

APPEL A PROJETS

Proteins Challenge Hauts-de-France



Organisé par :



Sponsorisé par :



Financé par :



Date d'ouverture : 1/12/2022

Date limite d'envoi des dossiers de candidatures : 23/02/2023

Préambule

Eurasanté organise un appel à projets pour stimuler les innovations autour des protéines alternatives.

1. Organisateur

Eurasanté, Groupement d'Intérêt Economique au capital de 867 000€, ayant son siège social sis 70 rue du Docteur Yersin, Parc Eurasanté à LOOS (59120), immatriculé au registre du commerce et des sociétés de Lille sous le numéro 409 044 203,

Ci-après « l'Organisateur »

Organise un appel à projets, intitulé Proteins Challenge Hauts-de-France

2. Objet de l'appel à projets

Le présent appel à projets Proteins Challenge Hauts-de-France vise à faire émerger des innovations en lien avec les protéines alternatives.

Les protéines dites alternatives regroupent les sources de protéines considérées comme des substituts de protéines animales.

On retrouve dans cette grande catégorie :

- Les protéines végétales issues de la transformation de plantes
- Et d'autres source de protéines issues des algues, des levures ou d'autres microorganismes, ainsi que les insectes et la culture cellulaire....

L'intérêt environnemental & santé des protéines alternatives :

L'intérêt majeur des protéines végétales et des autres protéines « alternatives » est de contribuer à limiter l'impact de l'alimentation sur la planète

En effet, avec la croissance continue de la population mondiale, la demande en protéines devrait augmenter de plus de 30 % d'ici à 2050. Or, la production de protéines animales via l'élevage représente aujourd'hui 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale, soit plus que le secteur du transport¹. La diversification de nos sources de protéines est donc devenue inévitable. Et pour cela, des solutions existent : protéines végétales, algues, insectes, fermentation ou encore viande cellulaire. Ces aliments, parfois appelés « protéines

¹ Source BPI France , Comprendre les protéines du futur en une infographie
: <https://www.bpifrance.fr/nos-actualites/comprendre-les-proteines-du-futur-en-une-infographie>

du futur », profitent d'un marché en forte croissance et se retrouvent de plus en plus dans nos assiettes.

Ces protéines végétales et issues de nouvelles ressources contribuent à limiter l'impact sur l'environnement de l'alimentation.

La Région Hauts-de-France est un terroir propice aux cultures végétales et soutient le développement des filières végétales durables.

A titre d'exemple :

- les légumineuses captent l'azote atmosphérique et en restituent une partie dans le sol
- certaines souches d'algues captent le carbone et la lumière et rejettent du dioxygène
- la production de levures est économe en ressources naturelles
- l'élevage d'insectes consomme peu d'eau et produit peu de gaz à effet de serre

De plus, le bien-être animal est une préoccupation croissante dans la société et interroge certaines pratiques de productions animales. Enfin, des récentes études mettent en évidence un lien entre consommation de viande rouge et cancer du côlon et d'autre part, la viande contient des acides gras saturés responsables de maladies cardiovasculaires².

L'intérêt nutritionnel des protéines

Les protéines sont essentielles à notre organisme, car elles y jouent un rôle structural, au niveau musculaire ou encore cutané. Elles sont également impliquées dans de très nombreux processus tels que la réponse immunitaire, le transport de l'oxygène dans l'organisme ou encore la digestion.

Les matières premières végétales et nouvelles ressources protéiques (insectes, algues, microorganismes, etc...) ont chacune une teneur en protéines différente. En haut du podium : les insectes ! Ils sont suivis de près par les microalgues puis les levures³

Les protéines végétales ont un taux de protéines plus faible et présentent des déficits en « acides aminés indispensables ». Une des solutions les plus simple consiste à combiner différentes sources de protéines végétales pour permettre d'avoir un apport en protéines équilibré.

Des travaux de recherches sont également menés sur la sélection de variétés de plantes, ainsi que sur la valeur nutritionnelle des ingrédients protéiques végétaux (ou matières protéiques végétales - MVP) afin d'augmenter leur valeur nutritionnelle. Les MVP ont de multiples applications en agroalimentaire, elles sont présentées dans le paragraphe suivant.

