



LOEWI, LA NUTRITION CONNECTEE ET INTELLIGENTE POUR (RE)TROUVER SON EQUILIBRE ALIMENTAIRE !

LOEWI, c'est l'assistant diététique du futur : il analyse les micro-nutriments et macro-nutriments présents dans votre corps grâce à une simple prise de sang et vous offre des recommandations personnalisées pour répondre à vos besoins.

Pour commencer, vous devez remplir un questionnaire sur vos habitudes alimentaires, mode de vie et antécédents médicaux que vous envoyez avec les résultats de votre prise de sang à LOEWI. Une fois les résultats reçus, la (big) data recherche et trouve les meilleures associations nutritives pour vous.

Des milliers de recettes saines dont vous ne pourrez plus vous passer. LOEWI va ajouter son grain de sel dans le marché de la nutrition !

Source : Soon Soon

innovation Tech





WAVY ASSISTANT UNE APPLICATION QUI MET DU COEUR A L'OUVRAGE !

Avec Wavy, 4 MedTech-eurs néerlandais ont décidé de faciliter la vie à tous ceux qui ne maîtrisent pas parfaitement la technologie. Comment ? En supprimant l'interface digitale omniprésente dans les applications santé et en la remplaçant par une interface vocale et audio.

Wavy est une inno simple à utiliser au quotidien : une montre connectée à votre poignet transmet des informations cardiaques dans le cloud, qui envoie ces informations à votre médecin, ou à vos proches.

Ces données, vous pouvez aussi les entendre via une enceinte connectée. Et si la montre détecte une anomalie cardiaque, le haut parleur vous interpelle «Votre rythme cardiaque est anormal... Dois-je appeler les secours ?».

Wavy, quand l'accessoire devient essentiel et vous connaît par cœur !

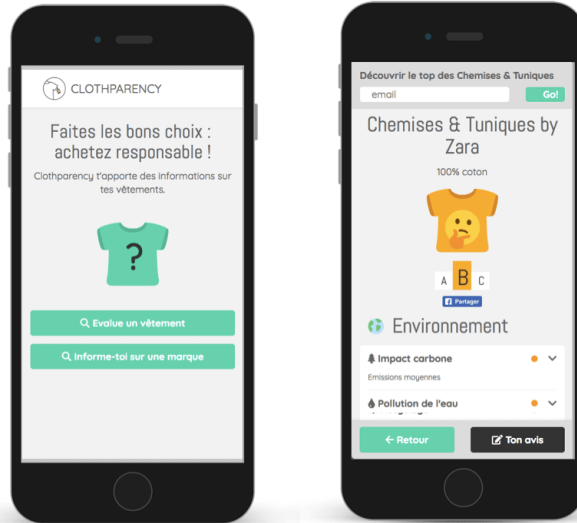
Source : Soon Soon



Cherchez un
vêtement
ou une marque



Découvrez la note
et les
informations



CLOTHPARENCY SCANNER SES VETEMENTS POUR TISSER SA FIBRE ECOLO !

Saviez-vous que la mode est la 2ème industrie la plus polluante au monde ? Chaque année, 500 000 tonnes de micro-fibres sont rejetées dans les océans, soit près de 20% de la pollution marine... Pire, seuls 1% des textiles sont recyclés.

Face à ce constat alarmant, Rym Trabelsi et Marguerite Dorangeon se demandent comment mieux consommer la mode. Ces jeunes entrepreneuses diplômées d'Agro-Paris-Tech se rendent compte du manque d'infos disponibles en matière de confection : derrière le « Made in... », une chaîne de production souvent obscure et complexe.

Après 6 mois de recherches, elles lancent une application capable d'évaluer l'impact social et environnemental d'un vêtement (versus seulement une marque) : Clothpacency. La transparence et la responsabilité individuelle à portée de clics.

Vite, devenez un ambassadeur de la mode éthique !

