

LE VÉGÉTAL

**FOCUS RESTAURATION, FOOD ET
DISTRIBUTION**

**PUBLICATION COLLECTIVE,
SOUS L'IMPULSION DE LAURE BLAGOJEVIC
CEO DE L'INNOVORE**

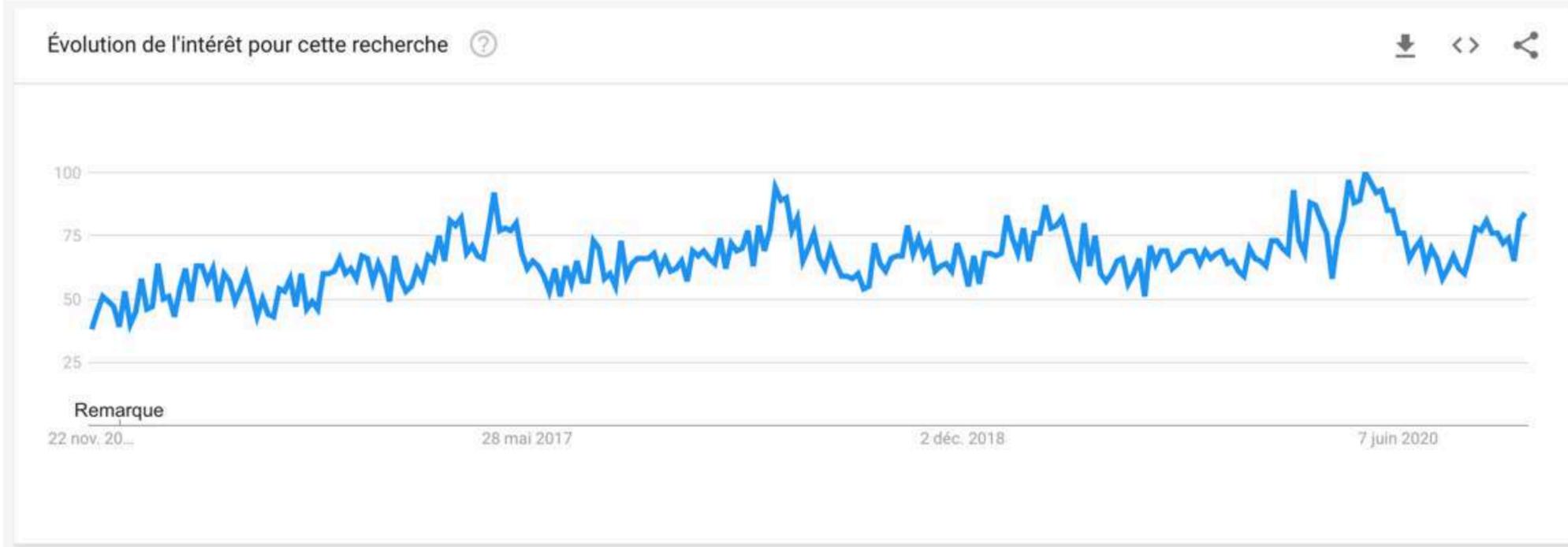
L'INN**OVORE**

**ANALYSE L'INNOVATION EN FOOD, EN RESTAURATION
ET DÉCRYPTE DES ENJEUX DE DEMAIN**

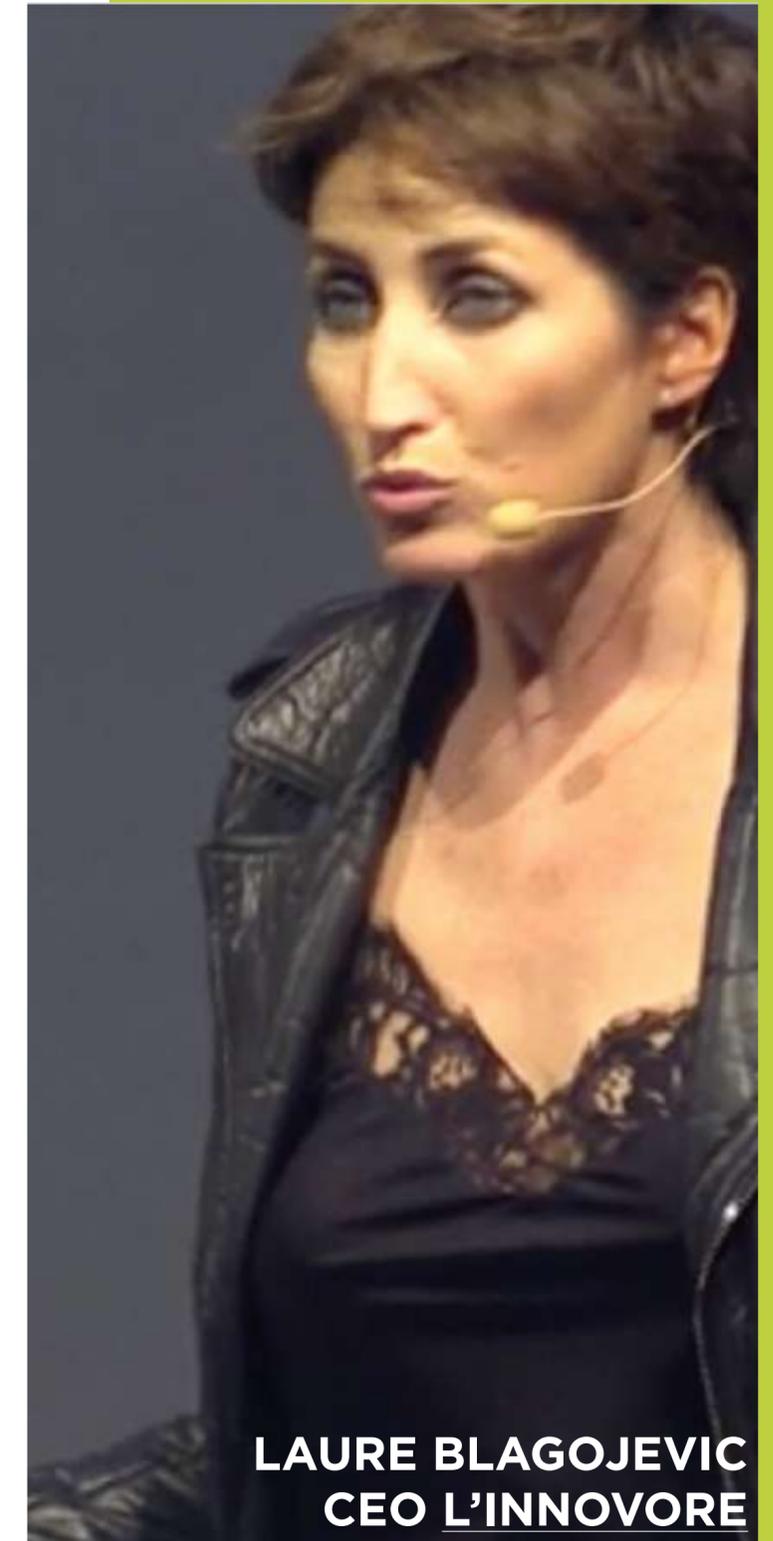
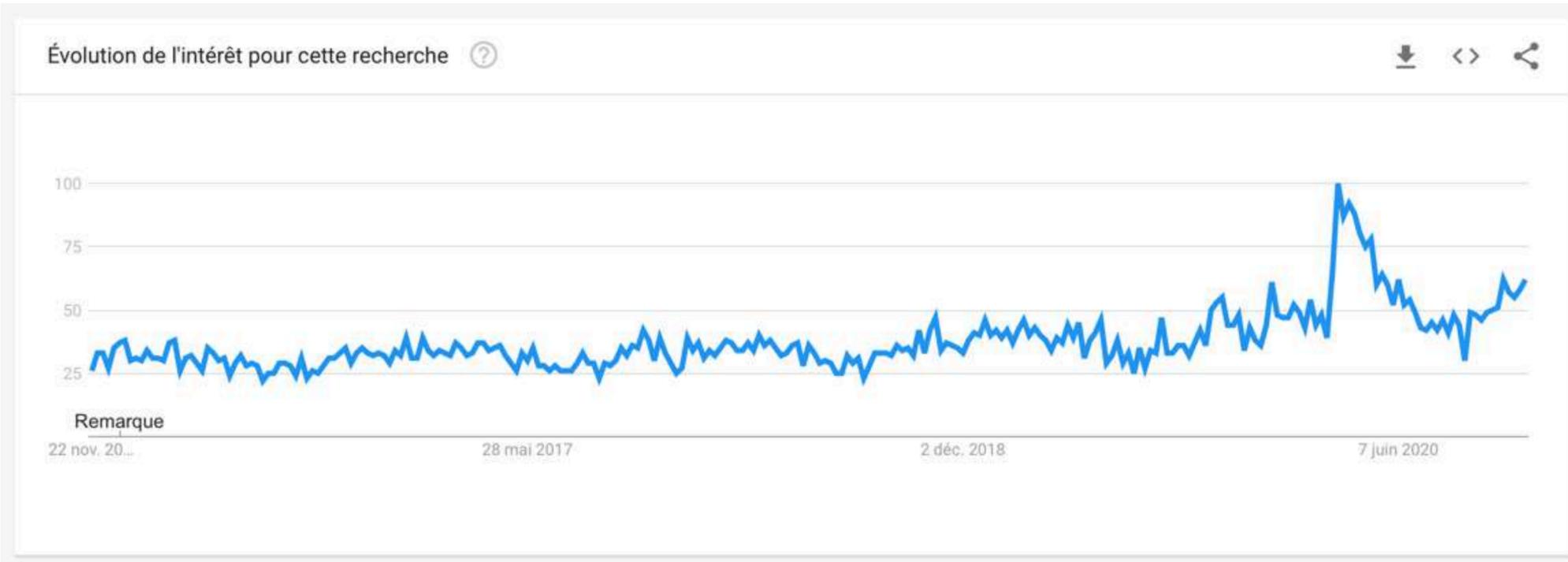
DEMAIN EST AUJOURD'HUI

_LE VÉGÉTAL SUR TOUTES LES BOUCHES

RECHERCHES GOOGLE MOT «VÉGÉTAL» EN FRANCE SUR CES 5 DERNIÈRES ANNÉES



RECHERCHES GOOGLE MOT «LÉGUME» EN FRANCE SUR CES 5 DERNIÈRES ANNÉES



LAURE BLAGOJEVIC
CEO L'INNOVORE

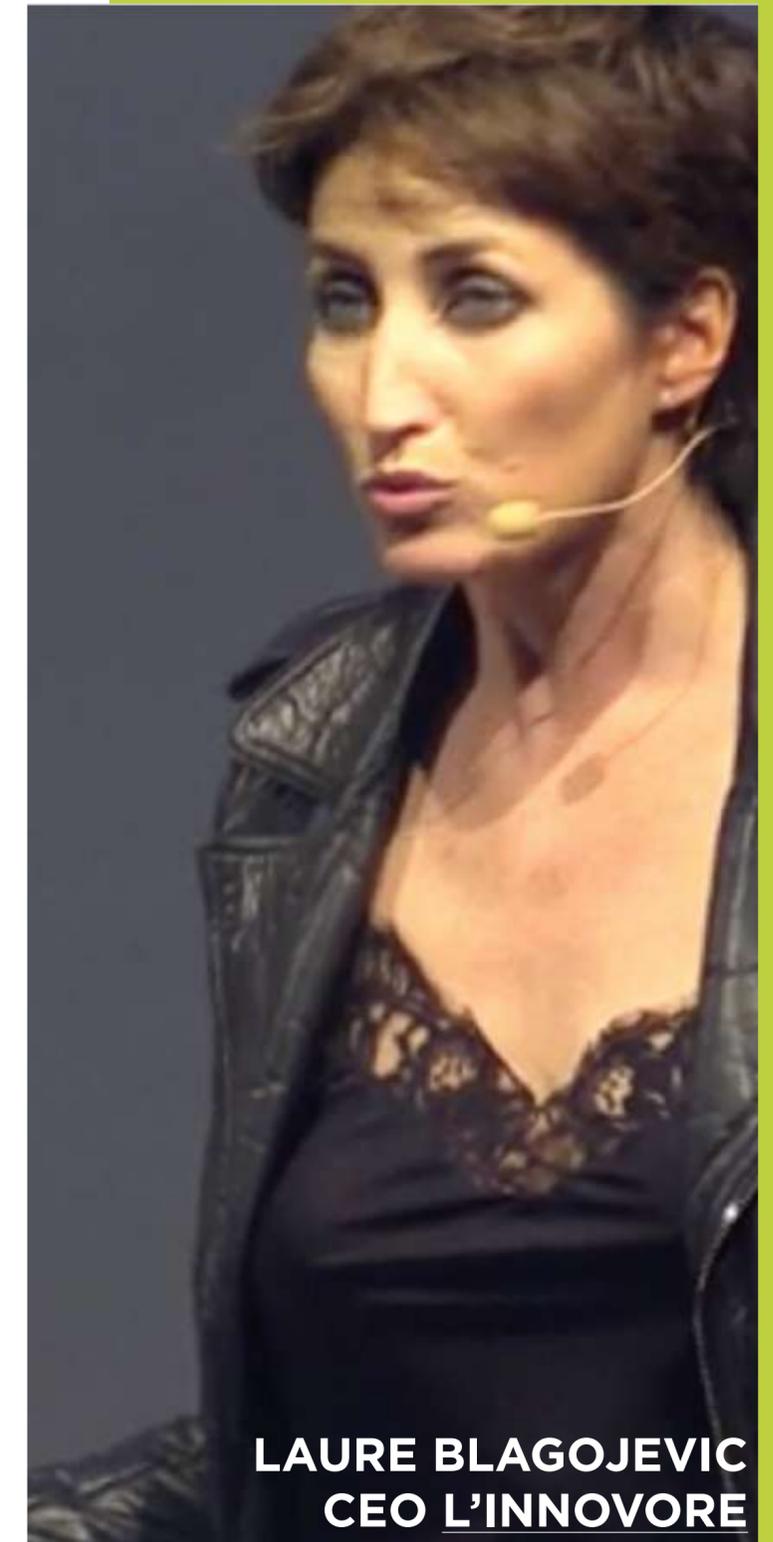
_LE VÉGÉTAL SUR TOUTES LES BOUCHES

LE MOT VÉGÉTAL, DONT LES RECHERCHES GOOGLE SONT EN CROISSANCE DEPUIS CES DERNIÈRES ANNÉES, INTÈGRE TOUS TYPES DE PRODUITS. IL NOUS SEMBLE PERTINENT DE REDÉFINIR CE MOT. LE DICTIONNAIRE PRÉCISE QUE L'ON NOMME VÉGÉTAL CE QUI EST UNE FORME DE VIE PROVENANT DES PLANTES. WIKIPÉDIA PRÉCISE QUE SELON LES CLASSIFICATIONS SCIENTIFIQUES CLASSIQUES, UN VÉGÉTAL EST UN ORGANISME APPARTENANT À L'UNE DES DIVERSES LIGNÉES QUI VÉGÈTENT : C'EST-À-DIRE QUI RESPIRENT, SE NOURRISSENT, CROISSENT COMME LES PLANTES.

MÊME SI CETTE MOUVANCE FORTE FAIT DU MOT VÉGÉTAL UNE INDUSTRIE NOUVELLE DANS LAQUELLE ON RETROUVE TOUTE SORTE DE PRODUITS DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE, IL EST BON DE DIFFÉRENCIER LE VÉGÉTAL PUR, LE VIVANT, DE CELUI QUE L'ON CRÉE POUR REMPLACER DES PRODUITS SIMPLES. C'EST LE CAS D'UN STEAK COMPOSÉ D'UN SEUL INGRÉDIENT, ALORS QU'UN STEAK VÉGÉTAL EST QUANT À LUI, CONSTITUÉ DE 23 INGRÉDIENTS EN MOYENNE... UNE VÉRITABLE LISTE ALIMENTAIRE À LA PRÉVERT.

DANS CETTE NOUVELLE PUBLICATION SE CROISENT LES PARADOXES QUE CONTIENNENT CE MOT QUI FLEURIT SUR TOUTES LES BOUCHES. NE NOUS LEURRONS PAS NOUS-MÊMES EN IMAGINANT CONSOMMER DU BON EN NOUS ARRÊTANT AUX MOTS. LA SÉMANTIQUE N'ALIMENTERA PAS NOS CORPS. ET, COMME LE DEMANDE STEFANO MANCUSO, CRÉATEUR DE LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE, CESSONS D'ÊTRE «PARTICULIÈREMENT AVEUGLÉS QUANT À LA MANIÈRE DONT FONCTIONNE LA VIE SUR TERRE».

NOUS REMERCIONS, UNE FOIS ENCORE, L'ENSEMBLE DES INTERVENANTS QUI ÉCLAIRENT DE LEURS REGARDS CE NOUVEAU VOLET, ET PARTICULIÈREMENT LES ENTREPRISES D'AUCY ET BONDUELLE, QUI EN ALLIANT LEURS MESSAGES AUTOUR D'UNE THÉMATIQUE COMMUNE, NOUS DÉMONTRENT QUE LE MONDE BOUGE, ET QUE LE CLIVAGE DES MARQUES N'A PLUS LIEU D'ÊTRE QUAND IL S'AGIT DE FAIRE BOUGER LES CHOSES ENSEMBLE.



**LAURE BLAGOJEVIC
CEO L'INNOVORE**



S O M M M

A I R E

_SOMMAIRE

LE VÉGÉTAL SUR TOUTES LES BOUCHES

LE VÉGÉTAL

RENÉ MATHIEU, CHEF ÉTOILÉ, NOMMÉ TOP CHEF MONDIAL
DU VÉGÉTAL
NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE
SANTÉ & PLANÈTE

EN CHIFFRES

CHRISTOPHE LAVELLE, CHERCHEUR AU CNRS
LE BOOM DU VÉGÉTAL BOOSTÉ PAR LES PLUS JEUNES
LE VÉGÉTAL... PAS VRAIMENT UNE DÉMARCHE MILITANTE
LE VÉGÉTAL EST-IL UN EFFET DE MODE ?
NOUS APPELONS À MANGER VÉGÉTAL

AGRICULTURE

VERS DES PRATIQUES DURABLES
RETERRITORIALISER...
... ET OPTIMISER
LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
TRAIRE LES PLANTES
(R)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE

EN RESTAURATION & EVERYWHERE

INGRÉDIENT DE LA NOUVELLE GASTRONOMIE
NATURALISTE
VERS UN MONDE VÉGÉTAL...
VIANDE VÉGÉTALE
CUISINER VÉGÉ, L'ART DE SOIGNER
POISSON VÉGÉTAL
POUR UNE AGRICULTURE PLURIELLE
LA PÉDAGOGIE PAR LE VÉGÉTAL
GREENOLOGY

OEUF VÉGÉTAL
DIVERSIFIER LES SOURCES DE PROTÉINES
PRODUITS LAITIERS
DES ÉQUIPES FORMÉES AU VÉGÉTAL
PÂTISSERIES VÉGÉTALES
LA RESTAURATION AU CENTRE
... ET TOUT LE RESTE
LE RESTO, LE GRAND GAGNANT
APPRENDRE LE VÉGÉTAL
UN CYCLE DE VIE GLOBAL

ANTI-GASPILLAGE

VERS DES PRATIQUES DURABLES
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE VÉGÉTAL

CHANVRE

CBD
... CBD PARTOUT

COMMUNICATION

DÉNOMINATION
LES MOTS PLUS QUE L'ASSIETTE

L'ENTREPRISE VÉGÉTALE

DÉNOMINATION

LE BLOB

NI ANIMAL, NI VÉGÉTAL

JEAN-PAUL SARTRE

MERCI

RENÉ MATHIEU

CHEF ÉTOILÉ, NOMMÉ PAR LA PRESSE TOP CHEF MONDIAL DU VÉGÉTAL, LA DISTILLERIE DE BOURGLINSTER

ANTHONY FARDET

SENIOR RESEARCH SCIENTIST IN PREVENTIVE, HOLISTIQUE AND SUSTAINABLE DIETS, INRA

CHRISTOPHE LAVELLE

CHERCHEUR AU CNRS ET AU MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

KELLY FRANCK

RESPONSABLE SCIENTIFIQUE ET CO-FONDATRICE SIGA

ROMAIN LE CORDOCH

CHEF DE CUISINE, RESTAURANT MUMI

SERGE PAPIN

EX-PRÉSIDENT, SYSTÈME U, MÉDIATEUR DU MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION

