

AGRIFOOD Hackathon CRAPC-INAPI

Guide du participant et programme du Hackathon



Hackathon National en Agroalimentaire Algérie,

21-23 mai 2026.

Sahara & Sky: "Reinventing the Food Experience"

Objectifs :

- Identifier les besoins des partenaires socioéconomiques participants au hackathon
- Stimuler l'innovation locale en agroalimentaire.
- Favoriser la collaboration entre startups, développeurs, designers et secteur socioéconomique d l'agroalimentaire.
- Prototyper des solutions concrètes et adaptées au terrain
- Créer une dynamique nationale autour de l'agroalimentaire.

Dates clés :

Événement	Date
Lancement de l'appel à participation	01 Avril 2026
Clôture des inscriptions	21 Avril 2026
Sélection des équipes	23 Avril 2026
Annonce des équipes sélectionnées	02 Mai 2026
Pitch final et remise des prix	20 MAI 2026

Lieu :

- Hackathon : du 21 au 23 (48h) en présentiel
- Ville : Tipaza / Espace Accélérateur Healthy life style CRAPC TIPAZA

Public cible

- Startups en agroalimentaire, Chimistes, biologistes et agronomes.
- Développeurs, ingénieurs, designers UX/UI, Marketeurs et Managers.
- Chercheurs et porteurs de projets

Thématiques principales

Thématiques 1 : Air Food Innovation pour Air Algérie

Volet 1 - Innovation alimentaire pour le transport aérien

Intitulé : Air Food Innovation

Nouvelles solutions alimentaires adaptées aux vols Air Algérie

Description

Ce volet vise à concevoir des produits alimentaires innovants, sains, nutritifs et adaptés aux contraintes spécifiques du transport aérien. Les participants sont invités à repenser l'offre de restauration à bord en proposant des repas, collations ou formats de service mieux adaptés aux attentes des passagers, aux conditions de conservation, aux contraintes logistiques et aux exigences du catering aérien.

Finalité : Améliorer l'offre alimentaire d'Air Algérie en alliant nutrition, innovation, faisabilité opérationnelle et satisfaction client.

Les participants pourront proposer

- Des produits alimentaires innovants, équilibrés et adaptés aux menus servis à bord
- Des repas ou collations répondant à des besoins spécifiques : santé, praticité, diversité culturelle, régimes particuliers
- Des solutions de conditionnement, de conservation et de présentation compatibles avec les contraintes du transport aérien
- Des approches permettant d'améliorer la qualité perçue, le confort de consommation et l'expérience passager

Volet 2 - Traçabilité intelligente et logistique des repas aériens

Intitulé : Air Food Trace

Systèmes intelligents de traçabilité et de gestion logistique pour le catering d'Air Algérie

Description

Ce volet vise à développer des solutions intelligentes permettant d'assurer la traçabilité, le suivi et la gestion logistique des repas destinés aux passagers. Les participants devront imaginer des systèmes facilitant le pilotage des flux de catering, depuis la préparation au sol jusqu'au service à bord, tout en renforçant la sécurité sanitaire, l'efficacité opérationnelle et la qualité de service.

Finalité

Renforcer la performance logistique et la traçabilité du catering aérien d'Air Algérie grâce à des solutions technologiques fiables, intelligentes et opérationnelles.

Les participants pourront proposer

- Des systèmes de traçabilité des repas, lots, températures ou conditions de conservation
- Des solutions de suivi logistique des chariots et équipements, au sol et à bord
- Des outils numériques de gestion des stocks, des flux, des chargements et des livraisons
- Des solutions améliorant la sécurité sanitaire, la coordination des opérations et la fiabilité du service
- Des dispositifs permettant d'optimiser l'expérience passager à travers une meilleure disponibilité et gestion des repas

Thématiques 2 : Sahara Food Innovation pour « TAIBA DATTE » / Industriel & exportateur

Innover avec les ressources sahariennes : imaginer les aliments de demain à base de lait de chamelle et de sirop de dattes, et créer des produits sains, nutritifs et exportables.