Source : Soon Soon





BISECU, UN CADENAS POUR VOTRE VELO, SANS CLE MAIS 100% SAFE

Clipser un boîtier qui ressemble à un palet de hockey sur la roue de son vélo pour éviter de se le faire voler, c'est désormais possible avec BiSecu !

Cet antivol nouvelle génération combine plusieurs technologies : il émet un bruit de 100 décibels (soit le bruit d'un camion à ordures) en cas de tentative de vol et vous envoie directement une notification sur votre smartphone si quelqu'un tente de voler votre vélo.

Apprécié pour sa légèreté (350g), l'appareil possède une batterie qui dure 6 mois pour seulement 2 heures de chargement (!) et aussi un câble à accrocher à votre roue en cas de long stationnement.

BiSecu ne s'arrête pas là : il enregistre et vous restitue vos données de navigation : durée et distance des trajets, etc. Vous avez peut-être trouvé la clé du bonheur !

Source : Soon Soon





WELLO

LE VEHICULE ELECTRO-SOLAIRE AU LOOK FUTURISTE !

Arnaud Chéreau, un sarthois parti s'installer à la Réunion esquisse depuis toujours des inventions pour un futur plus responsable. Sous ses traits de crayons est né Wello : un triporteur électrique qui fonctionne 100% à l'énergie solaire. Ca tombe bien, du soleil, la Réunion en regorge !

Wello est conçu pour les livraisons du dernier kilomètre, les courts déplacements et pour les activités d'écotourisme. Le triporteur peut même emprunter les pistes cyclables. Cette année, ce petit véhicule modulable veut tracer sa route dans les zones urbaines et périphériques et conquérir les municipalités avec un système de location en libre service. Wello ouvre la voie à une ville plus mobile et durable !

Source : Soon Soon

innovation Tech





WORK & PLAY

LES COLLABORATEURS CHANGENT LES REGLES DU JEU !

Imaginez Ponos (le dieu grec du labeur) avec un smartphone en train de teambuilder ses managers (ou plutôt ses demi-dieux)...

Remplacez Ponos par vous-même et gardez le smartphone, vous obtiendrez à quelques détails près l'application Work & Play. Cette nouvelle offre orientée B2B propose des solutions en matière de management, de teambuilding et de gamification de l'expérience collaborateur. L'application propose aux entreprises de transformer leur contenu pédagogique en une expérience gamifiée au service de la performance des employés.

L'objectif de Work & Play ? (Re)Donner du plaisir aux collaborateurs sur leur lieu de travail en incorporant une approche participative et digitale à leur quotidien. Avec Work & Play, le teambuilding deviendra un jeu d'enfants !

Source : Soon Soon





CAP-SIX ROBOTICS

VU AU BUREAU : R2D2 OU C-3PO EN KINSITHERAPEUTES !

Des robots masseurs, c'est désormais possible avec Cap-Six Robotics. Inspirés par la technologie des robots chirurgiens, ces start-upers ont recyclé ce concept pour l'adapter à la kinésithérapie.

Conscients qu'au quotidien, nous accumulons des tensions musculaires - liées à nos postures, à nos gestes, ou encore au stress - qui génèrent des douleurs ou des gênes importantes, l'équipe de Cap-Six Robotics a conçu un robot-masseur précis et infatigable (pas comme un kiné), disponible 24h/24 (toujours pas comme un kiné), et qui respecte toutes les règles de l'art de la kinésithérapie.

L'objectif de ces robots ? Permettre aux collaborateurs d'une entreprise de profiter d'un moment de détente et de relaxation sur leurs lieux de travail.

Source : Soon Soon





BIN-E, LA POUBELLE INTELLIGENTE QUI COMPACTE EN AVALANT !

Bin-E est une poubelle qui trie et compacte automatiquement les matières recyclables. Comment ?

Cette innovation combine une intelligence artificielle, un contrôle du niveau de remplissage et un traitement des données afin de rendre la gestion des déchets plus pratique et efficace. L'outil promeut les initiatives écologiques sur votre lieu de travail afin de permettre à votre entreprise d'atteindre ses objectifs et ses engagements en matière de durabilité.

