**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

**Prolonger la durée de conservation des fruits : Les entrepreneurs ougandais Sandra Namboozo et Samuel Muyita figurent parmi les 10 meilleurs innovateurs du Young Inventors Prize 2025**

* **Les pertes et le gaspillage alimentaires représentent 8 à 10 % des émissions mondiales annuelles de gaz à effet de serre, selon la CCNUCC**
* **Les sachets de Namboozo et Muyita permettent de conserver les fruits jusqu’à 30 jours supplémentaires, réduisant ainsi le gaspillage et augmentant les revenus des agriculteurs**
* **Le duo fait partie des dix meilleurs innovateurs récompensés par le** **Young Inventors Prize, décerné par l’Office européen des brevets (EOB) le 18 juin 2025**

**Munich, le 6 Mai 2025** - 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)), plus d’un milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, tandis que 783 millions de personnes souffrent de faim. Les entrepreneurs ougandais **Sandra Namboozo (26 ans) et Samuel Muyita (27 ans)**, **fondateurs de Karpolax,** ont mis au point un sachet à base de plantes qui **prolonge la durée de conservation des fruits frais jusqu’à 30 jours supplémentaires.** Leur solution de préservation durable et biodégradable leur a valu une place parmi les 10 meilleurs innovateurs du **Young Inventors Prize 2025, appelés Tomorrow Shapers,** qui récompense les jeunes inventeurs qui relèvent des défis mondiaux. Un jury indépendant les a sélectionnés parmi 450 candidats.

**Préservation durable et produits plus frais**

Malgré l’augmentation constante de la population mondiale, [environ 40 % de toute la nourriture produite n’atteint pas le marché](https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/), selon le Fonds Mondial pour la Nature (WWF).

Sandra Namboozo et Samuel Muyita ont tous les deux grandi dans des familles d'agriculteurs et ont été les témoins directs de l'impact dévastateur des pertes après récolte. **Déterminés à trouver une alternative naturelle et plus abordable aux conservateurs synthétiques**, ils ont mis au point des sachets qui libèrent un mélange de composés organiques volatils (COV) à base de plantes afin de **ralentir le mûrissement et prévenir le gaspillage.** Les composés – extraits du clou de girofle, de la citronnelle, de l’eucalyptus et du gaulthérie – inhibent la production d’éthylène, le gaz naturel responsable du mûrissement des fruits, et **offrent une protection contre les moisissures, les champignons et les bactéries.** Leur solution permet la libération contrôlée et continue de ces composés, adaptée aux différents types de fruits, offrant ainsi une alternative biodégradable aux conservateurs artificiels conventionnels.

Les tests pilotes réalisés avec l'Organisation nationale de la recherche agricole de l'Ouganda ont montré que les mangues stockées avec les sachets sont restées fraîches pendant 33 jours, tandis que celles sans sachets n'ont duré que 11 jours. Les sachets ont depuis été utilisés avec succès sur des bananes, des pommes et des oranges. À un prix abordable, les sachets de Karpolax sont particulièrement adaptés aux petits exploitants agricoles et aux marchés locaux, offrant un procédé **rentable et localement accessible pour réduire le gaspillage alimentaire et augmenter les revenus.**

**Protéger l'innovation pour un impact durable**

*« Les agriculteurs représentent l'un de nos plus grands groupes de clients. Nous avons voulu aller au-delà de la théorie et des recherches en laboratoire. Notre objectif était de mettre nos connaissances et nos compétences techniques au service de quelque chose de concret, qui serait véritablement utilisé sur le terrain par ceux qui en ont besoin »*, explique Namboozo.

Sandra Namboozo et Samuel Muyita se sont rencontrés lors de leurs études à l'Université Makerere de Kampala où ils se sont rapidement liés d’amitié autour d’une ambition commune : réduire le gaspillage alimentaire. Ils ont lancé Karpolax en 2020 et visent à étendre sa portée à travers l’Afrique, en ciblant le Kenya, le Rwanda et au-delà. *« En partant de zéro, il fallait trouver les financements nous-mêmes. Heureusement, certains professeurs de l’université nous ont soutenus et nous ont donné la confiance de croire qu’on pouvait y arriver »,* ajoute Muyita.

En 2023, Karpolax avait déjà collaboré avec plus de 100 agriculteurs, 20 exportateurs et 250 vendeurs de marché. L’entreprise élargit désormais sa gamme de produits pour inclure des sachets adaptés à l’ananas, au poivron et aux baies.

**Le Young Inventors Prize récompense des innovateurs du monde entier, âgés de 30 ans ou moins, qui utilisent la technologie pour relever les 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 seront annoncés lors d'une cérémonie diffusée** [**en direct**](https://www.epo.org/fr/news-events/young-inventors-prize/2025-event?mtm_camp=pressrelease&mtm_key=yip2025&mtm_med=press) **depuis l’Islande le 18 juin 2025.**

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
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.