



Proposer de véritables alternatives végétales à la protéine animale : c'est ainsi que NxtFood décrit son engagement. Vous pourriez être tentés de penser que d'autres entreprises, récentes ou non, suivent la même voie. C'est vrai, mais Nxtfood a été créée en février 2019 et a déjà développé un produit suffisamment abouti pour être parmi les finalistes du concours Food Creativ ! de quoi revenir sur la genèse et le parcours de cette jeune pousse régionale.

Le Projet

Comme dans tout projet, il y a un créateur ; ici, Thierry Maroye. Conscient des impacts négatifs sur l'environnement de notre mode de vie et notamment de notre alimentation, Thierry Maroye est également convaincu que chacun peut agir pour améliorer progressivement et durablement notre alimentation. Fort de belles expériences professionnelles, notamment dans le développement de concepts de restauration comme Salad&Co, il est missionné par des actionnaires de la filière alimentaire régionale et s'associe les compétences de 4 personnes dont Antoine Derensy pour toute la partie recherche & développement : Nxtfood est née.



La réduction de la consommation de viande apparaît comme un enjeu majeur au plan environnemental (gaz à effet de serre, pollution des eaux, antibiotiques ...) et au plan nutritionnel. Pour autant, la consommation de viande est source de plaisir sensoriel dont beaucoup ont du mal à se passer. L'ambition de Nxtfood est donc **d'imiter la viande en terme organoleptique**

avec un impact environnemental drastiquement réduit car réalisé à base de végétaux.. Pour relever ce défi, la start-up doit formuler un produit et développer le procédé ad-hoc. La technologie de cuisson-extrusion est identifiée rapidement et l'équipementier pressenti met à disposition un pilote pour les premiers essais. Ceux-ci, réalisés dans des **locaux dédiés à l'ISA**, permettent d'établir la faisabilité d'un « steak haché végétal ». **La preuve de concept avancée**, Nxtfood s'installe dans de nouveaux locaux de 1 600 m² sur Villeneuve d'Ascq qu'elle fait mettre aux normes agroalimentaires afin de finaliser son développement et réaliser des préseries. Dès le mois d'août 2019, la jeune entreprise peut ainsi commencer à travailler avec son propre équipement d'extrusion d'une capacité de 30 à 40 kg de produit / h.

Les Produits et les Moyens

Si le **cuseur-extrudeur** est l'équipement phare de l'entreprise, Nxtfood se dote actuellement d'outils de fabrication de charcuteries. En effet, si le steak haché est la cible emblématique d'une alternative végétale avec tous les enjeux de jutosité et d'aromatique associés, de nombreux autres produits peuvent être envisagés. La start-up a également procédé à l'acquisition **d'outils analytiques** (texture, protéines, ...).

Quant aux matières premières, leur choix repose sur le savoir-faire de l'équipe R&D qui s'est de plus imposé un **sourcing français voire local**.



Au-delà des moyens matériels, la force d'une entreprise ce sont **ses moyens humains**. De 5 personnes il y a 18 mois, Nxtfood emploie aujourd'hui 18 collaborateurs dont 7 en R&D. Des recrutements ont également eu lieu pour constituer un service qualité et une équipe industrialisation pour accompagner la montée en puissance de l'entreprise. Nxtfood ne compte pas s'arrêter là : recruter des jeunes en **alternance** pour les faire grandir en même temps que l'entreprise est une volonté affichée de Thierry Maroye lui-même.

L'avenir

Pour une jeune entreprise comme Nxtfood, le champ des possibles est immense : élargir la gamme, garantir le transfert industriel ou encore trouver du foncier supplémentaire. Pour autant, la concurrence est rude et l'entreprise doit continuer à progresser rapidement tout en garantissant la performance environnementale. Ceci nécessite un haut niveau d'implication de chaque salarié que nxtfood souhaite faire reconnaître prochainement avec une certification B CORP.

La capacité d'innovation et le savoir-faire acquis en 18 mois laissent présager un bel avenir à Nxtfood. En tant que Centre de Ressources Technologiques, c'est bien évidemment ce que nous souhaitons mais, surtout c'est le dynamisme et l'envie du personnel rencontré que nous tenons à saluer ici et qui nous amène à penser que ce n'est que le début de l'aventure.

NXTFOOD

51 Rue trémière, Bâtiment 10
59650 Villeneuve d'Ascq

Contact : DERENSY Antoine, Directeur R&D

Email : antoine.derensy@nxtfood.fr

Tél : 06 75 91 49 84

nxtfood.fr