

CAP PROTÉINES Challenge

2024-2025



Vous avez une idée ou une solution innovante pour les légumineuses et/ou les oléagineux ? Étudiants, entrepreneurs, conseillers agricoles, agriculteurs, industriels, distributeurs... ce concours est pour vous !

Rejoignez-nous pour le lancement de la 4^e édition du Cap Protéines Challenge !

Pourquoi participer ?

Pour innover : partagez vos idées novatrices.

Pour être mentoré : rencontrez des experts et leaders du secteur.

Pour avoir un impact : contribuez à améliorer la production nationale de cultures riches en protéines et leur utilisation en alimentation humaine.

Dates clés



Les gagnants du Cap Protéines Challenge 3



Deux ingénieures en agroalimentaire, diplômées de l'école Oniris à Nantes, ont présenté cette alternative au café. Composé à 100 % de lupin torréfié, sous forme de capsule biodégradable compatible Nespresso, Arsène conserve le goût et l'usage d'un authentique café.



Ce projet a été créé par un groupe de quatre étudiants de 2^e année de bachelor en arts culinaires à l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) à Lyon. Ils proposent un kit de préparation de pâtisserie, notamment des cookies à base de farine de lupin. L'équipe avait sollicité une personne du public pour prouver la facilité de préparation des biscuits en temps réel !

Cette année, découvrez les 7 nouvelles thématiques du concours

Pratiques agricoles
Optimiser les pratiques agricoles pour les légumineuses.



Solutions techniques
Améliorer la culture des légumineuses grâce à des solutions technologiques.



Initiatives territoriales
Promouvoir les légumineuses à travers les initiatives locales et la structuration des filières.



Nouveaux produits
Créer des produits innovants à base de légumineuses.



Innovations culinaires
Réinventer la cuisine avec les légumineuses.



Initiatives pédagogiques
Sensibiliser et éduquer sur les bienfaits des légumineuses.



Commercialisation et distribution
Améliorer la distribution et la commercialisation des légumineuses.



AltabeStock

Pour toute question, contactez :

Maria MALKOUN : m.malkoun@terresinovia.fr, Terres Inovia
Freddy THIBURCE : freddythiburce@gmail.com, Manger du sens