MEJDA NADDARI

CEO GREENVILLAGE

NICOLAS FACON

DIRECTEUR GÉNÉRAL BU FRANCE EUREDEN

SERGE LE BARTZ

AGRICULTEUR ET PRÉSIDENT DU GROUPE D'AUCY

JENNIFER DIRAND

FONDATRICE SOLUTIONS DURABLES

PIERRE-YVES CHUPIN

PRÉSIDENT DES ÉDITIONS LEBEY

PHILIPPE GUYOT

DIRECTEUR VIVALYA

ANNE-SOPHIE FONTAINE

CHIEF SUSTAINABLE OFFICER & CORPORATE COMMUNICATION, BONDUELLE

GRÉGORY HOUSSINE

CONSEILLER RESTAURATION CROUS DE POITIERS

ADRIEN RICHARD

CUISINIER OMNIVORE DANS UN RESTAURANT VEGGIE, FONDATEUR DE FAUT QU'ÇA SORTE

DELPHINE MICHAUT

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE OPINION WAY

CHARLOTTE PETIT

FONDATRICE KAFÉ NAKA

CLAIRE BOUDET

DIRECTRICE ETUDES SOCIAL MEDIA, OPINION WAY

DAVID FITOUSSI

RESPONSABLE VENTE, VEGETAL FOOD

DIDIER BOURDENET

COFONDATEUR AGRO INNOVATIONS



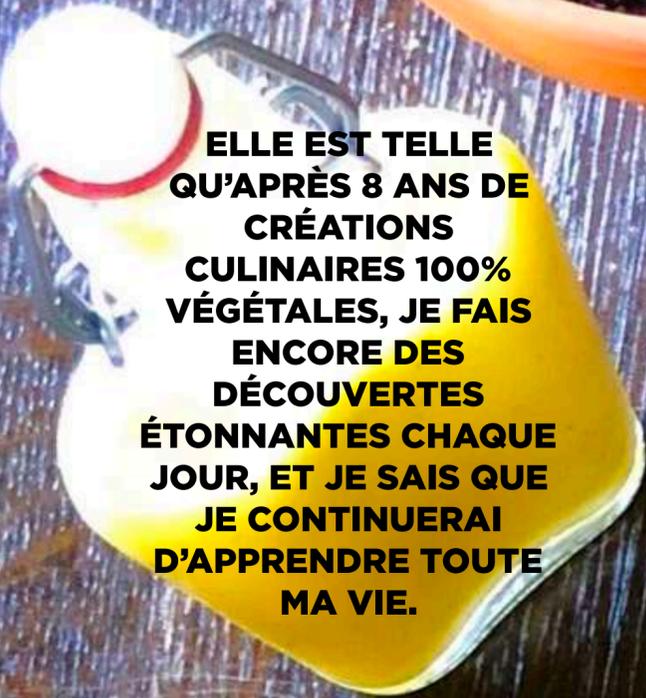
LE
VÉGÉTAL



**LA RICHESSE DU
VÉGÉTAL
EST INCROYABLE.**



**ELLE EST TELLE QUE JE PEUX
AFFIRMER QUE NOUS N'AVONS PAS
IDÉE DE TOUT CE QU'IL EST POSSIBLE
DE CRÉER.**



**ELLE EST TELLE
QU'APRÈS 8 ANS DE
CRÉATIONS
CULINAIRES 100%
VÉGÉTALES, JE FAIS
ENCORE DES
DÉCOUVERTES
ÉTONNANTES CHAQUE
JOUR, ET JE SAIS QUE
JE CONTINUERAI
D'APPRENDRE TOUTE
MA VIE.**



**IL N'Y A PAS D'UN
CÔTÉ, LA « BONNE
CUISINE » AVEC
VIANDE, ET DE
L'AUTRE, LA «
MOINS BONNE
CUISINE » SANS
VIANDE. IL Y A
SIMPLEMENT UNE
DIVERSITÉ DE
CUISINES.**



**LA CUISINE VÉGÉTALE NE PEUT PAS ÊTRE
RAMENÉE À UN SEUL INGRÉDIENT, ET ELLE
N'EST PAS UNE SOUS-CUISINE.**



**LA CUISINE VÉGÉTALE N'EST PAS UNE
CUISINE DE SUBSTITUTION MAIS UNE
CUISINE À PART ENTIÈRE.**

**EN RESTANT ATTENTIF À NOTRE ENVIRONNEMENT
NATUREL, NOUS CULTIVONS NOTRE CAPACITÉ
D'ATTENTION ET NOUS NOUS ANCRONS DANS LE TEMPS,
MAIS AUSSI DANS NOTRE ESPACE DE VIE.**

**IL EST VRAI QUE NOUS N'OBSERVONS PAS LES MÊMES CHANGEMENTS ET NE VIVONS PAS
LES MÊMES ÉCLOSIONS DANS LE NORD OU LE SUD, AU BORD DE LA MER OU DANS LES
TERRES.**

**EN CULTIVANT NOTRE CAPACITÉ D'ATTENTION À NOTRE
ENVIRONNEMENT NATUREL,
NOUS RENFORÇONS NOTRE ATTENTION SUR NOUS-MÊMES.**

**NOUS OUVRONS LA POSSIBILITÉ DE METTRE EN CORRESPONDANCE CETTE INTÉRIORITÉ
AVEC NOTRE ENVIRONNEMENT ET, EN Y PORTANT PLUS D'ATTENTION, À SON ÉVOLUTION ET
À NOS SENSATIONS.**

**NOUS RENFORÇONS AINSI NOTRE RELATION INTUITIVE AU
MONDE, CRÉANT LA POSSIBILITÉ D'UN RAPPORT RÉEL AVEC
LUI.**

**EN SE CALQUANT AU MAXIMUM SUR LE RYTHME NATUREL DE
NOTRE ENVIRONNEMENT, NOUS ADAPTONS NOTRE
ÉNERGIE DANS DE JUSTES PROPORTIONS, COMME SI NOUS
BÉNÉFICIIONS DE SON SOUTIEN À NOS ACTIONS.**



**RENÉ MATHIEU, CHEF ÉTOILÉ
NOMMÉ PAR LA PRESSE
TOP CHEF MONDIAL DU VÉGÉTAL
LA DISTILLERIE DE BOURGLINSTER**

VIVRE EN HARMONIE AVEC LA NATURE, C'EST COMMENCER PAR RESPECTER SES PROPRES BESOINS ET LES ÊTRES QUI NOUS ENTOURENT.

C'EST COMPRENDRE QUE

**VIVRE AVEC D'AUTRES ÊTRES VIVANTS - ANIMAUX
OU VÉGÉTAUX - EST UNE CHOSE FANTASTIQUE QUE
L'ON NE REÇOIT PAS TOUJOURS..**

C'EST ASSURER LE CONTEXTE ADÉQUAT À LA VIE.

C'EST ÉGALEMENT FAIRE PREUVE D'HONNÊTÉTÉ,
COMMENCER SA RÉVOLUTION PERSONNELLE ET PROTÉGER LA NATURE, AINSI ET
SEULEMENT AINSI, ON PEUT VIVRE EN HARMONIE AVEC ELLE.

**CELA NE SIGNIFIE PAS POUR AUTANT UN RETOUR À L'ÂGE DE PIERRE
OU À UNE ÈRE DE CUEILLEURS EXCLUANT TOUTE FILIÈRE DE
PRODUCTION !**

MAIS PEUT-ÊTRE PRENDRE SIMPLEMENT CONSCIENCE DE CE QUE VIVRE AU RYTHME DES SAISONS SIGNIFIE ET FINALEMENT ÉVEILLER SA PROPRE CONSCIENCE.

**AUJOURD'HUI, IL EST GRAND TEMPS DE
MODIFIER NOTRE SYSTÈME AGRICOLE ET
ALIMENTAIRE,**

QUI, PETIT À PETIT, A PRIS LE PAS SUR NOS RESSOURCES NATURELLES. EN EFFET, AU CROISEMENT DES ENJEUX ÉCONOMIQUES, SOCIAUX, ENVIRONNEMENTAUX ET DE SANTÉ PUBLIQUE, IL CONCERNE L'ENSEMBLE DE LA SOCIÉTÉ. .../...

L'INNOVORE®_LIVRE_BLANC_VÉGÉTAL_(EDITION_NOVEMBRE_2020)

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



RENÉ MATHIEU, CHEF ÉTOILÉ
NOMMÉ PAR LA PRESSE
TOP CHEF MONDIAL DU VÉGÉTAL
LA DISTILLERIE DE BOURGLINSTER



LE TOUT RÉSIDE, COMME TOUJOURS, DANS LA JUSTE MESURE

**FAITE D'EXPÉRIENCES NOUVELLES ET ÉPANOUISSANTES EN INTÉGRANT
PONCTUELLEMENT QUELQUES PLANTES SAUVAGES AU MENU.**

**C'EST AUSSI UNE BONNE MANIÈRE DE
RECRÉER DU LIEN AVEC LA NATURE ET D'ÊTRE PLUS
SENSIBLE À SA PRÉSERVATION.**

**ESSAYONS DE PRENDRE DE LA DISTANCE AVEC CETTE SOCIÉTÉ DE CONSOMMATION
À OUIRANCE ET DE GÉRER AU MIEUX NOS ÉMOTIONS.**

**UNE ALIMENTATION RESPONSABLE SE BASE SUR LA CONSOMMATION DE
PRODUITS DE SAISON, PROVENANT LE PLUS POSSIBLE DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET DES CIRCUITS COURTS. ELLE S'APPUIE ENTRE AUTRES SUR
LA DIMINUTION DE LA CONSOMMATION DE PROTÉINES ANIMALES OU
ENCORE SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.**

**NOUS DEVONS SONGER À SAUVEGARDER LA NATURE ET LA RESPECTER, CAR CELA
EST INDISPENSABLE.**

.../...

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

L'INNOVORE

RENÉ MATHIEU, CHEF ÉTOILÉ
NOMMÉ PAR LA PRESSE
TOP CHEF MONDIAL DU VÉGÉTAL
LA DISTILLERIE DE BOURGLINSTER

**LA NATURE PERMET À L'HOMME DE VIVRE
AISÉMENT, ELLE
POURVOIT GÉNÉREUSEMENT À NOS BESOINS
ALIMENTAIRES POUR PEU QUE NOUS ACCEPTIONS
DE SUIVRE SES CYCLES SAISONNIERS.**

**DES FRAISES EN PLEIN HIVER DANS LA NATURE N'EST PAS UNE CHOSE
ENVISAGEABLE, DU MOINS SOUS NOS LATITUDES.**

**LES FRUITS ET LÉGUMES SONT PLUS SAVOUREUX EN SAISON, ILS
RÉPONDENT À DES BESOINS NUTRITIONNELS DU MOMENT,
ILS SONT MOINS TRAITÉS, PLUS RICHES EN ANTIOXYDANTS ET ENFIN
MOINS CHERS.**

**AU-DELÀ DE CES ARGUMENTS DÉJÀ BIEN
ALLÉCHANTS, MANGER DE SAISON EST UN
ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE, CELUI DE SOUTENIR
L'AGRICULTURE LOCALE EN NE FAISANT PAS VENIR
DE PRODUITS EXOTIQUES, ET DONC EN ÉVITANT LA
TRACE CARBONE ET LES DÉSASTRES ÉCOLOGIQUES
DANS LES PAYS QUI CULTIVENT UN PRODUIT
APPRÉCIÉ EN OCCIDENT AU DÉTRIMENT DE LEURS
PRODUITS LOCAUX.**

**RESPECTER LE RYTHME DES SAISONS C'EST ÊTRE EN HARMONIE AVEC LA
NATURE ET AVEC SOI-MÊME !**

**DEPUIS TOUJOURS L'HOMME S'EST ADAPTÉ À CE MOUVEMENT CYCLIQUE
ET ÉNERGÉTIQUE, À NOUS DE NOUS ADAPTER À NOUVEAU ET DE
REPRENDRE LES CHOSES EN MAIN.**



LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE S'INTÉRESSE À L'ASPECT COMMUNICATIF DU CYCLE DE VIE DES VÉGÉTAUX.

AUPARAVANT, IL ÉTAIT IMPOSSIBLE DE PARLER DE « COMPORTEMENT » POUR LES VÉGÉTAUX. IL ÉTAIT MÊME INTERDIT D'UTILISER CE MOT, RÉSERVÉ AUX ANIMAUX, ET DONT NOUS FAISONS PARTIE.

AUJOURD'HUI, NOUS SAVONS QUE LA PLUPART DES CARACTÉRISTIQUES DITES « NATURELLES » DES ANIMAUX COMME L'APPRENTISSAGE, LA MÉMOIRE OU LA COMMUNICATION SONT AUSSI PRÉSENTES CHEZ LES VÉGÉTAUX. LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE UTILISE DONC TOUTES LES TECHNIQUES ET OUTILS QUI S'APPLIQUENT HABITUELLEMENT CHEZ LES ANIMAUX.

STEFANO MANCUSO, INVENTEUR DE LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE, AUTEUR DE L'INTELLIGENCE DES PLANTES, DE LA RÉVOLUTION DES PLANTES
SOURCE SOON SOON SOON

LA MÉMOIRE ET L'APPRENTISSAGE SONT DE RÉELS PHÉNOMÈNES SCIENTIFIQUES CHEZ LES VÉGÉTAUX.

IL Y A **PLUSIEURS MODES DE COMMUNICATION** MAIS LE PLUS IMPORTANT SE FAIT PAR LA DIFFUSION DE SUBSTANCES CHIMIQUES DANS L'ATMOSPHÈRE. LES VÉGÉTAUX PRODUISENT BEAUCOUP DE MATIÈRES « VOLATILES » QUI SE DIFFUSENT DANS L'AIR ET DÉLIVRENT DES MESSAGES À D'AUTRES VÉGÉTAUX.

NOUS AVONS PU DÉCOUVRIR QU'ILS ÉCHANGEAIENT DES INFORMATIONS À PROPOS DE LEUR ENVIRONNEMENT : SUR LES RÉSERVES D'EAU DISPONIBLES, SUR L'EXISTENCE D'UNE QUELCONQUE POLLUTION, SUR LA PRÉSENCE DE SEL DANS LE SOL OU D'ÉLÉMENTS PATHOGÈNES OU ENCORE SUR DES ATTAQUES D'INSECTES IMMINENTES.

STEFANO MANCUSO, INVENTEUR DE LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE, AUTEUR DE L'INTELLIGENCE DES PLANTES, DE LA RÉVOLUTION DES PLANTES
SOURCE SOON SOON SOON

LES VÉGÉTAUX SONT VRAIMENT FORTS POUR ÉCHANGER CE TYPE D'INFORMATIONS ET AU SEIN D'UNE MÊME ESPÈCE, NOUS AVONS REMARQUÉ QU'ILS PRODUISAIENT UN CERTAIN TYPE DE DIALECTE.

L'UN DE MES DOCTORANTS A RÉALISÉ UN TRAVAIL REMARQUABLE À PARTIR DE LA SAUGE SAUVAGE DE CALIFORNIE. IL A IDENTIFIÉ 20 POPULATIONS DE SAUGE DIFFÉRENTES DANS CETTE MÊME ESPÈCE, ET À OBSERVÉ QU'AU SEIN D'UNE MÊME POPULATION, LA COMMUNICATION ÉTAIT DE MEILLEURE QUALITÉ. IL A AINSI DÉMONTRÉ

**L'EXISTENCE
DE DIFFÉRENTS TYPES DE
DIALECTES AU SEIN D'UNE
MÊME ESPÈCE.**

STEFANO MANCUSO, INVENTEUR DE LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE,
AUTEUR DE L'INTELLIGENCE DES PLANTES, DE LA RÉVOLUTION DES
PLANTES
SOURCE SOON SOON SOON

**CHEZ LES VÉGÉTAUX,
L'EMPHASE EST
TOUJOURS PRODUITE
POUR LE GROUPE,
JAMAIS POUR UN
SEUL VÉGÉTAL. CHEZ
LES ANIMAUX C'EST
L'INVERSE.**

L'EMPHASE EST DAVANTAGE TOURNÉE VERS L'INDIVIDU. LES VÉGÉTAUX NE SONT PAS CAPABLES DE SE DÉPLACER, ILS ONT BESOIN D'ÊTRE ENTOURÉS D'UNE COMMUNAUTÉ. SEULE, UNE PLANTE N'EST PAS CAPABLE DE SURVIVRE.

STEFANO MANCUSO, INVENTEUR DE LA
NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE, AUTEUR DE
L'INTELLIGENCE DES PLANTES, DE LA
RÉVOLUTION DES PLANTES
SOURCE SOON SOON SOON

**S'INSPIRER DES VÉGÉTAUX
OUVRE ÉNORMÉMENT
D'OPPORTUNITÉS
TECHNOLOGIQUES. LA PLUS
IMPORTANTE, C'EST L'ÉNERGIE.
SI NOUS PARVENONS À
REPRODUIRE LA
PHOTOSYNTHÈSE, ALORS TOUS
NOS PROBLÈMES
ÉNERGÉTIQUES
DISPARAÎTRONS.**

C'EST UN PROCESSUS FORMIDABLE QUI UTILISE L'ÉNERGIE SOLAIRE AINSI QUE CELLE DE L'EAU POUR PRODUIRE DU SUCRE. PRODUIRE DU SUCRE, C'EST PRODUIRE DE L'ÉNERGIE. IMAGINEZ LES POSSIBILITÉS SI NOUS ÉTIIONS CAPABLES DE REPRODUIRE ARTIFICIELLEMENT LA PHOTOSYNTHÈSE !

STEFANO MANCUSO, INVENTEUR DE LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE, AUTEUR DE
L'INTELLIGENCE DES PLANTES, DE LA RÉVOLUTION DES PLANTES / SOURCE
SOON SOON SOON

LES ACTIVITÉS HUMAINES SONT ORGANISÉES DE MANIÈRES ASSEZ VERTICALES, COMME UNE PYRAMIDE HIÉRARCHIQUE ET CETTE ORGANISATION EST CALQUÉE SUR LA MANIÈRE DONT NOUS SOMMES CONÇUS.

CE TYPE D'ORGANISATION N'EST PAS LA PLUS EFFICACE, CAR IL N'Y A QU'UNE SEULE TÊTE QUI PREND LES DÉCISIONS. CELA POSE DES PROBLÈMES, CAR CETTE TÊTE EST FRAGILE. EN EFFET, IL SUFFIT DE RETIRER LA TÊTE ET TOUTE L'ORGANISATION S'EFFONDRE.

L'ORGANISATION DES VÉGÉTAUX EST TOTALEMENT DIFFÉRENTE : ELLE EST DIFFUSE ET DÉCENTRALISÉE. LES VÉGÉTAUX FONCTIONNENT SANS AUCUN CENTRE DE DÉCISION. COMME INTERNET À SES DÉBUTS.

**STEFANO MANCUSO, INVENTEUR DE LA NEUROBIOLOGIE VÉGÉTALE, AUTEUR DE L'INTELLIGENCE DES PLANTES, DE LA RÉVOLUTION DES PLANTES
SOURCE SOON SOON SOON**

LA CRISE DE LA COVID-19 A CLAIREMENT MIS EN ÉVIDENCE LE LIEN ENTRE LA MALBOUFFE ET L'AUGMENTATION DE LA LÉTALITÉ DU VIRUS CHEZ LES PERSONNES OBÈSES, HYPERTENDUES ET/OU DIABÉTIQUES.

LES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS, SYMBOLES DE CETTE MALBOUFFE QUI SE VEUT MODERNE, ONT DONC INDIRECTEMENT PLUS TUÉ QUE LE VIRUS LUI-MÊME. BEAUCOUP ONT PRIS CONSCIENCE DE CETTE RÉALITÉ ET SOUHAITENT MAINTENANT ENCORE PLUS AMÉLIORER LEUR ALIMENTATION, UNE TENDANCE DÉJÀ PRÉSENTE AVANT LA CRISE, MAIS QUI DEVRAIT S'ACCÉLÉRER.

EN TANT QUE SCIENTIFIQUE JE ME SUIS BEAUCOUP INTERROGÉ SUR CE QUE POURRAIT ÊTRE UNE ALIMENTATION PERMETTANT DE VIVRE LONGTEMPS EN BONNE SANTÉ ET APRÈS 20 ANS DE RECHERCHE

J'EN SUIS ARRIVÉ À LA CONCLUSION QUE BIEN MANGER EST D'UNE TRÈS GRANDE SIMPLICITÉ : PRIVILÉGIER LE VÉGÉTAL, VRAI, VARIÉ, SI POSSIBLE BIO, LOCAL ET/OU DE SAISON (RÈGLE GÉNÉRIQUE DES 3V_{BLS}).

DONC, POUR MOI, L'AVENIR DE LA RESTAURATION ET DE LA « FOOD » EST DANS CE PARADIGME PROTECTEUR À LA FOIS DE NOTRE SANTÉ ET DE LA PLANÈTE DANS SON ENSEMBLE, QUEL QUE SOIT SON MÉTIER DANS L'ALIMENTATION. D'AILLEURS LES SONDAGES CONFIRMENT CETTE TENDANCE : LE CONSOMMATEUR SOUHAITE ASSURÉMENT PLUS DE NATURALITÉ, DES LISTES PLUS COURTES D'INGRÉDIENTS ET DES ALIMENTS MOINS TRANSFORMÉS. C'EST DONC AUSSI UN CHALLENGE POUR L'INDUSTRIE QUI DEVRA SE RENOUVELER.

A close-up portrait of Anthony Fardet, a man with dark hair and a slight smile, looking towards the camera. The background is a soft, out-of-focus outdoor setting.

**ANTHONY FARDET
SENIOR RESEARCH SCIENTIST IN
PREVENTIVE, HOLISTIQUE AND
SUSTAINABLE DIETS, INRA**



CHIFFRES

À L'HEURE OÙ L'EXPANSION DÉMOGRAPHIQUE ET LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE POURSUIVENT CONJOINTEMENT LEUR PROGRESSION, "NOURRIR LA PLANÈTE" S'AVÈRE DE PLUS EN PLUS DIFFICILE. OR, DANS NOTRE QUÊTE D'UNE ALIMENTATION SAINTE ET DURABLE POUR TOUS, LES VÉGÉTAUX ONT UN RÔLE MAJEUR À JOUER.

UNE PREMIÈRE OPTION, BOOSTÉE PAR LE LOBBY VEGAN, CONSISTE À MISER SUR LA TECHNOLOGIE POUR MIMER LE MONDE "D'AVANT"

ET RECONSTITUER CAMEBERTS, SAUCISSES ET CREVETTES À COUP DE COAGULATION DE LAIT DE SOJA ET CONCRÉTIONS DE PROTÉINES DE BLÉ ENRICHIES EN GRAISSE DE COCO ET ARÔMES DIVERS.

