



HACKATHON 2025 : LA SYNTHÈSE



Février 2026

SOMMAIRE

AVANT PROPOS : RELEVER LE DÉFI DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE	P.2
1. VUE D'ENSEMBLE DE <i>HACK THE FORK</i> 2025	P.4
2. PLACE À L'INNOVATION	P.8
3. LE HACKATHON 2025 : TOUT UN ÉCOSYSTÈME	P.19
4. NOS PERSPECTIVES POUR CHANGER D'ÉCHELLE	P.26
GARDONS LE CONTACT	P. 28

AVANT-PROPOS :

RELEVER LE DÉFI DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

MANGER PLUS VÉGÉTAL : UNE CONVERGENCE D'URGENCES

Une urgence écologique

Les émissions de gaz à effet de serre liées à l'agriculture s'élèvent à 14 %, dont **60 % sont directement imputables à l'élevage**.

C'est pourquoi le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) considère que végétaliser son alimentation est « **l'écogeste n° 1** ».

En plus de ses effets environnementaux néfastes, le modèle actuel s'avère inefficace du fait d'une « **impasse protéique** ». En effet, l'élevage mobilise environ 75 % des terres agricoles mondiales, bien qu'il n'apporte que **18 % des calories consommées**.

Un défi de santé publique

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) recommande explicitement la réduction des produits carnés au profit d'une alimentation plus végétale pour **lutter contre l'explosion des maladies chroniques** (cancers, maladies cardiovasculaires, diabète, etc.).

Quant à l'élevage industriel, il est responsable de l'émergence de **zoonoses** comme la grippe aviaire.

Pour réduire les risques de transmission de maladies entre les animaux et les humains, végétaliser l'alimentation à grande échelle est un **levier de prévention sanitaire majeur**.

Une demande sociale croissante

82 % des Françaises et des Français se disent favorables à l'interdiction de l'élevage intensif (cf. étude [IFOP de février 2025](#)). Malheureusement, l'offre alimentaire peine encore à répondre à cette demande croissante.

Or pour sortir du modèle intensif, il est impossible de faire l'économie d'une réduction de la consommation d'animaux et donc de la **végétalisation de l'alimentation**.

→ Intégrer davantage de **végétal** dans la production et la consommation françaises relève d'un **intérêt sociétal**.



Coaching des participants par nos mentors ©Fairshot

L'INNOVATION : DU SILO AU RÉSEAU

En plus d'un intérêt sociétal, il y a un **intérêt économique** à investir dans la foodtech végétale.

Le plan d'investissement de 54 milliards d'euros **France 2030** intègre par exemple un volet agri/agro. Mais experts techniques, décideurs, chercheurs et entreprises travaillent encore trop souvent en silos.

Résultat : le frein principal à l'innovation végétale n'est pas le manque de talents ou d'intérêts à agir, mais plutôt **l'absence d'espaces** pour les faire dialoguer.

Alors, *Hack the Fork* se veut un **espace de rencontres** neutre et stimulant pour les acteurs indispensables à l'innovation alimentaire.

→ **Mettre en réseau** des **jeunes talents** avec des **acteurs influents** des filières agri/agro et technologiques permet d'imaginer ensemble des **solutions concrètes** aux défis alimentaires.

1 VUE D'ENSEMBLE

HACK THE FORK 2025

Pour passer du constat à l'action, *Hack the Fork* propose un format efficace, inédit sur le sujet de l'alimentation – le **hackathon** – dont la première édition s'est déroulée à l'École 42 de Paris les **13 et 14 décembre 2025**.

LES CONTOURS DU CONCOURS

Notre format : le hackathon

Un hackathon est un événement se déroulant sur quelques jours, au cours duquel des équipes testent en accéléré, expérimentent voire prototypent des idées.

→ Hack the Fork a fait concourir **21 équipes** alliant différentes disciplines, de la programmation au business en passant par l'agronomie, au cours d'un sprint intensif de **36 heures**.

Notre thème : l'IA au service de l'innovation alimentaire

L'approche de *Hack the Fork* est "data-driven" : **l'intelligence artificielle** sert de moteur à chaque projet pour optimiser, prédire ou modéliser un système alimentaire plus végétal, et donc plus durable.

3 axes stratégiques pour répondre aux besoins du secteur

En prospectant auprès d'acteurs de l'alimentation tels que *Elior* ou *Sayfood*, notre équipe a identifié trois axes stratégiques à donner aux innovations des participantes et participants :

- **Axe consommateur** : créer des outils numériques pour faciliter et accompagner la **transition individuelle** vers une alimentation plus végétale.
- **Axe entreprise** : élaborer des feuilles de route stratégiques pour aider les **acteurs de l'agroalimentaire** à opérer leur transition RSE, en s'appuyant sur l'analyse de données.
- **Axe produit** : concevoir des **aliments de qualité**, reposant sur des procédés innovants en utilisant l'IA pour optimiser les formulations, les textures ou encore les qualités nutritionnelles.

→ Chaque **équipe** doit choisir un **axe stratégique** avant d'imaginer une solution innovante et le projet entrepreneurial associé.

DES CONNAISSANCES AU SERVICE DE L'INNOVATION

Nos ressources en libre accès, précieuses pour les participants :

- Un Notion (base centralisée de connaissances) regroupant des veilles sectorielle et technique, alimenté par notre partenaire Sayfood ;
- Un accès gratuit aux outils de notre partenaire BLACKBOX AI ;
- Des jeux de données pour nourrir les modèles d'IA ;
- Le répertoire des besoins du secteur issu de nos prospections.

