

**Communiqué**

Genève, le 7 septembre 2021

Givaudan lance un nouveau 'Protein Hub' dans son centre d'innovation de Zurich

Ce hub met à disposition des experts et des technologies afin d'accélérer le développement de protéines alternatives

Givaudan étend aujourd'hui son réseau mondial d'innovation en matière de protéines avec un nouveau 'Protein Hub' dans son Centre d'innovation de Zurich (ZIC), installé à Kempththal (Suisse). Le 'Protein Hub' s'appuie sur l'expertise de Givaudan en matière de goût, de texture, de couleurs, de protéines et d'ingrédients, et fournit les experts, les technologies et les équipements nécessaires pour accélérer le développement de protéines alternatives.

« Dans le monde entier, de nombreux consommateurs se tournent, pour des raisons de santé et d'éthique, vers des produits à base de plantes et d'autres alternatives, a déclaré Louie D'Amico, Président Goût et Bien-être. Le 'Protein Hub' rassemble des clients, des start-up, des universitaires, des chefs cuisiniers et d'autres partenaires, pour co-créeer des expériences protéiniques qui non seulement ont bon goût, mais sont aussi bonnes pour le corps, l'esprit et la planète. »

Equipé d'une cuisine de développement dernier cri et d'une usine-pilote comprenant une nouvelle machine d'extrusion à humidité élevée, le 'Protein Hub' fait partie intégrante du réseau mondial d'innovation de Givaudan en matière de protéines. Les clients peuvent venir au 'Protein Hub' pour travailler sur tout type d'application et tous les aspects du processus de développement produits, depuis l'idéation initiale et la connaissance des consommateurs, jusqu'aux séances de prototypage pratiques – tout cela dans l'optique d'une commercialisation rapide des produits.

Fabio Campanile, Directeur Science et Technologie de Goût et Bien-être, a commenté : « La création d'excellentes alternatives à la viande, au poisson ou aux produits laitiers à base de plantes ou produits fermentés – s'accompagne de défis spécifiques nécessitant une approche globale. Nous sommes conscients qu'aucune entreprise ne peut faire cela seule. Nous devons travailler ensemble pour relever les défis, accélérer l'innovation et créer l'avenir de l'alimentation. Le 'Protein Hub' offre l'environnement idéal pour y parvenir ».

L'ouverture du 'Protein Hub' du ZIC fait suite au lancement, en avril 2021, du '[Protein Innovation Centre](#)' de Givaudan à Singapour.

Le marché mondial des protéines végétales représente aujourd'hui USD 4,3 milliards¹ et devrait atteindre USD 290 milliards² d'ici 2035.

¹ « [Plant-based Meat Market by Source, Product, Type, Process and Region – Global Forecast to 2025](#) », MarketsandMarkets.

² « [Food for Thought: The Protein Transformation](#) », blue horizon.





Genève, le 7 septembre 2021

À propos de Givaudan

Givaudan est le leader mondial de la création de parfums et d'arômes. Riche d'une tradition de plus de 250 ans, la Société possède une longue expérience de l'innovation en matière de saveurs et de senteurs. D'une boisson favorite à votre repas quotidien, des parfums de prestige aux cosmétiques et aux produits de lessive, ses créations suscitent des émotions et ravissent des millions de consommateurs, partout dans le monde. La Société est déterminée à générer une croissance à long terme guidée par sa raison d'être, tout en ouvrant la voie pour contribuer à des vies plus heureuses et plus saines, avec l'amour de la nature. Durant l'exercice 2020, la Société a employé près de 16 000 personnes dans le monde et généré un chiffre d'affaires de CHF 6,3 milliards et un flux de trésorerie disponible de 12,8 % du chiffre d'affaires. Imaginons-le ensemble. www.givaudan.com.

À propos de Givaudan Goût et Bien-être

Nourrie par l'innovation et la créativité, Givaudan Goût et Bien-être a pour ambition de façonner l'avenir de l'alimentation en devenant le partenaire de co-crédation de choix pour ses clients. Fort de sa position de leader mondial dans le domaine des arômes et des goûts, la Société crée des expériences alimentaires saines et sources de bien-être pour le corps, l'esprit et la planète. Grâce à un portefeuille étendu de solutions d'arômes, de goûts, d'ingrédients fonctionnels et nutritionnels, ainsi qu'à une connaissance approfondie de l'écosystème alimentaire, Givaudan collabore avec passion avec ses clients et ses partenaires pour produire des innovations révolutionnaires dans le domaine de l'alimentation et des boissons. Imaginons ensemble l'avenir de l'alimentation. Pour en savoir plus : www.givaudan.com/taste-wellbeing.

Pour tout complément d'information, veuillez contacter

Pierre Benaich, Relations Médias et Investisseurs de Givaudan

T +41 22 780 9053

E pierre.benaich@givaudan.com

Kathleen Maksymec, Communications Goût et Bien-être

T +41 79 211 8337

E kathleen.maksymec@givaudan.com