



# C&DAC

Conseil et Développement Agro-Culinaire



# Présentation de la société



**C&DAC**  
Conseil et Développement Agro-Culinaire

## Activités

C&DAC est une société qui met au point, fabrique et commercialise des ingrédients alimentaires à base de **protéines végétales locales** afin de permettre aux entreprises agroalimentaires de mettre sur le marché des produits végétaux sains, durables et clean label

## Offres

- Accompagnements R&D à la mise au point de nouveaux produits alimentaires
- Formulations « clés en main »
- Farines brutes de légumineuses
- Farines de légumineuses fermentées

## Contexte sur les légumineuses

- Intérêts nutritionnels, technologiques et agronomiques





**+24% CA**  
pour les produits végétaux  
en 2018

**+40% CA**  
pour les protéines végétales  
depuis 2018

**Marché des substituts  
végétaux : x5 d'ici  
2030**

## SOLUTIONS EXISTANTES

### CÉRÉALES



Blé



Avoine

### LÉGUMINEUSES



Soja



Pois



Allergènes, perturbateurs endocriniens, goût  
végétal, protéines, approvisionnement...

## SOLUTION C&DAC



### PROJET PULS'EAT : INGRÉDIENT À BASE DE FÉVEROLE FERMENTÉE

Sans notes vertes ni astringence

Teneurs en facteurs antinutritionnels réduites



# Étapes du projet Puls'Eat

---

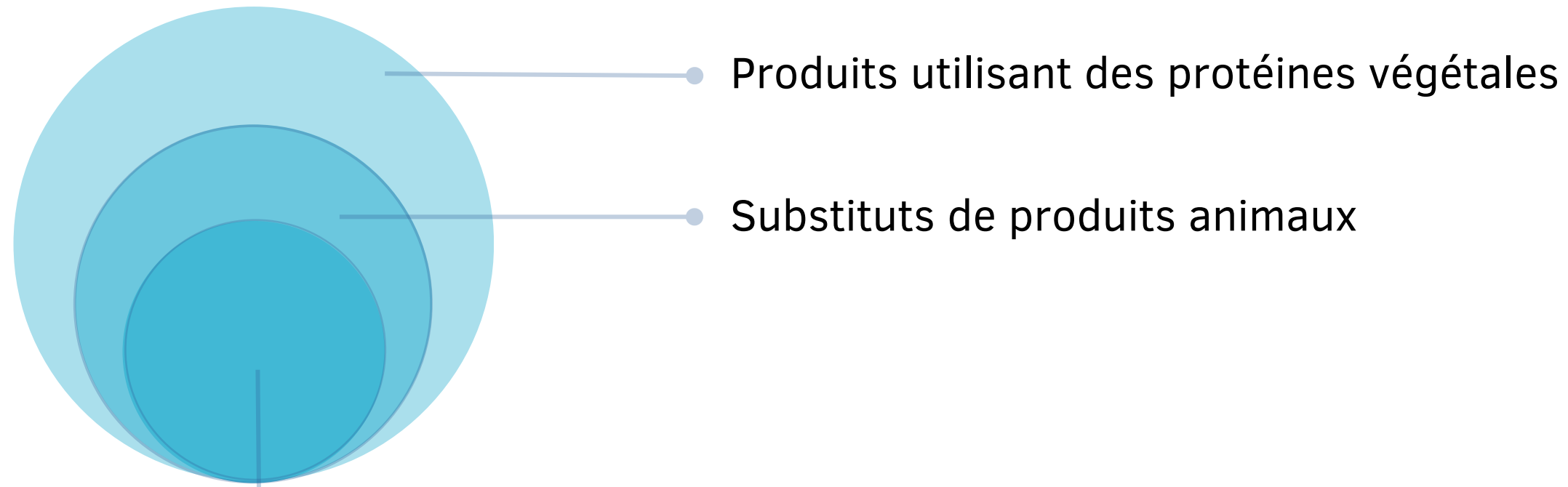
Transposer industriellement le procédé  
Mettre sur le marché les ingrédients à base de féverole fermentée