Nos workshops méthodologiques pour assurer la qualité des projets :

- **Table-ronde « Conseils des mentors » :**
Une session d'intelligence collective réunissant une dizaine de mentors *Hack the Fork* pour transmettre les « règles du jeu » du secteur et partager les erreurs classiques à éviter lors d'un lancement de projet.

- **Conférence "How to measure impact" par Mata'i Souchon :**
Un module fondamental pour l'ADN de *Hack the Fork*, pour apprendre à distinguer une idée séduisante d'une idée à fort impact. L'objectif est que les participants intègrent à leurs projets des indicateurs chiffrés (économies de CO2, gain en bien-être animal, etc.) pour en démontrer l'impact sociétal.
- **Atelier "How to pitch your project" par Briac Sockalingum :**
Cet atelier intensif prépare les participants à l'exercice décisif du pitch. Ils apprennent à synthétiser 36 heures de travail complexe en un récit percutant de 4 minutes, capable d'emporter l'adhésion du jury et d'éventuels financeurs.

Nos workshops thématiques pour monter en compétences :

- **Conférence "How to fund your project" par Lorris Benhamou :**
Une bonne idée ne survit pas sans modèle économique. Ce module aide les équipes à structurer leur business model et à comprendre les attentes des investisseurs.



- **Conférence "Challenges of plant-based food" par Swantje Tomalak :**
Une plongée technique dans les **verrous et opportunités** d'une production et d'une consommation plus végétales par Swantje Tomalak (Vegconomist & Veggie World).

- Répondre à des questions pointues sur les enjeux scientifiques, industriels et techniques des secteurs de la foodtech végétale et de l'IA;
- Aider les équipes à structurer leur pensée et la formaliser en pitch.

MENTORS ET JURY : L'EXPERTISE EN COMMUN

Nos mentors en renfort pédagogique :

Tout au long du hackathon, les participants et participantes ont bénéficié du soutien d'une **vingtaine de mentors**.

Issus de laboratoires de recherche, d'universités, d'entreprises et de fonds d'investissement, ils ont eu un rôle crucial :

Merci à nos précieux mentors :

Romain El Andaloussi (Sup Biotech), Andrew BlackWood (Imperial College London), Briac Sockalingum (Compas' Sup), Théo Mathieu (Gourmet), Thomas Chimbault (Fontaine Founders), Angéline Gentaz (European Commission), Tom Bry-Chevalier (Université de Lorraine), Valérie Guénard Lampron (AgroParisTech), Idris Revert (Hello Tomorrow), Lorris Benhamou (Guardiola Capital), Jad Andouba et Jad Irani (BLACKBOX AI), Nathalie Rolland (Nutropy), Aly Saleh et Nicolas Peries (Heura Foods).



Un jury *food et tech* d'exception pour départager les projets :

- **Audrey Ashworth :**
Event director chez SIAL, le Salon International de l'Agroalimentaire.
- **Capucine Grandsir :**
Sector Lead en Agriculture & Agroalimentaire à la Banque Publique d'Investissement (BPI).
- **Julien Massetti :**
Chef de projet chez Ecotrophelia, institution leader des concours d'innovation alimentaire en Europe.
- **Jad Irani :**
Représentant de BLACKBOX AI, spécialiste en intelligence artificielle.
- **Rodolphe Landemaine :**
Fondateur de Land&Monkeys, première chaîne de boulangerie artisanale 100% végétale en Europe.
- **Nicolas Brien :**
Ex-CEO de France Digitale et fondateur de Wastetide, start-up utilisant l'IA pour réduire le gaspillage alimentaire.
- **Elisa Yavchitz :**
Économiste, fondatrice de l'association Les Canaux et enseignante à Sciences Po.

→ Merci aux personnalités influentes du jury *Hack the Fork* d'avoir départagé les projets avec **justesse** et **expertise**.



Le jury visionne les présentations vidéos avec notre coordinateur Hack The Fork ©Fairshot

2 PLACE À L'INNOVATION

Du 13 au 14 décembre 2025, **21 équipes pluridisciplinaires** ont tenté de monter sur le podium des lauréats de *Hack the Fork 2025*.



Each team a soumis un court **pitch vidéo**.



10 ont été sélectionnées pour **pitcher en live**.



3 projets ont remporté le hackathon et ses prix.



Le podium des lauréates et lauréats *Hack the Fork 2025* ©Fairshot

🏆1 €3,000 🏆2 €2,000 🏆3 €1,000
+ des crédits BLACKBOX.AI

LES 3 PROJETS LAURÉATS

Ces trois projets se sont distingués par **leur qualité technique, leur viabilité économique et leur potentiel d'impact** et ont reçu le prix du jury *Hack the Fork*. Toutes nos félicitations à *Ardoise*, *ReaKt* et *BlendIn* !

1ER PRIX : ARDOISE

L'IA au service de la mise en conformité EGalim pour les cantines

Le besoin : Depuis la loi EGalim, les cantines françaises doivent naviguer entre obligation légale (menu végétarien hebdomadaire), contraintes budgétaires strictes et équilibre nutritionnel.

Sur le terrain, **les gestionnaires peinent à respecter la norme** tout en proposant des repas attractifs dont ils peuvent démontrer la durabilité.

La solution Ardoise : Une plateforme de pilotage centralisée. Elle combine l'analyse de données publiques pour visualiser les écarts de conformité et un moteur d'IA générative.