² Source INRAE : <https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/proteines-questions>

³ Source Protéines France : <http://www.proteinesfrance.fr/fr/foire-aux-questions>

Les matières protéiques végétales (MVP), un atout pour l'agroalimentaire

Les matières protéiques végétales (MPV) sont des ingrédients alimentaires issus d'espèces végétales riches en protéines, telles que les graines de légumineuses (soja, pois, lupin fèverole), les graines de céréales (blé) ou des feuilles de plantes riches en protéines (luzerne). Les matières protéiques végétales (MPV) présentent des propriétés fonctionnelles pour l'industrie alimentaire. Employées en boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, elles améliorent la texture et le moelleux, et ralentissent le développement de moisissures⁴. En charcuterie et dans les plats cuisinés, les protéines végétales ont la faculté de mousser, lier et retenir les jus de cuisson et permettent de limiter l'ajout de matières grasses.

Qu'entend-on par innovation ?

Les projets proposés dans le cadre de Proteins Challenge Hauts-de-France pourront porter sur différentes catégories d'innovation, à savoir :

Innovations produits alimentaires : innovations dans les produits alimentaires à base de protéines végétales et autres protéines alternatives. Les légumineuses, les céréales, les oléagineux sont des sources de protéines alternatives à la viande. Le chanvre, les insectes, les levures ou encore les algues, la culture cellulaire permettent aussi de diversifier les sources de protéines dans l'alimentation. Les innovations proposées doivent comporter un ou plusieurs de ces ingrédients pour candidater dans cette catégorie.

Nouvelles technologies : mise au point de nouveaux procédés de transformation pour la fabrication de farines et de concentrats ou isolats de protéines, nouvelles pratiques agricoles et nouvelles semences ...

Innovation Ingrédients (Matières Protéiques végétales et autres protéines alternatives): innovations dans les ingrédients à base de protéines. La fonctionnalité de cet ingrédient peut être par exemple : Texturation ; Liaison / Emulsion / Rétention d'eau ; Amélioration de la conservation, stabilisation

Innovation de services & digital : Solutions nouvelles pour inciter et accompagner le consommateur vers une consommation plus saine et écologique favorisant la consommation de protéines alternatives.

3. Éligibilité

Cet appel à projets est ouvert aux :

- Etudiants
- Acteurs de la Recherche (chercheurs et doctorants),
- Porteurs de projet d'entreprise ou d'intrapreneuriat

⁴ Source : Terres Univia : <http://www.terresunivia.fr/produitsdebouches/alimentation-humaine/ingrédients-alimentaires>

- Startups, jeunes entrepreneurs, porteurs de projet

Tous les Candidats, doivent exercer ou envisager de s'implanter dans la région Hauts-de-France, quelle que soit leur nationalité.

Le Candidat ne peut déposer qu'un seul projet. Plusieurs Candidats peuvent se réunir autour d'un même projet, auquel cas un porteur est désigné.

Tout membre du jury qui pourrait avoir un lien direct avec un projet (même structure par exemple) s'abstiendra de participer à la délibération concernant le projet.

4. Inscription, règlement et envoi des dossiers

Le présent règlement et le dossier de candidature seront disponibles en version électronique à partir du **1 décembre 2022** sur le site internet d'Euralimentaire.

L'appel à projets se déroule en 4 étapes :

- Etape 1 – ouverture des candidatures : du 1 décembre 2022 au 23 février 2023 : Dossier à compléter sur le site d'Euralimentaire accompagné d'une vidéo de présentation de l'équipe d'environ 1'30 et du CV du porteur et de ceux des membres de l'équipe projet
- Etape 2 – 1er jury : présélection des 4 projets sur la base de ces éléments le 2 mars 2023
- Etape 3 – jury final : les 4 candidatures retenues à l'issue du premier jury passeront au comité d'engagement d'Euralimentaire du 21 mars 2023 pour présenter leur projet. Le comité d'engagement aura lieu à Euralimentaire – 1 rue du Min 59160 Lomme. La sélection finale du projet lauréat et des 3 finalistes sera annoncée à la fin du comité d'engagement aux participants.
- Etape 4 : Remise des prix le 13 avril 2023 après-midi pour l'annonce officielle du lauréat et des 3 finalistes – elle a organisée sur la métropole lilloise.

