

DOSSIER DE PRESSE
Bootcamp Euralimentaire
15 septembre 2017



CONTACT PRESSE

Julia PLAIA

Chargée de communication et d'animation

jplaia@eurasante.com

03 28 55 50 18

Sommaire

1. Le Bootcamp Euralimentaire, qu'est-ce que c'est ?	3
<i>Un challenge lancé à 120 étudiants de l'ISA Lille</i>	3
2. Le MIN de Lomme face aux évolutions des métiers de producteurs et de grossistes	4
3. Auchan La Vie en Bleu	4
<i>L'alimentation des étudiants est un enjeu de santé publique</i>	4
4. Les projets lauréats	5
<i>One pot MINutes</i>	5
<i>La course aux champs</i>	6
<i>PlateforU</i>	6
5. Les partenaires du Bootcamp Euralimentaire	7
<i>Les organisateurs</i>	7
<i>Les partenaires</i>	8
<i>Avec le soutien de</i>	9

1. Le Bootcamp Euralimentaire, qu'est-ce que c'est ?

Un challenge lancé à 120 étudiants de l'ISA Lille

Imaginer de nouveaux services, concepts, idées ou méthodes en faveur d'une bonne alimentation, tel est le challenge lancé à 120 étudiants de 5^{ème} année en cycle d'ingénieur à l'ISA Lille lors du 1^{er} Bootcamp Euralimentaire.

« Avec Euralimentaire, dernier né de nos sites d'excellence, la MEL donne la priorité à l'innovation, à la qualité et à l'emploi dans un secteur agro-alimentaire en pleine mutation. Ce premier Bootcamp illustre parfaitement la vocation et l'objectif de nos sites d'excellence : rassembler tous les acteurs d'une même filière pour répondre aux attentes des consommateurs qui évoluent. Aujourd'hui, les challenges proposés à ces 120 étudiants de l'ISA Lille vont nourrir et accompagner le développement économique de cette filière sur notre territoire »,
Damien Castelain, Président de la Métropole Européenne de Lille

En partenariat avec Yncréa Hauts-de-France, Auchan Englos et les entreprises du site d'excellence Euralimentaire, et dans le cadre de la Semaine de l'Innovation à l'ISA Lille du 11 au 15 septembre 2017, ces étudiants réunis en 23 équipes ont pour mission de créer, d'innover et d'apporter des solutions aux problématiques posées par les entreprises du MIN de Lomme et par Auchan Englos.

Selon la méthodologie développée par Yncréa Hauts-de-France et Hibster, le bootcamp Euralimentaire propose une expérience unique de travail en équipe et en mode projet à ces étudiants formés dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'environnement et de l'agrobusiness.

La semaine pédagogique innovante, développée par l'ISA Lille depuis plusieurs années, s'articule en deux temps : un premier temps théorique, avec des conférences en amphi sur l'innovation en général, et un second temps dédié aux ADICODE® (Atelier de l'Innovation et du CODEsign), des ateliers de co-élaboration sur un sujet d'entreprise. Ce deuxième temps permet de produire des solutions innovantes sur une problématique précise d'entreprise.

« Cette semaine de l'innovation est essentielle pour nos étudiants dans le cadre de leur recherche d'emplois, où ils pourront valoriser un sujet innovant répondant aux attentes de l'entreprise. Ce n'est donc pas uniquement une compétence technique d'« ingénieur » que les étudiants pourront développer mais également des compétences de co-construction et d'innovation »,
Christophe FACHON, Directeur de l'ISA Lille.

Cette année, grâce au Bootcamp Euralimentaire, deux problématiques sont proposées aux étudiants. Le premier challenge est lancé par le MIN de Lomme, dans l'objectif de travailler sur des innovations répondant aux attentes des consommateurs pour les commerces de détails de fruits et légumes. Le second, par Auchan Englos, vise à travailler sur des innovations (produits et services) pour améliorer les habitudes alimentaires des étudiants.



À l'issue de cette semaine de créativité, 8 équipes sont sélectionnées pour une session de pitches en public. Pour ces étudiants, la dernière étape du bootcamp consiste à convaincre un jury de la solidité de leur projet. À la clé pour les lauréats, des prix symboliques à

emporter (des repas chez Clément Marot, des C'Art offertes par la MEL, des cartes cadeau valables chez Auchan). Pour le MIN de Lomme et pour Auchan Englos, l'enjeu est tout autre : repartir avec une multitude d'idées prêtes à être développées, pour regagner des parts de marché.