Ce dernier **génère des menus végétariens** goûteux, nutritionnellement équilibrés, optimisés pour réduire les coûts matières, tout en estimant automatiquement leurs bénéfices environnementaux.

L'impact : La solution vise un **changement systémique** pour permettre aux collectivités de respecter la loi sans friction opérationnelle, rendant la transition alimentaire dans la restauration publique à la fois simple, mesurable et économiquement avantageuse.

2E PRIX : REAKT

Le jumeau numérique pour démocratiser la fermentation de précision

Le besoin : Une légère déviation dans un **bioréacteur** entraîne des semaines de recherche et développement perdues et des milliers de dollars de gaspillage de matières premières.

La solution ReaKt : Un moteur d'IA prédictif. Grâce au *deep learning*, on ne se contente plus de surveiller le passé : il est possible **d'anticiper le comportement cellulaire** afin de corriger les trajectoires avant qu'un incident ne survienne.

Le prototype fonctionnel ajuste les flux d'alimentation en temps réel et prédit les pics de biomasse avec une marge d'erreur inférieure à 2 %.

L'impact : Dans une simulation de production d'un an, ReaKt a fait chuter le taux d'échec des lots de 8 % à environ 0 %, tout en **augmentant le rendement global de 20 %**.



3E PRIX : BLENDIN

L'optimisation algorithmique pour une végétalisation rentable

Le besoin : De nombreux **acteurs de la restauration hésitent à végétaliser leurs menus**, craignant une hausse des coûts, une perte de goût ou des carences nutritionnelles.

Cette transition est souvent perçue comme un risque économique plutôt que comme une opportunité.

La solution BlendIn : Un algorithme pour identifier, pour les recettes existantes, les **alternatives végétales** totales ou partielles capables d'offrir le meilleur compromis entre coût, émissions de carbone et nutrition. L'outil ne détruit pas la recette : il l'améliore.

L'impact : Durabilité et rentabilité sont largement compatibles. Sur les recettes pilotes, BlendIn a généré jusqu'à 50 % de réduction des émissions de CO₂ et **30 % de réduction des coûts**, levant ainsi les freins économiques à la végétalisation des assiettes.



BlendIn (3ème place) pitchant son projet ©Fairshot

LES PROJETS SALUÉS PAR LES MENTORS

Au-delà du podium, deux autres projets ont retenu l'attention des mentors pour leur **fort potentiel d'impact**. Bravo *EggForgeAI* et *AlgaeLoc* !



EGGFORGEAI

L'IA pour sécuriser les formulations industrielles face à la volatilité de l'œuf

Le besoin : Ingrédient omniprésent pour ses propriétés techno-fonctionnelles (liant, émulsifiant, foisonnant), **l'œuf expose l'industrie à des risques croissants** : volatilité des prix, ruptures d'approvisionnement (grippe aviaire), risques sanitaires et empreinte carbone élevée.

Ces vulnérabilités freinent l'innovation et fragilisent les marges des industriels.

La solution EggForgeAI : Une IA d'aide à la formulation B2B. Elle ne se contente pas de remplacer l'ingrédient, elle remplace sa fonction. En analysant les propriétés moléculaires cibles (texture, stabilité, rhéologie), l'algorithme identifie des combinaisons d'ingrédients d'origine végétale capables de **reproduire fidèlement les performances de l'œuf** pour chaque application spécifique, tout en respectant les contraintes de coûts.

L'impact : Le projet permet de **sécuriser la chaîne de production** ("de-risking") tout en réduisant la dépendance aux protéines animales. Il offre aux industriels une voie rapide vers des produits plus durables et économiques, sans compromis sur la qualité.



ALGAELOC

La donnée certifiée comme catalyseur de la filière algue

Le besoin : Bien que les **algues** représentent une ressource protéique durable au potentiel immense (notamment en Afrique et au Moyen-Orient), leur adoption industrielle reste marginale.

Le frein principal n'est pas la ressource, mais le manque de données fiables, l'absence de standards de qualité partagés et l'opacité sur la traçabilité, qui désincitent à un investissement massif.

La solution AlgaeLoc : Une infrastructure numérique de confiance (*Data Infrastructure*). La plateforme centralise, vérifie et standardise **les données clés de la filière** : profils nutritionnels, performances environnementales et métriques de production locale. Elle transforme une information fragmentée en un référentiel décisionnel clair.

L'impact : En levant les barrières informationnelles, *AlgaeLoc* vise à structurer la chaîne de valeur. Le projet ambitionne de **transformer l'algue en ingrédient crédible et traçable**, facilitant son intégration massive dans les stratégies de souveraineté alimentaire et les politiques publiques nutritionnelles.

LES AUTRES PROJETS INNOVANTS

Ils et elles ont également brillamment relevé le défi d'**inventer en 36 heures des innovations au service d'une alimentation plus végétale**. *Hack the Fork* salue l'ensembles des équipes participantes !



Le jury annonce les lauréates et lauréats du hackathon ©Fairshot

FORTIGAP

- **Cible** : Publics à budget contraint
- **Impact** : Réduction des inégalités nutritionnelles
- **Forme** : Application mobile grand public

FortiGap aide les utilisatrices et utilisateurs à améliorer la qualité environnementale et nutritionnelle de leur alimentation à budget constant. Grâce à l'analyse de photos de repas et de tickets de caisse, l'application propose des ajustements concrets pour lutter contre l'insécurité alimentaire et faciliter l'accès au végétal.