Bin-E aide aussi à réduire les coûts et la fréquence de la collecte des déchets. Seul bémol, il faudra attendre encore un peu avant l'arrivée de Bin-E chez vous. Bin-E, c'est un peu la version 2.0 du préfet Eugène !

Source : Soon Soon





LUMEN , UN DETECTEUR POUR VOUS DIRE CE QUE VOUS DEVRIEZ MANGER EN FONCTION DE VOTRE SOUFFLE

Lumen , une startup de matériel basée en Israël, vient d'annoncer un contrat de 8,5 millions de dollars. Lumen construit un petit détecteur de souffle pour vous aider à «pirater votre métabolisme et à perdre du poids». L'idée est simple , avec un souffle vous obtenez des recommandations sur ce que vous devriez manger ou faire au gymnase pour atteindre vos objectifs.

Fondamentalement, l'idée est que nous avons toutes des réponses différentes aux glucides, protéines et lipides. Consommer trop de glucides pour quelqu'un qui utilise principalement des matières grasses vous permettra de consommer moins d'énergie.

Source : Digital Food Lab





SCOBY, L EMBALLAGE 100% ECO-RESPONSABLE !

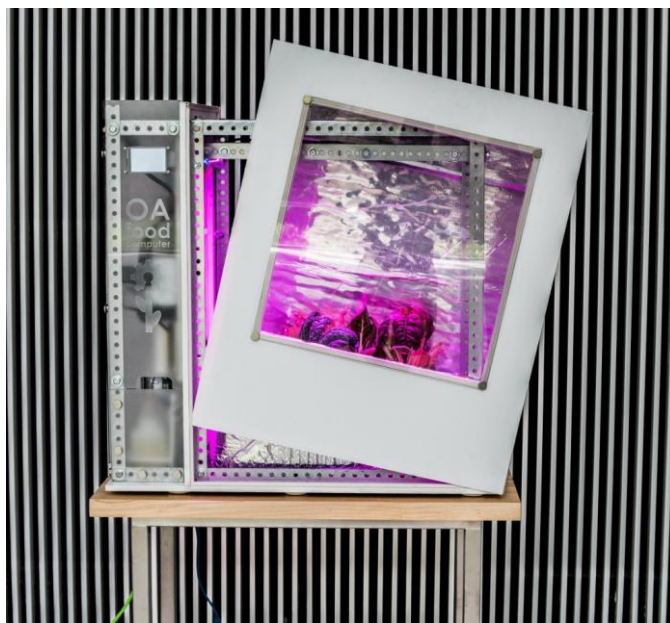
Scoby est une alternative aux emballages alimentaires industriels, créée par une jeune designer Rosa Janusz. Cet emballage éco-responsable est conçu entièrement à partir de matière organique, elle est une membrane composée de bactéries et de levures, créer à partir d'un processus de fermentation.

La fermentation des déchets agricoles par les bactéries et levures naturellement présentes dans les plantations produit un liquide nommé « Kombucha ». Une membrane multicouche se forme donc à la surface et servira ainsi d'emballage naturel aux aliments.

Cette couche naturelle et comestible est une excellente alternative pour lutter contre la pollution et de préserver l'environnement.

Source : FOOD Market Vision





PERSONAL FOOD COMPUTER DE OPEN-AG

Et si demain, dans sa cuisine, on faisait un peu de place à un ordinateur ? Pas n'importe quel ordi : un personal food computer (ordinateur de nourriture).

C'est le concept développé par un designer qui a attrapé la main verte, Caleb Harper, patron de l'OpenAg Initiative au MIT : celle d'une boîte qui, grâce à des capteurs et des LED commandés par un programme (« climate recipe »), reproduit et module les conditions favorables (luminosité, humidité, taux de carbone, etc) à la pousse d'une plante.

Les food computers sont capables de reproduire de n'importe où la texture, la chair, la quantité d'eau, la saveur d'un fruit qui aurait crû dans le sud de la France.

