier de la proximité des laboratoires et des équipements de recherche d’AgroParisTech ;
- ▶ Bénéficier d’accompagnements business, juridique, stratégique et financier ;
- ▶ Avoir un accès privilégié aux autres InnLabs et à leurs expertises spécifiques ;
- ▶ Accéder aux ressources documentaires d’AgroParisTech et à ses abonnements ;
- ▶ Bénéficier d’un suivi personnalisé des projets ;
- ▶ Participer à des « master class » thématiques organisées par AgroParisTech ;
- ▶ Avoir un accès privilégié aux événements organisés par AgroParisTech ou ses partenaires ;
- ▶ Rejoindre un large réseau de partenaires avec des expertises en innovation et entrepreneuriat.

Durée de l’incubation

Un an reconductible, laissant ainsi la possibilité de poursuivre le développement du projet aussi longtemps que besoin.

À qui s’adresse le Food’InnLab

Le Food’InnLab accompagne des projets en FoodTech notamment dans les domaines suivants :



Protéines alternatives (végétal, insectes, algues, fermentation de précision...)



Ingrédients aux fonctionnalités technologiques ;



Nutrition spécialisée et santé ;



Procédés de transformation alimentaires.

Afin de développer des systèmes alimentaires durables, locaux et résilients.

Étudiants AgroParisTech

Intégrez l’itinéraire entrepreneuriat dans votre projet.

Porteurs de projets, start-ups

Contactez-nous, répondez à nos appels à projets et pitchez devant un comité de sélection.

Entreprises

Faites appel à nous pour obtenir des services d’accompagnement.

Services proposés

L'offre InnLab : soutien au développement d'un produit alimentaire innovant

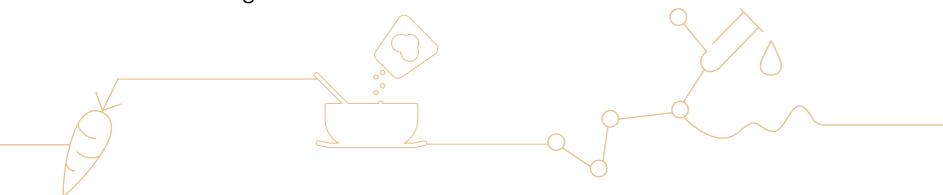
Le Food'InnLab permet l'accompagnement des innovations de l'idéation à la création de prototypes, en allant jusqu'à la validation de la preuve de concept.

Le Food'InnLab a vocation à répondre aux besoins d'accompagnement scientifique et technique des porteurs d'innovation. Les expertises nécessaires sont apportées par les départements de formation et de recherche d'AgroParisTech, ainsi que par ses Unités Mixtes de Recherche (UMR).

Le Food'InnLab s'appuie sur son écosystème très riche pour proposer un accompagnement de qualité.

Une mise à disposition d'équipements

Le Food'InnLab permet de travailler le développement d'un produit grâce à l'accès à des équipements de pointe, depuis l'échelle laboratoire jusqu'à l'échelle pilote via un lien fort avec la halle technologique alimentaire d'AgroParisTech.



Les porteurs de projets ont accès à :

- ▶ Une cuisine expérimentale partagée respectant des normes d'hygiène spécifiques ;
- ▶ Des espaces d'analyse sensorielle ;
- ▶ Des équipements d'analyse et de caractérisation afin de permettre de mesurer différents paramètres généraux (activité de l'eau, pH, texture et résistance aux déformations, etc.).

Un accompagnement scientifique et technique

Collaboration avec des étudiants

- ▶ Via des projets d'étudiants, des stages ou des contrats d'apprentissage ;
- ▶ Sur des problématiques variées (R&D, génie des procédés, marketing, etc.).

Collaboration avec la Junior Entreprise d'AgroParisTech

- ▶ Prestations variées : analyse du cycle de vie, étude de marché, études bibliographiques, études de faisabilité, etc. ;
- ▶ Reconnaissance à l'échelle nationale et internationale pour son investissement en matière de RSE.

Collaboration avec les unités de recherche

- ▶ Sollicitations d'expertises ponctuelles ;
- ▶ Accompagnements scientifiques et/ou techniques ;
- ▶ Collaborations de recherche et montages de projets communs.

Le Food'InnLab travaille ainsi avec les unités SayFood, PNCA et Micalis.