A L'OPPOSÉ DE CETTE NOUVELLE FORME DE JUNK FOOD QUI PRÉTEND SE TOQUER D'ÉTHIQUE, UNE AUTRE ALTERNATIVE SE DESSINE POUR UN MONDE "D'APRÈS" AUTREMENT PLUS JOYEUX, CONSISTANT À VALORISER LE VÉGÉTAL POUR CE QU'IL EST, À SAVOIR UNE MERVEILLEUSE SOURCE DE COULEURS, GOÛTS ET NUTRIMENTS À PARTIR DE LAQUELLE EXERCER NOTRE INVENTIVITÉ.

C'EST AINSI QUE NOUS IMAGINERONS, AVEC LES AGRICULTEURS ET LES CUISINIERS, L'ALIMENTATION DE DEMAIN, QUI COMBINERA PLAISIR, SANTÉ ET PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

CHRISTOPHE
LAVELLE
CHERCHEUR AU
CNRS ET AU
MUSÉUM
NATIONAL
D'HISTOIRE
NATURELLE



LE BOUM DU VEGETAL BOOSTÉ PAR LES PLUS JEUNES

L'INNOVORE

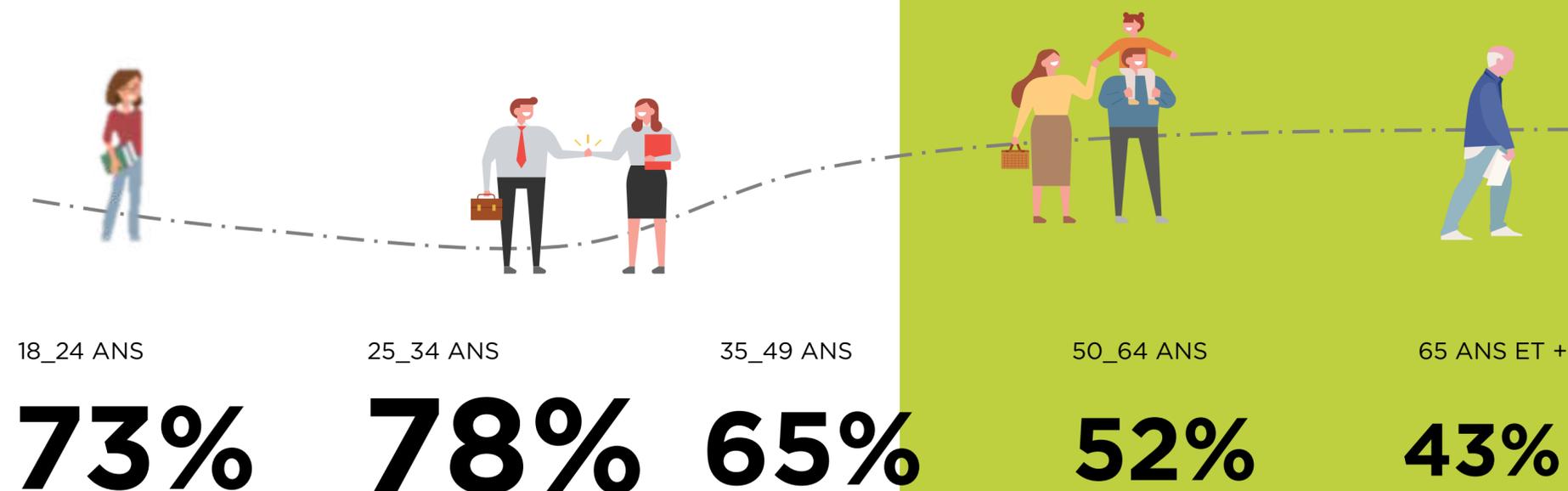
EVOLUTION DE L'ACHAT DES PRODUITS « VEGGIE* »
AUPRÈS DES FRANÇAIS DE 18 ANS ET PLUS.

BASE : 1000 FRANÇAIS 18 ANS ET PLUS, REPRÉSENTATIFS DE LA
POPULATION



L'INNOVATION VÉGÉTALE A ÉTÉ MULTIPLIÉE PAR 3 DEPUIS 2019 ET S'INVITE DANS PRESQUE TOUS NOS RAYONS. AINSI, EN 2020, PRÈS DE 60% DES FRANÇAIS ONT DÉJÀ ACHETÉ UN PRODUIT ALIMENTAIRE « VEGGIE » ALORS QU'ILS N'ÉTAIENT QUE 41% IL Y A 2 ANS. ON PARLE ICI DES STEAKS, JAMBONS OU PRÉPARATIONS TRAITEURS À BASE DE SOJA, DES LAITS VÉGÉTAUX (SOJA, RIZ, AMANDE...), DES YAOURTS AU SOJA... LES PLUS JEUNES ONT D'ORES ET DÉJÀ LARGEMENT INTÉGRÉ CES PRODUITS VÉGÉTAUX DANS LEURS COURSES ALIMENTAIRES ET PARTICULIÈREMENT LES 25-34 ANS ET LES FOYERS AVEC ENFANTS. SEULS LES PLUS ÂGÉS SEMBLent FAIRE ENCORE DE LA RÉSISTANCE...

PART DES FRANÇAIS QUI ONT ACHETÉ DES PRODUITS « VEGGIE* » PAR ÂGE.



DELPHINE MICHAUT
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
OPINION WAY

LE VÉGÉTAL... PAS VRAIMENT UNE DEMARCHE MILITANTE

L'INNOVORE

LOIN DES PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES, DE BIEN-ÊTRE ANIMAL OU DE SANTÉ PERSONNELLE, LE VÉGÉTAL PERMET AVANT TOUT DE VARIER LES REPAS ET DE MANGER QUELQUE CHOSE DE BON D'UN POINT DE VUE GUSTATIF - CE QUI EXPLIQUE AVANT TOUT SON SUCCÈS AUPRÈS D'UNE CIBLE LARGE.

EN EFFET, 34% DES ACHETEURS DE PRODUITS « VEGGIE » ONT SURTOUT VU L'OPPORTUNITÉ DE MANGER QUELQUE CHOSE DE DIFFÉRENT LORSQU'ILS ONT ACHETÉ LA 1ÈRE FOIS CE TYPE DE PRODUIT.

IL S'AGIT ÉGALEMENT D'UNE ALTERNATIVE POUR MANGER MOINS DE VIANDE POUR 32% DES ACHETEURS. D'AILLEURS, 80% DES FLEXITARIENS ONT DÉJÀ ACHETÉ DES PRODUITS VEGGIE.

ENFIN, VIENNENT DANS UN SECOND TEMPS LES CONSIDÉRATIONS DE SANTÉ (C'EST BON POUR LA SANTÉ: 27%) ET ÉTHIQUES (CORRESPOND À MES VALEURS : 18%).

DELPHINE MICHAUT
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
OPINION WAY



RAISONS DU 1ER ACHAT D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE 100% VÉGÉTAL
BASE : 819 ACHETEURS DE PRODUITS ALIMENTAIRES « VEGGIE »



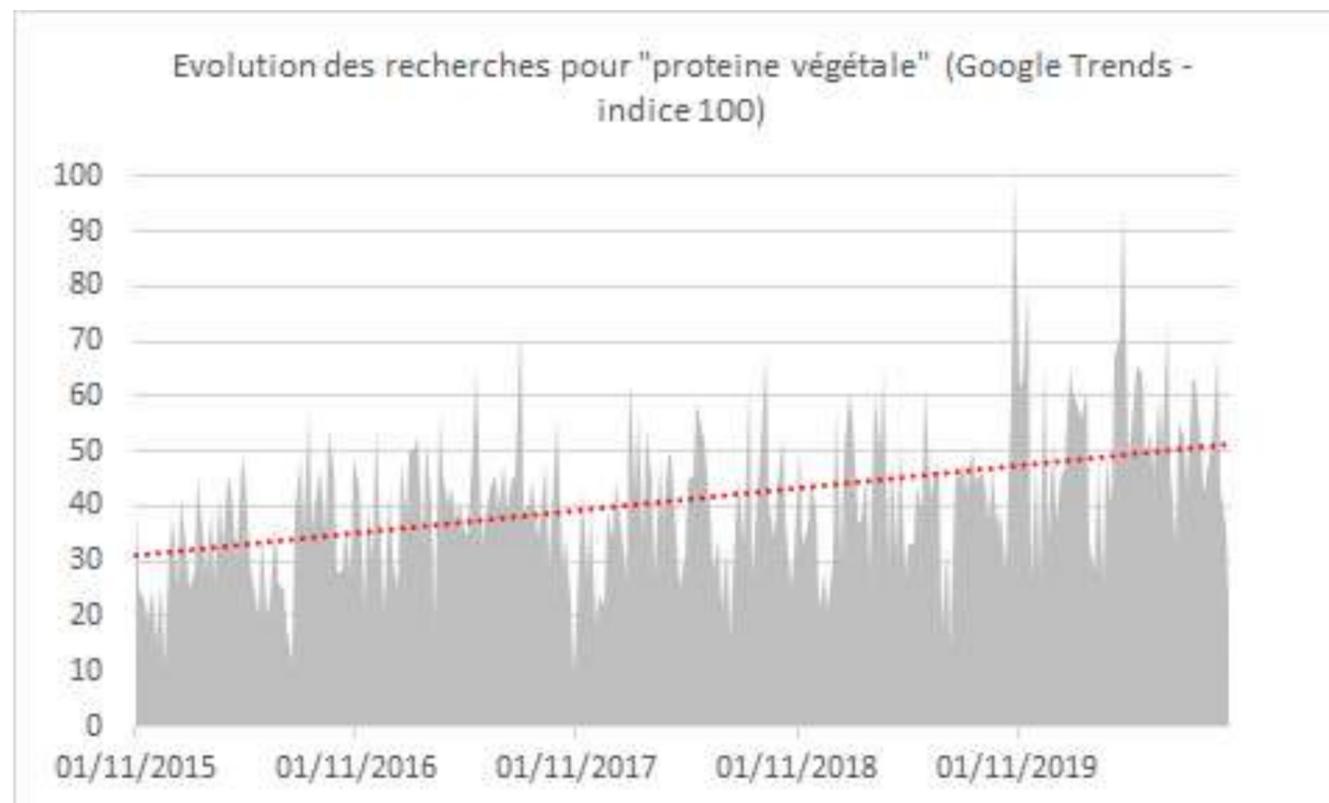
LE VÉGÉTAL EST-IL UN EFFET DE MODE ?

TOUT LAISSE À PENSER QUE LE VÉGÉTAL VA S'INSTALLER DE MANIÈRE DURABLE.

LES RECHERCHES SUR LE WEB POUR DES RECETTES « VÉGÉTALES » OU SUR « LA PROTÉINE VÉGÉTALE » NE CESSENT D'AUGMENTER SUR LES 5 DERNIÈRES ANNÉES.

PAR AILLEURS, LES TENDANCES PÉRENNES SONT CELLES QUI PERMETTENT AUX CONSOMMATEURS D'AVOIR UNE ALIMENTATION DE MEILLEURE QUALITÉ ET PLUS SAINES SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT OU LE PLAISIR.

OR, LES MARQUES DE VÉGÉTAL ONT RÉUSSI LE PARI DE DÉVELOPPER DES GAMMES PERÇUES COMME SAINES, QUALITATIVES ET TRÈS GOURMANDES.



CLAIRE BOUDET
DIRECTRICE ETUDES SOCIAL MEDIA
OPINION WAY





KELLY FRANCK
RESPONSABLE SCIENTIFIQUE ET
CO-FONDATRICE SIGA

POUR LA SANTÉ, L'ENVIRONNEMENT ET LE PORTEFEUILLE, NOUS APPELONS NON SEULEMENT À MANGER VÉGÉTAL PRINCIPALEMENT MAIS AUSSI VRAI ET VARIÉ, TEL QUE PUBLIÉ PAR LE DR. ANTHONY FARDET.

A L'APPUI DE CET APPEL, CE SONT 8 SCÉNARIIS PROSPECTIFS DE RÉGIMES ALIMENTAIRES POUR PROTÉGER LA PLANÈTE ET LA SANTÉ À HORIZON 2050 (EAT-LANCET, WWF, ETC.) AINSI QUE HUIT RÉGIMES ALIMENTAIRES MONTRÉS PROTECTEURS POUR LA SANTÉ (MÉDITERRANÉEN, VÉGÉTARIEN, ETC.), QUI PRÉSENTENT UN RATIO CALORIES VÉGÉTALES/ANIMALES CONVERGEANT VERS UN RAPPORT À 85%/15%.

NÉANMOINS ET CE QUELLE QUE SOIT LEUR NATURE (ANIMALE OU VÉGÉTALE), LA CONSOMMATION D'ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS EST DÉMONTRÉE DÉLÉTÈRES POUR LA SANTÉ, ET NÉFASTE POUR L'ENVIRONNEMENT, LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES.

DANS CET QUÊTE D'ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE, PRÉVENONS-NOUS DONC DES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS ET VEILLONS À PRIVILÉGIER POUR NOTRE SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT DE VRAIS FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES, GRAINES, FRUITS SECS, BRUTS OU SIMPLEMENT TRANSFORMÉS !

A photograph of a vast agricultural field under a sunset sky. A large pivot irrigation system is visible in the background, with its long metal arms extending across the landscape. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The foreground shows a dense field of green crops.

AGRI

CULTURE



Commission européenne

EN MATIÈRE DE PESTICIDES, LA COMMISSION PRENDRA DES MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR RÉDUIRE L'UTILISATION ET LE RISQUE GLOBAUX DES PESTICIDES CHIMIQUES DE 50 % ET L'UTILISATION DES PESTICIDES PLUS DANGEREUX DE 50 % D'ICI À 2030. LA COMMISSION PRENDRA UN CERTAIN NOMBRE D'INITIATIVES POUR OUVRIR LA VOIE À D'AUTRES SOLUTIONS ET SOUTENIR LES REVENUS DES AGRICULTEURS. ELLE RÉVISERA LA DIRECTIVE RELATIVE À UNE UTILISATION DES PESTICIDES COMPATIBLE AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, AMÉLIORERA LES DISPOSITIONS RELATIVES À LA LUTTE INTÉGRÉE CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES ET PROMOUVRA UNE UTILISATION ACCRUE DE SOLUTIONS DE REMPLACEMENT SÛRES POUR PROTÉGER LES CULTURES CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES ET LES MALADIES. LA COMMISSION FACILITERA ÉGALEMENT LA MISE SUR LE MARCHÉ DE PESTICIDES CONTENANT DES SUBSTANCES ACTIVES BIOLOGIQUES ET RENFORCERA L'ÉVALUATION DES RISQUES QUE LES PESTICIDES PRÉSENTENT POUR L'ENVIRONNEMENT. ELLE S'EMPLOIERA À RACCOURCIR LE PROCESSUS D'AUTORISATION DES PESTICIDES PAR LES ÉTATS MEMBRES. LA COMMISSION PROPOSERA ÉGALEMENT DE MODIFIER LE RÈGLEMENT DE 2009 RELATIF AUX STATISTIQUES SUR LES PESTICIDES AFIN DE COMBLER LES LACUNES EN MATIÈRE DE DONNÉES ET DE PROMOUVOIR UNE ÉLABORATION DES POLITIQUES FONDÉE SUR DES DONNÉES PROBANTES.

EN MATIÈRE DE SANTÉ VÉGÉTALE ET POUR LUTTER CONTRE L'ÉMERGENCE DE MALADIES ET D'ORGANISMES NUISIBLES, LA COMMISSION ADOPTERA DES RÈGLES VISANT À RENFORCER LA VIGILANCE À L'ÉGARD DES IMPORTATIONS DE VÉGÉTAUX ET LA SURVEILLANCE SUR LE TERRITOIRE DE L'UNION.

POUR LA SÉCURITÉ ET LA DIVERSITÉ DES SEMENCES, LA COMMISSION PRENDRA DES MESURES POUR FACILITER L'ENREGISTREMENT DES VARIÉTÉS DE SEMENCES, Y COMPRIS DE CELLES DESTINÉES À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, ET POUR FACILITER L'ACCÈS AU MARCHÉ DES VARIÉTÉS TRADITIONNELLES ADAPTÉES AU TERROIR LOCAL.

LA COMMISSION A EN OUTRE POUR OBJECTIF D'ACCROÎTRE LA PART DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AU SEIN DE L'UE. ELLE PRÉSENTERA UN PLAN D'ACTION POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE QUI S'AJOUTERA AUX MESURES RELEVANT DE LA PAC, COMME LES PROGRAMMES ÉCOLOGIQUES, LES INVESTISSEMENTS ET LES SERVICES DE CONSEIL. CE PLAN D'ACTION AIDERA LES ÉTATS MEMBRES À STIMULER À LA FOIS L'OFFRE ET LA DEMANDE DE PRODUITS BIOLOGIQUES. DES CAMPAGNES DE PROMOTION ET DES MARCHÉS PUBLICS ÉCOLOGIQUES DONNERONT CONFIANCE AUX CONSOMMATEURS ET STIMULERONT LA DEMANDE. CETTE APPROCHE CONTRIBUERA À ATTEINDRE L'OBJECTIF CONSISTANT À AFFECTER AU MOINS 25 % DES TERRES AGRICOLES DE L'UNION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE D'ICI À 2030 ET À AUGMENTER NETTEMENT LA PART DE L'AQUACULTURE BIOLOGIQUE.

RETERRITORIALISER...

L'INNOVORE

L'ENJEU DE L'ALIMENTATION DE DEMAIN EST DE RÉCONCILIER LA SANTÉ DES HOMMES ET LA SANTÉ DE LA PLANÈTE.

ACTUELLEMENT, UNE PARTIE DU MODÈLE AGRICOLE CONVENTIONNEL REPOSE ENCORE TROP SUR L'UTILISATION DE PESTICIDES. NOUS DEVONS PASSER À UNE AGRICULTURE PLUS VERTUEUSE ET TENDRE VERS LE BIO, LA CULTURE RAISONNÉE, LA HVE3, VOIRE LA PERMACULTURE ET L'AGROÉCOLOGIE QUI ONT BEAUCOUP À NOUS APPRENDRE. LA CHASSE EST OUVERTE AUX SUBSTANCES CONTROVERSÉES ET LES CONSOMMATEURS S'ORGANISENT EN COMMUNAUTÉS POUR FAIRE ÉVOLUER LEURS HABITUDES DE CONSOMMATION. PAR EXEMPLE, NOMBREUX D'ENTRE EUX DIMINUENT LEUR CONSOMMATION DE VIANDE OU DE POISSON FACE À L'ÉLEVAGE ET LA PÊCHE INTENSIFS. DANS CETTE TRANSITION,

IL EST FONDAMENTAL DE SOUTENIR LES AGRICULTEURS GRÂCE À UNE CONTRACTUALISATION : NOUS DEVONS SORTIR DU RAPPORT DE FORCE ENTRE DISTRIBUTEURS ET AGRICULTEURS, QUITTER LA NÉGOCIATION ANNUELLE ET SE LIER CONTRACTUELLEMENT SUR DU LONG TERME. CELA PERMETTRA D'EN FINIR AVEC LA LOGIQUE DU PRIX À TOUT PRIX :

**NOUS AVONS AUJOURD'HUI LA RESPONSABILITÉ DE PASSER DU
« PRIX PRÉDATEUR » AU « PRIX RESPONSABLE ».**

ENFIN, NOUS DEVONS OPÉRER UN RETOUR AU LOCAL. LE SUCCÈS DES AMAP ET DES CIRCUITS COURTS NOUS POUSSENT À
RE-TERRITORIALISER NOTRE ALIMENTATION.

**LA RÉSILIENCE LOCALE PASSE PAR UNE AUTONOMISATION
ALIMENTAIRE.**

LES MODÈLES DES CEINTURES MARAÎCHÈRES AUTOUR DES VILLES SONT EXEMPLAIRES : ELLES PERMETTENT DE RÉDUIRE LES TRANSPORTS, DE RELOCALISER L'ÉCONOMIE ET DE CRÉER DES EMPLOIS LOCAUX, TOUT EN ASSURANT UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE. DES VILLES COMME RODEZ OU ENCORE LIÈGE, EN BELGIQUE, ONT COMMENCÉ À LE FAIRE : IL FAUT ENCOURAGER CES INITIATIVES ET LES IMITER, EN S'ADAPTANT BIEN SÛR AUX SPÉCIFICITÉS DE CHAQUE TERRITOIRE

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

SERGE PAPIN
EX-PRÉSIDENT, SYSTÈME U
MÉDIATEUR DU MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION



RETERRITORIALISER POUR

RÉDUIRE LA DÉPENDANCE AUX PROTÉINES VÉGÉTALES IMPORTÉES, COMME LE SOJA, EUREDEN (LANDERNEAU), LES FABRICANTS D'ALIMENTS DU BÉTAIL TROMELIN NUTRITION (PLOUNÉVENTER) ET VALOREX (COMBOURTILLÉ) VIENNENT DE CONSTITUER UNE FILIÈRE DÉDIÉE. UN PROJET INÉDIT QUI POURRAIT FAIRE DES ÉMULES EN FRANCE.

L'AGROÉCOLOGIE

UNE RÉPONSE AUX FORMES VARIÉES CAR LES SOLUTIONS VARIENT EN FONCTION DES CULTURES, DU CLIMAT, DES TERRITOIRES OU ENCORE DES SOLS.

