

Communiqué de presse  
24 janvier 2020



### Amaltup remporte le prix spécial Parcs du concours national « Innover à la campagne »



La Fédération des Parcs naturels régionaux a décerné ce vendredi 24 janvier le Prix spécial des Parcs du concours national « Innover à la campagne » à l'entreprise AMALTUP, implantée au sein du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine. Ce prix vient reconnaître la dynamique innovante de cette jeune entreprise tourangelle et son engagement auprès de la filière caprine pour répondre aux consommateurs en attente d'une alimentation saine et durable.

La Fédération des Parc naturels régionaux de France est partenaire de la seconde édition de ce concours national « Innover à la campagne » initié par le groupe de presse Milan/Bayard et la société Better Life Factory [www.innoveralacampagne.fr](http://www.innoveralacampagne.fr). Ce concours met en lumière des entrepreneurs dynamiques qui revitalisent les territoires ruraux.

L'innovation n'est pas que l'apanage des grandes villes ! De septembre à novembre 2019, plusieurs centaines de candidatures ont été reçues. Parmi elles, 42 entreprises sont installées dans un territoire de Parc et **7 ont été nominées pour concourir au Prix spécial Parc, attribué ce vendredi 24 janvier au lauréat Amaltup.**

**Amaltup** est une jeune entreprise créée depuis 2 ans sur le territoire du Parc Loire-Anjou-Touraine par Sébastien DUBOC, ingénieur en agriculture qui, après une aventure d'éleveur-fromager, a eu envie de donner plus de sens à sa passion pour la filière caprine. Le choix de son implantation dans le village tourangeau de **Parçay-sur-Vienne** est stratégique, au cœur du bassin caprin et de la 1ère zone AOP fromage de chèvre de France Sainte Maure de Touraine.

Face à une filière peinant à se diversifier, malgré les propriétés gustatives et nutritionnelles du lait de chèvre, Amaltup innove en développant **plusieurs gammes de produits pour transformer les excédents saisonniers de la filière bio** : barres de céréales énergétiques, tartinades aux légumes et chèvre frais pour l'apéritif et confitures de lait pour les gourmands. Réalisant l'incroyable gaspillage du "petit lait", à forte valeur nutritionnelle, la PME a également créé deux boissons valorisant ce coproduit, aux parfums cerise-fleur de sureau et citron-menthe. Depuis 2 ans, Sébastien DUBOC propose ses produits au niveau national, dans les réseaux de proximité (crèmeries/fromageries, épicerie fines, boutiques de terroir), les magasins bio et en vente directe sur [www.amaltup.com](http://www.amaltup.com)

Le prix spécial Parc vient ainsi reconnaître le dynamisme de ce jeune dirigeant et sa démarche innovante répondant aux attentes des consommateurs pour une alimentation saine et des produits locaux. Il distingue également **son engagement auprès des éleveurs caprins pour favoriser leur transition vers le Bio et une économie vertueuse, soucieuse de lutter contre le gaspillage des ressources.**

Souhaitons que cet éclairage national vienne conforter le développement prometteur de cette jeune PME qui s'inscrit pleinement dans les valeurs portées par le Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine.