



**les Collectionneurs®**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 17 octobre 2018

**InVivo Food&Tech et les Collectionneurs unissent leurs savoir-faire au service de l'innovation alimentaire et de l'excellence gastronomique.**

**Avec son Renault Master Z.E., La Plucherie by InVivo livre ses pousses végétales sur-mesure à 4 restaurants parisiens : LE 39V, Le Ducasse sur Seine, Nomicos et Spoon**



De gauche à droite : Xavier Alberti, Frédéric Vardon, Jean-Louis Nomicos et Yves Christol. Ce jour au 39V.

**Approvisionner des chefs avec des pousses encore vivantes ou cueillies du jour, non traitées et hyperlocales, qui plus est aux saveurs exceptionnelles, ... tout cela via un véhicule propre. C'est le défi commun relevé par La Plucherie d'InVivo Food&Tech et les Collectionneurs.**

#### **La haute joaillerie culinaire plébiscitée par les chefs**

Si les micro-pousses sont réputées pour leurs vertus nutritionnelles et leur rapidité de pousse, l'atout essentiel pour les experts culinaires est le goût. Pouvant contenir de 20 à 600 % de concentré de saveurs et de nutriments en plus que la plante mature, les pluches (sommités florales des plantes) permettent aux chefs de proposer des expériences gustatives exceptionnelles.

Une production qui a su séduire les chefs Francis Fauvel - Le Ducasse sur Seine, Jean-Louis Nomicos - Nomicos, Robin Sanchez - Spoon et Frédéric Vardon - LE 39V. Ces ambassadeurs de la cuisine française, porteurs du savoir-faire historique autant que de la modernité du goût, réalisent avec brio la rencontre des saveurs et des cultures entre tradition et innovation.

La disponibilité a également été un argument de taille car la culture de ces pousses, en climat contrôlé, permet de cultiver en quantité et en qualité des herbes aromatiques, micro pousses et fleurs comestibles rares.

« Notre responsabilité, en tant que communauté de restaurateurs, d'hôteliers et de voyageurs est de comprendre et d'anticiper les évolutions et défis du voyage et de la cuisine. L'un d'eux est naturellement de dessiner la cuisine de demain qui permettra de nourrir sainement et durablement des milliards d'humains. Pour ce faire, nous avons le devoir d'observer, de chercher, de tenter et d'apprendre et c'est justement ce que nous faisons ici : nous positionner comme les observateurs avancés pour chercher en France des solutions à l'alimentation de demain. Ces solutions se trouvent dans l'agro-écologie, dans le retour à la terre, comme nous le faisons d'ores et déjà dans la totalité des restaurants qui font partie de notre communauté, en développant des potagers quand cela est possible, en sélectionnant des petits producteurs locaux, passionnés de leurs terroirs et qui l'exploitent avec bienveillance. Les solutions se trouvent également dans l'agro-technologie et dans la maîtrise de processus qui garantissent des produits sains et économes en ressources terrestres. Il nous appartient de dessiner ces solutions, d'allier les modèles, pour permettre de continuer à proposer une cuisine de qualité, responsable dans le respect de nos fondamentaux et de nos valeurs. » indique Xavier Alberti, P-DG les Collectionneurs.

### Des micro-pousses issues d'une agriculture éco-responsable

Avec ce partenariat, InVivo Food&Tech, le laboratoire d'innovations alimentaires d'InVivo (premier groupe coopératif agricole) joue pleinement son rôle de défricheur des nouvelles méthodes de culture et de nouveaux usages de consommation. Son objectif est d'identifier les innovations qui auront du sens pour l'agriculture de demain et participeront au développement d'une meilleure alimentation pour les générations futures.

Dans ce domaine, l'agriculture « indoor » apparaît comme un mode de culture optimal car ce système offre une parfaite maîtrise des paramètres de culture - température, lumière, alimentation racinaire et hygrométrie - tout en délivrant une production éco-responsable, utilisant la juste dose d'eau et de nutriments en circuit fermé (sans pesticide). Tout cela avec une empreinte carbone proche de zéro, grâce au circuit court et à l'absorption par les plantes du CO<sup>2</sup> présent dans leur environnement.

La Plucherie by InVivo cultive ses micro-pousses en climat contrôlé, notamment en utilisant la technique de l'ultraponie, le must de l'hydroponie, développée par la startup montpelliéraine Vegz. Une brume sèche, constituée d'eau et de solutions nutritives, brumise et nourrit les racines charnues des plantes, permettant une consommation minimale d'eau (jusqu'à 90 % d'économie par rapport à une culture en plein champ) et de nutriments (jusqu'à 70 % d'économie).