« L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET L'AGROÉCOLOGIE NE DOIVENT PAS ÊTRE OPPOSÉES,

MAIS PLUTÔT COMPRIS COMME DES PRATIQUES DIFFÉRENTES ET COMPLÉMENTAIRES. GRÂCE À ELLES, IL EST POSSIBLE DE PROPOSER DES PRODUITS SAINS ET DE QUALITÉ AU PLUS GRAND NOMBRE, TOUT EN AMÉLIORANT L'IMPACT DE L'ACTIVITÉ AGRICOLE SUR L'ENVIRONNEMENT » (NICOLAS FACON, DIRECTEUR GÉNÉRAL D'AUCY FRANCE)



FORT DU TRAVAIL DE FOND RÉALISÉ DEPUIS PLUS DE 10 ANS, **D'AUCY ET SES PRODUCTEURS S'ENGAGENT PLEINEMENT DANS UNE STRATÉGIE DE CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE LEUR EXPLOITATION POUR VALIDER L'ENSEMBLE DES PRATIQUES DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE EN PLACE OU EN COURS DE DÉPLOIEMENT. D'ICI À 2023**

UN ENGAGEMENT À CE QUE 100% DES CULTIVATEURS DE LÉGUMES DE LA MARQUE SOIENT CERTIFIÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, OU DANS LE CADRE DE LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DES EXPLOITATIONS AGRICOLES AVEC LA CHARTE D'AUCY ET LE LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTAL (HVE).

L'ENGAGEMENT DE LA MARQUE D'AUCY POUR DES MODES DE CULTURE DURABLES ET UNE ALIMENTATION Saine CONTRIBUE À LA DÉMARCHE DE FOND ENGAGÉ PAR LE GROUPE EUREDEN BAPTISÉE "CULTIVONS AUTREMENT" QUI VISE À ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS DANS LA MISE EN ŒUVRE DE PRATIQUES AGRICOLES INNOVANTES ET ÉCOLOGIQUES.





**SERGE LE BARTZ
AGRICULTEUR
ET PRÉSIDENT DU GROUPE D'AUCY**

D'AUCY EST UNE MARQUE DE RÉFÉRENCE POUR LES FRANÇAIS... DE TOUS LES FRANÇAIS, DES ENFANTS, FAMILLES, ÉTUDIANTS OU POUR NOS AÎNÉS, LA MARQUE EST PRÉSENTE À LA FOIS EN GRANDES SURFACES MAIS ÉGALEMENT EN RESTAURATION.

AUJOURD'HUI 96% DES CHEFS CONNAISSENT ET UTILISENT D'AUCY EN RESTAURATION HORS DOMICILE ET CETTE CONFIANCE NOUS ENCOURAGE À FAIRE DES PRODUITS ENCORE MEILLEURS ET PRÉSERVER NOS RESSOURCES COMMUNES.

NOTRE AMBITION EST DE CONTRIBUER AVEC LA MARQUE D'AUCY AU DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE LÉGUMIÈRE "PLURIELLE", SOUVERAINE ET DURABLE.

EN TANT QUE COOPÉRATIVE, NOTRE ADN REPOSE SUR LA SOLIDARITÉ, L'ENTRAIDE ET LA DÉFINITION D'UN PROJET COMMUN AVEC L'ENSEMBLE DES PRODUCTEURS. NOUS CO-CONSTRUONS POUR FÉDÉRER TOUTES LES ÉNERGIES ET ACCOMPAGNER L'ENSEMBLE DES PRODUCTEURS DE LA MARQUE DANS CETTE DÉMARCHE AGRO ÉCOLOGIQUE. NOUS AVONS SOUHAITÉ "NE LAISSER AUCUN PRODUCTEUR SANS SOLUTION ET SANS PERSPECTIVE". D'OÙ NOTRE VOLONTÉ D'APPORTER DES SOLUTIONS VARIÉES QUI RÉPONDENT À TOUTES LES CONFIGURATIONS : DE LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2, DE LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE OU DU BIO. NOUS LE VOYONS BIEN SUR LE TERRAIN, CHAQUE PRODUCTEUR FAIT FACE À DES ÉQUATIONS DIFFÉRENTES EN FONCTION DES SILES, DE L'ACCÈS À L'EAU, DES CULTURES OU D'NEJEUX DE BIODIVERSITÉ.

NOTRE AMBITION EST D'ACCOMPAGNER À TERME, Y COMPRIS FINANCIÈREMENT GRÂCE À LA RÉVERSION, TOUS NOS PRODUCTEURS, ET CONTRIBUER À CE DOUBLE DÉFI : L'ENJEU ENVIRONNEMENTAL ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE.

TRAIRE LES PLANTES

L'INNOVORE

PLANT ADVANCED TECHNOLOGIES (PAT) DÉTIENT LE BREVET DE « PLANTES À TRAIRE ». L'ENTREPRISE BASÉE À NANCY DÉVELOPPE POUR SES CLIENTS ET PARTENAIRES DES EXTRAITS DE PLANTES SUR-MESURE. SI CETTE IDÉE PARAÎT DE PRIME ABORD ÉTONNANTE ET TRÈS INNOVANTE, ELLE A POURTANT ÉTÉ PENSÉE EN 1999 ! CE SONT DEUX CHERCHEURS DU LABORATOIRE AGRONOMIE ET ENVIRONNEMENT DE L'ENSAIA À NANCY QUI ONT EU CETTE IDÉE.

AUPARAVANT, DÉTRUIRE UN VÉGÉTAL POUR OBTENIR LES SUBSTANCES PRÉCIEUSES QU'IL DÉVELOPPE À L'ÉTAT NATUREL ÉTAIT UNE OBLIGATION. EN EFFET, DANS LA NATURE, LES VÉGÉTAUX DOIVENT LUTTER POUR ACCÉDER À L'EAU, MAIS AUSSI À LA LUMIÈRE ET AUX NUTRIMENTS. PLUS ENCORE, ILS DOIVENT SE PROTÉGER DES MENACES COMME LES CHAMPIGNONS, LES ANIMAUX OU LES AUTRES PLANTES. DANS CETTE SITUATION, ILS DÉVELOPPENT DES ANTICORPS. CES MOLÉCULES ACTIVES SONT PLÉBISCITÉES PAR L'HOMME TANT ELLES SONT PRÉCIEUSES.

PAT A SOUHAITÉ VENIR À L'ENCONTRE DE CETTE OBLIGATION POUR NE PAS DÉTRUIRE LES PLANTES MAIS, AU CONTRAIRE, LES CHOUCOUTER POUR OBTENIR LEURS MOLÉCULES TANT CONVOITÉES EN CONTINU. AINSI, CE TYPE D'EXTRACTION VÉGÉTALE PERMET DE PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ SANS ENDOMMAGER LA PLANÈTE ET SA FLORE.

PLANT ADVANCED TECHNOLOGIES CULTIVENT UNE VINGTAINÉ D'ESPÈCES DE VÉGÉTAUX. LEURS RACINES SONT PLONGÉES DANS UN BAC PERMETTANT AUX PLANTES DE CROÎTRE. ELLES POUSSENT DONC HORS-SOL. GRÂCE À UNE LÉGÈRE BRUMISATION LEUR APPORTANT DES NUTRIMENTS ET DES ÉLICITEURS (COMPOSÉS ÉMIS PAR LES AGRESSIONS À L'ÉTAT NATUREL ET QUI STIMULENT LES DÉFENSES DES PLANTES), ELLES EXCRÈTENT ÉNORMÉMENT DE MOLÉCULES. PLUS PRÉCISÉMENT, ELLES EXCRÈTENT AU NIVEAU DE LEURS RACINES JUSQU'À 1000 FOIS PLUS DE MOLÉCULES RARES QU'ELLES N'EN PRODUIRAIENT PAR UNE OPÉRATION DE BROYAGE PAR FRICTION APPELÉE TRITURATION.

LA "TRAITE DES PLANTES" SE DÉROULE 3 À 6 FOIS PAR AN. ELLE S'EFFECTUE SOIT PAR PRESSION OSMOTIQUE, SOIT EN COUPANT LA PARTIE FINE DES RACINES. CETTE DERNIÈRE SERA ENSUITE BROyée OU SÉCHÉE TANDIS QUE LES PLANTES NE CESSENT DE CROÎTRE. C'EST AINSI QUE L'ENTREPRISE RÉCOLTE LES FAMEUSES MOLÉCULES BIO-ACTIVES. IL EST À NOTER QU'UNE MÊME PLANTE PEUT FOURNIR JUSQU'À 8 RÉCOLTES.

CETTE EXTRACTION PERMET DE RÉCOLTER 1 000 M² DE SERRES, SOIT L'ÉQUIVALENT DE 30 HECTARES DE CULTURE.

SOURCE CULTURE NUTRITION

PAT PLANTES À TRAIRE®

Repenser l'extraction végétale





PHILIPPE GUYOT
DIRECTEUR VIVALYA

**EST-IL ENCORE TROP TÔT POUR ACTER UNE (RÉ)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE ?
SOMMES-NOUS RÉELLEMENT À L'AUBE D'UNE PRISE DE CONSCIENCE
COMMUNE ?**

**A L'HEURE OÙ LA QUESTION ENVIRONNEMENTALE EST PLUS QUE
JAMAIS FONDAMENTALE, NOUS DEVONS PRENDRE EN MAIN NOTRE SYSTÈME
ALIMENTAIRE ET TENDRE VERS UN SYSTÈME PLUS VERTUEUX, PLUS ADÉQUAT
ET ADAPTÉ À NOS SOCIÉTÉS DE CONSOMMATION. AUJOURD'HUI, NOUS DEVONS
COLLECTIVEMENT APPRENDRE OU RÉAPPRENDRE À NOUS NOURRIR POUR
SÉCURISER L'ALIMENTATION DE DEMAIN. UNE COOPÉRATIVE, COMME VIVALYA
PAR EXEMPLE, EST LA DÉFINITION MÊME DU COLLECTIF, DU AGIR ENSEMBLE ET
DU DIALOGUE ENTRE L'AMONT ET L'AVAL DE LA CHAÎNE. ÊTRE FORCE DE
PROPOSITION ET DE FLEXIBILITÉ EST ESSENTIEL POUR PERMETTRE UN ACCÈS À
UNE ALIMENTATION, RICHE EN FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, PAR EXEMPLE,
CERTIFIÉE, DE QUALITÉ ET DE SAISON POUR TOUS.**

**UNE CRISE LAISSE ENTREVOIR LES FRAGILITÉS D'UN SYSTÈME, DE NOS
HABITUDES ET DE NOS CONVICTIONS. IL EST TEMPS QUE L'INTELLIGENCE
COLLECTIVE TENDE VERS UNE CONSOMMATION INTELLIGENTE EN INTÉGRANT
ET FAISANT CONVERGER LES EXIGENCES LÉGISLATIVES, ÉCONOMIQUES ET
SOCIALES. NOUS SOMMES TOUS CITOYENS-ACTEURS ET L'ALIMENTATION
TIENT UNE PLACE CENTRALE DANS LA CONSTRUCTION DE MODÈLES
SOCIÉTAUX. L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINTE ET VARIÉE DÉPEND D'UN
ENSEMBLE D'ACTEURS, QUI DOIVENT DANS LES MOIS À VENIR OUVRIR UN
DIALOGUE INTÉGRANT TOUTES LES PARTIES PRENANTES DU DÉBAT :
AGRICULTEURS, GROSSISTES, TRANSPORTEURS, COLLECTIVITÉS,
RESTAURATEURS, ASSOCIATION DE CONSOMMATEURS...**

RESTAURANT

EN RESTAURATION
& EVERYWHERE

NUL DOUTE, ALAIN PASSARD A ÉTÉ LE CHEF QUI A LE PLUS ŒUVRÉ POUR FAIRE DU VÉGÉTAL UN INGRÉDIENT INSÉPARABLE DE LA NOUVELLE GASTRONOMIE FRANÇAISE.

IL A ÉTÉ LE PREMIER « TROIS ÉTOILES » À RENONCER NOTAMMENT À LA VIANDE POUR IMAGINER DES MENUS COMPOSÉS UNIQUEMENT À BASE DE LÉGUMES TOUT DROIT VENUS DES POTAGERS DE SON ARPÈGE. EN MÊME TEMPS QU'IL REFUSAIT DE DUPLIQUER SON ÉTABLISSEMENT UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE COMME NOMBRE DE SES CONFRÈRES, IL PRÉFÉRAIT, LUI, INVESTIR DANS L'ACQUISITION DE JARDINS JAMAIS TROP ÉLOIGNÉS DE SES FOURNEAUX. LA PRISE DE RISQUE ÉTAIT BIEN RÉELLE POUR CE CHEF MONDIALEMENT RÉPUTÉ ET LA CLIENTÈLE A FAIT MIEUX QUE SUIVRE, ELLE A FAIT DE SON ÉTABLISSEMENT UN PASSAGE OBLIGÉ POUR S'INITIER À DE NOUVELLES HABITUDES DE CONSOMMATION. JUSQU'À VOULOIR MÊME COMMANDER DES PANIERS GARNIS PROPOSÉS À LA VENTE SUR PLACE OU LIVRÉS DIRECTEMENT CHEZ ELLE. FORMATEUR D'UNE JEUNE GÉNÉRATION DE CHEFS QUI TIENNENT DES PLACES DE TOUT PREMIER PLAN DANS DE NOMBREUX CAPITALES ÉTRANGÈRES, LE MESSAGE DU CHEF PASSARD A RENCONTRÉ UN ÉCHO INDISCUOTABLE : LE LÉGUME SIGNE DÉSORMAIS LA NOUVELLE GASTRONOMIE. DÈS LORS QU'UNE LOCOMOTIVE ET UN AMBASSADEUR COMME LE CHEF DE LA RUE DE VARENNE DEVENAIT LE FER DE LANCE DE TOUTE UNE MOUVANCE, LES CARTES PARISIENNES ONT VITE SUIVI.

.../...

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



**PIERRE-YVES CHUPIN
PRÉSIDENT DES ÉDITIONS LEBEY**

À CE TITRE, IL FAUT NOTER QUE CETTE RÉVOLUTION VERTE DES PALAIS N'A PAS DONNÉ NAISSANCE À LA CRÉATION D'ADRESSES 100% VÉGÉTARIENNES.

LOIN DE LÀ. LES ÉTABLISSEMENTS DÉDIÉS JUSQUE-LÀ AU SEUL RÉGIME VERT N'ONT PAS RENCONTRÉ LE SUCCÈS QUE L'ON POUVAIT IMAGINER ET ONT MÊME CONNU UN ARRÊT DANS LEUR DÉVELOPPEMENT.

GENTLE GOURMET, PAR EXEMPLE, LE PREMIER RESTAURANT VEGAN À PARIS A DEPUIS FERMÉ SES PORTES. EN REVANCHE, NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS, BISTROTS OU TABLES ÉTOILÉES, ONT SU INCLURE DANS LEUR OFFRE UN OU PLUSIEURS PLATS VÉGÉTARIENS. ENTRE LA CÔTE DE BŒUF OU LES SAINT-JACQUES POÊLÉES, QUINOA, BOULGHOUR ET, SURTOUT, LÉGUMES DE SAISON ONT SAISI LEUR CHANCE. AVEC UN SUCCÈS BIEN RÉEL JUSQU'À CRÉER DES MODES : QUI AURAIT PU IMAGINER QUE BETTERAVE OU TOPINAMBOUR FLEURISSENT UN PEU PARTOUT DANS LES CARTES OU MENUS ?

DANS CETTE DYNAMIQUE, NOTONS ÉGALEMENT LE RÔLE JOUÉ PAR UN AUTRE CHEF, ALAIN DUCASSE QUI, SOUVENT RECONNU COMME LE PARRAIN DE LA PROFESSION, A FAIT GRAND CAS DE SON MENU PROPOSÉ AU PLAZA ATHÉNÉE AUTOUR DE LA NATURALITÉ : LES LÉGUMES ONT LE PEDIGREE PARFAIT POUR LE PALACE PUISQU'ILS PROVIENNENT DIRECTEMENT DU JARDIN DE LA REINE AU CHÂTEAU DE VERSAILLES. ET SI LES CUISINIERS ONT PROFITÉ D'UN PROGRAMME COMME TOP CHEF POUR SE FAIRE CONNAÎTRE ET FAIRE DÉCOUVRIR LEURS CRÉATIONS DE PLUS EN PLUS VERTES, LES FRANÇAIS ONT SAISI L'OCCASION POUR APPRENDRE À MIEUX GÉRER LEUR ALIMENTATION, RÉDUISANT LA PART DES PROTÉINES ANIMALES DANS LEUR CONSOMMATION QUOTIDIENNE ET OBÉISSANT AUX NOUVELLES RECOMMANDATIONS DES PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ.

.../...



**PIERRE-YVES CHUPIN
PRÉSIDENT DES ÉDITIONS LEBEY**

LA JEUNE GÉNÉRATION, EN RENONÇANT AU MENU CLASSIQUE JUSQUE-LÀ ORGANISÉ AUTOUR DE L'ENTRÉE, DU PLAT ET DU DESSERT, A TERMINÉ LE TRAVAIL ACCOMPLI PAR LEURS AÎNÉS : SUR UN MODE TAPAS, SES MINI ASSIETTES JOUENT SUR DES SAVEURS PLUS PERCUTANTES COMME PEUVENT EN APPORTER DES LÉGUMES À LA CUISSON AL DENTE OU À L'ASSAISONNEMENT BIEN RELEVÉ. POUR COMPRENDRE CETTE RÉVOLUTION OPÉRÉE, ON PEUT AUSSI PENSER À L'ESSOR CONNU PAR LES VINS NATURE ET CE DE FAÇON TOTALEMENT CONCOMITANTE. COMME S'IL FALLAIT QUE LE VERRE SE METTE À L'UNISSON DE L'ASSIETTE, AVEC, POUR PROMESSE, TOUJOURS PLUS DE NATURE À DÉGUSTER !

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



PIERRE-YVES CHUPIN
PRÉSIDENT DES ÉDITIONS LEBEY

NATURALISTE

L'INNOVORE

LES CHEFS ALAIN DUCASSE, CHARLOTTE BRINGANT ET L'ENTREPRENEUR NICOLAS CAMART LANCENT NATURALISTE, UN NOUVEAU MODÈLE DE RESTAURATION ENGAGÉE, NÉ DE LA VOLONTÉ DE VALORISER LE TRAVAIL DES PAYSANS, AGRICULTEURS ET PRODUCTEURS FRANÇAIS À TRAVERS UNE CUISINE PLUS SAINTE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE. SI LE PROJET ÉTAIT DÉJÀ EN COURS, IL S'EST IMPOSÉ COMME UNE ÉVIDENCE DURANT LA CRISE LIÉE AU CORONAVIRUS, LES ENCOURAGEANT AINSI À ACCÉLÉRER LA CONCRÉTISATION DE LEUR IDÉE.



NATURALISTE SE COMPOSE ESSENTIELLEMENT DE LÉGUMES ET DE CÉRÉALES, AUXQUELLES S'AJOUTENT DES PROTÉINES ANIMALES MARINES. L'ACCENT EST MIS SUR LES PRODUITS, EXCLUSIVEMENT DE SAISON, ISSUS DE PRODUCTEURS FRANÇAIS AVEC LESQUELS L'ÉQUIPE ENTRETIENT DES RELATIONS PRIVILÉGIÉES. EN CUISINE, TRÈS PEU DE TRANSFORMATION, JUSTE CE QU'IL FAUT POUR SUBLIMER CES PRÉCIEUX INGRÉDIENTS ISSUS DE NOS TERROIRS ET APPRÉCIER LEURS QUALITÉS BRUTES.



VERS UN MONDE VÉGÉTAL... ?

L'INNOVORE

VERS UN MONDE VÉGÉTAL... ?

JE LE PENSE DE PLUS EN PLUS, À L'HEURE D'UN RECONFINEMENT QUI ÉBRANLERA UN PEU PLUS NOTRE ÉCONOMIE MAIS SURTOUT, NOTRE BONHEUR D'ÊTRE HUMAIN ET LA LIBERTÉ DE POUVOIR DIVAGUER COMME BON NOUS SEMBLE...

L'HEURE DES CHANGEMENTS A SONNÉ, ET A DÉJÀ DÉBUTÉ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES DANS MA CUISINE, EN EFFET, LE LÉGUME PREND SA PLACE AU COEUR DE MES ASSIETTES ET NON PLUS EN SIMPLE COMPLÉMENT DE LA PROTÉINE ANIMALE.

AU MUMI, JE PRÔNE UNE CUISINE VÉGÉTALE TOURNÉ VERS LA NATURALITÉ OU LES CÉRÉALES ET LES LÉGUMES DE MARAÎCHERS, SOUVENT EN BIO SONT MES AXES DE RÉFLEXION DANS MON PROCESSUS DE CRÉATION.

CELA S'EXPLIQUE ESSENTIELLEMENT PAR CONVICTION : LE FAIT D'AVOIR ÉTÉ PLUSIEURS ANNÉES EN COUPLE AVEC UNE FEMME DEVENUE VÉGAN, A ÉNORMÉMENT FAIT ÉVOLUER MA VISION SUR LA VIANDE MAIS SURTOUT SUR LA SOUFFRANCE ANIMALE.

NOUS AVONS POUR MOI ÉTÉ TROP DANS L'ABUS DE CES MENUS TROP RICHES OU IL EST NORMAL DE MANGER DE LA VIANDE EN ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET CELA 7 JOURS/7.

.../...

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



ROMAIN LE CORDOCH
CHEF DE CUISINE,
RESTAURANT MUMI

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

VERS UN MONDE VÉGÉTAL... ?

