

FIELD-TO-FORK: UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE SUBSTITUTS VÉGÉTAUX

Zurich/Granges-près-Marnand, 26 avril 2023

La start-up suisse Fabas a lancé un projet de recherche en collaboration avec le professeur Michael Beyrer et son équipe de la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (Hes-so VS) ainsi que Groupe Minoteries SA. L'objectif est de développer une matière première pour la fabrication de produits de substitution à base de plantes. Ce projet prometteur est financé par Innosuisse et la Fondation pour le climat.

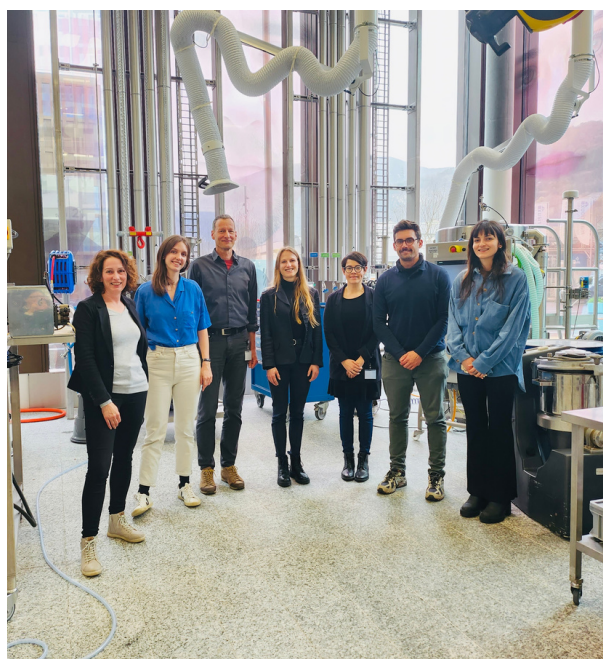
Situation initiale

Les produits de substitution végétaux n'ont jamais été aussi populaires. En principe, les substituts végétaux sont considérés comme une alternative durable aux produits d'origine animale. Malheureusement, les produits végétaux actuellement disponibles ne sont pas encore à la hauteur des attentes de nombreux consommateurs en matière de durabilité. La raison en est la farine de légumineuses riche en protéines (appelée isolat de protéines) sur laquelle se basent actuellement la plupart des produits de substitution végétaux. La production d'isolat de protéines entraîne des émissions élevées de CO₂. De plus, les isolats de protéines ne sont que partiellement fonctionnels, ce qui signifie que les produits de substitution qui en sont issus nécessitent souvent de nombreux additifs pour être attrayants en termes de goût et de texture.

Approche

Ce projet de recherche innovant vise à développer une matière première pouvant être utilisée comme base pour une nouvelle génération améliorée de produits de substitution végétaux. Des substituts végétaux qui tiennent leurs promesses : une alternative plus durable à la viande, au goût équivalent et si possible sans additif !

Innosuisse et la Fondation pour le climat soutiennent ce projet, dont la durée a été fixée à environ deux ans et demi, notamment parce que le processus de production innovant présente un énorme potentiel de réduction des émissions de CO₂.





Représentants de l'ensemble de la chaîne de valeur

Le projet de recherche ne vise non seulement à acquérir de nouvelles connaissances scientifiques sur l'extraction des protéines des légumineuses, mais il a également un objectif concret et tangible : un produit commercialisable qui répond aux exigences accrues des consommateurs et des producteurs. Pour y parvenir, différents groupes d'intérêt tout au long de la chaîne de création de valeur, issus de l'agriculture et de l'économie privée, ont été impliqués dès le début, notamment IP-SUISSE, Hilcona AG et Emmi Schweiz AG.

À propos des partenaires

Fabas est une start-up zurichoise dont la mission est d'apporter davantage de protéines végétales dans les assiettes suisses. Depuis 2021, Fabas approvisionne le commerce de détail suisse en produits à base de légumineuses. Les matières premières pour leurs produits proviennent directement des agriculteurs de la région.

” Le goût et la texture des produits à base de plantes doivent être améliorés. En développant une matière première innovante, nous nous attaquons au problème à la racine. - Anik Thaler

L'équipe autour du professeur Michael Beyrer de la Haute école spécialisée de Sion a déjà une grande expérience dans le domaine du développement d'alternatives végétales aux produits animaux. Mais avec ce projet, la HES a pour la première fois la possibilité d'appliquer ses multiples compétences à des matières premières locales - une nouveauté en Suisse.

” En matière d'innovation de produits végétaux, nous avons un besoin urgent de solutions plus durables. Pour cela, nous devons adapter les procédés de transformation. - Prof. Michael Beyrer

Groupe Minoteries SA (GMSA) est un exploitant de moulins suisses. En 2022, dans le cadre d'une réorientation stratégique, GMSA a investi dans un séparateur à air pour la production de concentrés de protéines.

” Grâce à notre coopération avec la science et les start-ups, nous pouvons mettre sur le marché une nouvelle solution rapidement et efficacement. - Valérie Vincent

fabas

Anik Thaler
Founder & CEO
anik@fabas.ch
078 837 84 83

Hes·SO VALAIS
WALLIS
: Σ π ≈ &

Prof. Michael Beyrer
Sustainable Food Systems
michael.beyrer@hevs.ch

G M S A

Valérie Vincent
Head of Innovation
valerie.vincent@gmsa.ch