PLANTMARKET ADVISOR

- **Cible** : Marques et startups plant-based
- **Impact** : Optimisation du packaging et du Go-to-Market
- **Forme** : Plateforme web d'aide à la décision (B2B)

PlantMarket Advisor analyse le packaging, les données produits et les objectifs business pour générer des scores explicables et des recommandations marketing. Il vise à renforcer la crédibilité, la performance commerciale et la conformité réglementaire des produits végétaux.

AROMATCH AI

- **Cible** : R&D Agroalimentaire
- **Impact** : Accélération du développement d'arômes *plant-based*
- **Forme** : Plateforme logicielle IA (B2B)

Aromatch AI identifie les similarités moléculaires entre arômes animaux et végétaux pour guider la formulation. L'objectif est de réduire les coûts, le temps de R&D et la dépendance aux arômes d'origine animale dans les produits finis.

GREENSWITCH

- **Cible** : Grand public
- **Impact** : Changement de comportement alimentaire
- **Forme** : Application web mobile-friendly

GreenSwitch analyse les achats réels des utilisatrices et utilisateurs pour identifier des opportunités de substitution végétale et en chiffrer l'impact écologique. L'intégration de la gamification renforce l'engagement pour favoriser une transition alimentaire progressive et durable.

GREENSHELF AI

- **Cible** : Industrie agroalimentaire
- **Impact** : Substitution d'ingrédients vers des options plus durables
- **Forme** : Application web

GreenShelf AI analyse les listes d'ingrédients industriels et suggère des alternatives plus écologiques. En fournissant des indicateurs précis (environnement, qualité consommateur), l'outil oriente les choix des industriels vers des formulations à impact réduit.

ECOSWAP

- **Cible** : Néophytes souhaitant réduire la viande
- **Impact** : Végétalisation accessible du quotidien
- **Forme** : Application mobile

EcoSwap lève les freins à l'adoption du végétal en proposant des alternatives directes aux plats carnés. L'application calcule l'impact environnemental évité, la réduction de la souffrance animale et génère automatiquement la liste de courses associée.

FOODNOVA AI

- **Cible** : R&D Plant-based
- **Impact** : Amélioration de la qualité organoleptique des alternatives
- **Forme** : Application web

FoodNova AI utilise l'intelligence artificielle pour proposer des combinaisons d'ingrédients et des recettes optimisées. L'objectif est de reproduire le goût et la texture des produits animaux pour améliorer l'acceptabilité des produits végétaux, tout en minimisant leur empreinte environnementale.

EZVG

- **Cible** : Restaurateurs
- **Impact** : Adoption facilitée de plats végétariens et végétaliens
- **Forme** : Outil web B2B

EZVG analyse les menus existants des restaurants et propose des alternatives végétales équivalentes, accompagnées d'indicateurs nutritionnels et économiques. L'outil est conçu pour une adoption rapide et simple par les professionnels.

PLANTIFY DESSERT

- **Cible** : Industrie de la pâtisserie
- **Impact** : Substitution des ingrédients animaux (beurre, œufs, crème)
- **Forme** : Application web B2B

Plantify Dessert aide les professionnel(le)s à reformuler leurs recettes de pâtisserie avec des alternatives plant-based tout en calculant les gains environnementaux. L'objectif est de faciliter la transition végétale dans un secteur très attaché aux traditions.

THE FAIR TABLE

- **Cible** : Organisateur de grands événements
- **Impact** : Réduction de l'impact environnemental de la restauration
- **Forme** : Application web

The Fair Table génère des menus sur-mesure adaptés au budget et au nombre de convives, tout en calculant l'empreinte environnementale et le nombre d'animaux épargnés. L'objectif est de rendre la restauration événementielle plus soutenable et éthique.



Brainstorming avec notre mentor de Heura Foods ©Fairshot

EATREAL

- **Cible** : Consommateurs & Industrie agroalimentaire
- **Impact** : Production de données alimentaires fiables
- **Forme** : Application mobile sociale + Dashboard analytique

EatReal collecte des retours consommateurs authentiques sur leurs expériences alimentaires. Le projet vise à fournir aux industriels des données exploitables ("Real World Evidence") sur l'acceptation réelle des produits végétaux.

PLANTME

- **Cible** : Grand public et professionnel(le) du sport
- **Impact** : Réduction progressive de la consommation de viande
- **Forme** : Application mobile (Freemium)

PlantMe combine suivi nutritionnel, calcul d'impact environnemental et gamification pour accompagner la transition alimentaire. L'application concilie santé, performance sportive, maîtrise du budget et durabilité.

NUTRIFORK

- **Cible** : Consommateurs avec allergies alimentaires
- **Impact** : Accès facilité à la restauration plant-based
- **Forme** : Application mobile et web

NutriFork répertorie et classe les restaurants plant-based compatibles avec les allergies spécifiques des utilisateurs. L'application évalue les établissements selon la qualité de l'offre et la sécurité alimentaire.

FYBR.

- **Cible** : Sportives et sportifs de haut niveau
- **Impact** : Performance sportive par la nutrition végétale
- **Forme** : Application mobile + Produit alimentaire

Fybr. associe une barre énergétique vegan haute performance à une application de suivi pour optimiser la digestion et l'énergie. Le projet offre une alternative végétale crédible adaptée aux exigences physiologiques du sport de haut niveau.



Les équipes découvrent le programme ©Fairshot

DIRECTION L'INCUBATION !

Hack the Fork, c'est aussi un **pôle entrepreneurial** pour aider les projets à impact issus du hackathon à se lancer sur le marché.

