

**Faciliter la consommation de légumineuses et de protéines végétales**  
**Les 2 lauréats du concours Prot'Eat intègrent la 4<sup>e</sup> promo Toaster Lab**  
*12 mois d'accompagnement pour accélérer des projets  
qui font rimer innovation et alimentation*

*Paris, le 7 septembre 2018 – C'est la rentrée des classes pour **Tartimouss !** et **Life Loving Foods**. Les lauréats du concours Prot'Eat, qui se sont vus récompensés en juin dernier, rejoignent aujourd'hui le programme d'accélération de la FoodTech, ToasterLAB. En intégrant la 4<sup>e</sup> promo de ToasterLAB, les deux start-up vont bénéficier d'un accompagnement de 12 mois. L'objectif : réussir l'industrialisation et l'accélération de la mise en marché de leurs produits.*

Aux côtés des 5 autres start-up sélectionnées pour intégrer la 4<sup>e</sup> promo de Toaster Lab, **Tartimouss !** et **Life Loving Foods** vont bénéficier d'un accompagnement complet pour concrétiser l'industrialisation de leurs projets. Le programme commence par une première phase intensive de 3 mois pendant laquelle les start-up participent un jour par semaine à des formations et des ateliers sur l'un des deux hubs situés à Paris et Dijon. Par la suite, elles bénéficieront d'un accompagnement de 9 mois pour compléter les financements, augmenter les mises en relations commerciales et s'associer à des missions à l'international ou à des projets d'innovation collaboratifs.

« *J'attends du programme Toasterlab un accompagnement pour réussir la mise en industrialisation de **Tartimouss !** et sa gamme de produits associés* » explique Béatrice Maire, fondatrice des Chocolats du Croisé. C'est donc une belle opportunité pour cette start-up qui développe une gamme de produits sucrés et salés dont l'ingrédient principal est la féverole, une légumineuse produite en France.

Pour Hani Zeid de **Life Loving Foods**, « *ToasterLab a l'avantage d'être un programme qui met en avant les intérêts à long terme d'un projet par un travail approfondi sur les bases et la structure. Ceci est un grand avantage pour Life Loving Foods qui est un projet innovant et ambitieux visant à être présent dans la grande distribution en France avant la fin de 2018* ». La start-up produit des versions végétales de plats appréciés par les jeunes générations, comme le kebab, le tandoori, la panna cotta ou des cookies riches en protéines à base de protéines de soja, de pois et de blé.

**Tartimouss !** et **Life Loving Foods** sont respectivement les lauréats des prix « Audacieuses Légumineuses » et « Protéines Végétales » de la première édition de Prot'Eat. Premier concours d'innovation autour de l'alimentation organisé par une interprofession et une association de professionnels, Prot'Eat permet de valoriser et d'accompagner des projets à fort potentiel. Il s'affirme comme un accélérateur de projets et permet de mettre en lumière le dynamisme de toute une filière. L'enjeu : faciliter la consommation des légumineuses et des protéines végétales.

---

### 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](http://www.gepv.asso.fr)

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

### 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.

En partenariat avec :