2. Le MIN de Lomme face aux évolutions des métiers de producteurs et de grossistes

Comment les grossistes du site d'excellence Euralimentaire peuvent-ils accompagner le développement des commerces de détail en fruits et légumes (sédentaires ou non) ? Quelles innovations au regard des attentes des consommateurs (innovations produits, services, packaging...) peuvent-ils proposer pour booster ce secteur et par conséquent leurs ventes ?

Telles sont les enjeux à relever posés par le MIN de Lomme aux étudiants de l'ISA Lille pendant le Bootcamp Euralimentaire.

À titre d'exemple, les étudiants de l'ISA ont pu emprunter les pistes de travail suivantes :

- Développer les offres prêtes-à-manger (fruits et légumes frais prédécoupés) dans les petits commerces de quartier. Il s'agit là d'une tendance majeure de la consommation alimentaire : les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de formats pratiques, individuels, sans temps de préparation, et permettant une consommation nomade, à tout moment de la journée ;
- Aider les commerçants à répondre aux attentes de la livraison à domicile ;
- Accompagner les commerçants dans la valorisation des produits locaux et de saison.

« Le MIN est un site d'approvisionnement majeur en fruits et légumes au Nord de Paris ; lieu permanent de confrontation de l'offre et de la demande, il se doit d'accompagner la filière dans les attentes nouvelles des consommateurs en matière de produits locaux, de saison, transformés ou non, et de leur logistique »

Didier Delmotte, Directeur du MIN de Lomme.

3. Auchan La Vie en Bleu

L'alimentation des étudiants est un enjeu de santé publique

Auchan a lancé au début de l'année 2017 une démarche baptisée « La Vie en Bleu », correspondant à son engagement « Militants du bon, du sain et du local ». Cette démarche vise à favoriser, dans tous les sites d'implantation d'Auchan Retail dans le monde, des actions concrètes sur le terrain au bénéfice des clients, des collaborateurs, de la société et de la planète.

« Dans le cadre du Bootcamp Euralimentaire, Auchan Englos a décidé de cibler un segment de clientèle : les étudiants. Et qui mieux que les étudiants eux-mêmes pour répondre aux enjeux qui les concernent ? »,
Pierre De Ginestel, Directeur Santé et Qualité d'Auchan International.

Les étudiants ont un budget limité. Ils l'utilisent surtout pour leurs études et leurs sorties, et sont peu équipés pour cuisiner. Ils ignorent souvent qu'ils peuvent concilier leur mode de vie avec une alimentation équilibrée.

La vie étudiante bouleverse les repères des jeunes :

- Rupture avec les habitudes familiales : rythme, comportement alimentaire ;
- Une journée déstructurée : cours pendant le déjeuner, nuits écourtées ;
- L'indépendance « alimentaire » : responsabilité des courses, des repas.

Comment Auchan Englos peut contribuer à améliorer l'accessibilité et accompagner les étudiants dans une meilleure alimentation, importante pour leur santé et dans la réussite de leur vie étudiante ?

Chez les étudiants, la consommation de produits transformés est plus importante, au détriment des aliments bruts (la consommation de fruits et légumes se voit diminuée). Le rythme des repas est moins respecté (le fait de sauter un repas est plus courant : 4 à 6 par semaine en région parisienne). Alors même que leur budget alloué à l'alimentaire est plus faible, leur pratique du grignotage et du snacking est fréquente.

Seulement 3% des garçons âgés entre 19 et 25 ans mangent au moins 5 fruits et légumes par jour. Chez les filles du même âge, la proportion passe à 7,3%.
Source : Baromètre Santé Nutrition 2008 de l'INPES.

Les étudiants de l'ISA Lille impliqués dans le Bootcamp Euralimentaire répondent à cet enjeu en proposant un système d'accompagnement de l'étudiant pour faciliter cette transition dans sa vie et lui donner envie de :

- Puiser dans les aliments de base et de bonne qualité nutritionnelle : pain, légumineuses, conserves de poisson, produits laitiers nature ;
- Augmenter sa consommation de fruits et légumes (frais, conserves, surgelés) ;
- Cuisiner tout simplement.

4. Les projets lauréats

One pot MINutes

Le projet One Pot MINutes a été imaginé pour le MIN de Lomme.

Les one pot sont des assiettes tout-en-un faciles et rapides à réaliser et savoureuses à souhait. Le principe ? Cuire les ingrédients qui les composent en même temps dans une seule et unique casserole... Vaisselle mini, gain de temps et d'énergie maxi, les one pot sont là pour vous faciliter la vie en cuisine ! Le principe de One Pot MINute est de proposer aux clients des grossistes (primeurs, petits commerces locaux) des kits composés d'un packaging, d'une fiche recette et d'un sachet d'épices, pour faciliter la cuisine d'un légume.

Le primeur réalise les kits complets (kit + Légumes) dans son magasin et met en avant le produit.

