

## Master Erasmus Mundus FIPDes : dix ans d'innovation alimentaire

Lancé en 2011 en partenariat avec la Technological University Dublin, Lund University et l'Università degli Studi di Napoli Federico II, le Master Erasmus Mundi FIPDes (Food Innovation and Product Design), dédié à l'innovation et au design alimentaire fête ses dix ans en septembre, lors du traditionnel FIPDes day. L'occasion pour l'équipe académique et les étudiants de présenter leur nouveau projet : *The Cooking Passport*, un recueil de recettes à leur image : cosmopolite, original et innovant.

Depuis maintenant dix ans, le [Master Erasmus Mundus FIPDes](#) forme des étudiants au développement de produits alimentaires innovants, durables et sains. Distingué « Erasmus Mundus Success Story » en 2018, ce master a d'ores et déjà accueilli 200 étudiants de 62 pays, à l'origine de nombreux projets innovants comme les pailles comestibles créées par [Oobles](#), pour un futur sans pailles en plastiques dans les océans, et [FoPo food power](#) qui transforme les fruits et légumes en fin de vie en aides culinaires innovantes en poudre, afin de minimiser le gaspillage et valoriser les producteurs locaux.

Ce programme européen fêtera sa dixième bougie jeudi 2 septembre, lors de l'annuel FIPDes Day. L'occasion pour la communauté FIPDes, composée de partenaires académiques, chercheurs, entreprises privées, alumni du master et nouveaux étudiants, de se retrouver autour de sujets de pointe dans les domaines de l'innovation alimentaire et de la conception de produits. Des conférences et présentations de mémoire viendront ponctuer cette journée.

La présentation de l'ouvrage collectif « *The Cooking Passport* », entièrement réalisé par les étudiants et coordonné par les responsables du master, viendra clore cette journée. Ce recueil de recettes du monde illustre le désir qui anime les FIPEDésiens de partager leur culture et expérience gastronomique avec le plus grand nombre. Au-delà de l'esthétique des photos, les recettes sélectionnées pour cet ouvrage sont l'occasion d'expliquer les phénomènes scientifiques sous-jacents et de donner un aperçu de l'utilisation d'ingrédients et de procédés spécifiques pour une production et une consommation plus durables.

**Participation à la clôture du FIPDes Day et lancement de « *The Cooking Passport* »**

Jeudi 2 septembre 2021, à partir de 17h15, à l'espace Adenauer  
Cité Internationale Universitaire de Paris, 17 boulevard Jourdan, 75014 Paris

Inscription obligatoire avant le 17 août [ici](#)



**Contact presse**

Cécile Mathey

+ 33 6 82 44 48 63 / [cecile.mathey@agroparistech.fr](mailto:cecile.mathey@agroparistech.fr)



**A propos d'AgroParisTech** - AgroParisTech est l'institut nationale des sciences et industries du vivant et de l'environnement, sous tutelle des ministères en charge de l'agriculture et de l'enseignement supérieur. Acteur de l'enseignement supérieur et de la recherche, ce grand établissement de référence au plan international s'adresse aux grands enjeux du 21<sup>e</sup> siècle : nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations et intégrer la bioéconomie.

L'établissement forme en s'appuyant sur la recherche et sur ses liens aux milieux professionnels des cadres, ingénieurs, docteurs et managers, dans le domaine du vivant et de l'environnement, en déployant un cursus ingénieur, une offre de

master et une formation doctorale en partenariat avec de grandes universités françaises et étrangères, ainsi qu'une gamme de formation professionnelle continue sous la marque "AgroParisTech Executive".

AgroParisTech se structure en 10 centres en France métropolitaine et outre-mer dont 5 en Île-de-France, 5 départements de formation et de recherche, 22 unités mixtes de recherche, 1 unité de recherche et développement, 1 ferme expérimentale, 1 halle technologique, 5 tiers-lieux ouverts dits « InnLab » et compte 2257 étudiants dont 275 doctorants et 283 enseignants, chercheurs et enseignants-chercheurs.

AgroParisTech est membre fondateur de l'Université Paris-Saclay, membre du réseau ParisTech et membre d'Agreenium. Plus d'informations sur : [www.agroparistech.fr](http://www.agroparistech.fr)