Cet accompagnement, **entièrement gratuit**, inclue entre autres l'accès à notre réseau de mentors et à l'écosystème d'investissement.

Par les entrepreneurs, pour les entrepreneurs

Piloté par Briac Sockalingum (Sciences Po) et Louan Bardou (Polytechnique), notre pôle entrepreneurial mobilise leur expérience de **fondateurs de startups** pour transformer les projets du hackathon en start-ups à impact et à succès.

Les projets en cours d'incubation

Un mois seulement après le hackathon, trois projets ont déjà résolu de passer à la prochaine étape : **ReaKt**, **Ardoise** et **The Fair Table**.



L'équipe d'Ardoise (1er prix) pitchant son projet ©Fairshot

Focus sur l'avenir d'Ardoise

C'est sans doute la plus belle preuve de la dynamique collaborative de l'événement. Les équipes d'Ardoise (1ère place) et de *BlendIn* (3ème place) ont décidé de fusionner pour poursuivre ensemble le projet imaginé par **Ardoise**.

L'équipe recherche actuellement :

- 1 ou 2 **pilotes volontaires** pour transformer leur prototype en MVP adapté aux besoins du terrain.
- Après validation du modèle, le démarchage de leur première **clientèle**.

Focus sur l'avenir de ReaKt

ReaKt n'a pas l'intention de se contenter de la deuxième place du podium *Hack the Fork* 2025.

Son objectif : transformer la fermentation, autrefois considérée comme « boîte noire » biologique à risque élevé, en un processus industriel stable, contrôlé et à haut rendement.

L'équipe recherche actuellement :

- Des **partenaires industriels** afin de déployer son prototype sur des unités de production et valider ses performances en fonction de scénarios de fabrication spécifiques.
- Des **investisseurs** intéressés par l'accélération de la R&D, ciblant l'optimisation énergétique et la maintenance prédictive via la spectroscopie Raman.



Pitch de l'équipe *The Fair Table* ©Fairshot

Focus sur l'avenir de *The Fair Table*

The Fair Table est portée par une équipe soudée qui voit au-delà du hackathon.

Son objectif : réduire l'impact environnemental de la restauration et de la consommation individuelle.

Actuellement, *The Fair Table* travaille à :

- Explorer son approche **B2B** auprès de clients potentiels du côté de la restauration au travers d'un "market sizing".
- Envisager une approche **B2C** pour un projet d'application liant végétalisation de l'alimentation et équilibre nutritionnel.

Final program

- Coc
 - dir
- de 42
(ng)



l'Equipe Reakt (2e) après la remise des prix ©Fairshot

Prenez part à leur aventure

Chacun de ces projets a une chose en commun : le besoin de décoller.

Si vous pensez que la foodtech végétale n'est pas une niche mais un investissement d'avenir, ces projets ont besoin de vous.



Validateurs pour tester les hypothèses;



Opérateurs pour transformer les prototypes en pilotes;



Partenaires industriels pour fournir des données et une infrastructure.



Investisseurs pour transformer les projets en start-ups et générer du profit.

→ Envie d'investir dans de jeunes talents et leurs projets ?

Contactez-nous : contact@hackthefork.com

3 LE HACKATHON 2025

TOUT UN ÉCOSYSTÈME

On pense souvent que l'IA met l'humain de côté. Chez *Hack the Fork*, c'est tout le contraire : **l'humain** n'est ni plus ni moins que notre colonne vertébrale.



Des participantes et participants en brainstorming avec un de nos mentors ©Fairshot

NOS PARTICIPANT(E)S

Les 13 et 14 décembre 2025, une **centaine de talents** se sont répartis en **équipes de 3 à 5 membres**.

Des profils complémentaires issus de grandes écoles

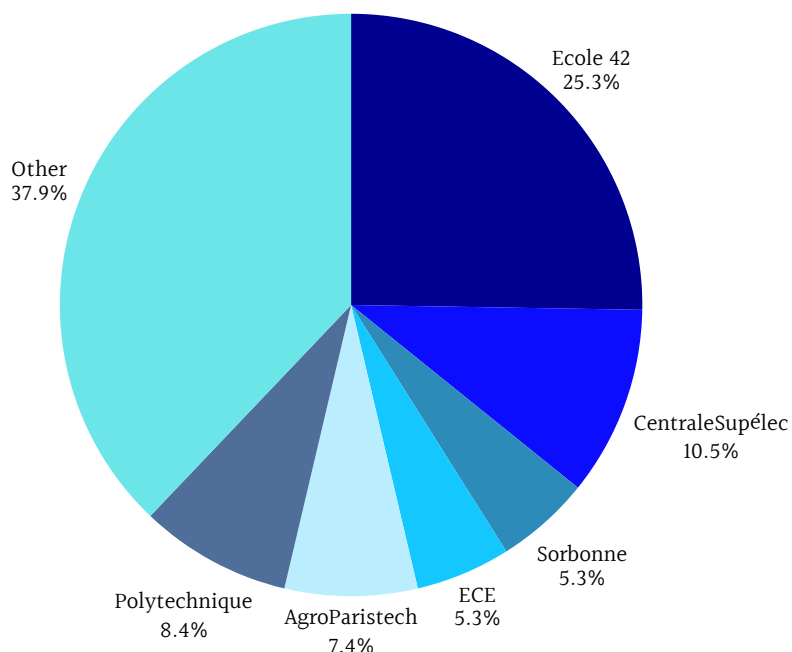
Nous avons misé sur la complémentarité des profils de candidats pour assurer la qualité de leurs projets.

