



**SUPERBREWED
FOOD**

Communiqué

Suresnes et Newcastle, 7 juillet 2022

Bel et Superbrewed Food entament une collaboration stratégique pour développer une gamme de produits fromagers incorporant les protéines Superbrewed issues de la fermentation de la biomasse

- **Bel développera une ligne de produits fromagers incorporant la protéine issue de la fermentation de la biomasse de Superbrewed dans ses recettes, en veillant à ce qu'elle apporte aux consommateurs des avantages compétitifs sur le plan fonctionnel, environnemental et nutritionnel.**
- **Compte tenu des nombreux avantages et du grand potentiel de la protéine, cette collaboration exclusive deviendra un levier concurrentiel unique. Elle permettra d'allier les ingrédients innovants de Superbrewed Food au savoir-faire fromager unique de Bel et à sa compréhension aiguë des défis du marché agroalimentaire et des besoins nutritionnels d'une population en constante augmentation.**
- **Fidèle à sa mission de proposer des produits de snacking plus sains, responsables et accessibles à tous, Bel est ainsi pionnier dans le développement d'innovations alimentaires, sur ses trois territoires de produits - laitiers, fruitiers et végétaux, notamment en travaillant étroitement avec les meilleures start-ups.**

Aujourd'hui, le Groupe Bel, acteur majeur du snacking sain avec des marques de fromage telles que Babybel®, La Vache qui rit® et Boursin®, et Superbrewed Food annoncent une collaboration stratégique exclusive. Celle-ci a été négociée par Bel Ventures, dans le cadre de la stratégie du Groupe visant à être pionnier dans le développement d'innovations laitières et végétales pour répondre aux défis alimentaires de demain pour une population croissante.

Après un processus de sélection, Bel Ventures, en partenariat avec le département R&D de Bel, a choisi Superbrewed Food pour accélérer sur un des paris technologiques du Groupe : la fermentation de biomasse. Grâce à la qualité remarquable de l'ingrédient de cette start-up, à un plus faible impact environnemental et à sa fonctionnalité offrant de nombreuses applications potentielles dans les produits fromagers, elle correspond parfaitement à l'objectif de Bel d'exploiter des solutions techniques offrant des avantages nutritionnels, environnementaux et sensoriels dans ses produits pour le bénéfice des personnes et de la planète.

Superbrewed Protein est un ingrédient protéique riche en nutriments fabriqué à partir de microorganismes naturellement présents dans la nature qui transforment les fibres végétales. Cette protéine de haute qualité contient les 9 acides aminés essentiels. Il s'agit d'un « aliment complet » parce qu'il est traité de façon minimale pour conserver sa nutrition naturelle au-delà des protéines. Par exemple, une portion de trente grammes répond aux exigences de la Food and Drug Administration américaine en tant que « bonne source » de cinq vitamines B, dont les besoins en B-12 sur une journée, et « bonne source » de six minéraux essentiels, comme le fer, le phosphore et le magnésium.



**SUPERBREWED
FOOD**

Communiqué

Cette protéine sera commercialisée par Superbrewed Food au cours du premier semestre 2023. L'objectif du Groupe Bel est de développer une gamme complète de fromages avec cet ingrédient et de pouvoir proposer ces nouveaux produits aux consommateurs très prochainement.

Caroline Sorlin, Chief Venture Officer du Groupe Bel, a déclaré : « *Poursuivant notre mission d'offrir des snacks sains pour tous, Bel innove pour répondre aux enjeux d'une alimentation durable pour une population mondiale en constante augmentation. Nous sommes très heureux de cette collaboration exclusive, qui témoigne de notre rôle de pionnier et de notre accélération sur les technologies disruptives. En tant qu'entreprise familiale, nous sommes également fiers d'avoir adopté un modèle de "collaboration ouverte" avec plus de 100 partenaires, dont des start-up, pour stimuler et faire passer à l'échelle leurs innovations et préparer ainsi l'avenir de l'alimentation.* »

Anne Pitkowski, directrice Recherche et applications du groupe Bel, a déclaré : « *Nous avançons sur la fermentation de biomasse en R&D pour ses avantages évidents en termes d'accessibilité, et d'environnement. La protéine de Superbrewed allie d'excellente qualité fonctionnelle et nutritionnelle, sans défaut de goût. Nous offrons ainsi l'opportunité d'innovations prometteuses pour les consommateurs sans compromis entre nutrition, goût et plaisir. Ainsi nous sommes très heureux de collaborer main dans la main avec la meilleure startup de sa catégorie, Superbrewed Food, et de pouvoir proposer des innovations de produits prometteuses aux consommateurs.* »

Bryan Tracy, PhD, PDG de Superbrewed Food, a déclaré : « *Nous sommes honorés de nous associer au Groupe Bel pour mener l'industrie dans l'application de protéines alternatives hautement évolutives pour le fromage. Compte tenu de la portée mondiale de leurs marques et de leur modèle inclusif de "collaboration ouverte", ils sont des partenaires idéaux pour Superbrewed.* »

À propos de Bel

Le Groupe Bel est 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 une quarantaine 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.

www.groupe-bel.com

À propos de Superbrewed Food

Superbrewed Food est une entreprise de nutrition et de santé axée sur le développement d'ingrédients naturels pour les humains et les animaux, basés sur une plateforme de protéines alternatives issues de la fermentation en culture. Fabriqués à partir de la microflore native de notre microbiome, nos produits offrent des avantages nutritionnels et fonctionnels supérieurs à ceux des autres protéines végétales et microbiennes. Les protéines cultivées Superbrewed sont produites de manière durable, ne contiennent pas d'allergènes connus, sont non OGM et sont remarquablement polyvalentes en termes d'applications dans les aliments.



**SUPERBREWED
FOOD**

Communiqué

Pour plus d'informations sur Superbrewed Food, visitez le site www.superbrewedfood.com, ou suivez Superbrewed Food sur Instagram @superbrewedfood.
