

Heura bouscule les normes de l'industrie alimentaire grâce à un brevet révolutionnaire, qui permet l'accès à une qualité nutritionnelle sans précédent (et sans additifs)

Paris, le 25 avril 2023 - Dans un système alimentaire complexe et en pleine évolution, les marques doivent s'adapter pour conquérir de nouveaux publics tout en améliorant l'impact et la qualité de leurs produits. Heura, start-up européenne de viande végétale basée à Barcelone, annonce une avancée majeure dans l'industrie de l'alimentation végétale grâce à une nouvelle technologie pour laquelle un brevet vient d'être déposé : "Good Rebel Tech", nouvelle approche de production qui réduit le gaspillage alimentaire et améliore la qualité nutritionnelle et la saveur des produits, et qui se présente comme une petite révolution pour le secteur du végétal.

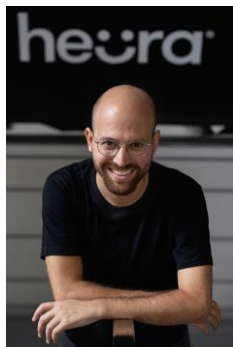


Isabel Fernández, directrice R&D, dans le Lab d'Heura - Crédits photo Heura

Heura utilise la science au service d'une alimentation plus saine grâce à une méthode technologique révolutionnaire

Si la viande végétale attire sans cesse de nouveaux publics désireux de faire évoluer leur alimentation pour réduire leur empreinte environnementale, par souci du bien-être animal ou pour des raisons de santé, des inquiétudes demeurent sur le caractère "ultra-transformé" des substituts : 28% des Français seraient freinés à l'achat par les risques sanitaires accrus par l'abus d'additifs, conservateurs et exhausteurs de goût. Dans une démarche d'amélioration constante des produits et des procédés de fabrication, Heura dévoile une innovation technologique révolutionnaire qui permet d'obtenir une densité nutritionnelle sans précédent, **sans additifs alimentaires ou de conservateurs**

chimiques. En s'appuyant sur la science et la technologie dans sa stratégie, Heura entend résoudre les défis les plus importants de l'industrie alimentaire végétale, en créant une expérience sensorielle supérieure avec des produits riches en nutriments, même dans les catégories où cela était jusqu'à présent impossible.



"Même si les aliments d'origine végétale ont fait de grands progrès ces dernières années, la mauvaise qualité nutritionnelle associée aux aliments transformés a été un obstacle majeur à leur croissance. Notre nouvelle technologie est là pour redéfinir la transformation des aliments et accélérer la transition vers les protéines d'origine végétale. En nous concentrant sur des valeurs nutritionnelles élevées, nous ne créons pas seulement un avantage concurrentiel sans précédent, mais nous pavons la voie à une amélioration continue pour les successeurs de la viande animale, des aliments qui sont supérieurs à leurs homologues de la viande traditionnelle", déclare Marc Coloma, activiste alimentaire, PDG et cofondateur d'Heura.

Grâce à cette innovation en instance de brevet, Heura marque une réelle progression pour l'industrie du végétal dans son ensemble, grâce à **une conception mais aussi un traitement plus rapide et efficace des produits alimentaires.** Heura a développé des modèles mathématiques prédictifs pour la conception technique grâce à un procédé thermomécanique, qui permet d'obtenir **un goût savoureux et une texture supérieure.** La **méthode G.R.T ("Good Rebel Tech")** permet à Heura de faire évoluer ses produits et de répondre aux demandes des consommateurs en utilisant un mélange bien défini et des étapes de chauffage et de refroidissement contrôlées dans des mesures de pH spécifiques.

"Nous utilisons une approche transdisciplinaire de la science et de la technologie pour relever les plus grands défis auxquels l'industrie est confrontée. Nos objectifs sont ambitieux. Nous ne visons pas de petites avancées progressives basées sur des améliorations cumulatives de ce qui existe déjà, mais plutôt des progrès exponentiels à partir d'innovations de rupture. Et ces grands problèmes ne peuvent être résolus que par la recherche dans les divers domaines scientifiques pertinents afin de développer conjointement de nouvelles connaissances fondamentales et des innovations technologiques pour relever un défi commun", conclut Isabel Fernández, directrice de la science et de la technologie chez Heura.

Heura, pionnier en stratégie de développement dans le secteur alimentaire végétal

Depuis sa création, Heura s'est focalisée sur la recherche et le développement en fonction des besoins des consommateurs. C'est **la première entreprise à avoir développé une graisse à base d'huile d'olive 100 % végétale**, qui offre aux alternatives proposées une jutosité comparable à celle de la viande traditionnelle tout **en réduisant de 85 % la teneur en graisses saturées**. Heura collabore avec les meilleurs experts scientifiques, institutions académiques et centres de recherche de premier plan pour mener une recherche de pointe. L'équipe de R&D hautement qualifiée et dynamique d'Heura, qui a plus que doublé son effectif au cours de l'année dernière, utilise les dernières techniques et connaissances dans une large gamme de disciplines scientifiques.

Au troisième trimestre 2023, Heura lancera une **nouvelle gamme d'alternatives en charcuterie** grâce à sa technologie G.R.T, pour continuer à proposer de nouvelles options à ses consommateurs. En tant que leader européen du secteur, Heura prévoit également d'appliquer cette nouvelle technologie à ses produits actuels afin d'offrir des alternatives encore plus savoureuses, plus saines et plus durables.

A propos de Heura

Start-up barcelonaise spécialisée dans la viande végétale, Heura s'est donné pour mission de révolutionner l'alimentation, avec pour ambition de créer un modèle plus respectueux du monde animal, de la santé humaine et de l'environnement. Fondée en 2017 par Marc Coloma et Bernat Añaños Martínez, deux activistes militants, Heura revendique un héritage méditerranéen gourmet, avec une gamme de produits variés (simili poulet, porc et boeuf) à base d'huile d'olive, qui permet d'allier saveur et apport nutritionnel.

Déjà présente en Espagne, en France (dans plus de 1000 points de vente) et dans 10 autres pays, la start-up prévoit d'accélérer son développement en 2023, et de continuer à créer l'émulation autour d'un mouvement social engagé pour un futur durable.