L'INNOVORE

**JE ME REVENDIQUE NÉANMOINS COMME UN
"PAYSAN MARIN",**

**JE SUIS NÉ DANS LA CAMPAGNE BRETONNE ET J'AI GRANDI LES PIEDS
DANS L'EAU DE CETTE DERNIÈRE.**

**LES VOYAGES ET LES EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES À L'ÉTRANGER,
ONT DÉVELOPPÉ MON OUVERTURE D'ESPRIT ET ACCENTUÉ MON
ENGAGEMENT PHILOSOPHIE ET PROFESSIONNEL AU QUOTIDIEN.**

**C'EST POURQUOI, JE LIMITE AU MAXIMUM L'APPORT DE PROTÉINES
ANIMALES DANS MES ASSIETTES EN ME TOURNANT VERS DE
NOUVEAUX ALIMENTS PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT,
D'OÙ MON RAPPROCHEMENT DE L'INSTITUT VÉGÉTALE PAR
EXEMPLE.**

**A MON SENS, CE VIRAGE EST PLUS QUE NÉCESSAIRE ET JE ME DOIS
D'ÊTRE UN EXEMPLE D'ENGAGEMENT, DE RESPECT DE LA NATURE,
D'ÉCOLOGIE VERTUEUSE ET DE CONSOMMATION RAISONNÉE ET
NOVATRICE VIS À VIS DE MA CLIENTÈLE ACTUELLE ET FUTURE.**

POUR UN MONDE PLUS VERT...

**ROMAIN LE CORDOCH
CHEF DE CUISINE,
RESTAURANT MUMI**

VIANDE VÉGÉTALE

+ 270 % :

PENDANT LE CONFINEMENT, LA CONSOMMATION DES SUBSTITUTS VÉGÉTAUX DE VIANDE A EXPLOSÉ AUX ÉTATS-UNIS. PLUSIEURS FACTEURS EXPLIQUENT CE BOOM : UNE PÉNURIE DE VIANDE ANIMALE DUE NOTAMMENT À LA FERMETURE DES ABATTOIRS (D'AUTANT QUE PLUSIEURS D'ENTRE EUX ONT ÉTÉ DES FOYERS ÉPIDÉMIQUES, UNE SITUATION QUI S'EST RÉPÉTÉE UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE), MAIS AUSSI UN ENGOUEMENT POUR UNE ALIMENTATION AVEC MOINS DE VIANDE, VOIRE VÉGÉTARIENNE OU VEGAN.

CET ENGOUEMENT A LIEU AUSSI EN FRANCE : LES VENTES DE PRODUITS VEGAN ET VÉGÉTARIENS DEVRAIENT BONDIR DE PRÈS DE

60 %

EN FRANCE D'ICI À 2021 SELON L'INSTITUT D'ÉTUDES PRIVÉ XERFI.

LE REBEL WOPPER DE BURGER KING



LA CHAÎNE DE BAGELS SOIGNE SON OFFRE VÉGÉTALE GRÂCE À SON BIEN-NOMMÉ "L'INCROYABLE BAGEL". ELLE S'EST APPUYÉE SUR LE SAVOIR-FAIRE DE LA STARTUP GRAND GOUSIER QUI A DÉVELOPPÉ, APRÈS UN AN ET DEMI DE TRAVAIL, UN BACON VÉGÉTAL À PARTIR DE SOJA EUROPÉEN REPRODUISANT UN GRAS VÉGÉTAL.



SUBWAY LANCE "L'UNREAL TERIYAKI»



C'EST L'UNE DES PREMIÈRES ENSEIGNES DE FAST-FOODS EN FRANCE À FRANCHIR LE PAS DES SUBSTITUTS VÉGÉTAUX DE VIANDE : DEPUIS LE 2 SEPTEMBRE (ET POUR UNE DURÉE DE DEUX MOIS), SUBWAY A LANCÉ "L'UNREAL TERIYAKI" (L'IRRÉEL TERIYAKI EN FRANÇAIS), VERSION VEGAN DE SA RECETTE PHARE DE POULET TERIYAKI (POULET MARINÉ DANS UNE SAUCE SOJA UN PEU SUCRÉE) OÙ LA VIANDE ANIMALE EST REMPLACÉE PAR UNE FAUSSE VIANDE À BASE DE PROTÉINE DE SOJA.



VIANDE VÉGÉTALE



MEATABLE, START-UP DES PAYS-BAS, REJOINT LE MARCHÉ DÉJÀ TRÈS CONCURRENTIEL DES SUBSTITUTS DE VIANDE DE 3^{ÈME} GÉNÉRATION. LA START-UP PRÉLÈVE DES CELLULES PAR BIOPSIE SUR DES VACHES OU DES COCHONS POUR DÉVELOPPER DES TISSUS CELLULAIRES IN-VITRO. MEATABLE INNOVE EN DÉVELOPPANT D'UNE PART DES CELLULES MUSCULAIRES, MAIS AUSSI DES CELLULES DE GRAS. LE MÉLANGE DES DEUX PERMET D'OBTENIR LE GOÛT ET LA TEXTURE DE LA VIANDE.



LA PANDÉMIE DE CORONAVIRUS PRÉSENTE UN NOUVEAU POINT POSITIF : UN PLUS GRAND NOMBRE PEUT DÉSORMAIS METTRE LA MAIN SUR LE BŒUF VÉGÉTAL D'IMPOSSIBLE FOODS. LA STARTUP A ANNONCÉ AUJOURD'HUI SUR LINKEDIN QUE LA FDA AUTORISERA DÉSORMAIS TOUS LES RESTAURANTS PARTENAIRES D'IMPOSSIBLE À VENDRE LE BURGER IMPOSSIBLE DIRECTEMENT AUX CLIENTS « ... »

LA SOCIÉTÉ GREEN MONDAY LANCE ELLE SON SUBSTITUT DE PORC, OMNIPORK EN MIXANT SOJA, POIS, CHAMPIGNONS ET RIZ. LE PRODUIT, DESTINÉ À ÊTRE CUISINÉ, N'EST POUR L'INSTANT DISPONIBLE QU'À HONG KONG ET TAÏWAN.



UN STEAK VÉGÉTAL SUR DEMANDE ET SANS BOUGER, C'EST CE QUE PROMET LA FIRME REDEFINE MEAT. LA STARTUP DÉVELOPPE ACTUELLEMENT UNE IMPRIMANTE 3D CAPABLE DE CONFECTIONNER DE LA VIANDE



LES NOUVEAUX FERMIERS, LA NOUVELLE VIANDE 100% SANS VIANDE ET 100% FRANÇAISE



VIANDE VÉGÉTALE

UNE STARTUP ISRAËLIENNE A TROUVÉ UNE SOLUTION POUR IMPRIMER DES STEAKS VÉGÉTAUX EN 3D ET LES CUIRE SIMULTANÉMENT.

LA JEUNE POUSSE SAVOREAT TRAVAILLE POUR OFFRIR UNE NOUVELLE SOLUTION DE GESTION POUR LES GRANDES CHAÎNES ALIMENTAIRES. NOTAMMENT LA CHAÎNE DE RESTAURATION ISRAËLIENNE BURGUS BURGER BAR, ÉCRIT THESPOON. LEUR SOLUTION EST UNE COMBINAISON ENTRE INGRÉDIENTS VÉGÉTAUX ET TECHNOLOGIE D'IMPRESSION 3D.

ET C'EST TOUT L'INTÉRÊT : IMPRIMER UN STEAK VÉGÉTAL PRÊT À MANGER. "NOUS IMPRIMONS UNE COUCHE, PUIS NOUS CUISINONS UNE COUCHE, IMPRIMONS UNE COUCHE, CUISINONS UNE COUCHE. DONC À LA FIN, VOUS OBTENEZ QUELQUE CHOSE QUI EST PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ", A EXPLIQUÉ LA FONDATRICE DE LA STARTUP RAPHELI VIZMAN, À THESPOON. POUR ELLE, CETTE TECHNOLOGIE OFFRE ÉGALEMENT UN DEGRÉ ÉLEVÉ DE PRÉCISION POUR LE "CUISINIER". "VOUS POUVEZ DÉCIDER SI VOUS LE VOULEZ À POINT, SI VOUS LE VOULEZ SAIGNANT, BIEN CUIT. LA FAÇON DONT VOUS VOULEZ LE FAIRE", A-T-ELLE EXPLIQUÉ. LA FONDATRICE PRÉCISE QUE POUR CONFECTIONNER CES STEAKS, LA FIRME UTILISE "LA CELLULOSE POUR LIER UNE VARIÉTÉ DE GRAISSES ET DE PROTÉINES, AINSI QUE D'AUTRES GOÛTS ET SAVEURS". LA CELLULOSE REMPLACE PAR EXEMPLE DE L'AMIDON OU DES BLANCS D'ŒUFS. LE STEAK EST DONC CONSTITUÉ D'UNE CELLULOSE VÉGÉTALE, LIÉE À DES GRAISSES ET DES PROTÉINES VÉGÉTALES.

POUR DÉBUTER, LA JEUNE POUSSE EST EN PLEIN TOUR DE TABLE POUR LEVER 3.5 MILLIONS DE DOLLARS. UN FONDS D'INVESTISSEMENT TECHNOLOGIQUE ALIMENTAIRE EN ISRAËL A DÉJÀ INVESTI 1,75 MILLION DE DOLLARS.

LA STARTUP DEVRAIT FAIRE LES TESTS DE SON PRODUIT DANS LES CUISINES DE LA CHAÎNE ISRAËLIENNE BBB D'ICI UN AN. "NOUS ALLONS LE COMMERCIALISER À PLUS GRANDE ÉCHELLE DEUX ANS APRÈS LA CLÔTURE DU CYCLE FINANCIER QUE NOUS MENONS ACTUELLEMENT», EXPLIQUE RAPHELI VIZMAN.



LA CLCV A ENQUÊTÉ SUR 95 PLATS À BASE DE VÉGÉTAUX (SOJA, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES, CÉRÉALES). LES PRODUITS VÉGÉTARIENS ET VEGAN SE DÉVELOPPENT POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS DE MANGER MOINS DE VIANDE.

MAIS

QUE CONTIENNENT-ILS EXACTEMENT ? D'OÙ PROVIENNENT LES INGRÉDIENTS ? SONT-ILS SI SAINS QU'ILS EN ONT L'AIR ?

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE PRÉCÉDENTE PARUTION SUR LE BIEN ET MIEUX-ÊTRE ANIMAL



“LE CLIENT EST ROI” : SEULE ET UNIQUE LOI IMMuable DES MÉTIERS DE SERVICE, ELLE EST LA VALEUR CENTRALE QUE TRANSCENDE LE CUISINIER. ET

QUAND TU AS DÉCIDÉ DE TRAVAILLER DU VÉGÉTAL, AUTANT TE DIRE QUE TU AS PLUTÔT INTÉRÊT À L'INCARNER.

LA PREMIÈRE QUESTION À SE POSER AVANT D'ENFILER LE TABLIER, C'EST “POURQUOI AURAIT-ON ENVIE DE MANGER VÉGÉ ?”

À CET ENDROIT LÀ, LES MOTIVATIONS SONT DIVERSES MAIS CONVERGENT : COMMUNAUTARISME, ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE, PROBLÉMATIQUES SANTÉ... AUTANT DE PRÉOCCUPATIONS QUI DEVRONT OBLIGATOIREMENT SE RETROUVER DANS L'ASSIETTE.

PARCE QUE OUI, ON VIENT MAJORITAIREMENT AU VÉGÉTAL POUR “SAUVER LA PLANÈTE” ET LIMITER LA SOUFFRANCE ANIMALE, VOIRE SON IMPACT ÉCOLOGIQUE.

ET COMME ON FAIT L'EFFORT DE BOULEVERSER NOS VALEURS À LA FAVEUR DE NOTRE TERRE NOURRICIÈRE, ON A ENVIE DE LE MONTRER À NOS CONGÉNÈRES : SCÉNARIO IMPLACABLE, LES ASSIETTES VÉGÉ SE RETROUVENT EN PHOTO SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX - INSTAFOOD, QUAND TU NOUS TIENS... LA CONSÉQUENCE DIRECT POUR LA CUISINE VÉGÉ ? AVANT MÊME D'ÊTRE DÉLICIEUSE, ELLE SE DOIT ÊTRE VISUELLE ET MAGNIFIQUE. COLORÉE ET PHOTOGÉNIQUE. CHIRURGICALE ET SOIGNÉE.

MAIS ON VIENT QUAND MÊME AU RESTAURANT POUR DÉGUSTER CE QUE L'ON NE PEUT S'OFFRIR CHEZ SOI. SAUF QUE DEPUIS QUELQUES SIÈCLES DÉJÀ INSCRIT DANS LA PSYCHÉ COLLECTIVE, LES LÉGUMES SONT CONDIMENTS OU ACCOMPAGNEMENTS. ILS N'ONT, PAR LEUR ESSENCE MÊME, PAS LA NOBLESSE DU CARNÉ, NI LA MÊME VALEUR FINANCIÈRE. LE PLUS GRAND DÉFI DU CUISINIER EST ALORS DE SURPRENDRE LA PAPILLE, DE BOUSCULER ET DE BOULEVERSER L'EXPÉRIENCE CULINAIRE POUR “JUSTIFIER SA VALEUR”.

.../...



**ADRIEN RICHARD
CUISINIER OMNIVORE DANS UN
RESTAURANT VEGGIE
FONDATEUR DE FAUT QU'ÇA SORTE**

LÀ OÙ ON PEUT TROUVER LA CLÉMENCE POUR UN PLAT TRADITIONNEL DE BISTROT QUI SAURA “REEMPLIR L'ESTOMAC”, À VALEUR ÉGALE, ON ATTENDRA ÉNORMÉMENT DE CRÉATIVITÉ SUR UNE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE.

L'AUTRE ÉNORME ENJEU CONNOTÉ À L'ALIMENTATION VÉGÉ, C'EST DE PRENDRE SOIN DE LA SANTÉ.

PAS DE SURPRISES ; APRÈS L'ÂGE D'OR DE L'ALIMENTATION INDUSTRIELLE ULTRA-TRANSFORMÉE ARRIVE L'ÉPOQUE DES POTS CASSÉS : UNE GÉNÉRATION TOUTE ENTIÈRE QUI DÉVELOPPE DES FAIBLESSES DIGESTIVES, MALADIES INFLAMMATOIRES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES. LA MÉDECINE IMPUISSANTE FACE À NOS INTESTINS PERCÉS, ON REPREND NOTRE POUVOIR PERSONNEL ET ON COMMENCE PAR RÉFLÉCHIR À CE QU'ON AVALE. LES ÉTUDES SONT UNANIMES, NOS HABITUDES ALIMENTAIRES SONT DÉLÉTÈRES POUR L'ORGANISME : LA VIANDE EST INFLAMMATOIRE, LE GLUTEN ET LE LACTOSE CRÉENT DES INTOLÉRANCES.

NOUVEAU DÉFI POUR LE CHEF VÉGÉTARIEN : PROPOSER DES ALTERNATIVES “SANS”. SANS VIANDE BIEN SÛR, SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, SANS OEUF, SANS ARACHIDE - SANS CUISSON PARFOIS. MAIS AVEC DU GOÛT, DES TEXTURES, DES SURPRISES, DE L'INNOVATION ET DU BEAU. JOLI CHALLENGE !

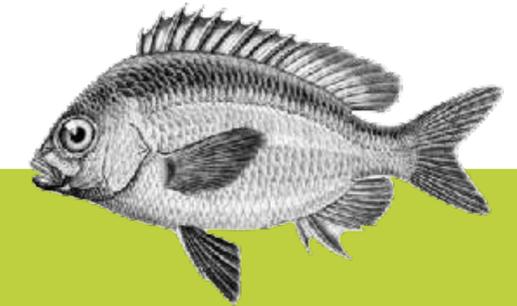
AVEC TOUT ÇA, SI JE DEVAIS EXPLIQUER MON AMOUR POUR LA CUISINE VÉGÉTAL ? LA JOIE DE DÉFENDRE DES CONVICTIONS, D'ÊTRE AU SERVICE DE MON ÉPOQUE, DE REMETTRE CHAQUE JOUR EN QUESTION MA CRÉATIVITÉ, DANS UN ESPACE OÙ JE ME DOIS D'APPRENDRE L'EXCELLENCE, L'HUMILITÉ ET L'ÉCOUTE.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



**ADRIEN RICHARD
CUISINIER OMNIVORE DANS UN
RESTAURANT VEGGIE
FONDATEUR DE FAUT QU'ÇA SORTE**

POISSON VÉGÉTAL



LA STARTUP SUÉDOISE HOOKED PRÉPARE LE LANCEMENT DES TOUT PREMIERS ÉMIETTÉS DE SAUMON ET THON ENTIÈREMENT VÉGÉTAUX. POUR LE MOMENT, LA RECETTE SE BASE SUR L'UTILISATION DES PROTÉINES DE SOJA, DE MICROALGUES, D'HUILE D'ALGUE RICHE EN OMÉGAS 3, DE CAROTTES POUR LA COULEUR, ET D'INGRÉDIENTS FUMÉS POUR AJOUTER DES SAVEURS.

HOOKED COMPTE PROCHAINEMENT LANCER DU THON VEGAN, POUR À TERME PROPOSER ÉGALEMENT DU CALAMAR ET DES CREVETTES VEGAN.



L'IMPRESSION 3D PERMET ENTRE AUTRES DE REPRODUIRE L'ASPECT ET SURTOUT LA TEXTURE DES SUBSTITUTS VÉGÉTAUX AUX PROTÉINES ANIMALES CONVENTIONNELLES. APRÈS LA VIANDE, LE POISSON - ET NOTAMMENT LE SAUMON - POURRAIT BIENTÔT AVOIR SON ALTERNATIVE VÉGÉTALE IMPRIMÉE EN 3D, GRÂCE À [LEGENDARY VISH](#)

LE SAUMON VÉGÉTAL SERA ÉLABORÉ À PARTIR DE CHAMPIGNONS, DE PROTÉINES DE POIS, D'AMIDON ET D'AGAR-AGAR. IL CONTIENDRA ÉGALEMENT DE L'AVOCAT OU DES HUILES DE NOIX OU DE GRAINES RICHES EN OMÉGA 3, POUR IMITER LES VALEURS NUTRITIONNELLES DU POISSON CONVENTIONNEL. LE GOÛT DU SAUMON SERA REPRODUIT À L'AIDE D'ARÔMES ET ODEURS NATURELS PRODUITS PAR UNE ENTREPRISE SPÉCIALISÉE.

ENFIN, GRÂCE À UN PROCÉDÉ D'IMPRESSION 3D SPÉCIAL, LE SAUMON VÉGÉTAL IMITERA L'APPARENCE ET LA TEXTURE DU SAUMON CONVENTIONNEL, ALTERNANT UNE RÉPARTITION RÉALISTE DE LA CHAIR ORANGÉE ET DES STRIES BLANCHES.



LE RÔLE ET LE MÉTIER DE BONDUELLE EST CELLE D'ÊTRE UNE ENTREPRISE DE L'AGROALIMENTAIRE, ET CE, DEPUIS SA NAISSANCE EN 1853.

NOTRE MISSION EST DE NOURRIR L'HOMME À PARTIR DE GRANDES CULTURES, À PARTIR DU VÉGÉTAL.

CE RÔLE FONDATEUR EST ESSENTIEL POUR FAVORISER LA TRANSITION VERS L'ALIMENTATION VÉGÉTALE, TANT POUR VEILLER AU BIEN-ÊTRE DES HOMMES QU'À CELUI DE LA PRÉSERVATION DE LA PLANÈTE.

BONDUELLE A UN RÔLE MAJEUR DANS CETTE VOIE À L'ALIMENTATION VÉGÉTALE. NOTRE OBJECTIF EST DE RENDRE **ACCESSIBLE POUR TOUS**, FACILE D'APPROCHE ET D'USAGES L'ALIMENTATION VÉGÉTALE, AFIN QUE CHACUN PUISSE MANGER TOUT L'ANNÉE DES LÉGUMES DE SAISON.

NOUS DÉFENDONS **UNE AGRICULTURE PLURIELLE**, CAR ELLE PERMET DE NOUS ADAPTER À TOUTES LES CIBLES D'USAGERS, DE CONSOMMATEURS QU'ILS SOIENT EN BTOC OU EN BTOB, D'ADAPTER NOS TECHNIQUES DE PRODUCTION AUX ENJEUX ET AUX ÉVOLUTIONS DU MONDE, SANS SE CANTONNER À UN CHOIX QUI POURRAIT N'ÊTRE, POUR EXEMPLE, QUE LE BIO.

.../...

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ANNE-SOPHIE FONTAINE
CHIEF SUSTAINABLE OFFICER & CORPORATE
COMMUNICATION, BONDUELLE



NOUS ATTACHONS AUTANT D'IMPORTANCE À L'AMONT QU'À L'AVAL, ET ACCOMPAGNONS LE MONDE AGRICOLE POUR QU'IL CONTINUE À CONSTRUIRE SON OFFRE ALIMENTAIRE AU TRAVERS, ENTRE AUTRE DE L'AGROÉCOLOGIE, ET DE SES RÉVOLUTIONS.

NOTRE ENTREPRISE EST MULTI LOCALE, CAR NOUS GÉNÉRONS ET GÉRONNS DES ÉCOSYSTÈMES LOCAUX. 80% DES VÉGÉTAUX QUE NOUS VENDONS EN FRANCE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

DANS CETTE ÉVOLUTION DU MONDE, AU TRAVERS DES PROJETS DE RETERRITORIALISATION EUROPÉENNE DE NOTRE ALIMENTATION, NOUS DEVRONS ÉGALEMENT SAVOIR TRAVAILLER DIFFÉRENTS TYPES DE VARIÉTÉS, DIFFÉRENTS TYPES DE PRODUCTION. NOS TECHNOLOGIES PERMETTENT DE RESTER TRÈS PROCHES, TRÈS LOCAUX, D'OFFRIR DES LÉGUMES À MATURITÉ, ET DE LUTTER CONTRE L'ANTI-GASPILLAGE.