L'objectif est de rendre accessible la cuisine des légumes aux étudiants ou actifs pressés, c'est le kit « légume pour les nuls » !

La course aux champs

Le projet « La course aux champs » a été imaginé pour Auchan. Il permet aux étudiants lors de leurs achats dans le supermarché de gagner des points et de passer des niveaux selon la qualité nutritionnelle des aliments (plus de points pour les fruits et légumes frais par exemple). Le but est donc de cumuler des points et d'être en compétition avec d'autres joueurs.

Les étudiants de l'ISA Lille ont conçu une boîte mystère contenant l'ensemble des ingrédients pour cuisiner une recette de produits frais. Cette boîte permet de gagner plus de points dans le jeu de la course aux champs.

PlateforU

plateforU est une appli imaginée pour Auchan qui permet aux étudiants d'enregistrer leur profil (préférence alimentaire, budget, allergies, temps à cuisiner) et de recevoir en conséquence une box avec tous les ingrédients pour préparer leurs recettes imaginées par les nutritionnistes Auchan. Les box sont livrées le jour même dans les points relais du quartier étudiant et permettent de recevoir plusieurs recettes à concocter soi-même. Les emballages sont à recycler et la meilleure recette est à liker.

5. Les partenaires du Bootcamp Euralimentaire

Les organisateurs



Lancé en 2016 par la Métropole Européenne de Lille et le MIN de Lomme, le site d'Excellence Euralimentaire a pour vocation de booster la création d'entreprises et d'emplois dans le champ des produits frais sur le territoire métropolitain et a pour ambition de développer :

- Un Hub logistique des produits frais d'envergure européenne ;
- Une Fabrique alimentaire où convergent les acteurs de produits frais et locaux, véritable lieu d'expérimentation d'actions ;
- Des partenariats avec la recherche pour promouvoir l'innovation auprès de tous les acteurs de la chaîne de l'alimentation.

Localisé sur le Marché d'Intérêt National (MIN/ZAMIN) de Lomme (Lille), le plus grand marché de gros (fruits, légumes, fleurs) français après Rungis, Euralimentaire est doté d'un incubateur / accélérateur accueillant à ce jour 9 projets et start-up foodtech.

Le site offre aux porteurs de projets et start-ups des espaces de bureaux et des zones de préparation, de stockage et de logistique alimentaire pour développer leurs entreprises.

L'objectif à horizon 2018 est d'aider à l'émergence de 20 start-ups et créer 100 nouveaux emplois.

www.euralimentaire.com



Eurasanté est l'agence de développement économique de la filière Nutrition Santé des Hauts-de-France, l'un des cinq sites d'excellence de la Métropole Européenne de Lille.

Depuis 1994, Eurasanté accompagne les chercheurs, porteurs de projets et entreprises de la filière Biologie Santé Nutrition dans leurs projets de recherche, de création et de développement d'activités.

Eurasanté met en œuvre le projet de développement du site d'excellence Euralimentaire et son dispositif d'incubation pour le compte de la MEL et de la SOGEMIN.

www.eurasante.com



Pôle de compétitivité labellisé par le Gouvernement français, le Pôle Nutrition Santé Longévité est un outil au service des entreprises et du monde académique. Sa mission est de fédérer et soutenir les acteurs de l'agroalimentaire et de la santé dans la conception, le développement et le financement des produits et procédés de demain.

La stratégie du Pôle NSL s'articule autour de deux axes :

- La santé : trouver des solutions préventives, diagnostiques et thérapeutiques en lien avec les maladies de civilisation (maladies cardiovasculaires et métaboliques, neurodégénératives, MICI)
- L'agroalimentaire : protéger la santé et le bien-être via une alimentation sûre, saine et durable.

pole-nsl.org



Créé en 1963, l'ISA propose aujourd'hui une gamme de formations (ingénieur pour la Terre, licence, masters et apprentissage) et des activités de recherche et de conseils aux entreprises, dans les secteurs du vivant : l'agriculture, l'agroalimentaire, l'environnement et le paysage. L'ISA est une école d'enseignement supérieur, associative à but non lucratif, reconnue et

contractualisant avec le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, et habilitée par la Commission des Titres d'Ingénieur.

Les formations

L'ISA est une école tournée vers les pédagogies actives et vers les sciences de la vie, elle regroupe 5 pôles d'enseignement : agriculture, agroalimentaire, environnement, paysage et management/finance/marketing. Les formations ouvrent sur les métiers des filières agricoles, agroalimentaire, environnement et paysage.

