

Événement conjoint à la HES-SO Valais/Wallis (Sion) – le 09.11.2023

À propos de la HES-SO Valais/Wallis

Acteur clé du Canton du Valais en matière d'éducation, recherche appliquée & développement, la Haute Ecole d'Ingénierie (HEI) fait le lien entre les **étudiants**, les **startups** et **industriels**, les **PME**, les **autorités publiques**, l'**EPFL** et les **autres HES** dans et au-delà des frontières de la région francophone.

- **4 filières d'études** : Systèmes industriels, Technologies du vivant, Energie et techniques environnementales, Informatique et systèmes de communication

Focus ce jour sur la filière des Technologies du vivant (Life Technologies) :

- 3 orientations : **technologie alimentaire**, **biotechnologie** et **chimie analytique**
- **80 collaborateurs**
- **> 200 projets/an**, **4 axes de recherche**, parmi les **systèmes alimentaires durables**
- Des questions ? Ecrivez à info.tevi@hevs.ch

Programme & intervenants

14h00 – Introduction et mots de bienvenue
Joël Reinhard & Tayan Wagner ([Cluster Food & Nutrition](#))
Astrid Gerz & Estelle Picard ([StarTerre](#))

14h15 – Présentation de la Haute Ecole d'Ingénierie – Technologies du vivant / Life Sciences
Birgit Sievert, Wolfram Brück ([Sustainable Food Systems](#), HES-SO)

15h00 – Visites

- [Plateforme Chimie analytique et bioanalytique](#) – Nadia Marcon & Fabrice Micaux
- [Halle pilote agroalimentaire](#) – Dimitri Bocquel & Laurence Nicolay
- [Cuisine sensorielle et de prototypage](#) – Laëtitia Nicolas

16h30 – Présentation de projets soutenus par la HES-SO Valais/Wallis

- [Proseed](#) – Aurélien Ducrey
- [Noosh Drinks](#) – Gaëtan Baumgartner
- [PhytoArk](#) – Sarah Schneider

17h00 – Apéritif convivial

À retenir de la journée

Le dernier événement conjoint entre **StarTerre** et le **Cluster Food & Nutrition** du **cycle 2023** autour **des lieux d'innovation**

Une **trentaine** de **participants**

La **visite pédagogique** des **infrastructures de pointe** de l'**Institut Technologies du vivant**

Des **sujets passionnants abordés** par des **experts** : alimentation de demain, qualité nutritive, protéines durables, gestion des ressources, adaptation aux évolutions

Des **témoignages inspirants** de **3 startups** :

- **ProSeed** : valorisation des drêches de brasserie
- **Noosh Drinks** : fabrication de kéfir artisanal
- **PhytoArk** : Fondation pour l'innovation en Valais

