



## CHARCUTALE

Mise au point de produits types charcutiers à base de protéines végétales



La phase de R&D est programmée de janvier 2017 à juin 2019

Projet porté par la SAS BERNI  
Sous-traitance: AERIAL ; AGRIA ; ENSAIA

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 124 K€ (pour un montant du projet de 248 K€)

Le projet CHARCUTALE, porté par la SAS BERNI, a pour objectif de créer des produits à base de protéines végétales, présentant des caractéristiques identiques à celles des produits charcutiers traditionnels, en termes de texture, d'arômes et de coloration.

Le projet débutera par une phase d'étude physico-chimique des substituts végétaux aux protéines et aux matières grasses animales afin d'identifier les ingrédients les plus intéressants pour les produits recherchés.

Cette étude débouchera sur la formulation de trois produits charcutiers : saucisse blanche, chorizo et saucisson. Une fois l'acceptabilité par les consommateurs des caractéristiques physicochimiques et sensorielles de ces produits validée, la production démarrera à l'échelle pilote puis industrielle.

