Concours Innovation 2030 : quelques projets lauréats pour les ambitions sur la chimie du végétal et la silver économie

26 août 2014

La première phase du concours mondial de l'innovation a permis de récompenser 110 projets. Ce concours s'inscrit dans la continuité du rapport remis en octobre 2013 par la Commission Innovation 2030 présidée par Anne Lauvergeon : *Un principe et sept ambitions pour l'innovation*.

À noter, parmi les lauréats, deux projets en lien avec l'ambition n°4 « les protéines végétales et la chimie du végétale » :

- le projet BOB – Bioraffinerie optimisée biométhodes – qui, à l'ère de la bioéconomie, propose une exploitation de ressources non-alimentaires (pailles, tiges, bois) pour la production de biocarburants avancés et de composés chimiques « biosourcés » ;

- le projet MOVE2CHEM qui vise à valoriser les effluents et déchets issus des industries agroalimentaires via leur transformation en molécules chimiques, futures bases de matériaux et produits.

Côté *silver* économie (ambition n°6), le projet SOFTFOOD a pour objectif de réaliser, à destination des personnes dépendantes souffrant de troubles de la déglutition et de la mastication, des plats à texture modifiée, reprenant la forme 3D de l'aliment d'origine et adaptés aux conditions de la restauration publique (mode de conservation, prix).

Source : Innovation 2030