Les dossiers de candidature, constitués selon les indications données à l'article « Dossier de Participation » du présent règlement, seront envoyés à l'adresse mail :

proteinschallenge@euralimentaire.com.

Après vérification de la conformité des dossiers au présent règlement, un accusé de réception sera adressé aux Candidats, au plus tard sous une semaine, par courriel.

5. Dossier de participation

Afin que la candidature soit recevable, le dossier de participation devra notamment comporter les éléments suivants :

- Le dossier de candidature complété (en français),
- Une courte vidéo de présentation de l'équipe (environ 1'30) à transmettre sous forme de lien,
- Le CV détaillé du porteur de projet, ainsi que ceux des membres de l'équipe projet, à joindre au dossier.

Le Candidat devra envoyer le tout par mail avant **le jeudi 23 février 2023 à 12h** au plus tard.

Le respect du format de ce dossier est une condition de recevabilité. Tout dossier incomplet ou illisible sera rejeté.

Le Candidat ne pourra solliciter aucun remboursement des frais engagés au titre de la participation au présent Appel à Projet.

6. Critères d'évaluation

L'évaluation des projets présentés dans le cadre de l'appel à projets s'appuie notamment sur l'analyse des dimensions suivantes (liste non-exhaustive) :

- Clarté, faisabilité et viabilité du projet ;
- Motivation et capacité du Candidat à porter le projet ;
- Potentiel économique et/ou social et sociétal et impact régional
- Caractère innovant du projet ;
- Respect de la thématique sélectionnée et de l'objectif de l'appel à projet ;
- État de la propriété industrielle et des droits des tiers, le cas échéant ;
- Respect des lois, règlements et exigences normatives en vigueur ;

Sur la base des critères présentés ci-dessus, l'organisateur valide l'adéquation du projet avec l'objectif de l'appel à projet. Après la validation par l'organisateur, les dossiers de candidatures seront consultés par le premier jury. Ces consultations pourront nécessiter, avant examen par le jury, un entretien individuel avec le Candidat accompagné, le cas échéant, des membres de son équipe. Les Candidats s'engagent à répondre à ces demandes. En cas de non-réponse du Candidat à ces sollicitations, le dossier pourra être rejeté.

A l'issue de cette phase de consultation, une réunion du jury permettra la sélection des 4 projets finalistes. Ce premier jury aura lieu le jeudi 2 mars 2023.

Ces 4 projets présélectionnés seront prévenus par mail et seront invités à présenter leur projet devant le jury final.

Le Jury final se réunira le 21 mars 2023 dans la cadre du comité d'engagement d'Euralimentaire pour effectuer la sélection du Lauréat de l'appel à projet Proteins Challenge Hauts-de-France

7. Jurys

Les jurys seront composés d'acteurs spécialistes de la thématiques (centres techniques, centres de recherches, interprofession, industriels...), de partenaires de l'innovation agroalimentaire et d'acteurs du développement économique :

- Membres du 1^{er} jury : Roquette, Eurasanté, Euralimentaire, Région Hauts de France, Extractis, Chambre d'Agriculture des Hauts de France, Junia, Digital Food Lab, Terre Univia, INRAE, Agro-transfert, MEL, Unilasalle

- Membres du Comité d'engagement du 21 mars 2023 après - midi : les membres du comité d'engagement : Roquette, Eurasanté, Euralimentaire, Le marché de gros de Lille, Chambre d'Agriculture, HDFID, BPI France, Région Hauts-de-France, la MEL, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France, CERTIA Interface, Réseau Entreprendre Nord, HODEFI, Euralogistic, la CCI et Terre Univia

Tout membre du jury qui pourrait avoir un lien direct avec un projet s'abstiendra de participer à la délibération concernant le projet.

Les candidats s'engagent à ne communiquer que des renseignements exacts et sincères au jury, et en particulier à éviter toute imprécision ou omission susceptible d'introduire un jugement erroné. En cas d'irrégularité, le jury se réserve la possibilité de ne pas sélectionner le dossier déposé ou de retirer le prix déjà attribué.