IL NOUS RESTE BEAUCOUP DE TRAVAIL POUR CE QUI EST DE L'ACCÈS À LA PÉDAGOGIE DE LA CUISINE PAR LE VÉGÉTAL. VULGARISER L'ACCÈS AU BON VÉGÉTAL, AIDER TOUS LES CONVIVES A ACCÉLÉRER LE MOUVEMENT VERS DES ACCORDS PROTÉIQUES. LÀ EST NOTRE AMBITION, PLUS QUE CELA, NOTRE RAISON D'ÊTRE. TOUT UN CHACUN DOIT POUVOIR BIEN SE NOURRIR PAR LE VÉGÉTAL.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

ANNE-SOPHIE FONTAINE
CHIEF SUSTAINABLE OFFICER & CORPORATE
COMMUNICATION, BONDUELLE





DISTRIBUTEURS



MON ESPACE CHEF



NOS LÉGUMES
POUR...

NOS
RECETTES

NOS
GAMMES

BONDUELLE FOOD
SERVICE

SERVICE
NON - STOP



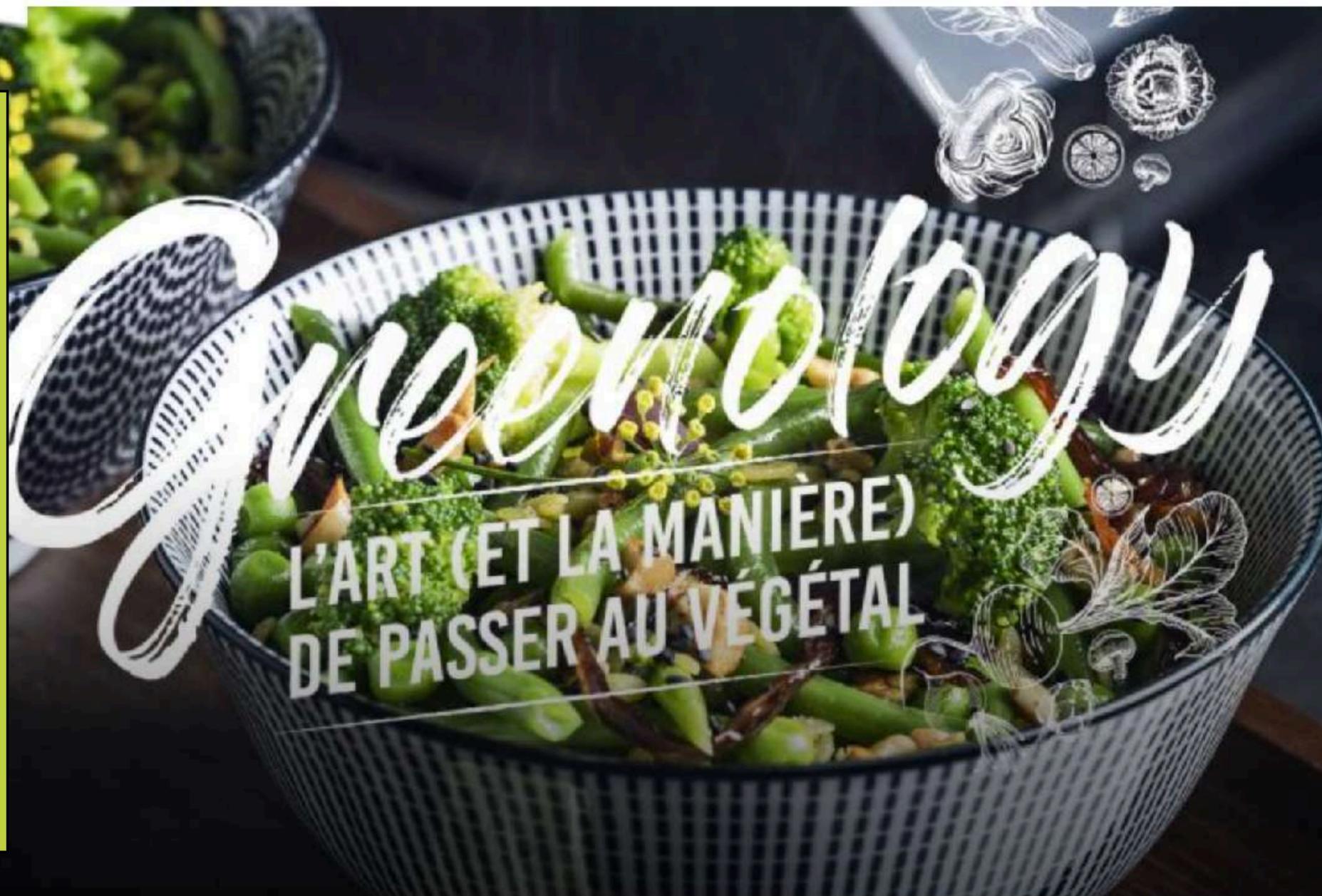
POUR AIDER LES CHEFS DANS
LEUR APPROCHE DE LA
CUISINE VÉGÉTALE,
BONDUELLE A CRÉÉ

GREENOLOGY

UN SERVICE QUI MÊLE
4 PILIERS

CONNAISSANCE CONVIVE
TENDANCE
NUTRITION
CULINARITÉ

+ 5000 CHEFS INSCRITS
FORMATIONS EN PRÉSENTIEL
OFFRE DE E-LEARNING



UN SERVICE COMPLET POUR VOUS AIDER À CUISINER
FACILEMENT DU VÉGÉTAL 100% GOURMAND



OEUF VÉGÉTAL

LA FORMULE ÉTANT TENUE SECRÈTE, NOUS SAVONS SEULEMENT QU'ILS SONT FABRIQUÉS À PARTIR DE PRODUITS VÉGÉTAUX ET MINÉRAUX (SEL, EAU). LES TESTS RÉALISÉS SUR LE PREMIER PROTOTYPE MONTRENT QUE CES SUBSTITUTS VÉGÉTAUX SONT PLUS PROTÉINÉS, MOINS RICHES EN GLUCIDES ET EN LIPIDES ET CONTIENNENT PLUS DE FIBRES QUE LES OEUFS DE POULE.

ET LES MERVEILLOEUF S JOUENT LE JEU DE LA RESSEMBLANCE JUSQU'AU BOUT : QUICHES, TARTES, GÂTEAUX, ILS PEUVENT ÊTRE CUISINÉS COMME LES OEUFS DE POULE. "CETTE SIMILARITÉ ÉTAIT IMPORTANTE POUR NOUS AFIN QUE LES CONSOMMATEURS, ET PARMIS EUX LES PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGIE AUX ŒUFS, PUISSENT LES UTILISER EN TOUTE SIMPLICITÉ", CONFIENT LES DEUX FONDATRICES, PHILIPPINE SOULÈRES ET SHERYLIN THAVISOUK.

«9,5% DE LA POPULATION INFANTILE EN FRANCE EST ALLERGIQUE AUX OEUFS,

CE QUI GÈNÈRE UNE GRANDE ANXIÉTÉ ET UNE CERTAINE FRUSTRATION CHEZ LES PERSONNES CONCERNÉES, DU FAIT DE L'OMNIPRÉSENCE DES ŒUFS DANS LA CUISINE QUOTIDIENNE", EXPLIQUENT LES DEUX INGÉNIEURES FONDATRICES. CETTE ALTERNATIVE POURRAIT BIEN ÊTRE SALVATRICE POUR DES MILLIERS D'ENFANTS PRIVÉS DE GÂTEAUX ET DE CERTAINS PLATS.



LA MARQUE AMÉRICAINE FOLLOW YOUR HEART SPÉCIALISÉE DANS L'ALIMENTATION VÉGAN PROPOSE DÉSORMAIS UN SUBSTITUT D'ŒUF À BASE DE PLANTE.

FABRIQUÉ PRINCIPALEMENT À BASE DE FARINE D'ALGUE,

LES VEGANEGG PERMETTENT DE RÉALISER DES PÂTISSERIES SANS PROTÉINES ANIMALES ET CES ŒUFS DE SUBSTITUTIONS PEUVENT AUSSI ÊTRE CUIITS BROUILLÉS OU EN OMELETTES.



YUMGO BLANC EST COMPOSÉ DE PROTÉINES VÉGÉTALES D'ORIGINE EUROPÉENNE, AVEC UNE LISTE D'INGRÉDIENTS TRÈS COURTES, AFIN DE RESTER LE PLUS NATUREL POSSIBLE. LE TOUT 100% VÉGÉTAL, SANS ALLERGÈNES, ET AVEC UN APPORT NUTRITIONNEL ÉQUIVALENT !





JENNIFER DIRAND
FONDATRICE SOLUTIONS DURABLES

DEPUIS UN AN, LES PLATS À BASE DE LÉGUMINEUSES, DE FÉCULENTS ET/OU D'ŒUFS ONT DONC FAIT LEUR APPARITION AU MENU DES CANTINES : L'EXPÉRIMENTATION D'UN REPAS VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE EST OBLIGATAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES (LOI EGALIM). CETTE DÉMARCHÉ S'INSCRIT DANS UNE VOLONTÉ POLITIQUE DE DIVERSIFIER LES SOURCES DE PROTÉINES, AFIN DE RÉPONDRE À DES ENJEUX À LA FOIS ENVIRONNEMENTAUX (CONSOMMATION D'EAU, IMPORTATIONS D'ALIMENTS POUR LES ANIMAUX D'ÉLEVAGE ET RISQUES DE DÉFORESTATION) ET DE SANTÉ PUBLIQUE (AUGMENTATION DES MALADIES CARDIOVASCULAIRES ET DU DIABÈTE DE TYPE 2). J'AJOUTERAI ICI L'ENJEU ÉDUCATIF, AVEC LE RESTAURANT SCOLAIRE COMME VECTEUR D'ACCLIMATATION ET DE PROMOTION D'UN RÉGIME ALIMENTAIRE PLUS VÉGÉTAL.

PASSÉ CE CONSTAT, QUELLES SONT LES PREMIÈRES CONCLUSIONS APRÈS UN AN D'EXPÉRIENCE ? **LES CHIFFRES MONTRENT QUE L'EXPÉRIMENTATION EST MIEUX SUIVIE DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES MATERNELS ET ÉLÉMENTAIRES (74% PROPOSENT UN MENU VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE), QU'EN COLLÈGES ET LYCÉES (41 ET 48%) :** LES PRATIQUES SONT FLUCTUANTES ET NE SONT PAS SANCTIONNÉES.

LE MANQUE DE TECHNIQUE CULINAIRE DITE « ALTERNATIVE » EST UN FREIN À LA MISE EN ŒUVRE, CE EN QUOI LES INDUSTRIELS RÉPONDENT AVEC UNE OFFRE DE PRODUITS SIMILIS CARNÉS ULTRA-TRANSFORMÉS TOUJOURS PLUS ÉTOFFÉE (STEAKS ET NUGGETS VÉGÉTAUX, GALETTES ET PANÉS DIVERS) ET NUTRITIONNELLEMENT DISCUTABLE.

.../...

TOUTEFOIS, LA DEMANDE EN PROTÉINES VÉGÉTALES NE CESSE D'AUGMENTER : + 43 % SUR LA PÉRIODE 2010-2030

(FOOD ET FEED CONFONDUS - ALIMENTATION HUMAINE/ANIMALE).

AU NIVEAU GOUVERNEMENTAL, LA STRATÉGIE NATIONALE SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES EST UNE MESURE PHARE DANS LE VOLET AGRICOLE DU PLAN DE RELANCE.

CETTE STRATÉGIE VEUT APPORTER UNE RÉPONSE AU DÉFI CLIMATIQUE ET ACCOMPAGNER À LA TRANSITION ALIMENTAIRE, EN SOUTENANT LA FORMATION DES CUISINIERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'UTILISATION DES LÉGUMINEUSES.

CONSIDÉRER LES ENFANTS COMME LES MANGEURS DE DEMAIN, SORTIR DU « TOUT VIANDE » ET DU « TOUT TRANSFORMÉ », VÉGÉTALISER LES ASSIETTES AVEC DU FAIT-MAISON ET DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, AUTANT DE DÉFIS EN CREUX DANS CE VOLET DE LA LOI EGALIM. À CHARGE POUR LES COLLECTIVITÉS DE SE POSITIONNER POUR LES RELEVER.

JENNIFER DIRAND
FONDATRICE SOLUTIONS DURABLES

(MARS 2020)

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

PRODUIT LAITIER

LEGENDAIRY FOODS UTILISE LA FERMENTATION DE MICRO-ORGANISMES POUR OBTENIR LES PROTÉINES PRÉSENTES DANS LE LAIT TELLE QUE LA CASÉINE ET LES PROTÉINES DE LACTOSÉRUM. CES INGRÉDIENTS SONT ENSUITE MÉLANGÉS À DE LA MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE POUR OBTENIR UN SUBSTITUT DE LAIT 100% VÉGÉTAL.V

LEGENDAIRY
FOODS



REDDI WIP LANCE LA CHANTILLY VÉGÉTALE



LACTEL ET CANDIA ARRIVENT SUR LE MARCHÉ DES BOISSONS VÉGÉTALES

FLORA PROFESSIONAL LANCE DES CRÈMES DE CUISINE DÉDIÉES AUX PROFESSIONNELS, 100% VÉGÉTAL ET SANS ALLERGÈNE



LE GROUPE AMBITIONNE DONC DE PROPOSER UNE OFFRE VÉGÉTALE POUR CHACUNE DE SES MARQUES. UN BOURSIN 100% VÉGÉTAL, À BASE DE MATIÈRES GRASSES ISSUES DE LA NOIX DE COCO ET DU COLZA, SERA VENDU À COMPTER DE LA FIN DU MOIS D'OCTOBRE 2020 AUX ÉTATS-UNIS SUR LA PLATEFORME AMAZON FRESH. UNE DATE DE COMMERCIALISATION N'EST PAS ENCORE ARRÊTÉE POUR LA FRANCE. UN PROJET DE MINI BABYBEL VÉGÉTAL À BASE DE CAROTTES EST ÉGALEMENT À L'ÉTUDE..

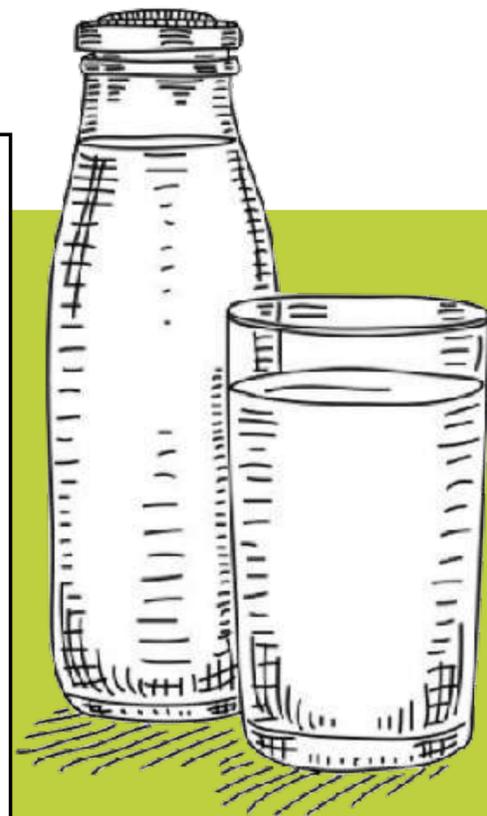


NESTLÉ SE VÉGÉTALISE



ET VIENT D'INAUGURER UN NOUVEL « ACCÉLÉRATEUR » R&D DÉDIÉ AUX PRODUITS LAITIERS « AUTANT » QU'AUX ALTERNATIVES VÉGÉTALES. BASÉ À KONOLFINGEN, EN SUISSE (CANTON DE BERNE), CE CENTRE CONSTITUERA UNE PLATEFORME POUR LES START-UP, LES ÉTUDIANTS ET LES SCIENTIFIQUES TOUT EN DÉVELOPPANT DE NOUVEAUX CONCEPTS DE PRODUITS.

LE GROUPE SUISSE LANCE, PAR AILLEURS, UNE VERSION VÉGÉTALE PRÊTE À BOIRE (DONC SANS LAIT) DE SON CÉLÈBRE NESQUIK EN ESPAGNE, AU PORTUGAL ET EN HONGRIE, EN ATTENDANT D'AUTRES PAYS EN EUROPE.



DES ÉQUIPES FORMÉES AU VÉGÉTAL

L'INNOVORE

LA RESTAURATION UNIVERSITAIRE AU CROUS DE POITIERS EST EN PLEINE ÉVOLUTION ET RÉVOLUTION AVEC UNE PRISE DE CONSCIENCE DE RENFORCER NOTRE OFFRE VERS UNE ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE ET VÉGÉTALE.

IL EST INDISPENSABLE AUJOURD'HUI DE REVOIR NOTRE CONSOMMATION DE POISSONS ET VIANDES QUI CONTRIBUE À UN DÉSASTRE ÉCOLOGIQUE. LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT EST UN AXE MAJEUR DANS LA MISSION RESTAURATION DU CROUS DE POITIERS QUI DÉVELOPPE UNE ALIMENTATION RESPONSABLE.

NOUS INCITONS, AFIN DE CONTRIBUER À LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES À RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE POISSONS, PROPOSER UNE FOIS PAR SEMAINE AU LIEU DE 5 IL Y A DEUX ANS, À REMPLACER LE PLAT DE VIANDE PAR UN PLAT VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN UN JOUR PAR SEMAINE, D'OÙ L'OPÉRATION « LUNDI VERT ». DEPUIS 2018.

NOUS PROPOSONS QUOTIDIENNEMENT DES PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS AVEC UNE MONTÉE RÉGULIÈRE DU TAUX DE PRISE DE CES PLATS, PASSER DE 10 À 30% EN DEUX ANS. LE DÉFI CULINAIRE VÉGÉTAL ORGANISÉ LE 14 OCTOBRE 2020 A ÉTÉ MIS EN PLACE AFIN DE MONTRER AUX ÉTUDIANTS QUE BIEN MANGER EST COMPATIBLE AVEC VÉGÉTAL, 12 PLATS (ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS) ONT ÉTÉ CONFECTIONNÉ AVEC 100% DE PRODUITS VÉGÉTAL POUR UN PEU PLUS DE 1000 COUVERTS SUR UN SERVICE.

LES ÉQUIPES DU CROUS DE POITIERS SERONT FORMÉ EN 2021 À LA CUISINE VÉGÉTALIENNE AFIN DE PROPOSER DES PLATS ÉQUILIBRÉS.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®

L'INNOVORE®_LIVRE_BLANC_VÉGÉTAL_(ÉDITION_NOVEMBRE_2020)



**GRÉGORY HOUSSINE
CONSEILLER RESTAURATION
CROUS DE POITIERS**



RESTALLIANCE, ACTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SPÉCIALISÉE EN SANTÉ ET LE CHEF DAVID GALLIENNE, 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN, MÈNENT UNE COLLABORATION DE CO-CRÉATION CULINAIRE POUR IMAGINER L'ALIMENTATION SANTÉ DE DEMAIN. FRUITS DE CE PARTENARIAT, 12 RECETTES INÉDITES AUTOUR DU VÉGÉTAL, DES PRODUITS DU TERROIR ET DES SAVEURS DU MONDE, SONT EN COURS DE CRÉATION POUR ÉGAYER LES PAPILLES DES CONVIVES DE RESTALLIANCE DANS LES MENUS DE SAISON.



DANS LA MÊME MOUVANCE, POUR ALLER PLUS LOIN ET PERMETTRE AUX CHEFS DE RÉPONDRE À LA DEMANDE CROISSANTE EN MATIÈRE DE VÉGÉTAL, BONDUELLE FOOD SERVICE DÉVELOPPE UNE GAMME DE PRODUITS. AVEC UNE NOUVELLE GAMME DE CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES.

BONDUELLE FOOD SERVICE FOURNIT LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER DES ASSIETTES ÉQUILIBRÉES, NOURRISSANTES, GOURMANDES ET CRÉATIVES. EN PLAT COMPLET OU EN ACCOMPAGNEMENT, LES CHEFS ONT DÉSORMAIS TOUTES LES CLÉS EN MAINS POUR VALORISER LE VÉGÉTAL GRÂCE À UNE OFFRE PRODUITS RENFORCÉE.



ORGE PERLÉ



MIX ÉPEAUTRE ET LENTILLES CORAIL

PÂTISSERIES VÉGÉTALES

L'INNOVORE

Se régaler avec la *pâtisserie végétale*



Cocoëlle
pâtisserie végétale



VEGANEMENT BON!



LA VEGGISSERIE

SANS ŒUFS, NI LAIT, NI BEURRE, **LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE GAGNE DU TERRAIN EN FRANCE**

SOUS L'IMPULSION DE CHEFS PÂTISSIERS QUI PRENNENT AU SÉRIEUX L'ENGOUEMENT DES CONSOMMATEURS POUR DES RECETTES PLUS VÉGANES. SI LE MOUVEMENT SE DÉVELOPPE DU FAIT NOTAMMENT DE LA FÉMINISATION DU MÉTIER ET DE L'INTÉRÊT CROISSANT DES PROFESSIONNELS POUR LA NUTRITION-SANTÉ, IL CORRESPOND AUSSI À L'EXPRESSION D'UNE QUÊTE PLUS PROFONDE POUR UNE ALIMENTATION NATURELLE, SAIN ET RESPONSABLE.

