

DIJON INNOVATION

3^e Startup Weekend Dijon : quatre projets, une pépite ?

■ Fiona Lavaud présente le concept de GluciChef, une application destinée aux diabétiques. Photo Sébastien GRACIOTTI

Agence de Dijon
7 boulevard Chanoine-Kir,
21000 Dijon

Téléphone
Rédaction : 03.80.42.42.24

Mail
lbpredactiondijon@
lebienpublic.fr

Web
www.bienpublic.com/
edition-dijon-ville
www.bienpublic.com/
edition-dijon-agglo

Facebook
www.facebook.com/
LeBienPublicDijon

Une quarantaine d'étudiants et de professionnels ont participé à la 3^e édition du Startup Weekend Dijon, de vendredi à dimanche à AgroSup. Des quatre projets qui ont émergé de ce bouillon d'innovation, un s'est particulièrement distingué : GluciChef, une application pour faciliter la préparation de repas pour les diabétiques.

Le premier prix et le coup de cœur du public. Sur quatre projets en lice*, GluciChef a raflé la mise lors de la 3^e édition du Startup Weekend Dijon, de vendredi à dimanche à AgroSup, sur le thème "food innovation". « Il s'agit d'une application pour faciliter la préparation de repas pour les diabétiques. Elle propose des recettes adaptées en fonction de ce qui est disponible dans son réfrigérateur », a présenté dimanche après-midi le porteur du projet Fiona Lavaud, 24 ans, tout en enfournant plusieurs ingrédients dans un robot multicuiseur.

Le pitch final de cinq minutes a séduit : projet viable, concept intéressant et

original, présentation claire, exécution et design travaillés. Seul le *business model* a été noté comme un point faible par un jury composé de professeurs et de professionnels de l'entrepreneuriat.

Un marathon de 54 heures

Organisé par la Burgundy School of business et AgroSup Dijon, cet événement a réuni dès vendredi soir, pour 54 heures, une soixantaine de personnes dans les locaux d'AgroSup, parmi lesquels surtout des étudiants et des professionnels (designers, développeur web, ingénieurs...). « C'est une expérience fantastique d'entrepreneuriat, d'innovation et de rencontres », explique Clément Léonard, l'un des étudiants organisateurs. « Ça démystifie l'esprit d'entreprendre et c'est un vrai banc d'essai à vitesse grand V », ajoute Christophe Tarragon, directeur de la communication d'AgroSup. Sans oublier le fun, puisque les animations n'ont pas manqué (babyfoot, jeux de société...) pour égayer les pauses, bien méritées, des participants, qui ont

mangé ensemble matin, midi et soir. Sur sept projets présentés le vendredi, quatre ont été retenus. Quatre groupes se sont donc formés, de six à dix personnes, mêlant étudiants et professionnels. Le samedi aura été la « grosse journée », chaque équipe travaillant sur son projet assistée par des coaches. « J'ai aidé trois équipes à structurer leur idée de départ. Je leur ai apporté une connaissance du secteur agroalimentaire, des marchés potentiels et de la manière de monter des outils de production », précise Pierre-André Maréchal, enseignant-chercheur à AgroSup spécialisé en procédés alimentaires. Qui avoue « avoir pris beaucoup de plaisir dans cette aventure ». Enfin, le dimanche après-midi a débouché sur ces fameux pitches finaux, lancés par un « Félicitations, vous avez survécu ! ». Il a alors été question de plans de financement, de brevets, de packaging, de R & D, de développement stratégique et même de slogans.

GluciChef aura-t-il le même destin que VitaVinum (lire notre encadré), vainqueur de la première édition du Startup weekend Dijon ? « J'ai porté ce projet au nom du fablab dijonnais Kelle FabriK, explique Fiona Lavaud, chef de projet marketing à la Caisse d'épargne Bourgogne-Franche-Comté. On n'avait pas l'idée de le faire aboutir, mais quand on gagne deux prix, ça fait réfléchir. Je pense que ça vaut le coup creuser. »

Sébastien Graciotti

VitaVinum se lance en avril

En septembre 2014, deux étudiants dijonnais, Audrey Chaillet et Alexandre Bastard, ont remporté le premier prix du premier Startup Weekend Dijon, avec une idée originale : un bar à vin numérique et pédagogique. En étroite collaboration avec l'incubateur régional Premice, leur projet, baptisé VitaVinum, s'est transformé en un système de borne numérique pour la grande distribution. Le 30 novembre, la jeune startup dijonnaise a raflé le grand prix de l'innovation et du développement, nouvellement lancé par l'académie Amorim. « Nous allons créer notre société fin février-début mars pour un lancement en avril, avec l'installation d'une dizaine de bornes dans le grand Est cette année », indique le cofondateur Alexandre Bastard. La société compte employer six salariés d'ici deux ans.

* Figuraient également une expérience culinaire multisensorielle, une boisson au taux de sucre réduit et une plateforme web pour mutualiser les outils de production.