



PROT'EAT

LES LÉGUMINEUSES ET LES PROTÉINES VÉGÉTALES

*Faciliter la consommation
de protéines végétales et de légumineuses*

Concours Prot'Eat : Start-up et PME imaginent l'alimentation de demain



Dossier de presse
19 juin 2018



Page 3

A VOS MARQUES, PRÊTS, INNOVEZ !

Page 5

**AUDACE ET INNOVATION AUTOUR DE
L'ALIMENTATION**

Page 7

3 QUESTIONS À...

*Noémie Neufond, chef de projets R&D chez Picard Surgelés
et Philippe Lavotte, responsable du développement
commercial Europe du Groupe MANE*

Page 9

**PROTÉINES VÉGÉTALES ET
LÉGUMINEUSES :
au centre de l'équilibre alimentaire
et des nouveaux modes
de consommation**

A VOS MARQUES, PRÊTS, INNOVEZ !



Prot'Eat : un défi inédit

Développer une solution innovante pour plus de protéines végétales et de légumineuses dans l'alimentation de demain, chiche ?

C'est le **défi inédit** lancé aux start-up et PME par Terres Univia et le GEPV.

Inédit, car c'est la première fois qu'une interprofession et une association de professionnels lancent un grand concours pour faire rimer **alimentation** et **innovation**.

Lancé lors du Salon International de l'Agriculture en février 2018, le concours Prot'Eat se voit comme un accélérateur de projets. L'objectif est de soutenir les projets innovants retenus et de faciliter à terme leur mise en marché. L'enjeu est aussi de faciliter ensuite les échanges entre les maillons de la filière des Légumineuses, de l'amont à l'aval, du producteur à l'entreprise qui révèle la graine dans son produit et bien sûr de faire découvrir aux entrepreneurs cette belle filière qui s'active sur tout le territoire français. Pour cette première édition, **38 équipes** se sont lancées dans l'aventure et **9 projets innovants** ont été retenus pour la grande finale.

Trois prix à la clé pour concrétiser les projets

Pour tenir compte des spécificités des deux thématiques - protéines végétales et légumineuses - et pour valoriser plusieurs projets innovants, trois prix sont en jeu :

- le Prix « *Audacieuses Légumineuses* » de Terres Univia
- le Prix « *Protéines Végétales* » du GEPV
- le Prix « *Coup de Cœur* » des acteurs de la filière Terres Univia

Les prix «**Audacieuses Légumineuses**» et «**Coup de Cœur**» de Terres Univia vont récompenser les projets qui visent à diversifier et faciliter l'accès aux légumineuses dans l'alimentation.

Aux start-up et PME de faire preuve d'imagination pour valoriser le pois sec, la féverole, le lupin ou les légumes secs (lentilles, pois chiches, haricots...), sous toutes leurs formes, entiers ou semi-transformés (purée, farine,...) !

Les projets sélectionnés peuvent proposer une innovation produit*, de service ou de procédé de transformation.

Le prix «**Protéines Végétales**» récompense les projets qui permettent d'apporter plus de protéines végétales en tant qu'ingrédients. Intégrés dans la composition du produit, ces ingrédients peuvent présenter différentes fonctionnalités :

- Texturation
- Liaison / Emulsion / Rétention d'eau
- Amélioration de la conservation et de la stabilisation
- Palatabilité / Amélioration de la perception en bouche

Les projets proposés peuvent aussi concerner les atouts environnementaux des Matières Protéiques Végétales (MPV) ou les atouts nutritionnels de ces dernières.

Et les récompenses ?

Les lauréats des prix « *Audacieuses Légumineuses* » et « *Protéines Végétales* » recevront un accompagnement de 12 mois au sein du programme d'accélération et post-accélération de ToasterLAB. L'objectif : réussir l'industrialisation et la mise en marché de leurs produits. Le lauréat du prix « *Audacieuses légumineuses* » de Terres Univia recevra aussi une dotation de 5000€.

Le lauréat du prix « *Coup de Coeur* » Terres Univia recevra une dotation de 5000€.

* avec une légumineuse dans le top 5 des ingrédients en poids et représentant au minimum 5% du produit fini en poids



A VOS MARQUES, PRÊTS, INNOVEZ !

