

Le Groupe Bel et Climax Foods, Inc. annoncent un partenariat pour créer des alternatives végétales indiscernables des fromages, grâce à l'IA

L'acteur mondial de l'alimentation investit dans une start-up spécialisée en biotechnologie afin de créer la nouvelle génération 100% végétale de Vache qui rit[®], Kiri[®], Boursin[®], Babybel[®] et Nurishh[®]

PARIS, France, et BERKELEY, Californie, (11 avril 2023) – Une nouvelle étape s'apprête à être franchie. Le Groupe Bel, acteur majeur de l'alimentation saine en portion et la start-up de biotechnologie Climax Foods Inc, annoncent aujourd'hui un partenariat unique visant à créer une nouvelle génération d'alternatives végétales au fromage qui vise à répondre aux principaux enjeux de la transition alimentaire : allier plaisir, nutrition et réduction de notre empreinte carbone. En s'appuyant sur la puissance de la data et de l'intelligence artificielle (IA), ainsi que de leurs capacités et expertises complémentaires, les deux entreprises vont cocréer des futures portions de Vache qui rit[®], Kiri[®], Boursin[®], Babybel[®] et Nurishh[®], 100% végétales. Cette nouvelle génération de recettes issues du monde végétal sera difficile à distinguer gustativement des recettes de références laitières. Afin de soutenir et accélérer le développement de l'innovation de rupture proposée par Climax, le groupe Bel est également entré au capital de la société.

« L'alimentation est un levier essentiel pour lutter contre le changement climatique. Chez Bel, nous avons la ferme volonté d'explorer de nouveaux territoires et de développer des solutions innovantes qui définiront l'avenir de l'alimentation, pour tous », commente Cécile Béliot, Directrice Générale du Groupe Bel. « Les produits que nous allons développer en partenariat avec Climax ont le potentiel de faire la différence : ils peuvent répondre au triple défi d'être durables, nutritionnellement bons et économiquement accessibles. Cette collaboration matérialise notre stratégie de co-innovation en combinant l'expertise technologique unique de la science des données et de l'IA de Climax avec le savoir pionnier et historique de Bel. »

Oliver Zahn, PDG et fondateur de Climax Foods Inc. ajoute : *« L'IA et la data peuvent changer la donne dans l'alimentation en termes de goût et de texture, tout en la rendant abordable et durable. L'histoire de notre alimentation a consisté à faire évoluer des recettes de génération en génération. En plus de l'évolution des préférences des consommateurs, le changement climatique nous oblige à accélérer cette évolution de l'alimentation. Avec Bel, nous pouvons avoir un impact positif significatif à la fois pour les populations et la planète ».*

L'alimentation est un levier essentiel pour réduire l'impact des activités humaines sur l'environnement. C'est pourquoi Bel et Climax ont décidé d'unir leurs forces pour continuer d'explorer les possibilités offertes par le monde végétal et son potentiel incroyable en matière d'alimentation durable.

Les procédés d'analyse prédictive et l'intelligence artificielle développés par Climax permettent aujourd'hui de comprendre précisément, au niveau moléculaire, les caractéristiques des aliments d'origine animale. Climax Foods s'appuie sur cette connaissance pour reproduire, à partir de végétaux, la texture, la saveur et les qualités nutritionnelles des produits d'origine animale. En croisant les données sur les aliments d'origine animale d'une part, et de la richesse du monde végétal d'autre part, l'IA réduit considérablement le temps nécessaire pour créer les meilleures recettes 100% végétales, lorsqu'il qu'il faudrait des milliards d'années pour créer les mêmes recettes en utilisant les procédés de R&D traditionnels.

Ce partenariat entre Bel et Climax Food a le potentiel de permettre un passage à l'échelle rapide de ces nouveaux produits. L'équipe scientifique de Climax a déjà réussi à créer plusieurs prototypes réunissant toutes les caractéristiques des fromages de plateaux, dont une pâte persillée (s'approchant du Bleu caractéristique du Massif central), une pâte molle à croûte fleurie (de type Brie), ou des alternatives aux fromages de chèvres et brebis (de type Feta). Le Groupe Bel a pour objectif de lancer ces nouveaux produits végétaux d'ici la fin de l'année 2024 aux États-Unis et en Europe, contribuant à atteindre l'objectif d'équilibrer son portefeuille entre 50 % de produits laitiers et 50 % de produits végétaux (fruit et alternatives aux produits laitiers).

Fort d'une expertise et de capacités d'innovation importantes, tant dans les fromages que dans les alternatives végétales, le Groupe Bel est aussi reconnu pour sa capacité à mettre en marché des produits populaires auprès des consommateurs. La puissance de ses marques est déterminante pour rendre cette nouvelle génération de fromages accessible au plus grand nombre. Ce nouveau partenariat est une nouvelle illustration de la stratégie pionnière du Groupe Bel visant à allier le meilleur des mondes végétal et animal, pour créer un nouveau modèle alimentaire capable de nourrir 10 milliards d'êtres humains d'ici 2050, tout en limitant l'impact environnemental de sa chaîne de valeur.

Caroline Sorlin, Chief Venture Officer de Bel, déclare : « *Notre Groupe s'est toujours distingué par sa capacité à oser et à changer la donne avec des produits innovants. Le défi de la transition alimentaire est tel que l'innovation collaborative et la fusion des compétences sont essentielles. Ce partenariat est incontestablement une source de fierté, mais c'est surtout une excellente nouvelle pour le marché des alternatives végétales aux fromages* »

À propos de Climax

Climax Foods Inc. est une société de biotechnologie qui innove sur les produits laitiers et les ingrédients alternatifs fabriqués à partir de végétaux, qui soient impossibles à distinguer de leurs équivalents d'origine animale. L'entreprise a été fondée à Berkeley, en Californie, en 2019 par Oliver Zahn, astrophysicien et leader visionnaire sur les sujets de data chez Google et SpaceX avant de créer Climax. Déterminée à susciter un changement positif à l'échelle mondiale, Climax bouscule l'industrie des alternatives végétales avec sa plateforme Deep Plant Intelligence qui utilise l'IA pour simplifier et accélérer l'innovation alimentaire, y compris sur le plan de l'optimisation de la saveur, de la texture, de des qualités nutritionnelles et du prix. Pour plus d'informations sur Climax Foods : <https://climax.bio/>.

A propos d'Unibel

Le Groupe Unibel est un acteur majeur de l'alimentation à travers des portions de bien manger laitières, fruitières ou végétales, et l'un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque. 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 trentaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2022 un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros.

10 800 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 plus de 120 pays.

<https://unibel.fr/>

Contacts presse :

Agathe Gauthier

Havas Paris pour le Groupe Bel.

+33(0)6.78.05.57.64

agathe.gauthier@havas.com

Shelby Hudak

Havas Formula pour Climax Foods, Inc.

(619) 234-0345

Climax@HavasFormula.com