

7 START-UP QUI INNOVENT POUR LA TRANSITION AGRO- ECOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE REMPORTE LA 3^{ÈME} ÉDITION DES « EUROPEAN PLANT-BASED PROTEIN AWARDS » !

Le 2 octobre, en ouverture du 14^{ème} *Plant-Based Foods Summit*, s'est tenue au Village by CA Nord de France, à Lille, la remise des Trophées aux lauréats de la troisième édition des *European Plant-Based Protein Awards*, en présence de plus de 300 acteurs européens des industries agricoles et agroalimentaires : entreprises leaders du secteur, start-up prometteuses et réseaux qui structurent la filière en Europe.



Les *European Plant-Based Protein Awards* : un concours de référence en Europe pour les start-up !

Pour cette troisième édition, le Village by CA Nord de France s'est associé à Terres Univia et au Village by CA Champagne-Bourgogne pour amplifier les *European Plant-Based Protein Awards*. C'est un consortium unique composé d'acteurs majeurs de l'écosystème agricole et agroalimentaire qui porte cette année le concours européen de l'innovation.

Bonduelle, Sodexo et Limagrain, Groupe Advitam et Dijon céréales, les pôles de compétitivité IAR, Euralimentaire-Nutrition Santé Longévité et Vitagora, l'université catholique de Lille/Yncréa Hauts-de-France et AgroParisTech, le Crédit Agricole Nord de France et le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne, le centre technique Improve, l'association Protéines France, tous se sont rassemblés avec les Villages by CA et Terres Univia autour d'une ambition commune "fostering the future of food" : soutenir l'innovation des jeunes pousses et encourager la transition agricole et alimentaire.

Face à la croissance démographique mondiale, équilibrer les sources de protéines est devenu indispensable pour nourrir la planète tout en préservant le climat, les ressources naturelles, la biodiversité et la santé humaine. L'objectif des Awards est de contribuer à l'élan de la transition agricole et alimentaire en Europe en offrant aux start-up lauréates un programme d'accélération ainsi qu'une visibilité unique.

La réponse des start-up européennes a été au rendez-vous avec 108 candidatures provenant de 26 pays. Les Partenaires du Village au fil de présélections rigoureuses ont abouti à la désignation de 14 finalistes et de 7 lauréats... Une mobilisation sans précédent !

Cette troisième édition proposait plusieurs prix représentant l'ensemble de la chaîne de l'innovation dans le domaine de la protéine végétale.

Consumer Impact : services et solutions à fort impact consommateur, sur le plan culturel et des pratiques quotidiennes, pour une consommation saine et écologique.

Pulses : innovations autour des légumineuses.

Ingrédients : innovations dans les ingrédients à base de protéines végétales.

Food : innovations dans les produits alimentaires à base de protéines végétales.

High Protein Food : innovations dans les produits alimentaires à haute teneur en protéines végétales.

Process & digital : innovations dans les processus industriels et le digital.

Un écosystème agricole et agroalimentaire unique !

Ce concours est organisé par le Village by CA Nord de France avec le Village by CA Champagne-Bourgogne, en association étroite avec Terres Univia, l'interprofession des huiles et des protéines végétales qui mène une action collective pour construire une agriculture efficace et responsable, tournée vers l'avenir.

Les Awards sont soutenus par les partenaires des Villages qui s'impliquent au quotidien dans cet écosystème innovant unique en Europe.

La promesse aux lauréats : tirer le meilleur parti des Villages pour accélérer leur développement en étant accompagnés par ces acteurs renommés.

Sept lauréats récompensés lors de cette finale.

À l'issue de la troisième édition des *European Plant-Based Protein Awards*, sept lauréats ont été distingués.

Ils bénéficient d'une mise en visibilité exceptionnelle grâce à leur mise en valeur par les Villages et lors du 14^{ème} Plant-Based Foods Summit organisé par Bridge2Food. Cet événement

international majeur touche plus de 500 000 spécialistes de l'alimentation et de l'agroalimentaire.