« Nous sommes extrêmement heureux et fiers de lancer cette activité avec ces grands chefs parisiens. Cela nous permet de débiter avec la demande la plus complexe : des plantes extraordinaires pour satisfaire une haute exigence culinaire, cultivées avec des technologies frugales en énergie et en eau. Tout ceci demande des développements longs. Mais c'est ainsi que nous serons capables de proposer demain des solutions maîtrisées pour installer des productions alimentaires efficaces dans toutes les grandes métropoles. » déclare Yves Christol, directeur général d'InVivo Food&Tech.

### Un Grow Truck 100 % électrique



Pour aller jusqu'au bout de l'idée, l'équipe porteuse du projet a imaginé le dernier maillon de cette agriculture urbaine de proximité : un véhicule de livraison propre, zéro émission, qui transformerait le temps de logistique en temps de pousse des plantes, et optimiserait leur conservation en les gardant en vie avec leurs racines en limitant les besoins de la chaîne du froid.

C'est ainsi qu'a été imaginé et conçu le Grow Truck - « camion de culture » : un Master Z.E. 100 % électrique développé par Renault en partenariat avec les équipes de La Plucherie by InVivo et Hedimag, carrossier spécialiste des food truck. Décoré aux couleurs des Collectionneurs, il est le véhicule de ce nouveau savoir-faire, le maillon visible de cette agriculture.

« Tous les experts en médecine et nutrition s'accordent pour nous inciter à manger selon un mode plus « flexitarien » : avec plus de protéines végétales et plus de fibres. Conjugué au fait que nous serons 7 milliards d'urbains d'ici quelques années sur la planète. Il faut donc trouver des solutions pour produire tout au long de l'année des quantités et une variété plus large de légumes et de fruits. L'agriculture urbaine en climat contrôlé est clairement une des solutions avec de multiples avantages. Il nous faut donc apprendre à maîtriser ces technologies et à adapter nos installations. Ce partenariat est un premier pas pour mieux appréhender les techniques d'agriculture urbaine, améliorer la qualité nutritionnelle et réduire l'empreinte écologique des cultures. C'est un complément indispensable à l'agriculture traditionnelle pour les années à venir. » conclue Yves Christol, directeur général d'InVivo Food&Tech.

#### **Petit lexique d'agriculture indoor :**

**Hydroponie** : technique de production hors-sol ; les racines des plantes cultivées sont directement alimentées en eau et nutriments, soit dans un flux liquide soit en brumisation.

**Micro pousses** : presque tous les végétaux comestibles (céréales, légumes, aromates, ...) peuvent être récoltés à l'état de micro pousses, c'est-à-dire dans leurs premiers jours de développement (4 à 15 jours).

**Pluches** : sommités florales des plantes, la partie la plus riche en saveurs fortement recherchée par les chefs.

#### **Végétaux cultivables en climat contrôlé :**

- Micro pousses : basilic, roquette, radis pourpre, tournesol, fenugrec...

- Herbes aromatiques : moutarde, shiso, absinthe, basilic réglisse, feuille de capucine...

- Fleurs comestibles : capucine, bourrache, soucis, fleur de moutarde, tagète...

- Légumes feuilles : chou chinois, pak choï, feuilles de bourrache, épinard...

#### **À propos d'InVivo**

Premier groupe coopératif agricole français, le groupe InVivo réunit 206 coopératives, qui rassemblent près de 300 000 agriculteurs.

InVivo regroupe trois pôles d'activités - Bioline by InVivo (agriculture), InVivo Retail (jardinerie et distribution alimentaire) et InVivo Wine (vin) – et deux entités transverses dédiées à l'innovation - InVivo Food&Tech et InVivo Digital Factory.

Son chiffre d'affaires 2016-2017 s'élève à 5,5 milliards d'euros.

Pour en savoir plus : [invivo-group.com](http://invivo-group.com) - [@InVivoGroup](https://www.instagram.com/InVivoGroup)

#### **À propos des Collectionneurs**

Les Collectionneurs rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs, qui ont le goût des voyages. La curiosité, l'exigence et la générosité sont les valeurs partagées qui fondent la communauté. En 2018, 585 adresses de restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées par les Collectionneurs. Pour échanger, découvrir et proposer de nouvelles adresses, les Collectionneurs se retrouvent sur [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com).

#### **Contacts presse :**

Groupe InVivo - Charlotte de Lattre

M : 06 01 06 12 74

[cdelattre@invivo-group.com](mailto:cdelattre@invivo-group.com)

les Collectionneurs - Elsa Bergamo

M : 06 59 22 12 23

[ebergamo@lescollectionneurs.com](mailto:ebergamo@lescollectionneurs.com)