La première édition du hackathon *Hack the Fork* reflète une dominante des **profils technologiques** (cf. *graphique 1*) :

- l'[École 42](#) qui hébergeait l'événement représente près d'1/4 des effectifs,
- suivie par les écoles d'ingénieurs généralistes de pointe comme [CentraleSupélec](#) et [Polytechnique](#)).

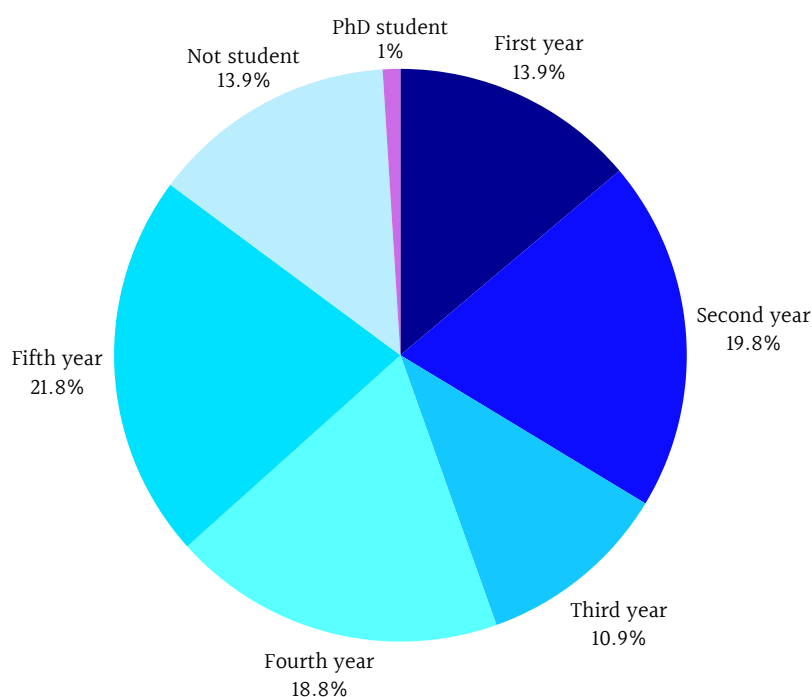
Cette base technique est complétée par des profils issus des **sciences du vivant** ([AgroParisTech](#)) et des **sciences humaines** ([Sciences Po](#), [Sorbonne](#)).

Which school are/were you studying at ?



Graphique 1 – analyse quantitative réalisée par Hack the Fork en janvier 2026

What year of study are you in ?



Graphique 2 – Analyse quantitative réalisée par Hack the Fork en janvier 2026

À noter également une **ouverture à l'international**, avec 6 % des participantes et participants issu(e)s d'établissements étrangers.

Les **profils expérimentés** (étudiant(e)s en Master, doctorants et jeunes diplômé(e)s) constituent ensemble 56 % des participant(e)s.

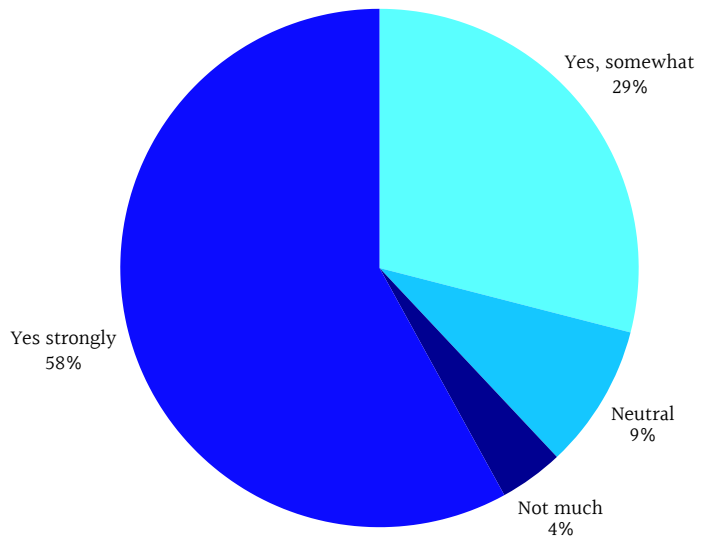
Les **profils juniors** représentent le reste du contingent, créant un bon équilibre opérationnel (cf *graphique 2*).

Hack the Fork (leur) est-il utile ?

Les participant(e)s ne sont pas les seul(e)s à mesurer leur impact : nous aussi. **Nous avons mené une étude comparative** avant et après l'événement sur un échantillon de 40 répondant(e)s ayant participé au hackathon de 2025.

Selon ses résultats, le hackathon s'avère particulièrement efficace pour (cf. graphique 3, 4 et 5) :

Do you feel like learned something?