## Ambition de C&DAC

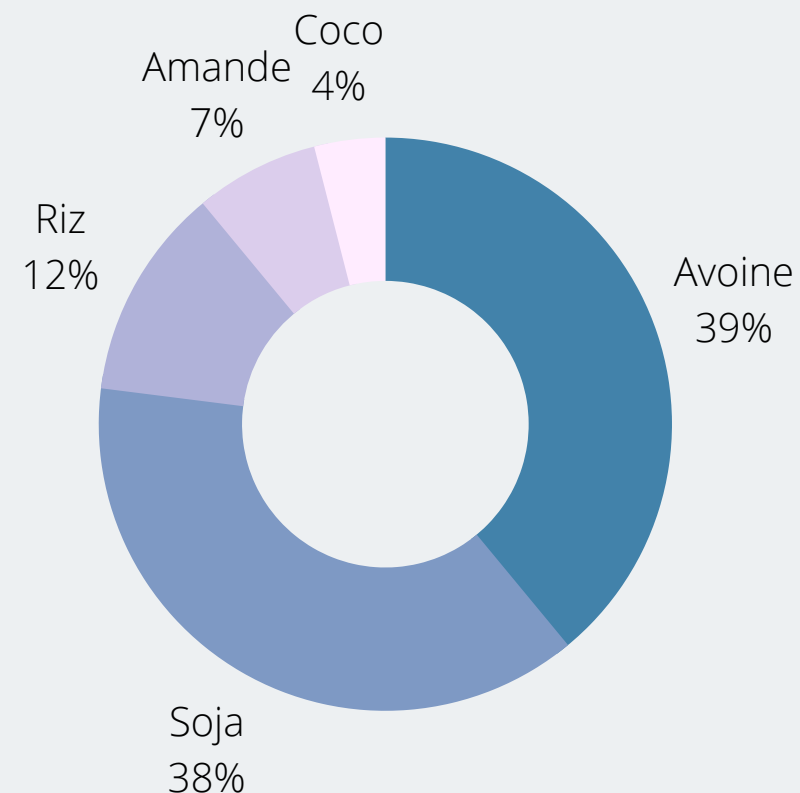
**ÊTRE LE LEADER NATIONAL ET EUROPÉEN DES  
INGRÉDIENTS À BASE DE LÉGumineuses FERMENTÉES À  
HORIZON 2030**