PLUS « HEALTHY », CETTE PÂTISSERIE N'EN EST PAS MOINS **UN DÉFI DE TAILLE** QUI CONDUIT À CRÉER DES PRODUITS TOTALEMENT INNOVANTS, EXCLUANT LES PRODUITS LAITIERS ET LES OVO-PRODUITS. CETTE APPROCHE INCITE EN EFFET LES PÂTISSIERS À PLUS DE CRÉATIVITÉ, DE TECHNICITÉ ET DE CONNAISSANCES EN DIÉTÉTIQUE.



C'EST SÛR QUE CETTE PÉRIODE VA LAISSER DES TRACES DANS LE COMPORTEMENT DES GENS, MAIS JE PENSE TOUTEFOIS QUE LA RESTAURATION A UNE PLACE IMPORTANTE DANS LE COMPORTEMENT DES FRANÇAIS.

ILS VONT SUREMENT SE DIRIGER VERS DES ÉTABLISSEMENTS QUI ONT PLUS D'ESPACE ET DE CE FAIT PRIVILÉGIER LE QUALITATIF PLUTÔT QUE LE QUANTITATIF.

LE VÉGÉTAL AURA DE PLUS EN PLUS DE PLACE DANS L'ASSIETTE DU CONSOMMATEUR.

JE NE SUIS PAS POUR AUTANT POUR LE SUBSTITUT COMPLET DE L'ANIMAL AU PROFIT DU VÉGÉTAL ET JE TROUVE QUE CONSOMMER UN STEAK DE SOJA EN PENSANT QUE C'EST UN STEAK EST ABERRANT : QUEL EST LE BUT DE CET ULTRA-TRANSFORMATION ? NOUS POUVONS TROUVER DES PROTÉINES VÉGÉTALES DANS DE NOMBREUX ALIMENTS SANS POUR AUTANT DEVOIR LES TRANSFORMER.

LE SAIN, LE VÉGÉTAL ET LE NON-TRANSFORMÉ À TOUTE SA PLACE DANS LA RESTAURATION MODERNE.

PROPOS RECUEILLIS PAR L'INNOVORE®



**CHARLOTTE PETIT
FONDATRICE KAFÉ NAKA**

... ET TOUT LE RESTE

LE SECTEUR DES PLATS PRÉPARÉS N'ÉCHAPPE PAS AU 100 % VÉGÉTAL. **ALL PLANTS**, START-UP LONDONIENNE, PROPOSE UN SERVICE DÉJÀ APPRÉCIÉ DES MILLENNIALS : LA LIVRAISON DE PLATS SURGELÉS À DOMICILE. GRÂCE À UN SYSTÈME D'ABONNEMENT, LE SITE PROPOSE DE CHOISIR DES PLATS POUR UNE OU DEUX PERSONNE(S) À RECEVOIR CHEZ SOI. IL EST POSSIBLE DE CHOISIR SIX REPAS DANS UNE LISTE DE 30 RECETTES 100% VÉGÉTALES. AINSI, ALL PLANTS SOUHAITE NON SEULEMENT TOUCHER LES VÉGÉTALIENS, MAIS AUSSI LES FLEXITARIENS QUI VEULENT RÉDUIRE LEUR CONSOMMATION DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE.



UNE GLACE
LYOPHILISÉE 100%
VÉGÉTALE



BONSAÏ LE CHEWIN-GUM
100 % VÉGÉTAL ET
BIODÉGRADABLE



POULAIN LANCE DEUX
RÉFÉRENCES DE TABLETTES
DE CHOCOLAT VÉGÉTALES



DAVID FITOUSSI
RESPONSABLE VENTE, VEGETAL FOOD

QUAND NOUS AVONS DÉMARRÉ IL Y A 6 ANS DANS LA DISTRIBUTION DE PRODUITS EXCLUSIVEMENT VEGAN, ON NOUS A DIT QUE NOUS ÉTIIONS TROP AVANT-GARDISTES OU ENCORE QUE CE SERA UNE MODE PASSAGÈRE COMME L'A ÉTÉ LE SANS GLUTEN.

CES DEUX DERNIÈRES ANNÉES, LA GMS A FINALEMENT PRIS LE VIRAGE À TEMPS ET N'A PAS FAIT LA MÊME ERREUR QU'AVEC LA BIO.

IL MANQUE TOUTEFOIS DES ESPACES DÉDIÉS AU VÉGÉTAL (CRÉMERIE ET VIANDE VÉGÉTALE) COMME NOUS POUVONS DÉJÀ LE TROUVER POUR LES YAOURTS.

CE NOUVEAU MODE DE CONSOMMATION INCLUS PLUSIEURS TYPES DE CONSOMMATEURS : LES CURIUEUX, LES VÉGÉTARIENS/VEGAN (POUR LA CAUSE ANIMALE OU PAR DÉGOUT), LES ÉCOLOS MAIS ÉGALEMENT LES INTOLÉRANTS ALIMENTAIRES QUI SONT LES GRANDS GAGNANTS (APRÈS LES ANIMAUX BIEN SÛR) CAR ILS N'AVAIENT AUCUNES ALTERNATIVES VALABLES À LEURS ALLERGIES.

JE PENSE QU'IL RESTERA 2 GROUPES DE CONSOMMATEURS. CEUX QUI ADHÉRERONS AUX MARQUES DE GRANDES DISTRIBUTIONS, CRÉÉES SUR MESURE PAR DES MULTINATIONALES QUI NE VEULENT PAS PERDRE UNE PART DE CE MARCHÉ.

ET LES PURITAINS QUI NE SE LAISSERONT PAS CONVAINCRE PAR UNE « VACHE QUI RIT » AU SOJA ET QUI IRONT SE FOURNIR PRINCIPALEMENT EN ÉPICERIE SPÉCIALISÉ POUR TROUVER DE L'ARTISANAL OU DE L'ÉTHIQUE.

POUR CE QUI EST DE LA RESTAURATION, NOUS SOMMES UN PAYS TRÈS TRADITIONNEL AVEC DE GRANDES VALEURS CULINAIRES.

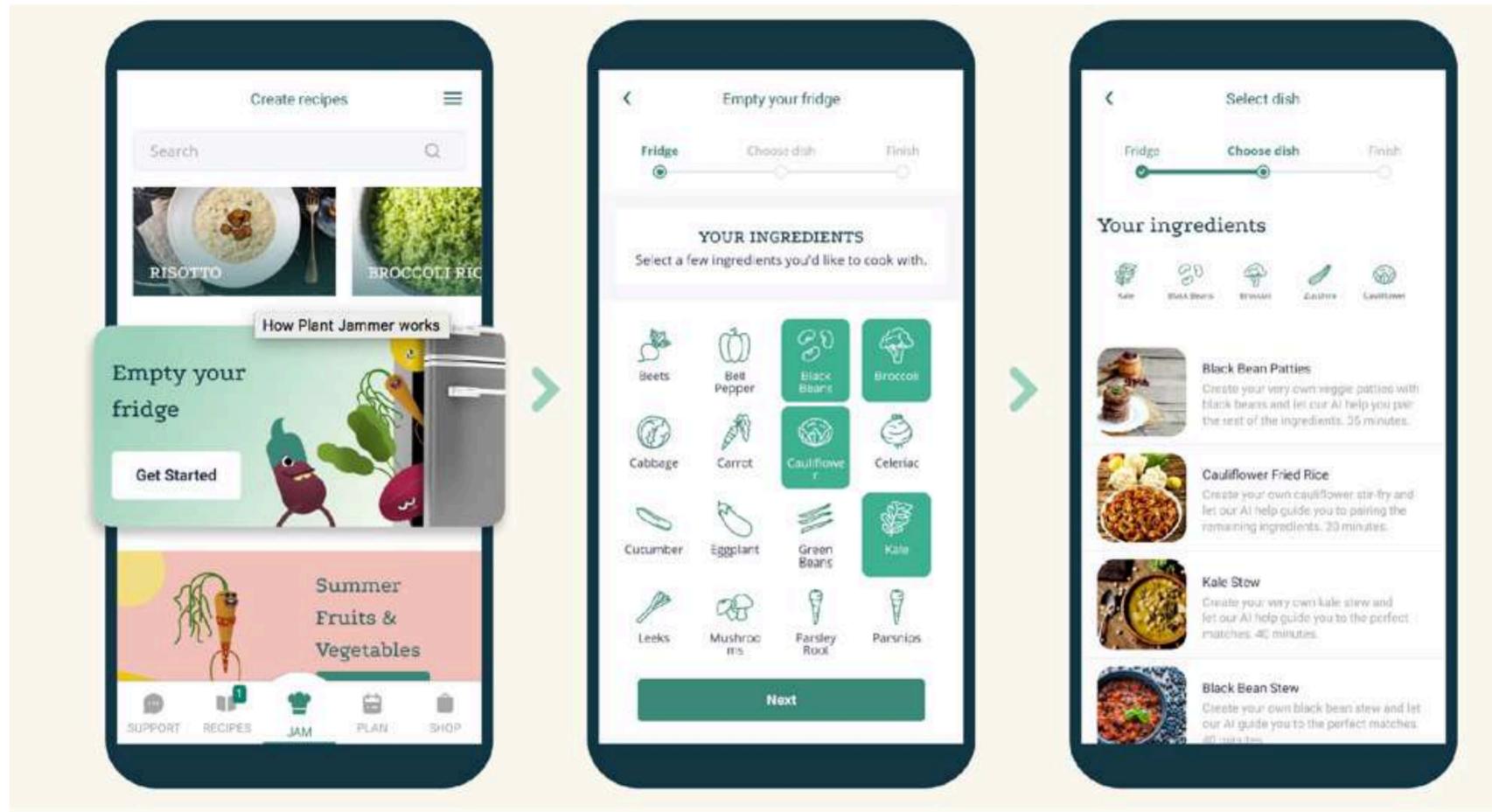
MAIS QUAND UNE FAMILLE SOUHAITE PASSER UN BON MOMENT AUTOUR D'UNE TABLE ET QU'UNE OU DEUX PERSONNES SOUHAITENT VOIR DANS LE MENU UNE OPTION « VEGAN FRIENDLY », ALORS ÇA SERA LE RESTO QUI LE PROPOSERA QUI SERA LE GAGNANT.

N'OUBLIONS PAS QUE 70% DE CES NOUVEAUX CONSOMMATEURS SONT DES FEMMES ENTRE 16 ET 34 ANS, LA FUTURE GÉNÉRATION...

APPRENDRE LE VÉGÉTAL

L'INNOVORE

JUSQUE DANS SON FRIGO



PLANT JAMMER, L'APPLICATION DANOISE DE RECETTES DE CUISINE À BASE DE PLANTES LÈVE 4 M €

GRÂCE À L'IA, L'APPLICATION ASSOCIE LES GOÛTS DES UTILISATEURS ET LES INGRÉDIENTS DISPONIBLES AUX RECETTES. LA START UP A CONVAINCU DES MILLIERS DE MÉNAGES DE L'UTILISER ET DES ENTREPRISES TELLES QUE DR OETKER ET MIELE D'INVESTIR 4 MILLIONS D'EUROS POUR LEUR DÉVELOPPEMENT. ELLE UTILISERA LE FINANCEMENT POUR DÉVELOPPER SA BASE D'UTILISATEURS ET SON API QUE DES ENTREPRISES TELLES QUE LES DÉTAILLANTS PEUVENT UTILISER POUR CRÉER DES EXPÉRIENCES LIÉES AUX RECETTES POUR LEURS CLIENTS.



DIDIER BOURDENET
COFONDATEUR AGRO INNOVATIONS

IL Y A 10 ANS, LES DEMANDES POUR PLUS DE NATURALITÉ, SE RÉSUMAIENT PRINCIPALEMENT À DE LA FORMULATION CLEAN LABEL : SUPPRIMER LES ADDITIFS OU LES INGRÉDIENTS PERÇUS NÉGATIVEMENT PAR LES CONSOMMATEURS. C'EST AINSI QUE DE NOMBREUX TEXTURANTS ONT ÉTÉ REMPLACÉS PAR DES FIBRES D'ORIGINES NATURELLES, QUE LES « COLORING FOODSTUFF » SE SONT FORTEMENT DÉVELOPPÉS ET QUE DES ALTERNATIVES À CERTAINS CONSERVATEURS ONT PU ÊTRE DÉVELOPPÉES.

AUJOURD'HUI CES CONTRAINTES SONT INTÉGRÉES EN AMONT AVEC UNE FORTE INFLUENCE DU « SANS ». LE TRÈS MÉDIATIQUE « SANS PALME » MAIS AUSSI LE « SANS ALLERGÈNES » AVEC UNE ÉVICTION « BY DESIGN » DU GLUTEN NOTAMMENT ET LA SUBSTITUTION DE PROTÉINES ANIMALES VERS DES SOURCES VÉGÉTALES.

COMMENT SERA L'AVENIR ? ENCORE PLUS BIO, C'EST UNE ÉVIDENCE MAIS SURTOUT D.I.G.I.T.A.L ! SI LA FORMULATION DOIT ÊTRE DÉJÀ ÊTRE « YUKA ET NUTRIScore COMPATIBLE »,

ON PEUT PARIER QUE C'EST L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL GLOBAL DE L'ALIMENT QUI VA ÊTRE MIS EN AVANT.

LES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE VONT DEVOIR INTÉGRER LE CYCLE DE VIE GLOBAL DU PRODUIT. AINSI, AU-DELÀ DE L'IMPACT LIÉ À L'OBTENTION ET TRANSFORMATION DES MATIÈRES PREMIÈRES, LA NATURALITÉ VA INTÉGRER DES EMBALLAGES ÉCO-CONÇUS MAIS AUSSI PLUS DE PROXIMITÉ ET CIRCUITS COURTS AVEC L'ÉMERGENCE DE LA CONSIGNE NOTAMMENT.

ANANTI

GASPI

VÉGÉTAL





LA COMMISSION S'EST ENGAGÉE À RÉDUIRE DE MOITIÉ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR HABITANT AUX NIVEAUX DU COMMERCE DE DÉTAIL ET DU CONSOMMATEUR D'ICI À 2030 (ODD 12.3). EN UTILISANT LA NOUVELLE MÉTHODOLOGIE DE MESURE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES ET LES DONNÉES QUE LES ÉTATS MEMBRES DOIVENT TRANSMETTRE EN 2022, ELLE FIXERA UN SCÉNARIO DE RÉFÉRENCE ET PROPOSERA DES OBJECTIFS JURIDIQUEMENT CONTRAIGNANTS POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'ENSEMBLE DE L'UE.



Commission européenne



MEJDA NADDARI
CEO GREENVILLAGE

LES FRUITS ET LÉGUMES CONSTITUENT L'UNE DES BASES LES PLUS ESSENTIELLES DE NOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN ET NOUS EN CONSOMMONS PRÈS DE 600 MILLIONS DE TONNES DANS LE MONDE. CELA CORRESPOND À LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION MONDIALE DES FRUITS ET LÉGUMES. LE RESTE EST JETÉ.

LA DÉCISION DE DÉCERNER LE PRIX NOBEL DE LA PAIX 2020 AU PROGRAMME ALIMENTAIRE DE L'ONU EST UN SYMBOLE FORT DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, QUI EST AUJOURD'HUI UNE CAUSE NATIONALE DANS TOUS LES PAYS DU MONDE.

EN FRANCE, LA LOI 10 FÉVRIER 2020 RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE PRÉVOIT UN OBJECTIF DE BAISSÉ DE NOTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE 50% D'ICI 5 ANS. L'IMPACT POUR L'ENVIRONNEMENT SERAIT UNE BAISSÉ DE 5% DES ÉMISSIONS DE CO₂.

LES ENJEUX SONT DONC NOMBREUX EN FAVEUR D'UN MEILLEUR ÉQUILIBRAGE DES RESSOURCES DE NOTRE PLANÈTE, POUR UNE BAISSÉ DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE ET POUR FAVORISER L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS.

.../...



DÉSORMAIS LES INITIATIVES ET LES FILIÈRES S'ORGANISENT POUR RÉCUPÉRER ET DISTRIBUER LES PRODUITS EN EXCÉDENT, COMMUNIQUER SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS AVEC LA CAMPAGNE DES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES, SENSIBILISER LE CONSOMMATEUR À LA CONSOMMATION LOCALE.

EN FRANCE 43% DE NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT IMPORTÉS.

EN CRÉANT GREENVILLAGE, STARTUP SITUÉE À RUNGIS ET À PARIS, NOUS VISON À AGIR PLUS EN AMONT.

AU COURS DES DIX ANNÉES PASSÉES EN GMS, TRADITIONNELLE ET BIO, J'AI ÉTÉ FRAPPÉE PAR LE TAUX DE GASPILLAGE SURTOUT POUR LES FRUITS ET LÉGUMES. ET J'AI CONSTATÉ QU'IL ÉTAIT EN GRANDE PARTIE DÛ À LA FAIBLE DIGITALISATION DE CE SECTEUR.

GREENVILLAGE PROPOSE UNE APPLICATION COLLABORATIVE DE GESTION DES FRUITS ET LÉGUMES DU MAGASIN AU PRODUCTEUR. CELLE-CI TRANSFORME L'EXPÉRIENCE DE LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS GRÂCE À NOTRE INTELLIGENCE ARTIFICIELLE BREVETÉE, DE PRÉVISION DE COMMANDE ET D'ANTICIPATION DES FLUX.

LES IMPACTS SONT UNE AUGMENTATION SIGNIFICATIVE DE LA FRAÎCHEUR DES RAYONS, UNE BAISSSE DE LA DÉMARQUE DE 30% ET UNE AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ DES ÉQUIPES AVEC UNE BAISSSE MOYENNE DE DEUX HEURES SUR LA COMMANDE.

LA PANDÉMIE ACTUELLE A CONFIRMÉ À NOUVEAU LE RÔLE ESSENTIEL QUE JOUENT LES MAGASINS, PRIMEURS, PRODUCTEURS DANS NOS VIES. PLUS QUE JAMAIS, CES ACTEURS ESSENTIELS À LA NATION ONT BESOIN DE MOYENS INTELLIGENTS ET PRATIQUES POUR GARDER LES MAGASINS APPROVISIONNÉS EN ALIMENTS FRAIS, POUR AUTONOMISER LES TRAVAILLEURS EN PREMIÈRE LIGNE ET POUR GÉRER LES OPÉRATIONS DE MANIÈRE DURABLE ET RENTABLE.

A top-down view of a lush field of green cannabis plants. The leaves are serrated and vibrant green, filling the entire frame. Overlaid on this background is the word 'CHANN' in large, bold, bright pink capital letters, positioned in the upper half of the image.

CHANN

VRE

CBD

**L'UNION EUROPÉENNE AUTORISE
L'USAGE DE LA FLEUR DE CHANVRE
POUR UNE CONCENTRATION DE
MOINS DE 0,2 % DE THC, ET DONC LA
COMMERCIALISATION DE PRODUITS
AU CBD.**

**BURGER AU CBD CHEZ
FOODCHÉRI**

**DU 29 AU 31 JANVIER
2020, FOODCHÉRI A
INVITÉ LES CURIEUX À
DÉCOUVRIR SON
NOUVEAU
#MENUCENSURÉ AU CBD
(CANNABIDIOL)**

NOTRE MENU CENSURÉ ARRIVE.

Tout ce qu'on peut vous dire, c'est qu'il y a du [REDACTED] dedans. C'est [REDACTED] et ça va vous rendre beaucoup plus [REDACTED]. Le plus simple, c'est que vous le goûtiez. Alors on vous donne rendez-vous le 29 janvier.

#MENUCENSURÉ

L'INNOVORE

**AUX ÉTATS-UNIS, OÙ LE MARCHÉ PESAIT
DÉJÀ 591 MILLIONS DE
DOLLARS EN 2018,
LES PRODUITS AUX CBD SE
DÉVELOPPENT AUSSI EN FRANCE.**

**CETTE SUBSTANCE NON-PSYCHOTROPE
S'EST FAIT UNE PLACE DANS DE
NOMBREUX PRODUITS DU QUOTIDIEN.
MÊME LE GÉANT COCA-COLA AVAIT
POUR PROJET D'EN FAIRE UN SODA.**



... CBD PARTOUT

L'INNOVORE



CHAQUE FEUILLE DE CE PAPIER TOILETTE - DE QUINTUPLE ÉPAISSEUR - CONTIENT 5MG DE CBD. D'APRÈS LA MARQUE, CE PAPIER TOILETTE 100% VÉGÉTAL « PEUT ALLÉGER LE SENTIMENT D'ANXIÉTÉ ET AMÉLIORER LA QUALITÉ DU SOMMEIL DANS UN MONDE AUSSI INCERTAIN. »

CHAQUE LE GEL HYDROALCOOLIQUE AU CBD PAS PLUS EFFICACE POUR ÉLIMINER LES MICROBES, L'HUILE DE CBD EST SURTOUT PRÉSENTE POUR SES VERTUS HYDRATANTES.



LES TENUES DE SPORT INFUSÉES AU CBD

ATTENTION, IL NE S'AGIT PAS DE BRASSIÈRES ET LEGGINGS EN FIBRE DE CHANVRE MAIS DE SPORTSWEAR INFUSÉS AU CBD. À QUOI ÇA SERT ? D'APRÈS LA MARQUE ACABADA, CES TENUES DE SPORT PERMETTRAIENT DE MIEUX RÉCUPÉRER APRÈS L'EFFORT. VOIRE DE COMMENCER À RÉCUPÉRER PENDANT L'EFFORT.