Ce thème porte sur la valorisation innovante des ressources sahariennes à travers le développement de produits agroalimentaires à forte valeur ajoutée. Il s'agit d'exploiter le lait de chamelle, les dattes et d'autres ressources locales pour concevoir des solutions de transformation industrielle, des aliments fonctionnels ou nutraceutiques, ainsi que de nouvelles formulations adaptées à divers usages alimentaires. L'objectif est de créer des produits à haute qualité nutritionnelle, différenciants, durables et compétitifs, capables de répondre aux besoins du marché national tout en offrant un potentiel d'ouverture à l'international.

Axes possibles :

- ✓ Transformation innovante du lait de chamelle.
- ✓ Développement d'aliments fonctionnels à base de ressources sahariennes.
- ✓ Nouvelles formulations du sirop de dattes pour divers usages.
- ✓ Création de produits nutritifs à forte valeur ajoutée.
- ✓ Valoriser les ressources locales à travers des produits différenciants, durables et à fort potentiel commercial.

Modalités de participation

- Équipes de 3 à 4 personnes
- Soumission d'un formulaire d'inscription avec :
 - Présentation de l'équipe
 - Motivation et thématique choisie
 - Compétences techniques et entrepreneuriales
 - Sélection sur la base de la diversité, de la complémentarité et de la pertinence du projet.

Programme du Hackathon (3 jours)

Jour 1 – Inspiration & Formation

- Accueil des participants
- Présentation des défis
- Conférences éclair sur l'agroalimentaire
- Ateliers de design thinking
- Constitution des équipes pluridisciplinaires
- Sessions de travail en laboratoire, encadrées par des mentors (prototypage, formulation des solutions, pitch, programmation solution numérique).

Jour 2 – Cocréation & Prototypage

- Points de suivi avec les professionnels de l'agroalimentaire et du numérique.
- Développement des prototypes
- Préparation des pitches
- Finalisation des projets (en fin de soirée)

Jour 3 – Finalisation & Pitches

- Présentation devant le jury
- Délibération et remise des prix
- Clôture et networking

Critères d'évaluation

Les projets seront évalués selon :

- **Pertinence** : répond-il à un besoin réel du terrain ?
- **Innovation** : apporte-t-il une solution originale ou améliorée ?
- **Satisfaction du client** : est-il intuitif et adapté au partenaire socio-économique ?
- **Faisabilité** : peut-il être développé et déployé chez le partenaire socio-économique ?
- **Impact potentiel** : améliore-t-il la qualité du produit et/ou du service ?
- **Qualité du pitch** : clarté, engagement, vision.

Jury :

Le jury sera composé de :

- Experts en agroalimentaires
- Experts en numérique
- Représentants du ministère de l'enseignement supérieure de l'industrie et du ministère des startups et de l'innovation et des petites et moyennes entreprises.
- Entrepreneurs du secteur agroalimentaire.
- Designers UX/UI et informaticiens.

Récompenses


Récompenses : (03) récompenses seront primées pour chaque thématique :

- **1er prix : Prix du meilleur projet** : bénéficiant d'un cadeau sponsorisé et d'un accompagnement personnalisé par l'accélérateur du CRAPC et un acteur industriel.
- **2eme prix : Prix de l'innovation** : bénéficiant d'une incubation et d'un mentorat dédié.
- **3eme prix : Prix du public** : attribué sur la base du vote du public.


Accès à un programme d'accélération pour les projets prometteurs

Visibilité médiatique et opportunité de présentation à des investisseurs.

Et si la prochaine grande innovation en agroalimentaire naissait en Algérie ?

 *Des idées, des défis, des prototypes*

 *Des prix, du mentorat, de l'impact*

 *Inscrivez-vous dès maintenant et faites partie du changement*