Un jury mobilisé

Un jury composé de **professionnels aux expertises complémentaires** est chargé de départager les projets et de remettre les prix «*Audacieuses Légumineuses*» et «*Protéines Végétales*».

Ce jury est composé de représentants de Bpifrance, d'Agro'Innov, de Capagro, du Groupe MANE, de Picard Surgelés, de Roquette, de ToasterLAB, de Terres Univia et du GEPV.

Pour le prix «*Coup de Coeur*» Terres Univia, les acteurs de la filière des légumineuses ont été invités à voter en ligne dès le 4 juin pour leur projet préféré.

AgroInnov



AUDACE ET INNOVATION AUTOUR DE L'ALIMENTATION



Les projets Prix « Audacieuses Légumineuses » de Terres Univia



Une gamme de biscuits et petit moelleux sains et gourmands à base de farines de légumineuses. Ils sont naturellement protéinés, sans gluten et riches en fibres.

<https://youpeas.com/>



De nouvelles façons de consommer les légumineuses. La marque surprend les Français en les proposant grillées et assaisonnées à l'apéritif. Bios, françaises, craquantes et surtout gourmandes !

<http://onestchiche.fr/>



Une gamme 100% naturelle et gourmande de Houmous de légumineuses variées origine France. 7 recettes évoluant avec les saisons et affichant un vrai parti-pris culinaire pour twister les assiettes !

www.latelierv.fr/



Un procédé de texturation permettant de créer du pain à partir de n'importe quel aliment et entre autres des légumineuses. Design produit et process pour une offre innovante !

<http://www.nbread-process.com/>



Le plaisir du bon fromage français, retrouvé en version végétane. Ces créations végétales gastronomiques sont développées avec des maîtres fromagers-affineurs et des équipes de recherche scientifique, pour maîtriser la fermentation qui leur donne un goût unique.

<https://www.lesnouveauxaffineurs.com/>



Pâte à tartiner à base de féverole, sans ajout de matière grasse pour une texture onctueuse. Seulement 3 ingrédients : féveroles, sucre, chocolat (plus un éventuel parfum), pour une gamme de 9 saveurs.

<http://www.chocolatsducroise.fr>



AUDACE ET INNOVATION AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Les projets Prix « Protéines végétales » du GEPV

Vitaline

Source Nutrition : gamme de repas à boire conçue pour proposer le meilleur de la nutrition, dans un format pratique à consommer pour vivre plus, plus longtemps.
<https://vitaline.fr/>



Des produits de consommation fonctionnelle pour répondre à la double demande croissante d'apport protéique quotidien et des produits de sources végétales.
<https://lifelovingfoods.com/?lang=fr>

Smeal.

De savoureuses recettes de meal-shakes complets et équilibrés nutritionnellement. Se restaurer rapidement sans perdre de temps est devenu aujourd'hui une nécessité du quotidien, cependant il n'existe pas d'alternative saine à la Junk Food pour pouvoir se nourrir «sur le pouce».
<https://www.smeal.fr/>



3 QUESTIONS À...



INNOVANT

Noémie Neufond Dia

*Chef de projets R&D - Picard Surgelés,
membre du jury «Audacieuses légumineuses»
du concours Prot'Eat*

SAIN

TENDANCE



Pourquoi votre entreprise s'est-elle engagée dans ce concours ?

Si nous nous sommes lancés dans cette aventure, c'est que nous avons été particulièrement sensibles à l'objectif de ce concours : mettre en avant les start-up et PME qui proposent des produits innovants à base de protéines végétales et de légumineuses.

Le concours Prot'Eat s'inscrit pleinement dans notre stratégie de développement pour notre gamme végétarienne : une gamme saine et équilibrée d'un point de vue nutritionnel avec une formulation clean label. Comme nous partageons les orientations et les axes stratégiques de ce concours, nous sommes ravis de participer au jury «Audacieuses Légumineuses » de Terres Univia.

Quels sont selon vous les moments marquants/forts de ce concours ?

