

N Bread

Milite pour un monde alimentaire gourmand, sain,
créatif, écoresponsable, dont nous tous soyons fiers

Olivier Paurd

nBread une jeune Start-up

S.A.S Créée en 2015 et implantée au sein de l'incubateur Food Val de Loire à Contres (41)

Métiers

Conception et le transfert d'innovations

Domaines d'application

Agri – Agroalimentaire – Nutrition – Galénique - Plastique



Qui sommes nous ? L'équipe et nos valeurs communes

DE L'HUMAIN



Olivier Paurd
Président



Amandine Di Stefano
Technicienne de laboratoire



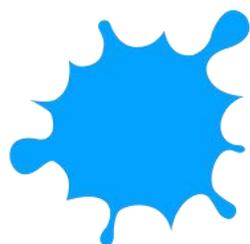
Laure Villacèque
Responsable R&D



Manon Chemin
Responsable R&D

ET

DES VALEURS



Créativité



Management agile



Co-Développement
avec nos clients



Valeurs sociétales

Phases de développement

2015 - 2020 : Procédé Nbread

Conception développement transfert d'un procédé de production de « mousses solides » à destination des industriels et des consommateurs.

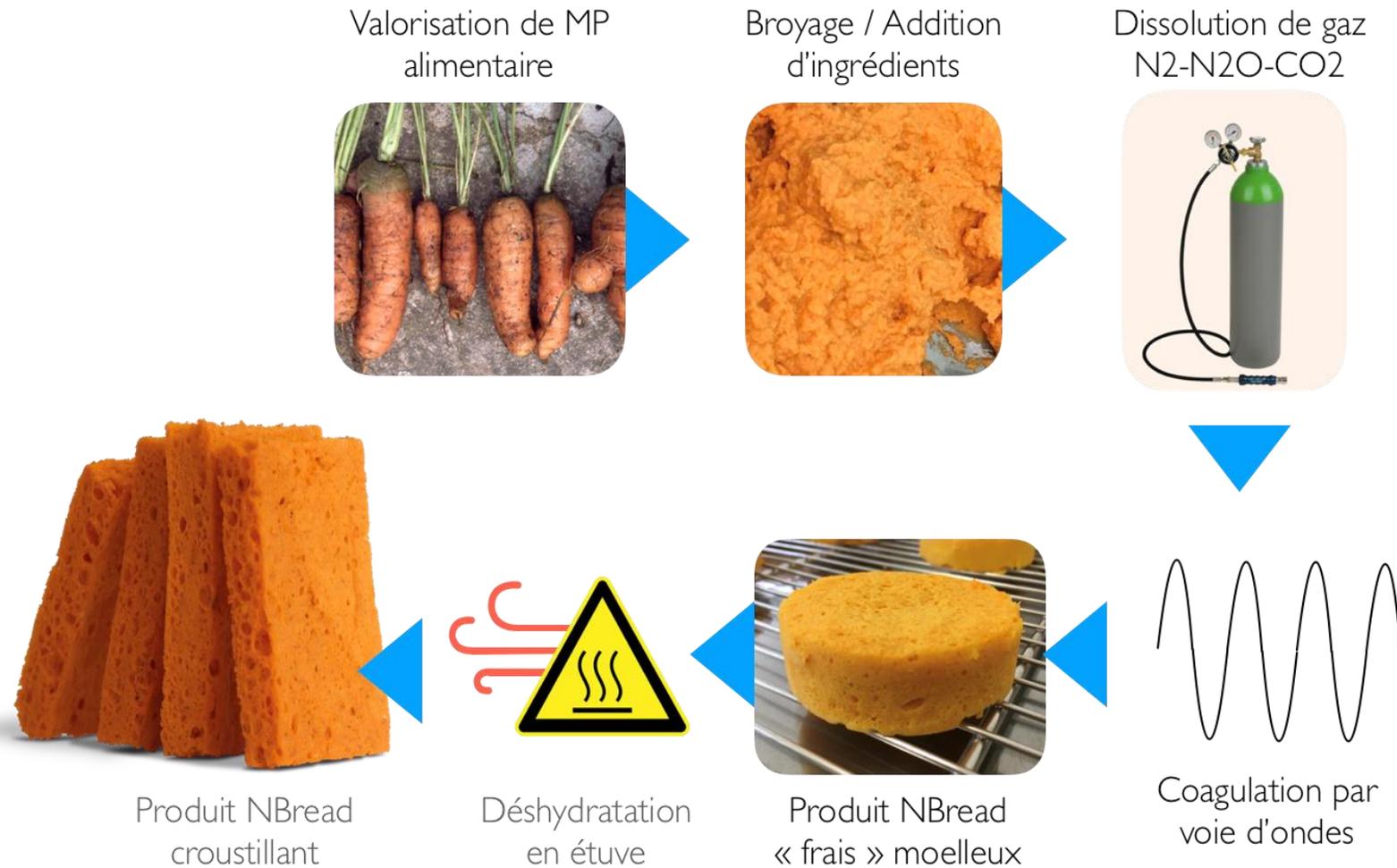
2019 - 2022 : Application du Procédé Nbread

Etude - recherche fondamentale et développement de bioplastiques issus des coproduits.

2020 - 2025 : Nouveau procédé « Arrière Champs »

L'accompagnement des filières maraichères locales sur l'exploitation des matières premières valorisables.

Le Procédé NBread



Le projet Backfields et NBread

La production de valeur se situe à plusieurs niveaux de la chaîne/filière :

Valeur économique :

Valorisation de certaines matières mal-non exploitées

Valeur sociétale :

Réduire les pertes

Mise en place de canaux de distribution court

Valeur sociale :

Développer les compétences

Maintenir/Créer des emplois

Valeur sociologique :

L'apprentissage de nouvelles pratiques de tri

Attention – fierté – respect de son environnement

Valorisation de MP
alimentaire



Le Procédé appliqué aux bioplastiques

La production de valeur se situe en fin de filière

Valeur économique :

Valorisation de certaines matières mal-non exploitées

Valeur sociétale :

Réduire les pertes

Mise en place de canaux de distribution adaptés

Valeur sociale :

développer les compétences

Maintenir/créer des emplois

Valeur sociologique :

L'apprentissage de nouvelles pratiques de tri

Attention – fierté – respect de son environnement



NBread Créateur de valeurs

Les Brevets et le savoir faire

Aujourd'hui

- 4 brevets déposés en cours de délivrance
- 5 années de Recherches – Développement - Industrialisation pour passer du TRL 3 au TRL 8 pour le procédé Nbread
- 3 ans pour Analyser – Modéliser - Concevoir les nouvelles applications et consolider notre savoir faire en TRL 1 et 2

Demain

- 3 brevets en préparation
- 2 ans de Recherches pour Identifier - Tester de nouvelles technologies
- Production et déploiement industriel passage du TRL 8 au TRL 9

Nos programmes de recherche

2017-2018 : FRANCEAGRIMER

Utilisation et application des protéines végétales au procédé NBread

2018-2019 : BPI ET RÉGION

Protéines animales alternatives appliquées au procédé NBread

2019-2022 : INRAE ET ANRT

Thèse CIFRE Caractérisation des émulsions projet MACOMO

2020-2021 : BPI

Etudes de valorisation des Matières Premières en écart de tri aux champs



Nos ressources scientifiques



NBread

Vous remercie pour votre attention