Graphique 3 – Analyse quantitative réalisée par Hack the Fork en janvier 2026

Acquérir de nouvelles connaissances

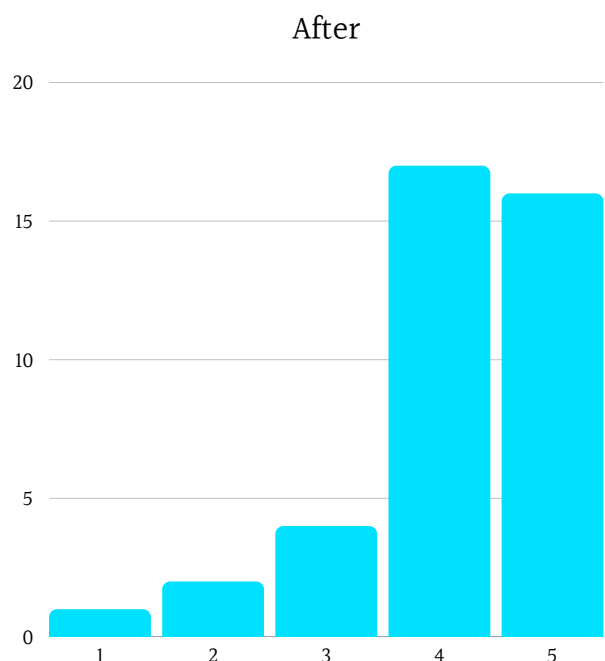
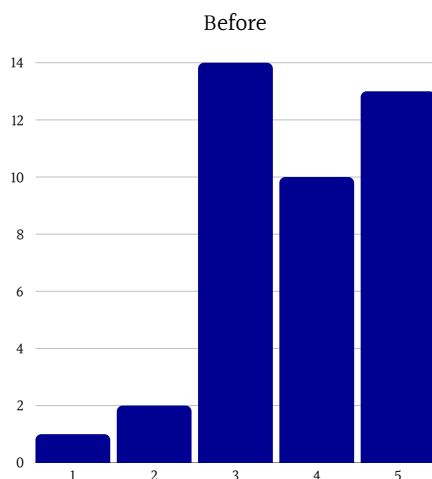
Le format intensif a rempli son rôle pédagogique, puisque **87 %** des répondants déclarent avoir gagné des connaissances, dont **58 %** "fortement".

Sensibiliser aux enjeux environnementaux d'une alimentation plus végétale

La comparaison avant/après (échelle de 1 à 5) montre un net déplacement vers des scores plus élevés après l'événement, indiquant une **amélioration de la perception de la végétalisation** de l'alimentation en tant que réponse crédible aux défis environnementaux.

–Graphique 4–

To what extent do you now consider a plant-based diet to be a credible response to environmental challenges ?



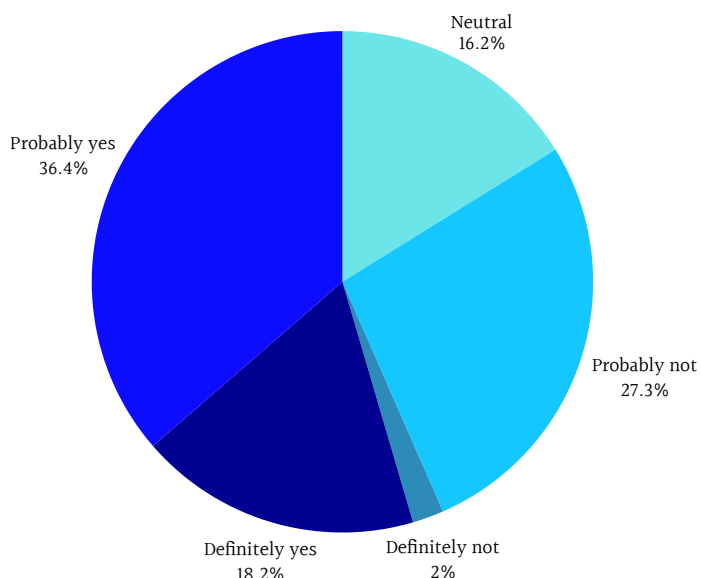
Impliquer durablement dans l'innovation

L'engagement dépasse la durée du hackathon :

- **54 %** des répondants expriment le souhait de continuer à développer leur projet.
- Parmi eux, **18 %** sont même certains de poursuivre l'aventure au-delà du hackathon.

Ces résultats indiquent un fort potentiel de pérennisation pour ces solutions.

Would you like to continue the project you started here?



Graphique 5 - Analyse quantitative réalisée par Hack the Fork en janvier 2026

NOS PARTENAIRES

L'équipe de *Hack the Fork* remercie toutes celles et tous ceux qui ont fait du hackathon une première mondiale hautement mobilisatrice.

Nos partenaires ont démontré que l'innovation utile a bel et bien un avenir en offrant du temps, des denrées, du support technique ou encore l'accès à leur réseau.



©Fairshot

Nos partenaires académiques, techniques et logistiques ont soutenu le projet de A à Z

- **Institutions de recherche** : [AgroParisTech](#), l'unité de recherche [SayFood](#) et [Ecotrophelia France](#) ont apporté des mentors, mais aussi leurs expertise et ressources pour accompagner les projets tout au long de l'événement.
- **Deep Tech** : [BLACKBOX AI](#) a fourni des outils techniques avancés pour accélérer le développement des projets et récompenser les projets lauréats.
- **Logistique** : L'événement s'est tenu au sein de [l'École 42](#), récemment sacrée [3ème université la plus innovante au monde](#) (classement WURI 2025). Un cadre d'excellence qui a offert aux participants les infrastructures idéales pour l'exigence que requiert un marathon d'innovation.
- **Entrepreneuriat** : Le réseau régional [FoodTech Paris Ile-de-France](#), [France Digitale](#) et [OVNI Capital](#) ont apporté leur connaissance du milieu de l'entrepreneuriat et leur réseau.
- **Associations** : Le soutien du [Jane Goodall Institute France](#) a permis à l'événement de s'inscrire dans le respect du vivant, tandis que [The AI Collective](#) a mobilisé son réseau.