En tant que membre du jury, nous étions chargés, dès la phase de pré-sélection, d'éplucher chaque dossier. C'est très intéressant de découvrir les différents projets, d'analyser la réflexion, puis la production. Nous avons été positivement surpris de constater que les projets étaient pour la plupart bien aboutis, même s'ils étaient à des étapes de réalisation différentes. De manière générale, les projets se rejoignent sur deux éléments : l'origine France et la valorisation de pratiques respectueuses de l'environnement. Pour résumer en quelques mots, les projets proposés sont innovants, tendances et sains ! Ils peuvent répondre à la demande des consommateurs.

Comme le jury est composé de personnes aux expertises différentes, nous avons pu avoir une vision globale des propositions.

D'un point de vue plus personnel, en tant que chef de projets en Recherche et Développement, j'ai été ravie d'étudier les produits, d'analyser leur formulation et procédé de fabrication.

Et selon votre entreprise, comment développer la consommation de protéines végétales et de légumineuses ?

Conscients des enjeux liés au développement des protéines végétales et des légumineuses, nous avons créé un pôle spécifique pour le végétal. Pour accompagner les nouvelles demandes des consommateurs, nous avons donc développé toute une gamme de plats végétariens et nous allons continuer à proposer de nouveaux produits à base de légumineuses qui sont très intéressantes d'un point de vue nutritionnel. Notre objectif est de proposer des produits sains et avec du goût qui permettent de varier les aliments. Pour développer les meilleures formulations possibles pour allier plaisir et équilibre nutritionnel, nous travaillons en partenariat avec nos fournisseurs. Je pense que l'enjeu de l'alimentation de demain est de varier en consommant le mieux possible !



3 QUESTIONS À...

AMBITION



Philippe Lavotte

Responsable du développement commercial Europe du Groupe MANE, membre du jury «Protéines Végétales» du concours Prot'Eat

ÉNERGIE

Pourquoi votre entreprise s'est-elle engagée dans ce concours ?

MANE est membre du GEPV depuis toujours et s'intéresse à la transition protéique. En particulier, nous soutenons un programme visant à améliorer les profils organoleptiques des aliments contenant des protéines. Comme Prot'Eat est un concours autour de ce sujet, il illustre parfaitement notre engagement.

Quels sont selon vous les moments marquants/forts de ce concours ?

Toute la phase de pré-sélection est enrichissante. C'est très intéressant d'avoir l'occasion de lire les projets des candidats, la plupart étaient très aboutis. Deux éléments ont particulièrement retenu mon attention : l'ambition et l'énergie. On sent la volonté et l'enthousiasme que les participants ont mis dans le développement et la mise en place de leurs projets respectifs. Les idées sont bonnes et répondent à la demande des consommateurs, aux nouvelles tendances de consommation. Je pense sincèrement que la plupart ont un avenir sur le marché.

Et selon votre entreprise, comment développer la consommation de protéines végétales et de légumineuses ?

Les protéines végétales ne sont pas ancrées dans la culture européenne, comme elles peuvent l'être dans d'autres, en Inde par exemple où la moitié de la population est végétarienne. L'enjeu pour nous, en tant qu'entreprise, est de fournir aux consommateurs des produits aussi bien sains et nutritionnellement équilibrés, qu'agréables en bouche.

Leader dans le domaine des arômes, MANE met l'accent sur le goût et les saveurs. Notre histoire est basée sur la technologie et les savoir-faire naturels. Nous nous engageons au quotidien pour que la consommation de protéines végétales soit synonyme de plaisir pour les consommateurs.

L'enjeu de l'alimentation de demain est d'associer l'équilibre nutritionnel, à base de protéines végétales et animales, au plaisir de manger.

LES PROTÉINES VÉGÉTALES ET LES LÉGUMINEUSES...



Légumineuses et protéines végétales : quèsaco ?

Lentilles, féveroles, soja, lupin, fèves, pois, haricots secs, pois chiches, derrière le terme « **légumineuses** » se cache une grande variété de graines consommées dans le monde entier ! Les légumineuses à graines désignent un type de cultures récoltées dans le seul but d'obtenir des grains secs.

La cuisine et les plats traditionnels des quatre coins du monde font la part belle aux légumineuses, du houmous méditerranéen au petit-déjeuner traditionnel anglais en passant par le dahl indien ou les falafels égyptiennes. Mais de nouvelles préparations et nouveaux modes de consommation voient progressivement le jour.

