



14 start-up disruptives de la foodtech qui vont changer votre façon de manger

Israël mijote une grande fête de la technologie alimentaire, les décideurs, les investisseurs tentent et les industriels à prendre une bouchée.



Image de Roman Stetsyk / Shutterstock.com

La Food technologie consiste à remplir votre assiette avec des aliments plus sûrs, moins chers, plus frais, plus nutritifs et respectueux de l'environnement.

Suivant les traces de leurs lointain cousins, tel que la décaféination et le lyophilisation (Procédé de conservation par en une congélation rapide et une déshydratation presque totale), les techniques alimentaires actuelles se lancent dans la création de tissus, la recherche sur les cellules souches, la microbiologie et la nanotechnologie. Compte tenu de l'expertise des israéliens dans ces domaines, il est tout à fait naturel, dans un secteur générant plusieurs milliards de dollars, qu'investisseurs et industriels prêtent attention aux tendances de la foodtech au sein de la « Start-up Nation ».



Les signes de cette tendance comprennent la construction d'un immense centre d'innovation et de recherche alimentaire dans la Haute Galilée; Et la création de The Kitchen FoodTech Hub à Ashdod et [FoodLab Capital](#) à Rishpon pour investir dans des startups de cuisine alimentaire israélienne.

Cette semaine, Israël participe à deux événements internationaux de la FoodTech. Tout d'abord, il y a aujourd'hui la conférence internationale [Future Meating](#) (7 mai) au Technion à Haifa, visant à produire de la «viande propre» (viande cultivée à partir de cellules d'animaux vivants) plus proche de la production de masse abordable.

"Nous sommes probablement dans les cinq premiers pays en termes d'innovation en matière de technologie alimentaire"

Du 8 au 11 Mai à Milan, huit start-ups israéliens présenteront lors du [Seeds & Chips 2017 sommet mondial de l'innovation alimentaire](#), où l'ancien président américain Barack Obama sera l'invité d'honneur.

" Des grands groupes viennent en Israël chercher de l'innovation en matière de foodtech ", a déclaré Michal Neeman, PDG de [Lumeega](#), qui promeut l'investissement dans l'industrie alimentaire israélienne et de la FoodTech. Elle accompagnera la délégation israélienne à Milan avec des représentants de l'Institut israélien pour l'exportation et du Ministère de l'économie.

"Il n'y a pas de données sur ce domaine parce que c'est très nouveau. Mais probablement, nous faisons partie des cinq premiers pays en termes d'innovation en foodtech ", a déclaré Neeman à ISRAEL21c.

«Les secteurs qui dominent sont l'agro-tech, les protéines de substitution et les fruits et légumes destinés aux plats préparés».

Neeman estime que plus de 100 startups israéliens sont dans le secteur relativement nouveau de la foodtech, et leur profil est porteur en raison de la renommée mondiale de l'expertise technologique d'Israël.



Le directeur de Yarok Technology Transfer, Jonathan Sierra, affirme que Israël est un lieu stratégique pour la foodtech en raison de son environnement collaboratif dans les sciences et parce que les israéliens ont tendance à chercher des problèmes difficiles à résoudre au lieu d'inventer des solutions avant d'identifier un problème.

"Ce secteur va certainement grandir, et plus d'investisseurs y prêteront attention à mesure que d'autres secteurs de la technologie seront saturés", a déclaré Sierra à ISRAEL21c.

Voici un aperçu rapide de 14 start-up perturbateurs israéliens de la foodtech.

1. Hargol FoodTech



La start-up Hargol vise à proposer les sauterelles en tant que solution protéique peu coûteuse. Photo: courtoisy

[Hargol](#), autrefois nommé Steak TzarTzar, va commencer à exporter sa poudre de protéines à base de sauterelles en Amérique du Nord. En décembre, la société primée a créé la première ferme de sauterelle commerciale à l'échelle mondiale en Israël et clôturé sa recherche de financement (avec des investisseurs d'Israël, de Singapour et des États-Unis), ce qui porte son investissement total à 1 million de dollars.



Le 7 mai, Hargol a remporté le [TLV Startup Challenge](#) dans la catégorie ag-tech / food-tech et présentera à la conférence [Alltech One Ideas](#) pour 4 000 agriculteurs et leaders alimentaires au Kentucky plus tard ce mois-ci.

2. Hinoman

[Hinoman](#) plante, développe et cultive le Mankai, un légume de feuilles entières et riches en protéines, cultivé par hydroponie. En mars de cette année, le géant japonais des aliments congelés Ajinomoto a accepté d'investir 15 millions de dollars à Hinoman et a acquis des droits exclusifs de ventes pour Mankai au Japon.

3. Flying Spark

[Flying Spark](#) prévoit de construire une installation en Israël pour cultiver de façon économique la larve de mouche à fruits et les transformer en poudres de protéines. La collecte de fonds est en cours et la Start-up a envoyé des échantillons à des producteurs intéressés au Mexique, au Japon et en Europe.

4. Amai Proteins

[Amai Proteins](#) ("amai" signifie "doux" en japonais) utilise une protéine bio-informatique conçue pour améliorer les propriétés des protéines stimulant le goût pour les rendre abordables et adaptées à l'industrie alimentaire.

5. DouxMatok

[DouxMatok](#) dispose d'une technologie pour améliorer la saveur du sucre, permettant aux fabricants d'utiliser moins de sucre dans les aliments et les boissons tout en conservant le profil de saveur. La société organise une recherche de financement à hauteur de 7,5 millions de dollars avant de lancer sa campagne marketing à l'international à la mi-2018.