Hébergement et accueil

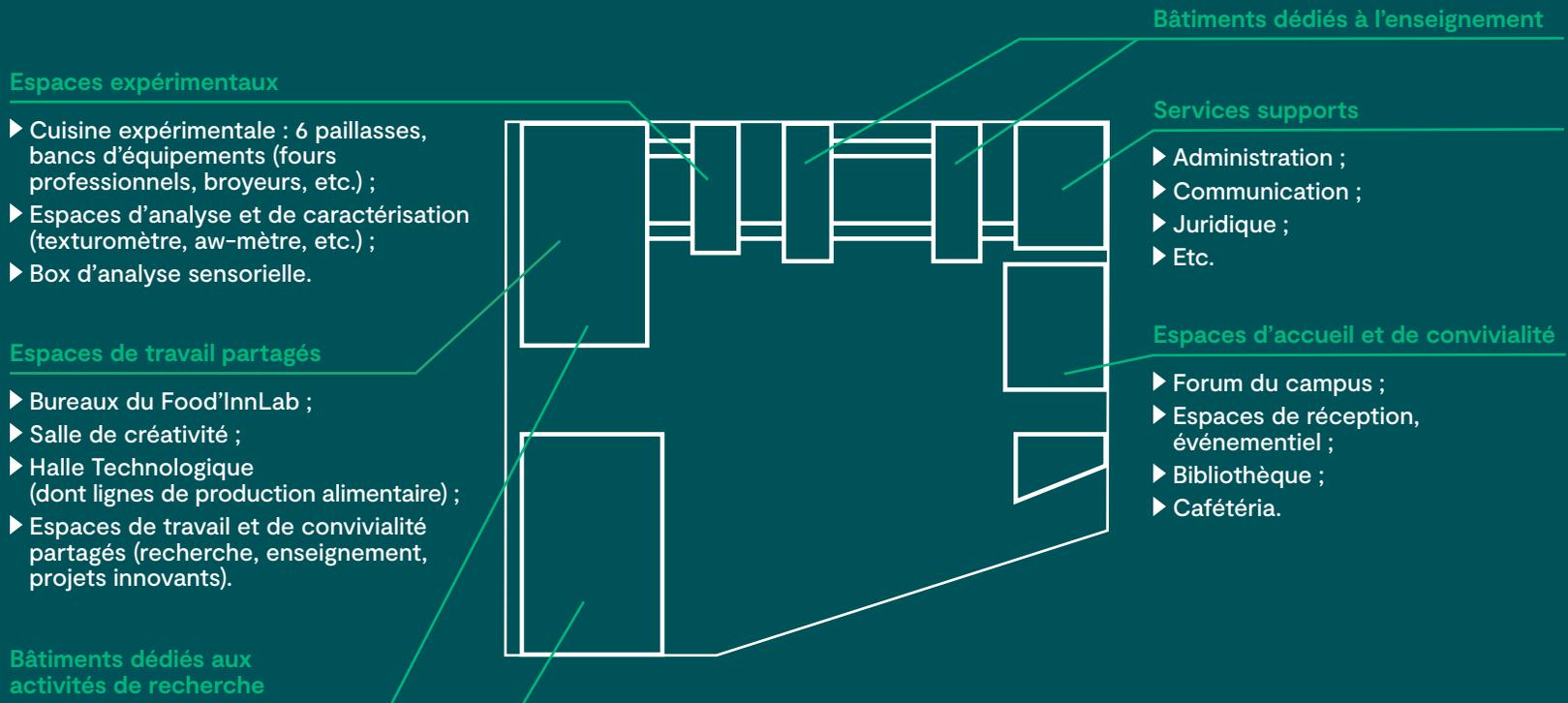
Le Food'InnLab possède son propre lieu d'accueil des porteurs de projets, au plus près du lieu d'expérimentation pendant leur phase d'incubation. Il comprend des espaces :

- ▶ De travail : bureaux individuels ou collectifs ;
- ▶ De collaboration : salles de réunion ou de visioconférence, salle de créativité ;
- ▶ De conférence ;
- ▶ De convivialité ;
- ▶ De documentation ;
- ▶ De réception : espaces événementiels.

Le Food'InnLab, au cœur du Campus Agro Paris-Saclay

Dédié à la recherche, l'enseignement et l'innovation

Localisé en plein cœur du cluster scientifique et technologique d'excellence Paris-Saclay



Le réseau des InnLabs d'AgroParisTech

Des plateformes d'innovation thématiques qui permettent le développement, l'accompagnement technique et scientifique, voire l'hébergement de projets, en favorisant une approche collaborative.



Food'InnLab



Forest'InnLab



Biotech'InnLab



Farm'InnLab



Cosmet'InnLab



Initiative

AgroParisTech 

Portée par

AgroParisTech 
Innovation

Contact

foodinnlab@agroparistech.fr



Cofinancé par
l'Union européenne

 Région
île de France



 bpi france