

Suresnes, le 8 décembre 2022

## **Bel innove et lance sa première gamme d'alternatives au fromage contenant des protéines laitières ne provenant pas du lait, en partenariat avec la start-up Perfect Day**

Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023, le Groupe Bel commercialisera sur le marché américain « *Nurishh Incredible Dairy* », sa première gamme d'alternatives aux fromages contenant des protéines laitières ne provenant pas du lait, mais obtenues par fermentation de précision, et fruit de son partenariat avec la start-up internationale basée en Californie, Perfect Day.

Après avoir annoncé, cette année des partenariats de recherche portant sur les protéines alternatives avec la start-up française Standing Ovation et la start-up américaine Superbrewed Food, Bel franchit une nouvelle étape décisive et concrétise sur le marché sa stratégie d'innovation au service de l'alimentation du futur : saine, responsable et accessible à tous.

Aux côtés d'acteurs pionniers, Bel entend accélérer le développement et la mise sur le marché de produits intégrant des protéines alternatives, en complément de ses gammes laitières historiques, afin de contribuer à un nouveau modèle alimentaire permettant de nourrir 10 milliards d'êtres humains en 2050, tout en limitant l'impact environnemental de sa chaîne de valeur.

Ainsi, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023, Bel proposera sur le marché américain, sous sa marque Nurishh, d'innovantes et délicieuses alternatives au fromage frais à tartiner : les « *Nurishh Incredible Dairy : Animal-Free, Cream Cheese Spread Alternatives* ». Cette gamme sera déclinée à travers 3 saveurs : « *Original* » (nature), « *Fraise* », et « *Ciboulette et Oignon* ».

Perfect Day est une start-up leader dans le domaine des technologies de l'alimentation, qui produit et commercialise des protéines de lait d'origine non animale. Parfaitement identiques à la beta-lactoglobuline, principale protéine de lactosérum présente dans le lait de vache, elles sont obtenues grâce à un processus de fermentation de précision. Elles comportent tous les acides aminés essentiels, ce qui leur confère d'excellentes qualités nutritionnelles. Ces protéines apportent aux alternatives végétales au fromage, le goût et l'onctuosité propres aux fromages laitiers, qualités appréciées des consommateurs, tout en limitant l'impact environnemental, créant ainsi une option véritablement sans compromis.

Une [analyse du cycle de vie \(ACV\)](#)<sup>1</sup> a révélé que la protéine de lactosérum de Perfect Day réduit l'empreinte eau bleue<sup>2</sup> jusqu'à 99%, les émissions de gaz à effet de serre jusqu'à 97% et l'utilisation d'énergie non renouvelable jusqu'à 60%, par rapport aux protéines de lait.

Cécile Béliot, Directrice Générale du Groupe Bel, a déclaré : « *Chez Bel, nous avons la volonté d'aller à la conquête de nouveaux territoires, de créer les innovations qui feront l'alimentation de demain, au bénéfice*

---

<sup>1</sup> Analyse conforme à la norme ISO et vérifiée par un tiers indépendant.

<sup>2</sup> L'empreinte eau bleue représente la consommation directe des eaux de surface ou des eaux souterraines.



# Communiqué de Presse

*de nos consommateurs. C'est notre rôle et notre responsabilité en tant qu'acteur majeur de l'alimentation. J'ai personnellement la conviction que, pour relever le triple défi d'une alimentation plus durable, saine et accessible à tous, il est clé d'innover et de rassembler les talents. Ce partenariat avec Perfect Day est l'incarnation parfaite de notre démarche de co-innovation : la rencontre entre la technologie unique de Perfect Day et le savoir-faire historique et pionnier de Bel. »*

Ryan Pandya, CEO et cofondateur de Perfect Day, a déclaré : « Cette annonce marque une étape importante dans notre objectif d'apporter à un nombre croissant de consommateurs la pleine mesure de ce que notre protéine innovante peut leur offrir. Le partenariat d'un groupe de premier plan comme Bel, avec son expertise unique en matière de fromages, nous permet d'accélérer notre impact plus positif et plus vert. Tous les consommateurs des États-Unis pourront bientôt profiter d'un excellent fromage d'origine non animale, l'une des premières inspirations de Perfect Day au moment où nous nous lançons dans cette aventure et faisons un choix pour l'avenir de notre planète. »

## A propos d'Unibel

Unibel, entreprise patrimoniale, est la société holding animatrice du Groupe Bel, un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque et un acteur majeur sur le segment du snacking sain. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo squeeZ®, ainsi qu'une vingtaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2021 un chiffre d'affaires de 3,38 milliards d'euros.

11 800 collaborateurs répartis dans près d'une soixantaine de filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 29 sites de production et distribués dans près de 120 pays.

<https://unibel.fr/>

## À propos de Perfect Day, Inc

Fondée en 2014 par Ryan Pandya et Perumal Gandhi, Perfect Day a pour mission de créer un futur plus bienveillant et plus vert en combinant les avantages de la science et de la nature. Tirant parti de son expertise dans les domaines de la biologie, de l'innovation alimentaire et des produits de consommation, Perfect Day soutient les entreprises dans le développement, la mise à l'échelle et la commercialisation de produits nouvelle génération qui satisfont les demandes du marché et ouvrent une voie vers un avenir durable.

Le produit phare de la société, la première protéine fermentée par précision au monde, a été lancé en 2020 et se trouve aujourd'hui dans des glaces, du fromage frais, des produits de boulangerie et des produits de nutrition sportive sans animaux aux États-Unis, à Hong Kong et à Singapour. Au lieu de s'appuyer sur les vaches, Perfect Day utilise la microflore pour créer des protéines de lait d'origine non-animale. La protéine de Perfect Day peut être utilisée dans une gamme de produits pour offrir le même goût et la même texture tout en soutenant la planète. Une analyse du cycle de vie (ACV) conforme à la norme ISO et revue par un tiers a révélé que la protéine de lactosérum de Perfect Day réduit la consommation d'eau bleue jusqu'à 99 %, les émissions de gaz à effet de serre jusqu'à 97 % et l'utilisation d'énergie non renouvelable jusqu'à 60 %, par rapport aux méthodes de production conventionnelles.

[perfectday.com](https://perfectday.com)

---

## Contacts presse Bel

**Havas Paris** – Agathe Gauthier

agathe.gauthier@havas.com - +33(0)6.78.05.57.64



# Communiqué de Presse

Contacts presse Perfect Day

**Anne Gerow**

press@perfectday.com, 510-849-6371