



PROJET EN COURS

Nouveaux produits et ingrédients

CiAi

CONCOURS D'INNOVATION POUR
UNE ALIMENTATION INTELLIGENTE

GreenSpot

Développer les procédés permettant de produire des farines alimentaires et des aliments spécifiques à partir des coproduits de raisins et de betteraves



Le projet vise à développer en France sur deux segments de marché, les raisins et les betteraves sucrières, les procédés permettant de produire des farines alimentaires et des aliments spécifiques à partir de leurs marcs, lies et pulpes.

Projet piloté par GREEN SPOT TECHNOLOGIES

Le projet se déroule sur 23 mois, d'octobre 2019 à septembre 2021.

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 0,4M€ (pour un montant du projet de 0,8 M€)

Etape 1	Octobre 2019 – Août 2020	Réalisation tâches 1 à 4 de chacun des lots raisin et betterave Succès de l'étape clé du lot raisin : 6 variétés de raisin testées, avec et sans sulfites ; premières formulations réalisées Succès de l'étape clé du lot betterave : au moins 1 type de pulpe permettant de produire des farines ; détermination de la durée de conservation des pulpes surpressées
Etape 2	Septembre 2020 – septembre 2021	Réalisation des tâches 5 à 8 des lots raisin et betterave comprenant évaluation environnementale et étude de marché Succès de l'étape clé du lot raisin : gammes de farines pertinentes ; >5 formulations réalisées et testées ; études toxicologiques adéquates franchises Succès de l'étape clé 2 du lot betterave : 5 formulations réalisées et testées et pertinentes ; études toxicologiques adéquates franchises