L'ISA forme des ingénieurs, généralistes aux compétences distinctes :

- En 4^{ème} année : 80 enseignements au choix : 50% des modules proposés en anglais
- En 5^{ème} année, les étudiants choisissent un des 30 domaines d'approfondissement, qu'ils peuvent suivre en interne ou à l'extérieur.

Un choix réfléchi d'options, dans un même secteur, peut donner à l'étudiant en fin d'études, une spécialisation parmi nos 4 domaines de professionnalisation :

- Agriculture (agriculture, Filières et Territoires)
- Agroalimentaire (Management et Technologies en Industries Agroalimentaires)
- Environnement (Environnement et Aménagement)
- Agrobusiness (Economie, Finance, Gestion et Marketing)

www.isa-lille.fr

Les partenaires



Créé en 1961 par Gérard Mulliez, Auchan Retail France appartient à Auchan Retail, 11^{ème} groupe de distribution mondial.

Un acteur majeur de la distribution en France

Auchan Retail France réunit tous les formats du commerce alimentaire.

Au 30/06/2017, l'entreprise compte ainsi

- 140 hypermarchés sous enseigne Auchan ;
- 291 supermarchés sous enseignes Simpy Market et Auchan Supermarché ;
- 165 drives aux enseignes Auchandrive et Chronodrive ;
- 50 magasins d'ultra-proximité à enseignes A2Pas et MyAuchan ;
- Des activités e-commerce avec notamment le site auchandirect.fr ;

Présent dans toutes les régions françaises à l'exception de la Bretagne, Auchan Retail France dispose également de 58 entrepôts et 11 centres de réparations et de service.

73000 collaborateurs en CDI travaillent dans l'entreprise en France, dont plus de 90% en sont actionnaires. Auchan Retail France a enregistré plus de 447 millions de visites dans ses magasins ou sur ses sites marchands en 2016.

Une marque connectée et responsable

L'ambition de l'entreprise est de faire d'Auchan une marque unique connectée et responsable.

Et ce, pour répondre aux attentes des consommateurs, quels que soient leurs modes de courses, en proposant une expérience client de grande qualité en magasin ou on-line, qui soit synonyme d'attractivité, de choix, de prix, de service et de professionnalisme.

Elle veut également apporter des réponses citoyennes et responsables aux nouvelles attentes des collaborateurs et des clients en s'affirmant comme une entreprise militante du bon, du sain et du local.

www.groupe-auchan.com



Le Marché d'Intérêt National (MIN) de Lomme (Lille), créé en 1972, est le plus grand marché de gros (fruits, légumes, fleurs) français après Rungis. Il est le poumon économique de la filière des produits frais, locaux et de leur logistique de la Région Hauts-de-France.

Le MIN en chiffres :

+ 187 millions d'euros de chiffre d'affaires

+ 3 000 acheteurs (commerçants de proximité, restaurateurs, marchands de plein air, fleuristes, traiteurs, décorateurs...)

+ 181 000 tonnes de produits commercialisés chaque année

35 %, des légumes commercialisés sur notre Marché proviennent du Nord-Pas-de-Calais.

25 M€ de travaux de modernisation ces 15 dernières années

68 entreprises installées (grossistes, tertiaires, restaurants...)

+ 500 salariés sur le MIN

www.lemarchedegros-lille.com

Avec le soutien de



Au service des 90 communes qui la composent, la Métropole Européenne de Lille agit au quotidien pour améliorer la vie des 1,2 million d'habitants du territoire. La MEL a aussi pour ambition de développer son attractivité et construit ainsi un territoire d'excellence autour de 3 filières phares que sont le numérique et l'image, la santé et l'alimentation et les matériaux innovants.

Elle s'appuie pour cela sur 3 leviers de compétitivité des entreprises : la transition numérique, la transition énergétique et l'innovation design ainsi que sur ses **7 sites d'excellence** : **Eurasanté**, dédié à la filière biologie/santé, il s'agit du plus grand campus hospitalo-universitaire d'Europe ; **Euralille** pour le tertiaire ; **Euratechnologies**, dédié aux TIC et à la filière numérique ; **La Haute Borne**, parc scientifique Haute Qualité Environnementale ; **L'Union** composée du Centre Européen des Textiles Innovants et de la Plaine Images ; écrans des filières textiles et Image ainsi que **Blanchemaille**, spécialisé dans le e-commerce. Enfin et dernier né, **Euralimentaire**, site d'excellence dédié aux produits frais et locaux.

Tous interconnectés, ils ont pour particularité d'être structurés et animés via un écosystème complet qui a pour spécificité d'allier le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la recherche, de la formation et de l'entrepreneuriat. Ensemble, ils forment un maillage solide et multi-centralisé favorisant une meilleure implantation sur le territoire et le développement accompagné des projets.

www.lillemetropole.fr