

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

23 octobre 2025

FoodHackathon – 3e édition : deux jours de marathon créatif pour imaginer et innover autour des pratiques alimentaires durables

Les 13 et 14 novembre prochains, Quimper accueillera la 3^e édition du FoodHackathon au sein des locaux de l'IUT de Quimper et de Bretagne INP-ESIAB. Plus de 100 étudiantes et étudiants de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO) relèveront le défi d'imaginer, en 48 heures, des solutions créatives et durables aux enjeux d'alimentation responsable proposés par des entreprises du secteur agroalimentaire.

Porté par la chaire "Pratiques Alimentaires Durables" (PADE), sous l'égide du Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest (LEGO) de l'UBO, le FoodHackathon est co-organisé par la Fondation UBO, Bretagne INP-Esiab, l'IAE Bretagne INP, l'IUT de Quimper et animé par l'UBO Open Factory, avec le soutien de Quimper Bretagne Occidentale.

Nous vous convions le vendredi 14 novembre à 15h30, pour assister aux pitches des étudiantes et étudiants auprès des entreprises partenaires, afin de leur présenter leurs livrables. Ce sera l'occasion d'échanger avec les organisateurs du Hackathon, les chercheuses et les chercheurs de la chaire PADE, les entreprises partenaires, et les étudiantes et étudiants participants.

La chaire PADE a pour objectif de participer au renforcement des liens de confiance, de la fourche à la fourchette, entre les parties prenantes (entreprises, pouvoirs publics, associations et consommateurs) souhaitant favoriser une alimentation durable, en aidant à établir des modes de production et de consommation durables. La chaire est conçue autour d'une équipe de chercheurs, accompagnée d'acteurs socio-économiques : entreprises, associations, collectivités territoriales, établissements d'enseignement supérieur.

C'est dans ce cadre collectif que la chaire PADE a conçu le FoodHackathon, un marathon créatif de deux jours mobilisant plus d'une centaine d'étudiantes et d'étudiants de l'UBO chargés de proposer des solutions innovantes aux problématiques alimentaires durables proposées par des entreprises partenaires. Fortes du succès des deux premières éditions en 2023 et 2024, tant auprès des étudiantes et étudiants que des entreprises participantes, la chaire PADE a choisi de pérenniser le FoodHackathon en en faisant un rendez-vous annuel incontournable de l'automne.

Travailler en mode projet et dans l'interdisciplinarité

Pour les participantes et participants, le FoodHackathon est une immersion au cœur des réalités du monde agroalimentaire. En deux jours, ils mettront en commun leurs connaissances issues de leurs formations d'origine pour imaginer des solutions concrètes et durables aux défis des entreprises partenaires.

Cette approche interdisciplinaire - mêlant commerce, logistique et ingénierie - favorisera la créativité et la mise en œuvre rapide de projets innovants.



Quatre organisations = Quatre problématiques différentes

Bien manger, mieux consommer, réduire les impacts environnementaux... Chaque organisation doit aujourd'hui repenser ses pratiques face à ces enjeux sociétaux et structurels. Leurs problématiques sont diverses et complémentaires !

Ainsi, **Kerne Élagage** s'interroge sur la manière de favoriser une alimentation saine, pratique et adaptée aux besoins physiques de ses salariés (élagueurs, techniciens arboristes et conducteurs d'engins) malgré des conditions de travail itinérantes, un temps de pause limité, peu d'équipements sur le terrain et un budget défini.

De son côté, **Prince de Bretagne** souhaite encourager la préférence à une marque au sein d'un rayon fruits et légumes de plus en plus anonyme, et ainsi repenser la relation entre producteurs, distributeurs et consommateurs autour de produits vendus en vrac.

Pour **Groix & Nature**, la réflexion porte sur la mise en place d'un système de collecte pour ses pots en verre. L'entreprise cherche à identifier comment mettre en place cette initiative sur le plan écologique et logistique : collecte, nettoyage, réemploi, mutualisation des emballages... tout en envisageant une démarche locale centrée sur la Bretagne.

Enfin, **Distro Quimper** explore des solutions pour favoriser la collecte des emballages en verre auprès des consommateurs, contribuant ainsi à la circularité des matériaux et à la réduction des déchets sur le territoire.



**KERNE
ELAGAGE**
L'ARBRE EST SA NATURE

GROIX & NATURE



Invitation presse

Nous vous convions le **vendredi 14 novembre à 15h30** pour :

- assister aux pitches des étudiants auprès des entreprises partenaires, pour leur présenter leurs livrables ;
- rencontrer les organisateurs du Hackathon, les chercheurs de la chaire PADE et les entreprises partenaires ;
- échanger avec les étudiants participants.

Contacts presse

Emilie PAUL | Attachée de presse de l'UBO

emilie.paul@univ-brest.fr | +33(0)6 65 60 86 91

Marina LAOUNI | Chargée de communication du Laboratoire LEGO

marina.laouni@univ-brest.fr | +33(0)2 98 01 71 01

Joséphine LAVALOU | Chargée de communication de l'IAE Bretagne INP

josephine.lavalou@univ-brest.fr | +33(0)7 64 57 71 43

Maiwenn PEDRON | Chargée de communication de l'IUT de Quimper

maiwenn.pedron@univ-brest.fr | +33(0)02 98 90 85 81

Céline WALLAERT | Responsable de communication de Bretagne INP-ESIAB

celine.wallaert@univ-brest.fr | +33(0)6 60 25 98 92