Riches en protéines, fibres, et autres nutriments, les légumineuses ont des atouts nutritionnels indéniables et ont toute leur place dans une alimentation variée et équilibrée.

Bonnes pour la santé, ces graines sont aussi essentielles pour la biodiversité ! Elles sont reconnues pour leurs bénéfices agronomiques et environnementaux : faible consommation en intrants, cultures de rupture dans les rotations, gain de rendement pour la culture suivante. Ces cultures ont notamment une spécificité clef : leur capacité à fixer l'azote de l'air. Conséquence, nul besoin d'engrais azoté pour les cultiver !



Les **protéines végétales** utilisées en tant qu'ingrédients entrent dans la composition de nombreux aliments : pain, biscuits, produits carnés et diététiques, etc. Elles sont extraites de différentes graines, principalement de légumineuses, d'oléagineux et de céréales. Partenaires d'une alimentation équilibrée, elles diminuent le rapport lipides/protéines des produits alimentaires et leur apportent des propriétés exceptionnelles : amélioration de la perception en bouche, de la conservation et de la stabilisation et réalisation d'émulsions et de mousses.



... AU CENTRE DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ET DES NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

De nouvelles tendances de consommation à accompagner

83% des Français pensent que les protéines végétales sont indispensables à tous et 93% pensent qu'elles sont bonnes pour la santé. Les protéines végétales et les légumineuses ont le vent en poupe !

En France, l'essor de ce secteur s'explique, entre autres, par les messages des autorités sanitaires et scientifiques sur les **bienfaits de ces graines**, notamment du fait de leur richesse en fibres et en protéines.

Les nouveaux repères du PNNS (Programme National de Nutrition Santé) recommandent de consommer des légumineuses deux fois par semaine. Il est de plus conseillé de varier les sources d'apport en protéines. Ainsi, il est recommandé de combiner 50% de protéines d'origine animale et 50% de protéines d'origine végétale.

Une alimentation équilibrée est une alimentation diversifiée et la dimension plaisir doit être préservée.

Nos modes de consommation actuels sont donc en pleine mutation. Ces évolutions ne pourront être confirmées que si l'offre se renouvelle et se fait plus inventive. Tous les acteurs de la filière se mobilisent pour apporter des graines et des produits de qualité et répondre aux attentes des consommateurs. L'objectif est de proposer des **produits savoureux et simples d'utilisation** afin de les intégrer dans le quotidien des consommateurs, en attente de praticité. Cultiver l'innovation est indispensable pour développer la consommation des légumineuses au-delà des utilisations traditionnelles.

L'objectif du concours Prot'Eat est de soutenir les **projets innovants pour imaginer l'alimentation de demain.**





A propos de Terres Univia

Terres Univia est l'interprofession des huiles et protéines végétales. Sa mission: mettre en œuvre une ambition française avec toujours plus de souveraineté alimentaire dans le secteur des huiles et des protéines destinées à l'alimentation humaine, sans oublier de relever le défi de produire des protéines végétales destinées à l'alimentation animale, et de contribuer à l'essor des filières de la chimie du végétal.

Pour suivre toute l'actualité : [@terresunivia](https://twitter.com/terresunivia)



A propos du GEPV

Le GEPV (Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales) association fondée en 1976, est composé des industriels ayant une activité de production, de distribution ou de commercialisation de protéines végétales en France. Il développe et met à disposition du grand public et des professionnels de l'industrie agro-alimentaires des outils informatifs, techniques et éducatifs.

Site Internet : www.gepv.asso.fr

Twitter : [@ProtVégétales](https://twitter.com/ProtVégétales)

En partenariat avec :



Finale animée par :



A propos de ToasterLAB

ToasterLAB a été créé par Vitagora et ses partenaires afin de répondre aux besoins spécifiques des entrepreneurs et des innovateurs de la FoodTech et de l'Agtech. ToasterLAB est un programme d'accélération sans prise de participation et à but non lucratif, portés par des acteurs de l'agroalimentaire avec une approche pragmatique et engagée.

Partenaire :



Contact presse :

Caroline Ribault - 01.39.53.53.33 - ribault@droitdevant.fr