

## **Roquette investit dans une start up japonaise innovante de la Food Tech, DAIZ**

*Ce partenariat illustre la volonté continue de Roquette de développer des ingrédients d'origine végétale toujours plus savoureux et plus sains afin de répondre aux attentes des consommateurs du monde entier.*

Le 23 janvier 2023. **Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et pionnier des protéines végétales, annonce son investissement dans DAIZ Inc, une start-up japonaise spécialisée dans la Food Tech. DAIZ a développé une technologie révolutionnaire utilisant la germination des graines de plantes couplée au procédé d'extrusion afin d'améliorer la texture, la saveur et le profil nutritionnel des aliments d'origine végétale. Ce partenariat va permettre à Roquette et à DAIZ de renforcer leurs ambitions de croissance et de répondre à la demande mondiale grandissante en ingrédients d'origine végétale innovants et durables, alliant goût et valeur nutritionnelle de haute qualité.**

Les protéines végétales sont l'une des réponses les plus prometteuses pour contribuer à une alimentation durable offrant des aliments sains et savoureux. Grâce à la technologie exclusive de DAIZ, initialement développée pour le soja et désormais appliquée au pois, Roquette renforce sa position de pionnier de l'innovation végétale et œuvre au développement de solutions disruptives pour mieux répondre aux besoins du marché.

Le partenariat avec DAIZ correspond à l'engagement de Roquette en faveur de l'innovation et à son ambition sur le long terme de créer une gastronomie plus saine grâce à ses solutions végétales. Les mois à venir vont renforcer la collaboration entre les deux entreprises afin de proposer des ingrédients de haute qualité à base de pois texturés qui permettront aux innovateurs culinaires de proposer un large choix d'alternatives à la viande, à la fois délicieuses et saines pour les consommateurs exigeants d'aujourd'hui. Roquette et DAIZ vont également collaborer sur le plan technique pour développer une nouvelle approche de l'extraction sélective des protéines végétales pour les générations futures en s'appuyant sur la germination des graines. Outre les alternatives à la viande, ils exploreront le co-développement d'autres applications telles que les alternatives au poisson ou aux produits laitiers, ainsi que pour d'autres secteurs alimentaires. Le lancement des premiers produits sur le marché est prévu en 2023.

**Pierre Courduroux, Directeur Général de Roquette**, déclare : *"Notre objectif est d'être le meilleur partenaire de nos clients dans le développement de produits savoureux afin d'encourager davantage de consommateurs à profiter plus souvent d'une alimentation d'origine végétale. Cet investissement dans DAIZ reflète notre engagement continu à développer des ingrédients d'origine végétale pour répondre à ces attentes. Cette dernière initiative intervient un an après l'inauguration de la plus grande usine de protéines de pois au monde au Canada et vient compléter notre gamme de protéines végétales NUTRALYS® déjà élargie aux protéines de pois biologiques et de riz. Nous continuons également à construire un ensemble de capacités remarquable pour co-créeer avec nos clients et proposer de nouveaux ingrédients à base de protéines végétales."*

**Tsuyoshi Ide, Président et Directeur représentatif de DAIZ**, ajoute : *"Nous sommes très heureux de nous associer au groupe Roquette, leader mondial dans le domaine des protéines de pois et des ingrédients d'origine végétale pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. La protéine de pois est un ingrédient indispensable pour les alternatives à la viande d'origine végétale qui se développent en Europe et en Amérique du Nord. Grâce à ce partenariat, nous pensons que la*

*technologie de germination de DAIZ (méthode de germination Ochiai JP-5795679) pourra contribuer à l'amélioration des fonctionnalités des protéines de pois sur le marché des alternatives à la viande d'origine végétale et bien au-delà. L'objectif de DAIZ est de développer 'Miracle Meat', la "Viande Miracle", sur le marché des alternatives végétales ; non seulement au Japon mais aussi en Europe et en Amérique du Nord. Nous sommes convaincus que le partenariat avec le groupe Roquette représente un bond en avant significatif."*

**À propos de DAIZ : "Going global with Plant-based Meat" (La viande à base de plantes)**

*DAIZ a été fondée en 2015 par un entrepreneur, M. Ide. DAIZ a développé MIRACLE MEAT, une alternative végétale à la viande dérivée du soja, en utilisant la méthode de germination Ochiai inventée par M. Ochiai, directeur de la technologie de DAIZ, comme technique propriétaire de base pour reproduire la saveur et la texture de la viande à partir de graines de soja germées. Cette méthode unique stimule le métabolisme des graines de soja en appliquant divers facteurs de stress, ce qui fait que les graines de soja germent dans un état qui convient mieux à l'utilisation de la viande d'origine végétale que les graines de soja ordinaires. La viande miracle 'MIRACLE MEAT' produite par cette méthode surpasse les autres alternatives à la viande à base de protéines en termes de goût, d'arôme et de saveur. Elle a déjà été adoptée par plus de 50 entreprises, dont des principales chaînes de hamburgers, supermarchés et restaurants. En ce qui concerne les activités de DAIZ à l'étranger, la société basée à Kumamoto a établi sa filiale à Boston, aux États-Unis, en mai 2021, et a déjà commencé à pénétrer les marchés étrangers en partenariat avec des fabricants japonais de produits alimentaires.*

Découvrez plus d'informations sur DAIZ sur <https://www.daiz.inc/en/>

**A propos de Roquette : "Offrir le meilleur de la nature"**

*Entreprise familiale, Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, un pionnier des protéines végétales et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques. Fondé en 1933, le groupe, actuellement présent dans plus de 100 pays, réalise un chiffre d'affaires de 3,9 milliards d'euros et emploie plus de 8 000 personnes dans le monde.*

*Depuis des décennies, la vie et la nature sont nos sources d'inspiration. Grâce à nos matières premières d'origine naturelle, nous créons une toute nouvelle gastronomie à base de protéines végétales ; nous proposons des solutions pharmaceutiques qui jouent un rôle clé dans les traitements médicaux ; et nous développons des ingrédients innovants pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. Nous nous appliquons à libérer pleinement le potentiel de la nature pour améliorer, soigner et sauver des vies.*

*Portés par une volonté constante d'innovation et une vision à long terme, nous nous engageons à améliorer le bien-être des personnes partout dans le monde. Nous plaçons le développement durable au cœur de nos préoccupations, en veillant à prendre soin des ressources et des territoires. Nous sommes déterminés à créer un avenir meilleur et plus sain pour toutes les générations.*

Pour en savoir davantage sur Roquette, cliquez sur ce [lien](#).

**CONTACTS :**

Roquette Corporate Communications  
[carole.petitjean@roquette.com](mailto:carole.petitjean@roquette.com)

Plant Protein Communication  
Julia Bosman  
[Julia.bosman@roquette.com](mailto:Julia.bosman@roquette.com)

Agence OXYGEN  
[roquette@oxygen-rp.com](mailto:roquette@oxygen-rp.com)  
+33 6 07 28 69 43