LES FRIANDISES POUR CHIEN AU CBD
LE CBD, CE N'EST PAS QUE POUR LES HUMAINS ! LE CANNABIDOL S'INVITE ÉGALEMENT DANS LE QUOTIDIEN DE NOS ANIMAUX DE COMPAGNIE. LA MARQUE BOTANEO PROPOSE DONC DES FRIANDISES CANINES INFUSÉES AU CBD. LES EFFETS SUR LES CHIENS SONT LES MÊMES QUE SUR L'HOMME : LE CBD PERMET DONC DE LES APAISER ET RELAXER.



COMMUN

ICATION



LA FRANCE VIENT D'INTERDIRE TOUT TERME DE BOUCHERIE POUR LES PRODUITS NE CONTENANT PAS DE VIANDE. ET LE PARLEMENT EUROPÉEN DEVRAIT, LUI-AUSSI, ENTÉRINER PROCHAINEMENT UNE LOI SUR CE SUJET.

LA LOI REMISE EN CAUSE

LA PLAINTE A ÉTÉ DÉPOSÉE LE 14 JUILLET DERNIER PAR UN COLLECTIF D'ASSOCIATIONS, PEU DE TEMPS APRÈS L'ANNONCE DE L'ADOPTION PAR L'ASSEMBLÉE NATIONALE DE L'AMENDEMENT INTERDISANT AUX ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE LE RECOURS AUX DÉNOMINATIONS ASSOCIÉES AUX PRODUITS CARNÉS. CE COLLECTIF, DONT FRANCE VEGAN INTERPRO EST PARTIE PRENANTE, ESTIME QUE LA LÉGISLATION FRANÇAISE A ADOPTÉ UNE MESURE DISPROPORTIONNÉE QUI PORTERA PRÉJUDICE AUX ENTREPRISES. ELLE DÉSAVANTAGE INJUSTEMENT LES PRODUCTEURS DE PRODUITS VÉGÉTAUX, AU PROFIT DES PRODUCTEURS DE VIANDE (QUI OBTIENDRAIENT L'UTILISATION EXCLUSIVE DE TERMES TELS QUE « BURGER » OU « SAUCISSE »). CETTE MESURE SERAIT TRÈS PRÉJUDICIABLE AUX ENTREPRISES EXISTANTES QUI ONT CONSTRUIT DES MARQUES, DES PORTEFEUILLES DE PRODUITS ET UNE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE SUR LA BASE DE TERMES QUI POURRAIENT FAIRE L'OBJET DE RESTRICTIONS.

SUITE À CETTE PLAINTE, GIUSEPPE CASELLA, CHEF D'UNITÉ À LA COMMISSION EUROPÉENNE, A VALIDÉ LES ARGUMENTS QUI LUI ONT ÉTÉ SOUMIS PAR LE COLLECTIF.

SOURCE CICRUIITS BIO

**BURGER VEGAN,
CRÈME VÉGÉTALE...
LA BATAILLE DE
L'ALIMENTATION
SE JOUE SUR LES
MOTS, PAS DANS
L'ASSIETTE**

VENDREDI 23 OCTOBRE 2020, L'UNION EUROPÉENNE A TRANCHÉ. ENFIN, PRESQUE. **LES EURO-DÉPUTÉS ONT REJETÉ UN AMENDEMENT VISANT À INTERDIRE AUX FABRICANTS DE « FAUSSE VIANDE »**

L'UTILISATION DES TERMES COMME STEAK, BURGER, SAUCISSE OU ESCALOPE. ON POURRA DONC TOUJOURS SE VANTER DE MANGER UN HOT-DOG VÉGÉTAL SUR INSTAGRAM.

EN REVANCHE, POUR LES YAOURTS ET LAITS VÉGÉTAUX, C'EST NON.

LES TERMES « YAOURT », « FROMAGE » ET « CRÈME » SERONT DÉSORMAIS RÉSERVÉS AUX PRODUITS CONTENANT DU LAIT ANIMAL. ET L'INTERDICTION S'ÉTEND AUX EXPRESSIONS « GOÛT FROMAGE », « SAVEUR CRÉMEUSE » OU « SUBSTITUT DE BEURRE ». POUR CLARIFIER LA SITUATION AUPRÈS DES CONSOMMATEURS, C'EST RATÉ.

IL EST À NOTER QUE **LA RÉGLEMENTATION ADOPTÉE PAR LE PARLEMENT EUROPÉEN NE CONCERNE PAS LE « LAIT DE COCO » ET LE « BEURRE DE CACAO ».** CES TERMES SONT CONSIDÉRÉS COMME DES EXPRESSIONS ÉTABLIES DE LONGUE DATE ET DONC COMPRÉHENSIBLES PAR LES CONSOMMATEURS. PREUVE, SI ON EN DOUTAIT ENCORE, QUE CETTE OBSESSION DU MOT JUSTE A MOINS À VOIR AVEC LA LINGUISTIQUE QUE LA DÉFENSE D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE QUI ARRIVE À BOUT DE SOUFFLE.

SOURCE L'ADN

L'ENTREPRISE VÉGÉTALE



L'ENTREPRISE VÉGÉTALE

L'INNOVORE

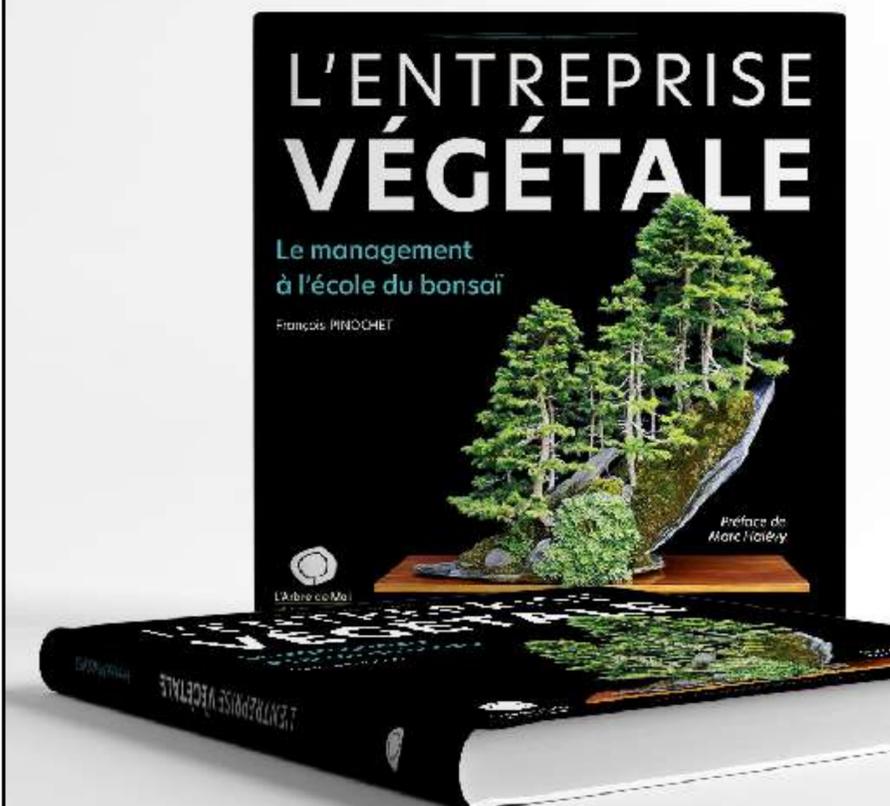
L'ENTREPRISE DITE « LIBÉRÉE » POSE COMME PRINCIPE DE BASE QUE LA PERFORMANCE D'UNE ENTREPRISE NE DÉPEND PAS TANT DE SA STRUCTURE ET DE LA VOLONTÉ DE SES DIRIGEANTS, MAIS PLUTÔT DE L'ENGAGEMENT SPONTANÉ DE L'ENSEMBLE DE SES ÉQUIPES. LE RÔLE DU DIRIGEANT RÉSIDE DAVANTAGE DANS LE FAIT DE DÉTERMINER LA MISSION DE L'ENTREPRISE, SON « POURQUOI », PLUTÔT QUE DE S'ACHARNER À IMPOSER UN MODÈLE ORGANISATIONNEL, LE « COMMENT ». CE MODÈLE INVERSÉ D'ORGANISATION NÉCESSITE ENTRE AUTRE LA CONFIANCE, QUI DOIT ABOUTIR À L'ÉPANOUISSEMENT DE CHACUN EN MÊME TEMPS QUE LA RÉUSSITE ÉCONOMIQUE DE TOUS.

L'AUTEUR, FRANÇOIS PINOCHET, EN VIENT À DRESSER LE PARALLÈLE ENTRE CES DEUX ÉCOSYSTÈMES ORGANIQUES : LE BONSAÏ ET L'ENTREPRISE. « CE RAPPROCHEMENT APPAREMMENT INCOMPATIBLE ILLUSTRE POURTANT LE PARADOXE DES ENJEUX À VENIR : MAÎTRISER LA CROISSANCE DANS UN MONDE QUI SUBIT L'ACCÉLÉRATEUR DE LA DIGITALISATION, ET RÉPONDRE EN MÊME TEMPS AUX ASPIRATIONS LÉGITIMES DES COLLABORATEURS EN TERMES D'ÉPANOUISSEMENT, D'ÉQUILIBRE ET D'HARMONIE AVEC LA NATURE, AVEC LEUR NATURE », EXPLIQUE-T-IL.

FRANÇOIS PINOCHET ATTIRE EN PREMIER LIEU NOTRE ATTENTION SUR LE CHAMP LEXICAL DE L'ENTREPRISE QUI TEND À SE VÉGÉTALISER.

IL EST DEvenu COURANT DE PARLER DE « JEUNES POUSSES » POUR QUALIFIER DES START-UP ; ON ÉVOQUE RÉGULIÈREMENT LA CULTURE D'ENTREPRISE ; LES START-UP SONT INCUBÉES DANS DES PÉPINIÈRES. **AUTANT DE TERMES PROPRES À L'ENTREPRISE EMPRUNTÉS AU MONDE DU VÉGÉTAL.** CE PREMIER CONSTAT EST LA BASE DE LA MÉTAPHORE QUE DÉFEND FRANÇOIS PINOCHET. IL POURSUIT EN ÉVOQUANT LE SYSTÈME RACINAIRE D'UN ARBRE QUI L'ALIMENTE EN EAU ET EN MINÉRAUX, ESSENTIELS À SON DÉVELOPPEMENT ET À SA SURVIE. LA SÈVE BRUTE AINSI CRÉÉE REMONTE LE LONG DU TRONC POUR IRRIGUER LES BRANCHES ET LES FEUILLES. LE SOLEIL PROVOQUE À SON TOUR LA PHOTOSYNTHÈSE. LE GAZ CARBONIQUE CAPTÉ DANS L'AIR S'ASSOCIE À L'EAU REMONTANT DES RACINES POUR FORMER UNE SÈVE ÉLABORÉE. CELLE-CI VIENT NOURRIR L'ARBRE ET FAIRE GRANDIR SES RACINES.

L'ENTREPRISE PARTAGE CE FONCTIONNEMENT. LE SYSTÈME RACINAIRE CORRESPOND ALORS À L'ENSEMBLE DES SAVOIR-FAIRE ET RESSOURCES (BREVETS, MÉTHODOLOGIES, FINANCES, ETC) D'UNE ORGANISATION. LES FEUILLES CORRESPONDENT QUANT À ELLES AUX INTERACTIONS DE L'ENTREPRISE AVEC LE LIEU D'ÉCHANGE QU'EST SON MARCHÉ. ELLE Y ÉCHANGE DES PRESTATIONS CONTRE UNE RÉMUNÉRATION, QUAND L'ARBRE ÉCHANGE DE L'OXYGÈNE CONTRE DU GAZ CARBONIQUE. DANS CETTE ANALOGIE, LE TRONC REPRÉSENTE LE POINT DE CIRCULATION DE TOUS LES SAVOIR-FAIRE ET DE L'EXPÉRIENCE. À L'INSTAR DU TRONC D'UN ARBRE, QUI CHAQUE ANNÉE S'ÉPAISSIT, L'ENTREPRISE S'ENRICHIT DE SES EXPÉRIENCES ET S'IMPLANTE PLUS SOLIDEMENT SUR SON MARCHÉ.





LEEBLOB

NI ANIMAL, NI VÉGÉTAL

L'INNOVORE



NI ANIMAL, NI VÉGÉTAL

LES TERMES MANQUENT POUR QUALIFIER LA CRÉATURE. PHYSARUM POLYCEPHALUM N'EST NI UN VÉGÉTAL NI UN ANIMAL. UN CHAMPIGNON ? « MÊME PAS ! », RÉPOND AUDREY DUSSUTOUR, BIOLOGISTE AU CNRS DE TOULOUSE ET SPÉCIALISTE DES FOURMIS.

LE BLOB* (« ZONE INFORME » EN ANGLAIS)

CET ORGANISME UNICELLULAIRE EST DOTÉ DE CARACTÉRISTIQUES QUI LE CLASSENT TOTALEMENT À PART DANS LE RÈGNE DU VIVANT. IL N'A PAS DE CERVEAU, NON PLUS DE BOUCHE OU D'YEUX, MAIS EST CAPABLE DE PROUESSES QUE LES CHERCHEURS PENSAIENT RÉSERVÉES AUX SEULS ANIMAUX PLURICELLULAIRES.

SOURCE SCIENCES & AVENIR

IL EST POTENTIELLEMENT IMMORTEL

LE BLOB PEUT ÊTRE DÉCOUPÉ EN MORCEAUX, IL CICATRISE EN UN TEMPS RECORD, MOINS DE DEUX MINUTES. IL N'Y A QUE DEUX CHOSES QU'IL SUPPORTE DIFFICILEMENT : LA LUMIÈRE ET LA SÉCHERESSE », EXPLIQUE AUDREY DUSSUTOUR. MAIS IL N'EST PAS MORT POUR AUTANT ! FACE À CES CONDITIONS DIFFICILES, LE BLOB A UNE BOTTE SECRÈTE : IL SE PLACE EN ÉTAT DE DORMANCE EN ATTENDANT DES JOURS MEILLEURS.

SOURCE SCIENCES & AVENIR

IL PEUT DEVENIR AUSSI GRAND QU'UNE VILLE

PLUS UN BLOB MANGE - L'UN DE SES ALIMENTS FAVORIS EN LABORATOIRE EST LE FLOCON D'AVOINE -, PLUS IL GRANDIT. JUSQU'À ATTEINDRE UNE TAILLE DÉMESURÉE. DANS UN LABORATOIRE ALLEMAND, UN BLOB DE 5 M₂ A AINSI ÉTÉ OBTENU. CE QUI N'EST RIEN COMPARÉ À CE QUE L'ON PEUT TROUVER À L'ÉTAT NATUREL ! « DANS LES APPALACHES [VIRGINIE-OCCIDENTALE, ÉTATS-UNIS], UN BLOB DE PLUS D'UN KILOMÈTRE CARRÉ A ÉTÉ OBSERVÉ, SOIT UNE TAILLE ÉQUIVALENTE À 140 TERRAINS DE FOOTBALL », CONFIE AUDREY DUSSUTOUR. L'ORGANISME N'ÉTANT CONSTITUÉ QUE D'UNE SEULE CELLULE, CELA SIGNIFIE QUE CELLE-CI PEUT ÊTRE DIX MILLIONS DE FOIS PLUS GRANDE QU'UNE CELLULE HUMAINE QUI NE MESURE, ELLE, QUE QUELQUES MICROMÈTRES DE DIAMÈTRE... CETTE CELLULE GIGANTESQUE EST APPELÉE PLASMODE.

SOURCE SCIENCES & AVENIR

NI ANIMAL, NI VÉGÉTAL

L'INNOVORE

DÉNUÉ DE CERVEAU, IL A POURTANT DE LA MÉMOIRE

TOUT RÉCEMMENT, AUDREY DUSSUTOUR ET SES COLLÈGUES ONT MONTRÉ QUE LE BLOB EST CAPABLE D'EMMAGASINER UNE INFORMATION ET DE LA TRANSMETTRE À CES CONGÉNÈRES. « IL PEUT CONSERVER UNE INFORMATION PLUS D'UNE ANNÉE. OÙ ? CELA DEMEURE UN MYSTÈRE... », AVOUE LA SPÉCIALISTE.

LORS DE L'EXPÉRIENCE, LES CHERCHEURS ONT ENTRAÎNÉ DANS UN PREMIER TEMPS DES BLOBS À FRANCHIR UN ENVIRONNEMENT GORGÉ DE SEL, SUBSTANCE QU'ILS DÉTESTENT SANS QU'ELLE LEUR SOIT POUR AUTANT DÉLÉTÈRE. À L'ISSUE DE SIX JOURS D'ENTRAÎNEMENT, LES BLOBS « EXPÉRIMENTÉS » ONT ÉTÉ MIS AU CONTACT DE CONGÉNÈRES « NAÏFS ». TOUS ONT AUSSITÔT FUSIONNÉ AVANT D'ÊTRE SÉPARÉS PAR LES CHERCHEURS. SURPRISE ! LES BLOBS MIS AU CONTACT DES SPÉCIMENS EXPÉRIMENTÉS NE PRÉSENTAIENT AUCUNE AVERSION AU SEL ET FRANCHISSAIENT DES OBSTACLES SALÉS PLUS VITE QUE DES BLOBS TOTALEMENT « NAÏFS ». A PRIORI, L'INFORMATION SUR L'INNOCUITÉ DU SEL AVAIT DONC CIRCULÉ ENTRE LES INDIVIDUS.

SOURCE SCIENCES & AVENIR

IL A PLUSIEURS CENTAINES DE SEXES DIFFÉRENTS

COMME LES ANIMAUX OU LES PLANTES, LE BLOB EST ISSU DE LA FUSION DE DEUX CELLULES SEXUÉES. CHEZ LES HUMAINS, ENTRE AUTRES, ON DISTINGUE DEUX TYPE D'INDIVIDUS, DIFFÉRENCIÉS PAR LEURS CHROMOSOMES SEXUELS : SOIT XX, SOIT XY. LE BLOB SE SINGULARISE LÀ ENCORE PUISQU'IL A... 720 SEXES DIFFÉRENTS ! TROUVER UN PARTENAIRE POUR SE REPRODUIRE LUI EST DONC AISÉ. EN EFFET, IL LUI SUFFIT DE TROUVER UNE CELLULE POSSÉDANT L'UN DES 719 SEXES AUTRES QUE LE SIEN... QUAND LES DEUX SPORES SE RENCONTRENT, ILS FUSIONNENT POUR DONNER UNE CELLULE UNIQUE. MAIS, À LA DIFFÉRENCE DE CE QUI SE PRODUIT CHEZ PRATIQUEMENT TOUS LES ORGANISMES ÉVOLUÉS, CETTE CELLULE ŒUF NE VA PAS SE DIVISER DE MULTIPLES FOIS POUR ABOUTIR À UN SPÉCIMEN COMPLET, COMME L'ÊTRE HUMAIN ET SES 100 000 MILLIARDS DE CELLULES. SEUL SON NOYAU LE FERA À L'INTÉRIEUR DES PAROIS DE SA CELLULE. « AINSI, AU BOUT DE DEUX MOIS DE CROISSANCE, ON ABOUTIT À UNE CELLULE UNIQUE MAIS POUVANT CONTENIR UN MILLIARD DE NOYAUX », S'ÉMERVEILLE AUDREY DUSSUTOUR.

SOURCE SCIENCES & AVENIR

IL EST INCLASSABLE DANS LE RÈGNE DU VIVANT

SÉQUENCÉ FIN 2015, LE GÉNOME DU BLOB COMPTE PLUS DE 30 000 GÈNES, SOIT AUTANT QUE LE GÉNOME HUMAIN. MAIS SES CARACTÉRISTIQUES LE DISTINGUENT DES ANIMAUX, PLANTES ET CHAMPIGNONS À TEL POINT QUE LA CRÉATURE POSSÈDE AUJOURD'HUI SA PROPRE FAMILLE, LES MYCÉTOZOAIRES.

SOURCE SCIENCES & AVENIR



A black and white photograph of Jean-Paul Sartre. He is wearing round glasses and a textured jacket. He has a cigarette in his mouth and is holding a dark, textured object, possibly a pipe or a cigarette holder, in his right hand. The background is out of focus, showing the profile of another person's face on the right side.

J'AI PEUR DES VILLES. MAIS IL
NE FAUT PAS EN SORTIR. SI ON
S'AVENTURE TROP LOIN, ON
RENCONTRE LE CERCLE DE LA
VÉGÉTATION. LA VÉGÉTATION
A RAMPÉ PENDANT DES
KILOMÈTRES VERS LES VILLES.
ELLE ATTEND. QUAND LA VILLE
SERA MORTE, ELLE GRIMPERA
SUR LES PIERRES, ELLE LES
ENSERRERA, LES FOUILLERA,
LES FERA ÉCLATER DE SES
LONGUES PINCES NOIRES :
ELLE AVEUGLERA LES TROUS
ET LAISSERA PENDRE
PARTOUT DES PATTES VERTES.

JEAN-PAUL SARTRE, LA NAUSÉE

Thank you

À TOUS POUR CETTE INTELLIGENCE COLLECTIVE
À VOUS QUI NOUS AVEZ TÉLÉCHARGÉS

L'INNOVORE



MERCI DE VOTRE DÉLICIEUSE ATTENTION

L'INNOVORE® 36, RUE DE L'ABBÉ GROULT 75015 PARIS

CURIOSITONS@LINNOVORE.COM +33 1 84 16 41 00 / +33 6 85 67 86 81