

Concours Prot'Eat**Start-up et PME imaginent l'alimentation de demain***9 projets innovants sélectionnés**pour développer la consommation de protéines végétales et de légumineuses*

*Paris, le 31 mai 2018 – Défi inédit lancé par **Terres Univia**, l'interprofession des huiles et protéines végétales et le **GEPV**, Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales, le concours Prot'Eat récompense des solutions innovantes pour apporter plus de légumineuses et de protéines végétales dans l'alimentation de demain. Depuis son ouverture au dernier Salon International de l'Agriculture, 38 équipes se sont lancées dans l'aventure. 9 projets sont retenus pour participer à la finale qui aura lieu le 19 juin prochain. Une réussite pour cette première édition !*

Audace et innovation pour imaginer l'alimentation de demain !

6 projets sont sélectionnés pour le Prix Audacieuses Légumineuses 2018 :

YOUPEAS : 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.

CHICHE : de nouvelles façons de consommer les légumineuses. La marque surprend les Français en les proposant grillés et assaisonnés à l'apéritif. Bios, françaises, craquantes et surtout gourmandes !

L'ATELIER V* : une gamme 100% naturelle et gourmande d'Houmous de légumineuses variées origine France. 7 recettes évoluant avec les saisons et affichant un vrai parti-pris culinaire pour twister les assiettes !

NBREAD PROCESS : 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 !

LES NOUVEAUX AFFINEURS : le plaisir du bon fromage français, retrouvé en version végane. 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.

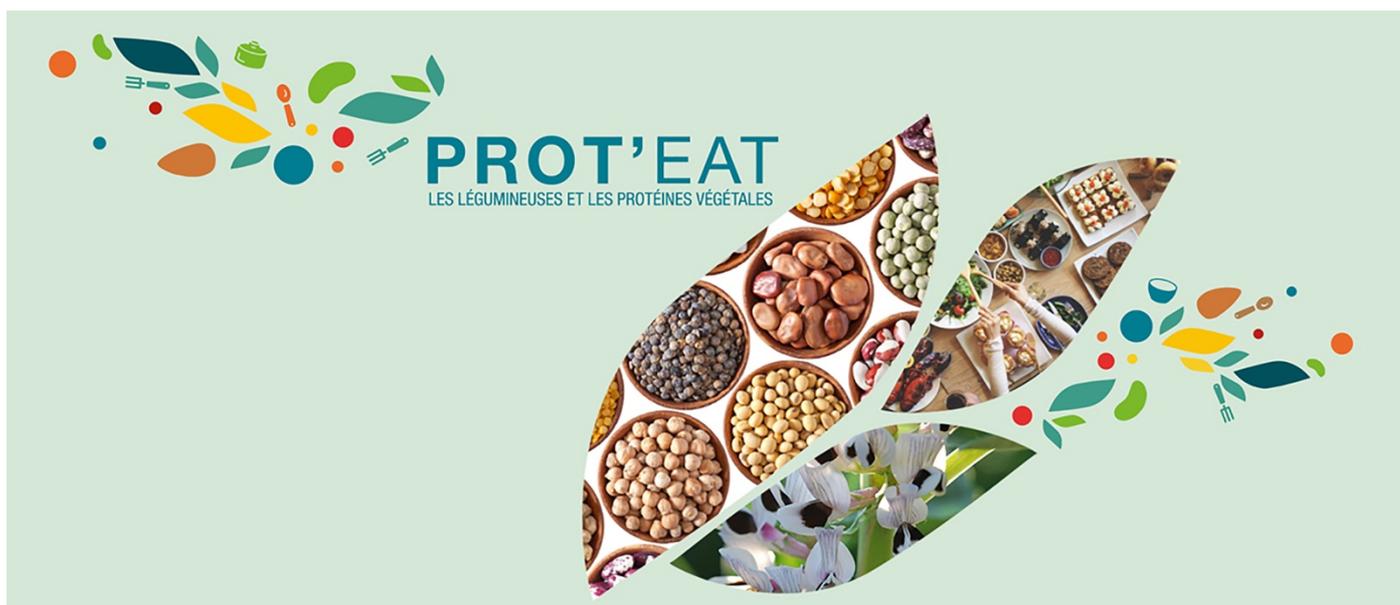
TARTIMOUSS ! (Les Chocolats du Croisé) : pâte à tartiner à base de féverole, sans ajout de matière grasse pour une texture onctueuse. Seulement 3 ingrédients : féveroles, sucre, chocolat (plus un éventuel parfum), pour une gamme de 9 saveurs.

3 projets sont sélectionnés pour le Prix GEPV 2018 :

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.

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".

LIFE LOVING FOODS : des produits de consommation fonctionnelle pour répondre à la double demande croissante d'apport protéique quotidienne et des produits de sources végétales.



Trois prix à la clé pour soutenir la mise en marché

Un jury composé de représentant de Bpifrance, d'Agro'Innov, de Capagro, du Groupe MANE, de Picard Surgelés, de Roquette, de ToasterLAB, de Terres Univia et du GEPV est chargé de départager les 9 projets.

A la clé, le prix « *Audacieuses légumineuses* » de Terres Univia et le prix « *Protéines Végétales* » du GEPV. Les lauréats recevront un accompagnement de 12 mois au sein du programme d'accélération ToasterLAB. L'objectif : réussir l'industrialisation et la mise en marché de leurs produits. Les lauréats du prix « *Audacieuses légumineuses* » de Terres Univia recevront aussi une dotation de 5000€.

Par ailleurs, le prix « *Coup de Cœur* » Terres Univia sera remis au projet qui aura reçu le plus de votes des acteurs de la filière des légumineuses. A partir d'aujourd'hui et jusqu'à la finale du 19 juin, ils sont invités à voter en ligne pour leur projet préféré. Le projet qui aura reçu le plus de votes recevra une dotation de 5000€.

Protéines végétales et légumineuses : quèsaco ?

Les protéines végétales se trouvent dans de nombreuses cultures, principalement dans les protéagineux, les oléagineux et les céréales. Partenaires d'une alimentation équilibrée, elles sont apportées sous forme d'ingrédient. Elles diminuent le rapport lipides/protéines et apportent des propriétés exceptionnelles aux produits alimentaires : amélioration de la perception en bouche, de la conservation et de la stabilisation et réalisation d'émulsions et de mousses.

Derrière le terme « légumineuses » se cachent une grande variété de cultures : pois, féverole, lupin, lentille et bien d'autres ! Riches en protéines, glucides, fibres, acides aminés essentiels et faibles en calories et lipides, elles ont des atouts nutritionnels indéniables.



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)

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 :



En savoir plus sur Prot'EAT

www.agorize.com/prot-eat