

# PROCESS

A L I M E N T A I R



Lu craque pour les biscuits apéritifs

## R & D

# Food Development s'agrandit

La société spécialisée dans l'innovation et la R & D s'équipe d'un laboratoire culinaire.

Implantée depuis 2006 sur le centre de la Géraudière de l'Inra de Nantes, la société Food Development créée en 2004 par Vincent Lafaye a noué des liens étroits avec les chercheurs du centre jouant un rôle privilégié dans le transfert de technologies. Un rôle

chamnière illustré, par exemple, par le projet Aneca (anesthésie des canards) à partir d'un brevet Inra.

Fortie d'un chiffre d'affaires de 350 ke (+45 %), la société de conseil en innovation et de R & D agroalimentaire franchit un cap en emménageant

dans de nouveaux locaux de 200 m<sup>2</sup>, toujours sur le même site. Food Development bénéficie désormais d'une salle de formation et d'un laboratoire culinaire de 100 m<sup>2</sup>. « Cela nous offre une plus grande souplesse pour mener des projets de développement de produit en toute autonomie et confidentialité », souligne Vincent Lafaye. Pour les phases pilote, la société peut s'appuyer sur des halles de technologie telle celle d'Oniris (ex-Enitiaa) toute proche. L'équipe de six salariés compte dans ses rangs Hubert Lacomère, un cuisinier professionnel expérimenté. « Cette "aventure novatrice" nous permet de proposer des compétences et des services variés autour de notre maître mot « booster d'innovation » : produits, process, emballage, nutrition, concepts et production en restauration, recherche », détaille Vincent Lafaye. Ce travail est complété par des partenariats sur des compétences globales ; design, éco-conception, diététique, métiers de bouche, marketing... »



L'équipe de Food Development dans le nouveau laboratoire culinaire.

FOOD DEVELOPMENT

INGRÉDIENTS