6. SuperMeat



SuperMeat développe un appareil pour cultiver de la viande de poulet à la maison, selon la technologie développée par le Professeur Yaakov Nahmias de l'Université hébraïque.

7. Meat the Future

Une autre start-up de viande de laboratoire, nommé provisoirement Meat the Future, entrera prochainement dans The Kitchen pour travailler à commercialisation d'une technologie développée dans le laboratoire d'ingénierie tissulaire du Prof. Shulamit Levenberg du Technion - l'Institut Israélien Technologique . L'objectif est de créer du bifteck à partir de quelques cellules de vache dans un bioréacteur.

8. INDI

L'[INDI](#) recherche un partenaire commercial pour produire en série sa formule de lait sans lait et sans lactose, sans brevet et une boisson nutritionnelle pédiatrique. La société affine son plan d'affaires et de marketing dans l'accélérateur 8200 EISP.

9. BactuSense

[BactuSense](#) crée un dispositif à puce pour aider les plantes alimentaires et végétales à détecter même des concentrations faibles de bactéries telles que la salmonelle et la listeria dans les deux heures. Actuellement, les fabricants doivent envoyer des échantillons à des laboratoires pour la culture au cours des 24 heures au moins.

10. Yarak Technology Transfer

[Yarak Technology Transfer](#) a développé et validé des kits de tests rapides pour l'industrie des aliments frais afin de détecter et quantifier les agents pathogènes d'origine alimentaire tels que E. coli et listeria dans les feuilles et les produits laitiers. Un prototype est installé à la deuxième laiterie d'Israël, tandis qu'un autre est testé chez un producteur de salades fraîches en Italie. L'un des 10 meilleurs finalistes du concours Food + City à Austin, au Texas, en février 2017. Yarak, basé à Jérusalem, développe également un kit pour détecter les agents pathogènes sur les surfaces, l'équipement et les vêtements dans les installations de production d'aliments.



11. Inspecto

[Inspecto](#) a construit un prototype de scanner portable et une application «d'achats intelligents» pour aider les producteurs et les consommateurs à détecter les résidus de pesticides dans les aliments. Inspecto, diplômé des 8200 EISP et des accélérateurs de MassChallenge, a été primée comme l'une des deux gagnants de la Commission économique des Nations Unies pour Prix en développement durable au concours européen Ideas4Change.

12. NutraT

[NutraT](#) - Les poudres de boissons instantanées nutraceutiques sera lancé dans des cafés développés par Mongibello, en France, ainsi qu'au salon Vitafoods à Genève, du 9 au 11 mai. Les cafés conçus pour les machines à café ETNA sont Detox avec extrait d'artichaut, Cardio avec extrait d'olive, Détendez-vous avec l'extrait de citron et Mental avec un extrait de ginseng unique exclusivement produit par HyperPure à l'aide de la technologie développée au Frutarom d'Israël. NutraT est fabriqué par Nutrafur S.A., une société Frutarom en Espagne.

13. CHiCK.P

CHiCK.P, l'idée du Dr Ram Reifen, professeur d'alimentation et nutrition humaine à l'Université hébraïque de Jérusalem et directrice de son centre de nutriginomique et d'aliments fonctionnels, recherche un partenaire stratégique pour commercialiser ses concentrés de protéines de pois chiches a arôme neutres et non-OGM à l'échelle commerciale. Les échantillons sont évalués par des entreprises alimentaires internationales afin de les utiliser comme substituts de viande, des produits laitiers, des boissons, des pâtisseries, des collations, des bars et plus encore.

14. Equinom



[Equinom](#) dispose d'une technologie de pointe et non-OGM qui améliore le rendement et la teneur en protéines des graines, en commençant par les légumineuses, le sésame et le quinoa. La société a signé un accord avec Obela, une co-entreprise de PepsiCo et le Strauss Group, pour utiliser son processus exclusif dans le développement de diverses cultures en pleine air. L'année dernière, elle a recueilli 1,25 million de dollars de financement de la part de [Hazera 1939](#), spécialiste israélien des semences et des champs.

Source : [Israel21c](#)

A propos du Technion France – www.technionfrance.org

Le Technion France a pour but de développer, valoriser et promouvoir le Technion, Israel Institute of Technology, dans les différents domaines scientifiques, technologiques, d'entrepreneuriat, ou encore d'éducation en France et en Europe Francophone. Il joue également un rôle de relais d'information et de Networking grâce à la mise en place de colloques, d'évènements et de conférences en France, et toujours appuyé par des intervenants de qualité : Professeurs, Chercheurs, Ingénieurs, Chefs d'Entreprises devenues des success stories, français et israéliens du Technion.

A propos du Technion – www.technion.ac.il/en

Le Technion – Israel Institute of Technology, dont l'un des pères fondateurs est Albert Einstein, fût fondée en 1912. Située sur le mont Carmel à Haïfa en Israël, elle est la plus ancienne université du pays. Dès sa création, le Technion s'est fixé pour mission de former les hommes et les femmes qui construiront le monde de demain. Cette mission explique son succès dans le monde et lui permet de nouer des partenariats académiques avec les plus grandes universités internationales (Jacobs Technion - Cornell Institute, NYC, Institut de Technologie Technion Guangdong (ITGT), Chine)