

Alors que le secteur de la viande végétale est sous le feu des critiques qui pointent du doigt le **caractère ultra-transformé des aliments**, Heura présente un **nouveau brevet pour améliorer la qualité nutritionnelle de ses produits**. Véritable révolution pour l'industrie végétale, l'innovation mise au point par la marque ("Good Rebel Tech") introduit un procédé thermomécanique inédit jusque-là, qui consiste à mélanger les produits et à appliquer différentes températures, pour obtenir le même résultat **sans additifs ni conservateurs chimiques**.

Selon **Marc Coloma, fondateur d'Heura**, ce brevet va changer la donne pour l'industrie du végétal ; il pourra même être "concéder sous licence et appliqué à d'autres industries alimentaires", révolutionnant ainsi les processus de production dans leur ensemble. Au niveau de l'entreprise, cette innovation pourra servir de levier pour pénétrer dans de nouveaux segments de marché jusqu'ici inaccessibles : c'est déjà le cas en Espagne, qui prépare la mise sur le marché d'une gamme de charcuterie avant la fin de l'année 2023.

Pour approfondir le sujet et explorer plus en détail les avancées permises par "Good Rebel Tech", je vous propose d'échanger directement avec le co-fondateur d'Heura, Marc Coloma (en anglais ou par questions-réponses à l'écrit). D'ici là, je reste à disposition pour toute précision !