La liste de l'article « Critères d'évaluation » énumérant les critères de sélection n'est pas exhaustive. Le jury est autorisé, selon les dossiers présentés, à prendre en compte autant d'éléments qu'il pourrait juger utile dans sa notation.

Dans la semaine suivant les délibérations confidentielles du jury, l'Organisateur informe par message électronique les Candidats de la décision prise sur leur projet. Cette décision est souveraine, n'a pas à être motivée et est insusceptible de recours. Toutefois, les Candidats non retenus pourront être orientés vers d'autres dispositifs de soutien. A l'issue de l'appel à projets, le jury est habilité à être informé de l'évolution des projets, sélectionnés ou non.

8. Prix

Le lauréat se verra accordé une incubation au sein d'Euralimentaire d'une valeur de 20 000 €

Le lauréat pourra bénéficier d'un format d'accompagnement sur-mesure :

- Coaching individuel : un chargé d'affaires référent qui s'appuie sur des experts thématiques pour vous conseiller à tous les stades de votre projet
- Rencontres et formations : 100 animations à l'année pour développer votre fibre entrepreneuriale et vos compétences
- Réseau de partenaires : des liens privilégiés avec nos partenaires et investisseurs régionaux
- Un programme de mentoring
- Adhésion gratuite au réseau Clubster NSL : le réseau des professionnels Santé et Nutrition en Hauts-de-France
- Des avantages financiers et des outils de promotion pour la mise en avant de votre start up

Pour les 3 autres finalistes :

Les 3 finalistes pourront participer aux ateliers de formations START d'Euralimentaire – Eurasanté

- Des phases collectives alternant formations et mises en pratique ;

- Un programme spécialisé grâce aux #tracks Foodtech ;
- Des intervenants qualifiés ;
- Des moments de rencontre avec les incubés et ex-incubés ;

Les résultats de l'appel à projets seront annoncés lors du comité d'engagement d'Euralimentaire le 21 mars 2021. Une remise des prix sera organisée fin mars ou début avril pour communiquer plus largement sur le lauréat et les 3 finalistes.

9. Engagements des Candidats, des 3 finalistes et du lauréat

Les Candidats à l'appel à projets s'engagent à répondre à toute demande d'informations complémentaires de la part de l'Organisateur.

Ils s'engagent à être présents le 21 mars 2023 après-midi à Euralimentaire pour présenter leurs projets lors du Comité d'engagement (second jury) et à la cérémonie de remise des prix le 13 avril 2023 après-midi s'ils font partie des 4 finalistes retenus après le 1^{er} jury.

Le lauréat de l'appel à projets s'engage à :

- Bénéficier de son lot en validant la convention d'incubation proposée par Euralimentaire à l'issue du comité d'engagement
- Faire l'objet d'une Implantation en région Hauts-de-France au plus tard au 31/12/2023.
- S'investir personnellement de façon active dans l'aboutissement de leur projet ;
- Prendre les mesures les plus appropriées en matière de protection de droits de propriété industrielle (exemple : le dépôt d'une enveloppe Soleau), le cas échéant ;
- Mentionner dans toute communication ou déclaration relative au projet primé qu'ils sont lauréat de l'appel à projets ;
- Prendre toutes les mesures nécessaires au respect et à la protection des droits, notamment de propriété intellectuelle vis-à-vis essentiellement de l'employeur ;
- Rendre compte de l'avancement de son projet à l'organisateur via les bilans intermédiaires

Pour les 3 autres finalistes :

- Bénéficier de son lot en participant aux ateliers et événements proposés par Euralimentaire et Eurasanté à l'issue du comité d'engagement dans la cadre du programme START.
- Mentionner dans toute communication ou déclaration relative au projet primé qu'ils sont finalistes de l'appel à projets ;

10. Force majeure

Les cas de force majeure justifiant l'annulation ou le report de l'appel à projets sont constitués notamment par tout cas de catastrophe naturelle, guerre, épidémie, pandémie ou toute situation économique, politique ou sociale raisonnablement imprévisible et inhabituelle, indépendante de la volonté de l'Organisateur et qui rend impossible l'exécution de l'appel à projets ou qui affecte gravement l'organisation et le déroulement de l'appel à projets ou la

sécurité des biens et des personnes. Dans ce cas, l'Organisateur informera sans délai les Candidats du report, la prorogation, la modification ou l'annulation de l'appel à projets.

