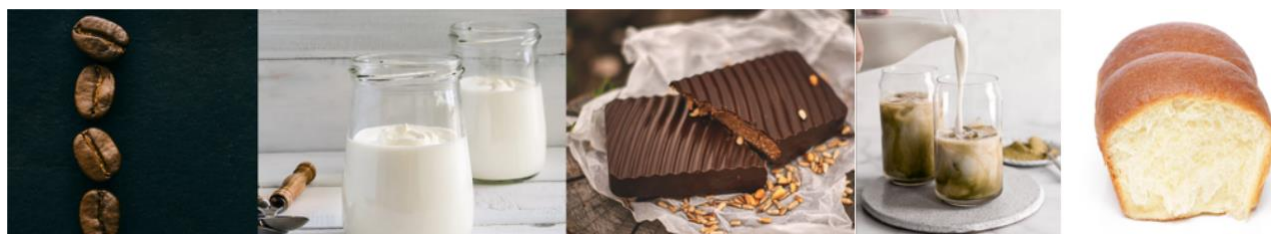


PETIT-DÉJEUNER : ET SI ON REPENSAIT NOTRE ALIMENTATION DÈS LE MATIN ?

Café au lait, jus d'orange, tartines au beurre... nos habitudes ne font pas forcément bon ménage avec une alimentation saine et durable. Ce que nous commençons à appliquer le reste de la journée, l'oublierait-on au petit-déjeuner, le premier et essentiel repas ?

Alors, pourquoi ne pas penser goût, bien-être et santé, dès le lever, comme le gage d'une bonne journée ?

Dans ce challenge, l'innovation alimentaire et la "food tech" sont nos meilleurs alliés. C'est en tout cas le pari d'Anne Cazor, technologue culinaire.



BON, NUTRITIF, ÉCOLOGIQUE ET ADAPTÉ À NOS BESOINS : LE PETIT DÉJEUNER DU FUTUR

Une pilule à avaler pour tenir toute la journée : notre petit déjeuner va-t-il ressembler à un film de science-fiction ? C'est tout l'inverse : SCINNOV, a identifié trois axes d'amélioration pour ce premier repas, qui ne sacrifie rien au plaisir.



SCINNOV est une entreprise française qui conjugue science, création et saveurs sous l'œil expert de sa fondatrice, Anne Cazor, technologue culinaire.

Depuis 15 ans, elle accompagne les professionnels de l'alimentation de l'idée jusqu'à la mise sur le marché de produits qui correspondent aux nouvelles attentes et goûts des consommateurs.

Aujourd'hui elle développe les aliments et boissons pour un petit-déjeuner bon pour notre plaisir, notre santé et notre planète !

Pour le petit-déjeuner, Anne Cazor propose de déguster **une brioche vegan** réalisée avec de la **margarine et du lait d'amande** ou une tartine beurrée avec un **beurre végétal**. A la différence d'une margarine, ce beurre a une texture similaire au véritable beurre avec un « plus » : quelques notes aromatiques grâce à l'ajout d'arômes naturels.

En accompagnement, de découvrir **une alternative au café** à base de champignons adaptogènes, stimulante, non excitante car elle ne contient pas de caféine. Si vous préférez le chocolat, pourquoi ne pas déguster un **élixir de fruit du cacao et élaboré exclusivement à partir du fruit du cacao** qui offre un goût épicé et fruité. Il est spécialement conçu pour préserver les nutriments du fruit du cacao. A découvrir également une **boisson chocolatée enrichie en collagène**. Destinée aux femmes, cette boisson redonne du boost à la peau.

3 axes d'innovations et d'améliorations pour notre petit-déjeuner :

1 - plus respectueux de nos besoins individuels

La santé est au centre de nos préoccupations et nous mesurons de plus en plus l'impact de l'alimentation sur notre santé. Alors pourquoi ne pas mettre cette priorité au cœur de notre petit-déjeuner ? Sans compter que répondre à des besoins nutritionnels et physiologiques précis n'empêche pas de se régaler : l'innovation par SCINNOV, c'est la promesse d'une parfaite alchimie entre saveurs, nutrition & bien être. Concilier le fonctionnel et le gustatif est le challenge des ingrédients et aliments à développer.

2 - plus végétal

Le petit-déjeuner de demain sera l'occasion de faire plus de place aux protéines végétales dès le début de la journée. Végétaliser notre alimentation fait partie des grands axes de recherche de SCINNOV. Cette tendance forte de l'innovation culinaire est liée à la remise en cause des bienfaits supposés du lait et de la viande, la multiplication des scandales alimentaires ou encore la sensibilité accrue au bien-être animal. Mais quand on raffole des tartines de beurre, des œufs brouillés et même du bacon à l'heure du brunch, comment envisager un autre petit-déjeuner ?

3 - plus respectueux de l'environnement

Produits locaux, bio et non transformés... l'époque invite le consommateur à mesurer l'impact qu'il peut avoir sur son environnement en tant qu'individu. Porter une attention à chacun de nos repas est une manière d'optimiser une alimentation durable et donc l'avenir de notre planète. Cette démarche responsable, SCINNOV l'intègre parfaitement à ses innovations.

SCINNOV, UN CONCENTRÉ D'EXPERTISES ET DÉFFICACITÉ

Anne Cazor est une technologue alimentaire passionnée par l'innovation. Elle a fondé SCINNOV pour apporter une approche et une méthode scientifiques dans la Cuisine et la Pâtisserie et ainsi élargir le champ des possibles. Elle et son équipe travaillent pour des groupes, PME et startups de l'alimentaire et aussi avec et pour des chefs, des pâtisseries.

"La mission que je me suis donnée en créant SCINNOV est de sécuriser l'innovation alimentaire. Pour cela, nous collaborons, tout au long des projets, avec différentes parties prenantes : consommateurs, distributeurs, copackers, chefs, designers, mais aussi philosophes...et itérons sur les formulations produits que nous développons." Anne Cazor - Fondatrice de SCINNOV.

A propos d'Anne Cazor

Titulaire d'une thèse au Collège de France dans le groupe Gastronomie moléculaire, Anne Cazor est experte en innovation alimentaire et Tech Food made in France.

A propos de SCINNOV

Créé en 2006, SCINNOV est un laboratoire de Recherche et Développement et de Productions de petites séries alimentaires basé près de Paris. Sa fondatrice Anne Cazor et ses équipes initient et accompagnent les projets d'innovation des entreprises de la filière de l'agroalimentaire et des métiers de bouche en apportant une expertise scientifique associée à un sens aigu de la création culinaire. En développant des petites séries alimentaires, SCINNOV, permet aux marques de conceptualiser une idée avant de la concrétiser et de lancer le produit sur le marché, de façon sécurisée.

Le laboratoire dispose d'une équipe pluridisciplinaire mêlant 3 expertises :

- scientifique pour trouver la meilleure solution parmi les pistes existantes ou à venir
- technologique pour formuler les préséries et sécuriser l'industrialisation
- culinaire pour valider l'appétence du consommateur pour le produit fini, grâce à un réseau de chefs et à des panels consommateurs.