# Marchés et perspectives commerciales

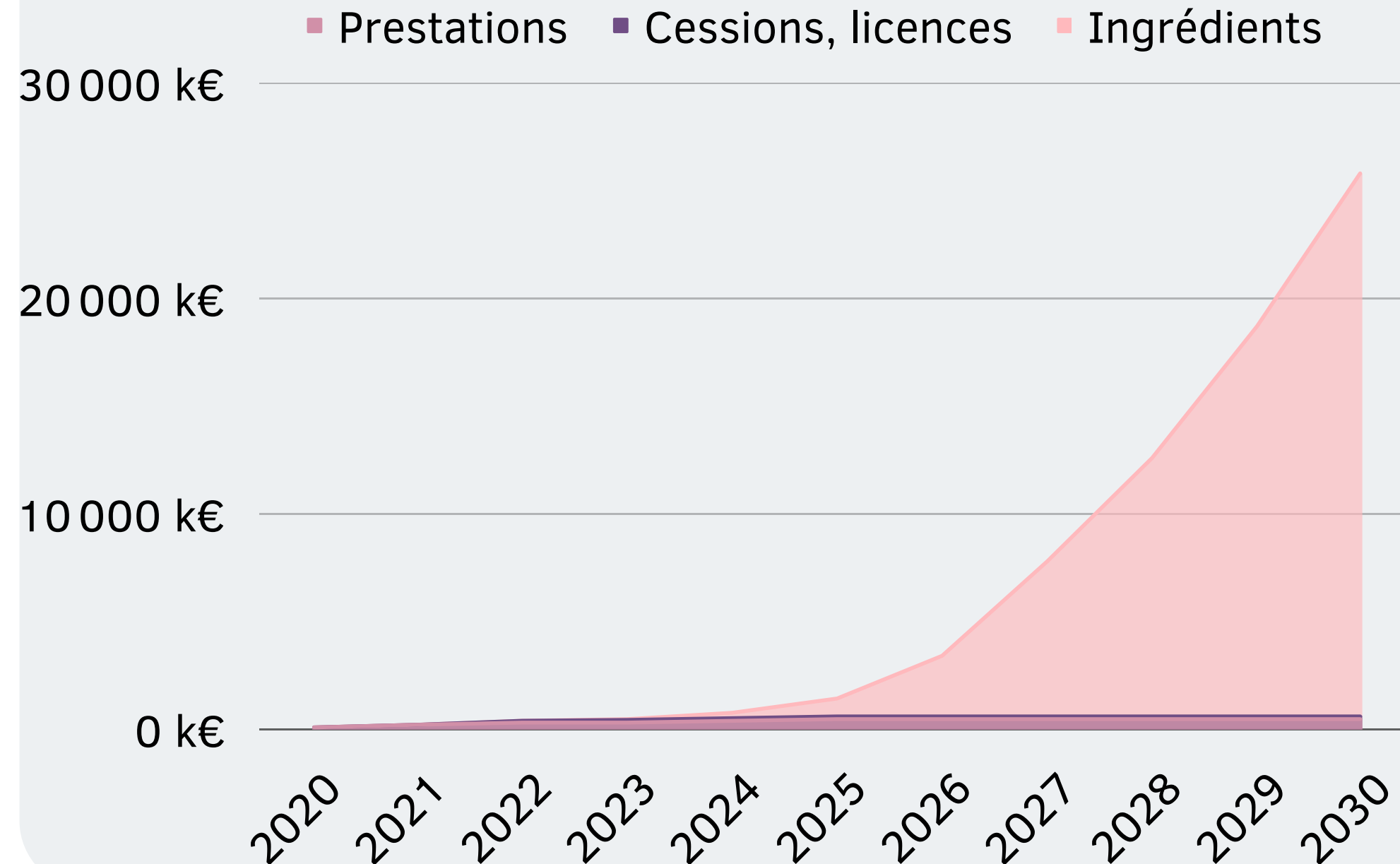


## Substituts de lait et de produits laitiers



# Prévisions à horizon 2030

## Chiffre d'affaires prévisionnel



## Perspectives d'embauches



2024 : +7

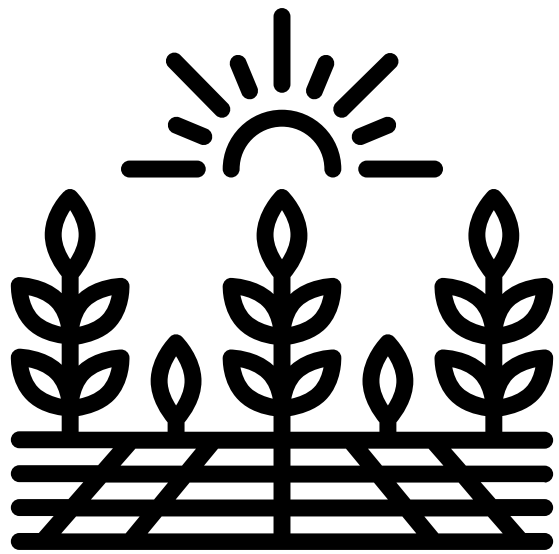


2026 : +30

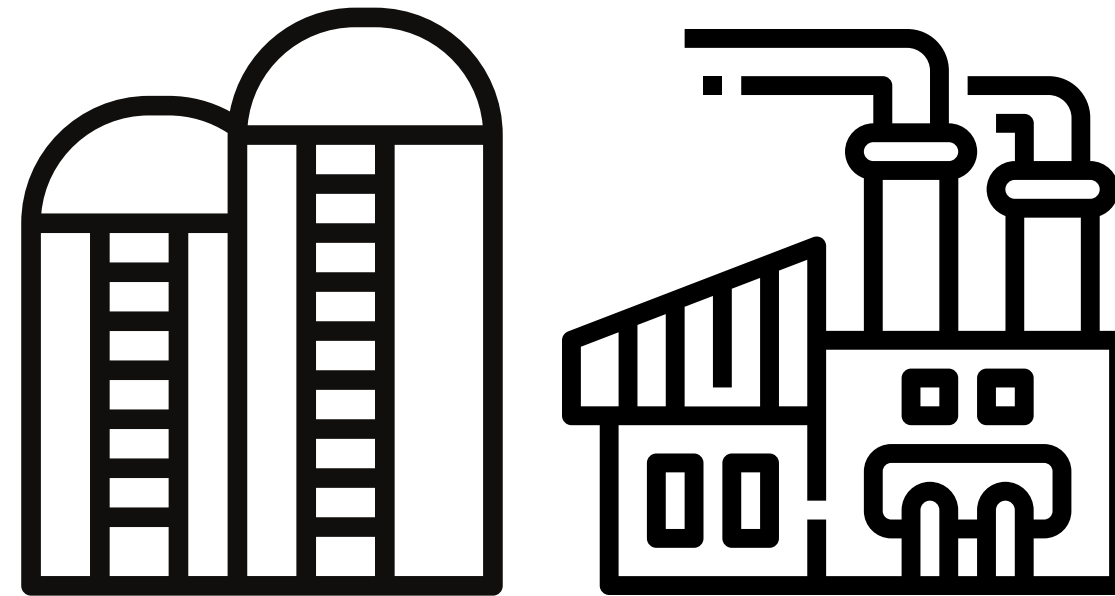


2030 : +50

# Retombées environnementales et sociétales



- Réduction des engrais
- Réduction des GES
- Diversification des cultures
- Structuration des sols
- Biodiversité



- Process moins énergivore
- Réduction des GES
- Réduction de l'impact environnemental (vs. protéines animales)
- Autonomie protéique



- Attentes des consommateurs
- Bénéfice santé
- Équilibre nutritionnel





MERCI DE VOTRE ATTENTION

Contact :  
Élise BOURCIER  
[elise.bourcier@cetdac.com](mailto:elise.bourcier@cetdac.com)  
03.72.74.40.28