Salle comble à l'École 42 samedi 13 décembre 2025 ©Fairshot

Nos partenaires food ont montré l'exemple jusque dans les assiettes

- [Heura Foods](#) : Fourniture de leurs excellents produits simili-carnés (émincés et steaks) utilisés pour la confection des repas des équipes et du staff.
- [Land&Monkeys](#) : Un apport crucial pour le petit-déjeuner du dimanche matin avec de délicieuses viennoiseries 100% végétales.
- [Maison Boucand](#) : Dégustation de fromages affinés végétaux lors de la clôture de l'évènement.



©Fairshot



©Fairshot



NOTRE ÉQUIPE

Hack the Fork repose sur une équipe organisatrice soudée, animée par un **engagement commun** : créer un espace pour former une nouvelle génération aux enjeux du végétal et soutenir des innovations concrètes.



Morgane et Xavier, bénévoles *Hack the Fork* ©Fairshot

Le trio de coordinateurs



[Simon Nordmann](#)

Co-fondateur *HtF*



[Alice Pjje](#)

Co-fondatrice *HtF*



[Salim Boujaddi](#)

Directeur des opérations

L'équipe organisatrice :

- **Christopher Macé** - Relations École 42 & gestion des lieux
- **Morgane Paris** - Responsable du développement
- **Emile Jean** - Responsable logistique & traiteur
- **Louise Berthoux** - Communication & réseaux sociaux
- **Diane Plessier** - Direction artistique
- **Tom Efferelli** - Support opérationnel

L'événement s'est aussi appuyé sur **une vingtaine de bénévoles motivés**, mobilisés pour assurer la fluidité logistique et technique ainsi que le confort des participant(e)s tout au long du week-end. Nous sommes fiers d'avoir travaillé à leurs côtés.

4

NOS PERSPECTIVES : CHANGER D'ÉCHELLE

Le succès de cette édition inaugurale du hackathon n'est **que la première étape** d'un projet à long terme.

Pour maximiser notre impact au service d'une production et d'une alimentation plus vertueuse et soutenir la formation de talents, nous avons défini **quatre axes majeurs**.

→ Pour soutenir l'un ou plusieurs de ces axes, contactez-nous :
contact@hackthefork.com

DU PROTOTYPE AU LANCEMENT SUR LE MARCHÉ : EMBARQUER LES INVESTISSEURS

Nos hackathonien(ne)s ont du talent. Notre rôle ne s'arrête donc pas à la fin du hackathon mais se poursuit pour **transformer les solutions les plus prometteuses en start-ups / produits viables et rentables**.

Dès maintenant, c'est parti pour :

- **Identifier** les projets matures à fort potentiel d'impact ;
- **Les introduire** auprès d'investisseurs ou entreprises compatibles ;
- **Effectuer le suivi** et le reporting du développement des projets.

CONSOLIDER L'ÉCOSYSTÈME PARTENARIAL

Pour soutenir durablement la mission de *Hack the Fork*, nous avons besoin de **densifier notre réseau de partenaires** :

- **Partenariats ciblés** dans le cadre de prochaines éditions du hackathon, via différentes formes de **mécénat** (compétences, en nature, financier) ;
- **Partenariats de long terme** avec des acteurs clés : incubateurs, industriels, institutions académiques, associations de recherche et structures de financement.

Nous sommes actuellement en discussion avec la **CCI Paris** pour rejoindre son **club AgroAlia** et améliorer notre accompagnement des projets.

LE PROGRAMME "AMBASSADEURS" POUR L'INTERNATIONAL

La *foodtech* végétale n'est pas qu'un enjeu franco-français : c'est une [opportunité mondiale](#).

C'est pourquoi nous initions une phase d'[essaimage](#) du hackathon *Hack the Fork* à l'international, via notre programme d'accompagnement pour les porteurs de projets souhaitant organiser une édition locale.

Trois pistes de déclinaisons du hackathon à l'international sont actuellement en cours de réflexion aux [Pays-bas](#), au [Royaume-Uni](#) et en [Allemagne](#).

Nous avons besoin de personnes motivées pour rejoindre l'aventure.

CAP SUR L'ÉDITION 2026

La prochaine édition parisienne est déjà

en ligne de mire, avec une double ambition de [montée en qualité et professionnalisation](#).

Sans attendre, nous préparons le succès de *Hack the Fork* 2026, ce qui implique de :

- **Renforcer** nos moyens financiers, notamment via le mécénat d'entreprise et l'identification d'autres pistes de financement cohérentes.
- **Capitaliser** sur notre précieux écosystème en améliorant la synergie entre *Hack the Fork* et ses partenaires existants.
- **Recruter** des participant(e)s toujours plus talentueux grâce à des partenariats avec des écoles et institutions prestigieuses, soucieuses du capital carrière de leurs élèves.
- **Embarquer** des mentors et membres du jury toujours plus pointus et motivés afin d'assurer aux participants de répondre aux mieux aux besoins de la *foodtech*.



GARDONS LE CONTACT

Envie de soutenir *Hack the Fork*
en tant que partenaire, mentor,
jury, ambassadeur, donatrice ou
membre de notre équipe ?



Parlons-en :

[contact
@hackthefork.com](mailto:contact@hackthefork.com)



F Hack the Fork



Co-auteurs du rapport :

- [Alice Pjie](#) - co-fondatrice ;
- [Morgane Paris](#) - responsable du développement.

Graphistes :

- [Louise Berthoux](#);
- Morgane Paris.