Source : Medium





UN MAGASIN METRO SE LANCE DANS L'AGRICULTURE URBAINE A NANTERRE

Le grossiste Métro lance fin 2018 son premier potager urbain dans son magasin de Nanterre. C'est la première installation de ce type dans une grande surface en France.

Derrière les vitres d'une armoire géante de 80 mètres de long poussent à la verticale une dizaine d'herbes aromatiques. Le climat est méditerranéen, 23 degrés environ, mais ici pas de soleil ni terreau. La lumière du jour est remplacée par de petites lampes et les racines trempent dans de l'eau enrichie aux nutriments et sels minéraux.

Les produits sont garantis sans pesticide ni conservateurs et ont besoin de 3 à 4 semaines pour arriver à maturité.

Source : France Bleu





BOCK CHAIN

«Bock Chain» - une nouvelle bière canadienne lancée officiellement le 1er février - utilise la technologie de la blockchain pour retracer les ingrédients du grain du champ à la canette.

La technologie de la blockchain est de plus en plus utilisée pour faciliter la traçabilité des ingrédients alimentaires, donnant ainsi aux consommateurs une plus grande visibilité sur l'origine de leurs aliments, la manière dont ils ont été transformés et les contacts avec lesquels ils ont été transformés.

La solution permet aux consommateurs de suivre la façon dont la Bock Chain a été produite. Tous les événements de la chaîne d'approvisionnement sont enregistrés sur <https://www.te-food.com/>.

Source : Medium





LE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE EN VRAC DE JEAN BOUTEILLE

Jean Bouteille est le spécialiste de la distribution de liquides en vrac. Tous les liquides qu'ils distribuent sont issus de l'agriculture biologique.

L'entreprise a désormais mis au point une embouteilleuse libre-service de bière en magasin, associée à une bouteille réutilisable.

Le consommateur devient acteur de son achat et peut désormais disposer d'une bière pression de qualité sans générer de déchets et à un prix avantageux.

Source : FOODCREATIV





MEAL CANTEEN, L'APPLI QUI REDUIT LA GASPILLAGE A LA CANTINE

Meal Canteen, l'appli crée par Denis Olivier fait la chasse au gaspillage alimentaire.

Chaque année, dans les cantines publiques ou privées, on jette 800.000 tonnes de nourriture. Une aberration écologique et économique. Ce multi-entrepreneur issu du bâtiment a une recette, Meal Canteen, lancée début 2018. C'est tout bête : les salariés réservent la veille leur menu sur cette application, ce qui permet au chef de savoir exactement quelle quantité préparer.

«On arrive à réduire de 18% le gaspillage dans les cantines scolaires et de 23% dans les restaurants d'entreprise», se réjouit Denis Olivier, qui prévoit 750.000 euros de chiffre d'affaires pour 2019 (il prend 33 centimes par plateau-repas auprès des prestataires abonnés). Son outil a déjà tapé dans l'œil de l'armée de terre, de France Télévisions, et de huit établissements scolaires de Rhône-Alpes.

Source : CAPITAL





UNE MACHINE QUI IMPRIME DES Gobelets EN 3D A PARTIR D'ECORCE D'ORANGE

Boire un jus d'orange dans un gobelet confectionné à partir de son écorce ? C'est possible grâce à "Feel the Peel", une étonnante machine made in Italie.

Le bar à jus expérimental de 3,10 mètres de haut est surmonté d'un dôme circulaire rempli de 1 500 oranges. Lorsque quelqu'un commande un jus, les oranges glissent dans le presse-agrumes où elles sont coupées en deux et le jus extrait.

La peau, quant à elle, tombe dans un compartiment transparent au bas de la machine où elle est ensuite séchée et broyée pour former une « poussière orange » qui, mélangée à de l'acide polylactique, formera un matériau bioplastique utilisé pour l'impression 3D. Le gobelet ainsi fabriqué pourra ensuite être recyclé après utilisation.

Source : Positivr