Ils se voient également offerts un programme d'accélération, hébergé ou à distance, au sein des Villages by CA Nord-de-France à Lille et Champagne-Bourgogne à Dijon, avec le concours de ToasterLab pour la catégorie Pulses.

Le Village by CA apporte un accompagnement personnalisé pour les lauréats sur plusieurs dimensions : structuration du projet, expertise scientifique et technique, aide à l'expérimentation et à l'évaluation, intelligence économique, ou encore stratégie marketing et communication.

Les lauréats bénéficient également d'un accès au marché facilité via la mise en relation avec leurs futurs clients, partenaires et investisseurs pour dynamiser leur activité.

Les lauréats bénéficient d'un accès privilégié aux entreprises et plateformes technologiques des partenaires du Village, et peuvent compter sur un accompagnement international grâce au réseau des Villages by CA.

Pour cette édition 2019, 7 lauréats ont été récompensés dans plusieurs catégories !

- **Catégorie « Ingrédient » : YumgoTamago Food**

YUMGO développe des produits de l'alimentation du futur. Aujourd'hui destinés aux professionnels de l'alimentation (boulangers, pâtisseries, traiteurs, restaurants...), les produits YUMGO permettent aux professionnels de remplacer les œufs et végétaliser leurs recettes en toute simplicité. YUMGO, c'est 100% végétal, gourmand, et unique par sa simplicité d'utilisation !

- **Catégorie « Pulses » : Kedelaiï**

Kedelaiï est né de l'envie de faciliter l'évolution vers une alimentation plus durable ayant décidé de répondre à cet enjeu en proposant un super aliment végétal à base de légumineuses bio, transformé localement suivant un procédé naturel, dont l'impact environnemental et social sera suivi de la fourche à la fourchette.

- **Catégorie « Process & Digital » : My Corena**

My Corena est un process innovant qui permet la création de sources de protéines à partir de flux de déchets industriels.

- **Catégorie « Food » : Ramen Tes Drêches**

Ramen tes drêches sont les premières nouilles nutritives, nomades et durables qui recyclent les céréales issues du brassage de la bière : les drêches, résidus de malt d'orge riches en protéines, fibres et minéraux. Grâce à la combinaison avec une farine de légumineuse et l'ajout

d'un assaisonnement maison, ces ramen revisités contribuent à la diminution de la consommation de viande et constituent un plat complet, rassasiant, sain et pratique.

- **Catégorie « Consumer Impact » : Willicroft**

Willicroft est un fromager d'Amsterdam d'origine végétale qui a ses racines dans l'industrie laitière britannique. Ils ont pour mission de réinventer la chaîne alimentaire en fabriquant des fromages d'origine végétale pour les amateurs de fromages classiques.

- **Catégorie High « Protein Food » : Foods For Tomorrow**

Foods for Tomorrow est une start-up de Barcelone qui a pour ambition de devenir le boucher du XXIème siècle en créant des produits carnés directement à partir de plantes. Leur approche gastronomique de la viande d'origine végétale fait que même les bouchers pensent qu'ils mangent de la viande lorsqu'ils l'essaient. Leur gamme de produits s'appelle Heura® et connaît un grand succès en Espagne. Leurs produits peuvent d'ailleurs être trouvés dans les restaurants étoilés, les chaînes de restaurants et les détaillants grand public Michelin. Ils ont l'intention de se développer rapidement en Europe et d'améliorer l'avenir des protéines.

- **Prix « Coup de Cœur » : La Petite Prairie**

La Petite Prairie propose des produits végétaux 100% français, bio, et clean label, à base de féverole : des produits sains respectueux du corps et de la planète ! La Petite Prairie valorise des ressources locales et l'agriculture française, très riche et diversifiée. Elle est animée par la simplicité, la transparence et la naturalité de ses produits.