11. Propriété intellectuelle

Les Candidats autorisent par avance l'Organisateur à faire connaître leurs actions à des fins promotionnelles ou de relations publiques, notamment dans les publications de l'Organisateur. A ce titre, les Candidats et lauréats accordent d'ores et déjà à l'Organisateur un droit d'usage gratuit et non exclusif sur les éventuelles marques, dénominations sociales, logos, pour représentation, reproduction et diffusion sur tous les supports de communication de l'Organisateur et de ses partenaires, pour une durée couvrant l'existence totale de l'appel à projets (au-delà de l'édition en cours), et pour le monde entier.

12. Données personnelles – Droit à l'image

Les Candidats et les lauréats autorisent l'Organisateur à publier leurs nom, prénom, photo, adresse électronique et la description non confidentielle de leur projet, dans le cadre des actions d'information et de communication liées à l'appel à projets, y compris sur son site internet.

Les Candidats acceptent par avance que leurs coordonnées et leurs photos figurent dans les différentes publications de l'Organisateur et ce, pour les besoins de l'appel à projets et de ses suites.

13. Informatique et Libertés

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la Loi n°2004-801 du 06 août 2004 et la Loi n° 2018-493 du 20 juin 2018, les informations que le Candidat communique dans le cadre de cet appel à projets sont destinées à l'Organisateur et ses Partenaires, dans les conditions de la [Politique de confidentialité](#) de l'Organisateur.

Le Candidat dispose d'un droit d'accès, et de rectification, de modification et de suppression pouvant être exercé par lettre à l'adresse suivante : GIE Eurasanté, 70 rue du Docteur Yersin Parc Eurasanté, 59120 LOOS. La demande doit être accompagnée d'une copie d'un titre d'identité en cours de validité.

Le Candidat dispose également d'un droit d'opposition au traitement de ses données pour des motifs légitimes ainsi qu'un droit d'opposition à ce que ces données soient utilisées à des fins de prospection commerciale.

Aucune des données ne concernant le Candidat n'est transmise à des tiers autres que les partenaires en charge d'activités dans le cadre de l'appel à projets.

Le Candidat est tenu de respecter les dispositions de la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, dont la violation est passible de sanctions pénales.

L'Organisateur prend les mesures conformes à l'état de l'art afin d'assurer la sécurité et la confidentialité des données conformément aux dispositions de la loi précitée.

14. Confidentialité

A l'exception des éléments définis au sein de l'article « Propriété intellectuelle », l'Organisateur et les membres du jury s'engagent à traiter les informations communiquées par les Candidats avec la plus grande précaution, et à ne pas les divulguer sans autorisation préalable de ce dernier.

Les informations communiquées par le Candidat restent sa propriété.

Les salariés de l'Organisateur ayant à connaître du contenu des candidatures sont tenus au secret professionnel le plus strict.

15. Responsabilité

Chaque Candidat garantit l'Organisateur contre tout recours lié aux questions de propriété intellectuelle.

Les membres du jury et l'Organisateur de l'appel à projets ne peuvent être tenus responsables quant à la protection des éléments décrits par le Candidat, notamment si une publication reproduit des travaux protégés.

La responsabilité de l'Organisateur de l'appel à projets, y compris celle des membres du jury, ne saurait être engagée en cas de litige relatif au processus de recevabilité et de sélection.

16. Modification du règlement

L'Organisateur se réserve le droit de modifier, d'écourter, de proroger ou d'annuler le présent appel à projets et son règlement si les circonstances l'exigent. Ses responsabilités ne sauraient être engagées de ce fait.

17. Acceptation du règlement

Tout Candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent règlement et en accepter sans réserve les dispositions.

18. Loi applicable

Le présent règlement est soumis à la loi française. Toute difficulté qui viendrait à naître de l'application ou de l'interprétation du présent Règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée par l'Organisateur en premier et dernier ressort. Tout litige né à l'occasion du présent appel à projets et qui ne pourra être réglé à l'amiable sera soumis aux tribunaux compétents de Lille.