

**manley** makes  
newsworthy  
newswordy

## **Le secteur de l'alimentation construit le monde de demain : les sept lauréats des We're Smart@Future Awards sont connus**

**Les We're Smart Future Awards mettent en avant des acteurs innovants du secteur de l'alimentation et une production saine et durable**

Bruxelles (Belgique), le 17 octobre 2022 - Les sept lauréats des We're Smart Future Awards 2022 ont été annoncés. Il s'agit d'entreprises du secteur de l'alimentation qui mettent à l'honneur l'innovation culinaire, nutritive, savoureuse et respectueuse de la planète. Les Future Awards sont décernés aux organisations ou aux personnes qui lancent des produits, des services ou des projets d'exception pour un mode de vie plus écologique et plus durable.

Créé par le Groentekok® Frank Fol, We're Smart World est la référence incontestée en matière de cuisine qui fait la part belle aux légumes. L'initiative veut encourager l'utilisation et la consommation de fruits et de légumes auprès des consommateurs, des restaurants et des entreprises.

Frank Fol : « Avec les We're Smart Future Awards, nous voulons donner plus de visibilité aux personnes et aux organisations qui sont à l'origine d'initiatives saines et durables. Au cours de l'année écoulée, nous sommes repartis à la recherche d'innovations inspirantes qui proposent des solutions aux grands défis actuels que sont le gaspillage alimentaire, la pollution et l'énergie. Les initiatives les plus remarquables, qui font vraiment la différence, sont aujourd'hui récompensées. »

## **Voici les lauréats des We're Smart Future Awards 2022:**

**PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE 2022**



Rochelle Schaetzel – Responsable Marketing Griffith Foods (Afrique du Sud/Allemagne)

Rochelle Schaetzel reçoit le prix Person of the Year 2022 pour le projet [Better Ways Forward](#) et son travail sur les protéines végétales du futur.

## INNOVATION DE L'ANNÉE 2022



Yumgo reinventing eggs (France)

L'innovation de l'année 2022 revient [Yumgo](#), une alternative végétale aux œufs, sans allergène et à base d'ingrédients naturels. Yumgo permet de remplacer le jaune, le blanc et l'œuf entier dans les recettes sucrées ou salées. La marque offre une solution de qualité, adaptée aux professionnels de la gastronomie. Yumgo se décline en plusieurs formats (poudres et liquides) pour s'adapter aux différents volumes de production.

## PROJET DE L'ANNÉE 2022



Bontasana – La Pasta Unica (Italie)

Le prix Project of the Year 2022 est décerné à [Bontasana](#). La société Bontasana utilise du maïs blanc - une céréale historique - pour fabriquer ses pâtes. Ce maïs particulièrement savoureux est bio, végétal, sans gluten et sans OGM. Des pâtes dont profitent les agriculteurs, la planète et les amateurs de pâtes.

## PRODUIT DE L'ANNÉE 2022



Sandro Desii - Glace vegan A.O.V.E. based on olive oil (Espagne)

La glace végétale de [Sandro Desii](#), fabriquée à partir d'huile d'olive, remporte le prix Product of the Year 2022. Il s'agit d'une belle alternative végétale à la crème glacée classique. Les combinaisons de saveurs sont aussi nombreuses que délicieuses.

## MÉDIA DE L'ANNÉE 2022



Ryouri Oukoku Magazine-Cuisine Kingdom (Japon)

Le prix du Media of the Year 2022 est décerné à Ryouri Oukoku Magazine, pour ses reportages culinaires envoûtants et son site internet [Cuisine Kingdom](#). L'équipe de Ryouri Oukoku utilise les mots justes et les bonnes images pour exprimer la puissance et le dynamisme d'une gastronomie saine, capable d'enthousiasmer les gourmets, professionnels ou amateurs.

## COMMUNICATION DE L'ANNÉE 2022



### Ekomenù - Discover your foodprint (Benelux)

La boîte-repas [Ekomenù](#) est une initiative belgo-néerlandaise qui fait la part belle aux légumes. Ekomenù a d'ailleurs été désignée « boîte-repas la plus durable du Benelux » par B Lab, une organisation internationale à but non lucratif qui promeut l'économie durable. Une plus grande part est ici réservée aux ingrédients végétaux de chaque repas. Un ticket de caisse numérique vous explique également l'impact de votre consommation sur votre santé et sur l'environnement.

## SPECIAL FUTURE AWARD DE L'ANNÉE 2022



### [Komi.green](#) – More sustainable Farm-to-house experience (Espagne)

Le Special Future Award 2022 est attribué à Komi.green. Cette application mobile intelligente et conviviale permet aux agriculteurs et aux producteurs de la région de Barcelone d'entrer en contact avec les consommateurs et les chefs professionnels, à qui les produits peuvent ensuite être vendus en circuit court.

---

## Note pour la rédaction:

Les Future Awards et les [We're Smart Awards](#) seront remis officiellement à Barcelone le 8 novembre 2022, en présence des meilleurs chefs de légumes du monde et de la presse. Vous souhaitez nous y rejoindre ? Confirmez-nous votre présence via [weresmart@manley.eu](mailto:weresmart@manley.eu).

Pour plus d'informations, suivez We're Smart World sur [Instagram](#) ou sur [Facebook](#), où le Top 100 des meilleurs restaurants de légumes du monde sera progressivement dévoilé.

Annexe : [Dossier de presse We're Smart World](#)