**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

**Sandra Namboozo et Samuel Muyita remportent le prix Community Healers du Young Inventors Prize 2025 pour leur innovation de conservation naturelle des fruits**

* **Les jeunes entrepreneurs ougandais (âgés de 26 et 28 ans) ont été récompensés pour Karpolax, un sachet biodégradable qui prolonge jusqu’à trois fois la durée de conservation des fruits, sans besoin de réfrigération**
* **Leur invention vient en aide aux petits exploitants agricoles et aux commerçants, en évitant le gaspillage de plus d’un million de tonnes de fruits en seulement trois ans**
* **L’Office européen des brevets leur décerne 20 000 EUR pour développer leur solution naturelle et économique en remplacement les conservateurs synthétiques**

**Munich/Reykjavik, 18 juin 2025 -** Lors d'une cérémonie qui s'est tenue aujourd'hui en Islande, l’Office européen des brevets a décerné aux entrepreneurs ougandais **Sandra Namboozo** (26 ans) et **Samuel Muyita** (28 ans) le **prix Community Healers** pour leur invention. C’est un sachet biodégradable qui **aide les fruits à rester frais plus longtemps** en libérant des composés naturels retardant leur mûrissement et empêchant leur détérioration. **Le prix Community Healers récompense les acteurs du changement engagés en faveur de l’équité sociale,** en développant des solutions pour la sécurité alimentaire, l’éducation, les soins de santé et des conditions de travail équitables. Leur travail promeut l’égalité des chances et lutte contre les discriminations. En tant que lauréats du prix Community Healers de cette année, Sandra Namboozo et Samuel Muyita ont **reçu au total 20 000 EUR (5 000 EUR attribués à chaque Tomorrow Shaper, ainsi que 15 000 EUR supplémentaires en reconnaissance de ce prix).**

*« Gagner un prix est une puissante validation, non seulement de notre travail, mais aussi des agriculteurs que nous soutenons chaque jour. Cela met en lumière, à l’échelle mondiale, une vérité simple : l’innovation fondée sur l’empathie peut changer le monde. Cette reconnaissance alimente notre mission pour qu’aucune récolte ne soit gaspillée et que chaque agriculteur, quelle que soit la taille de son exploitation, ait une chance équitable de prospérer »* ont déclaré Sandra Namboozo et Samuel Muyita.

Sandra Namboozo et Samuel Muyita ont été sélectionnés par un jury indépendant parmi les **dix lauréats du Young Inventors Prize 2025.** Ces derniers sontchoisis parmi plus de 450 candidats dans le monde entier. Ce prix célèbre les innovateurs de 30 ans et moins, appelés Tomorrow Shapers. Parmi ce groupe, trois ont reçu des prix spéciaux :

* **World Builders,** attribué à la franco-américaine Marie Perrin pour son engagement en faveur d’un accès durable aux ressources essentielles telles que l’eau, l’énergie et les infrastructures durables.
* **Nature Guardians**, attribué aux sœurs jumelles américaines, Neeka and Leila Mashouf, pour leur action en faveur de la protection des écosystèmes et de la biodiversité, ainsi que pour leur engagement contre le changement climatique, pour la santé des océans et la conservation de la faune.
* **Community Healers**, attribué à l’équipe ougandaise.

**Gaspillage alimentaire : vers plus de résilience**

En 2022, plus d’un milliard de tonnes de nourriture ont été gaspillées dans le monde, tandis que 783 millions de personnes souffrent de faim, selon la [Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques (CCNUCC)](https://unfccc.int/news/food-loss-and-waste-account-for-8-10-of-annual-global-greenhouse-gas-emissions-cost-usd-1-trillion). En Afrique subsaharienne, où l’accès aux installations de réfrigération est limité, les pertes post-récolte touchent particulièrement les petits exploitants agricoles.

Sandra Namboozo et Samuel Muyita, issus de familles agricoles, se sont lancés dans le développement d’une alternative naturelle aux conservateurs synthétiques. Leur solution, **Karpolax, est un sachet biodégradable placé à l’intérieur des emballages de fruits,** qui libère un mélange de composés organiques volatils d’origine végétale extraits du clou de girofle, de la citronnelle, de l’eucalyptus et du gaulthérie. Ces composés ralentissent le mûrissement en réduisant les émissions d’éthylène et **protègent contre les moisissures, champignons et bactéries.** Lors d’essais pilotes avec l’Organisation nationale de recherche agricole de l’Ouganda, Karpolax a permis de prolonger la durée de conservation des mangues de 11 à 33 jours. Le produit a également été utilisé avec succès sur les bananes, pommes et oranges.

*« En Ouganda, si les agriculteurs n’utilisent pas Karpolax, ils n’ont tout simplement aucune alternative. Sans réfrigération, les produits finissent par se perdre. Nous avons observé une réduction du gaspillage de plus de 40 % »*, a déclaré Samuel Muyita.

**Renforcer les communautés grâce à la sécurité alimentaire**

Karpolax a été lancé en 2020 et, d’ici 2023, avait déjà **aidé plus de 100 agriculteurs, 20 exportateurs et 250 commerçants, en évitant que plus d’un million de tonnes de fruits ne soient gaspillés**. Sandra Namboozo et Samuel Muyita ont développé ces sachets pendant leurs études en sciences agricoles à l’Université Makerere de Kampala (Ouganda) et **travaillent aujourd’hui sur de nouvelles versions adaptées à l’ananas, au poivron et aux baies.** Le parcours jusqu’au lancement a toutefois été semé d’embûches : *« Au départ, nous n’avions ni les équipements, ni les laboratoires, ni l’expertise, ni les financements nécessaires… nous passions de laboratoire en laboratoire… nous avons surmonté de nombreux obstacles, mais si nous en sommes là aujourd’hui, c’est parce que nous avons appris à faire preuve de résilience »*, a déclaré Samuel Muyita.

**Le Young Inventors Prize récompense des innovateurs du monde entier, âgés de 30 ans ou moins, qui utilisent la technologie pour répondre aux défis mondiaux posés par les Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies.** Le projet de Sandra Namboozo et Samuel Muyita soutient l’ODD 2 (faim *«* zéro *»*) en réduisant les pertes après les récoltes, ainsi que l’ODD 12 (consommation et production responsables) en favorisant des méthodes de conservation durables et biodégradables qui minimisent le gaspillage alimentaire.

**Les lauréats de l’édition 2025 ont été annoncés aujourd’hui lors** [**d’une cérémonie diffusée en direct**](https://www.epo.org/en/news-events/young-inventors-prize/2025-event?mtm_camp=pressrelease&mtm_key=yip2025&mtm_med=press) **depuis l’Islande**.

En savoir plus sur les inventeurs, leur invention et leur impact [ici.](https://www.epo.org/fr/news-events/young-inventors-prize/sandra-namboozo-and-samuel-muyita?mtm_camp=pressrelease&mtm_key=yip2025&mtm_med=press)

**Relations avec les médias – Office européen des brevets**

**Luis Berenguer Giménez**   
Directeur principal Communication / Porte-parole de l'OEB

**Service presse de l'OEB**

[press@epo.org](mailto:press@epo.org)   
Tél. : +49 89 2399-183

**À propos du Young Inventors Prize**

Destiné aux personnes âgées de 30 ans ou moins, le Young Inventors Prize met en lumière le pouvoir transformateur des solutions portées par la jeunesse et récompense de remarquables jeunes qui ouvrent la voie vers un avenir plus durable. Créé en 2022, les premiers trophées ont été remis lors de la cérémonie du Prix de l’inventeur européen. À partir de 2025, le Young Inventors Prize prendra une nouvelle dimension avec son propre événement dédié, organisé indépendamment du Prix de l’inventeur européen. Parmi les 10 *Tomorrow Shapers* sélectionnés chaque année, trois recevront un prix spécial : World Builders, Community Healers, and Nature Guardians. Un Prix du Public, élu en ligne, sera également décerné. Chaque *Tomorrow Shaper* recevra 5 000 EUR, tandis que les trois lauréats des prix spéciaux recevront chacun 15 000 EUR supplémentaires. Le lauréat du prix du public recevra également 5 000 EUR en plus.  
[En savoir plus](https://www.epo.org/fr/news-events/young-inventors-prize?mtm_camp=pressrelease&mtm_key=yip2025&mtm_med=press) sur les critères d’éligibilité et de sélection du Young Inventors Prize.

**À propos de l'OEB**   
Fort d'un effectif de 6 300 personnes, [l'Office européen des brevets (OEB)](https://www.epo.org/fr?mtm_camp=pressrelease&mtm_key=yip2025&mtm_med=press) est l'une des plus grandes institutions de service public en Europe. Son siège est à Munich et il dispose de bureaux à Berlin, Bruxelles, La Haye et Vienne. L'OEB a été créé dans l'objectif de renforcer la coopération en matière de brevets en Europe. Grâce à la procédure centralisée de délivrance des brevets de l'OEB, les inventeurs peuvent obtenir une protection par brevet de haute qualité dans jusqu'à 46 pays, couvrant un marché de quelque 700 millions de personnes. L'OEB est également la référence mondiale en matière d'information brevets et de recherche de brevets.