



מגזין גלובס

י"ג בתשרי תשפ"א | 1.10.2020



תוצרת-הארצנישן

החקלאות המקומית לא מתה, היא נכנסה למעבדה: כך הפכה ישראל לאחת המובילות העולמיות בתחום החדשנות במזון ובחקלאות • פרויקט חג ירוק ומלבב



הורה כרוב והורה לייזר (12)

כך החזיר ההייטק עטרה ליושנה, והפך את **החקלאות** לדבר החם הבא | שלומית לן ושני אשכנזי

שדה החקלומות

בזמן **שהחקלאות** המסורתית בישראל הולכת וגוועת, החדשנות המקומית ממציאה אותה מחדש באמצעות סטארטאפיסטים והייטקיסטים שלוקחים אותה אל המאה ה־21 • הכירו 11 חברות מסקרנות מהתחום, שמשנות לחלוטין את המזון שתאכלו, ואת הדרך שבה מגדלים אותו

שלומית לן ושני אשכנזי
צילומים: איל יצהר

ומותירה את הבמה בתחום הזה למדינות אחרות, חלקן כאלה שפעם נזקקו לסיוע חלקי מאיתנו.

ובכל זאת, ייתכן שהפרידה מהאתוס הלאומי הייתה מוקדמת מדי. בשנים האחרונות התפתחה כאן מתחת לרדאר מובילות מסוג שונה: חדשנות טכנולוגית חקלאית. דוח של אג פאנדר (AgFunder), חברת המידע המובילה בעולם בתחום הפיתוחים החדשניים **בחקלאות** ובמזון, מנה השנה את ישראל בין חמש המדינות המובילות בעולם ביזמות חדשנות ופריצות דרך בתחום.

האקוסיסטם הישראלי מכיל כ־800 חברות בתחום. כחצי מהן מסווגות כחדשניות בתחום **החקלאות**, והחצי השני עוסק בחדשנות בתחום המזון. השם הכולל שמאחד את שתי הקטגוריות יחד הוא אגר־פודטק. אגב, היום ממילא התחומים הללו קרובים מתמיד, ומקובל לדבר על הרצף שבין "החוה למזלג", כלומר **מהחקלאות** ועד לתחליפי הבשר, הביצים והחלב. סטארט־אפים ישראליים בתחום הזה צדים את עינם של המשקיעים – מאנג'לים, דרך קרנות השקעה ייעודיות **לחקלאות** ועד קרנות פריבט אקוויטי.

היום הזה התחולל ממש בשנים האחרונות. עד לפני שנים ספורות, השחקנים בתחום היו מעטים מאוד. אבל בשלוש־ארבע שנים האחרונות התמונה השתנתה: נוסדו קרנות חדשות, וגופי השקעה פיתחו התמחויות בתחום. בשדה הפודטק – חדשנות במזון – שתי חברות המזון הגדולות שטראוס ותנובה שותפות בחממות (שטראוס שותפה ב"דה קיטשן", ותנובה שותפה יחד עם טמפו ב"ספארקס")

האם ישראל בדרך להיות מעצמת טכנולוגיה בתחומי המזון **והחקלאות**? לפי צחי שנרד, סמנכ"ל

אין הרבה דברים שמאחדים את הציבור הישראלי, כמו לראות חקלאים שנאלצים להשמיד את התוצרת החקלאית שלהם. טונות של גידולים שהושמדו בחודשים האחרונים בשל משבר הקורונה, נגעו עד מאוד ללבם של רוב הישראלים, שמתקשים למצוא בימים אלה הרבה דברים שהם יכולים להסכים עליהם. כל פוסט שהעלה חקלאי במצוקה זכה לשיתופים רבים, וההתארגנויות לקניית תוצרת מהמגרל ישירות לצרכן הפכו לדבר שבשגרה.

זה קורה לא רק בגלל שכואב לנו לראות בזכו משווע שכזה – עשרות אלפי טונות של תוצרת חקלאית מושמדים בכל שנה, כאשר 33% מהיקף ייצור המזון המקומי נזרק לאשפה – אלא כנראה גם בגלל הקושי לחזות במפלתו של הענף שהיה אחד מסמלי הגאווה הישראלים, ובמידה רבה גם אחד האתוסים החזקים ביותר שעל בסיסם הוקמה המדינה. בשנים האחרונות הפכה **החקלאות** לענף חבול ומצומק – והקורונה רק החריפה עוד יותר את מצבו.

"הרשתות רוצות לקנות מחו"ל ולשלם קצת יותר, העיקר לא להיות תלויות בחקלאי", סיפר לפני כמה חודשים נועם אמיר ממושב דקל לדרור פויר בכתבה שפורסמה במוסף זה ובה תואר כיצד נאלץ אמיר להשמיד טונות רבות של יבול "חקלאים זה משהו שקל להתעסק איתו. חברת שימורים או משקאות, לדוגמה, יכולה להחזיר למדפים ולשמור, אבל אצלנו זה נרקב. אתה מייצר במשך חודשים, ויש לך שבוע אחד לקטוף. ברור שאתה לחיץ".

הלב יוצא אל אמיר ואל מגדלים אחרים כמותו, אבל כוחות השוק חזקים יותר, ובמידה רבה השלמנו עם המחשבה שישראל עוסקת פחות ופחות **בחקלאות**.





כך בחרנו

בגיליון זה שיבצנו את סיפוריהם של 11 סטארט-אפים בתחום האגרו-פודטק. כמובן שקשה מאוד לבחור מתוך 800 החברות הפועלות בשדה הזה, ובאופן טבעי רשימה כה מצומצמת לא מתיימרת לייצג את כלל הפעילות של הענף.

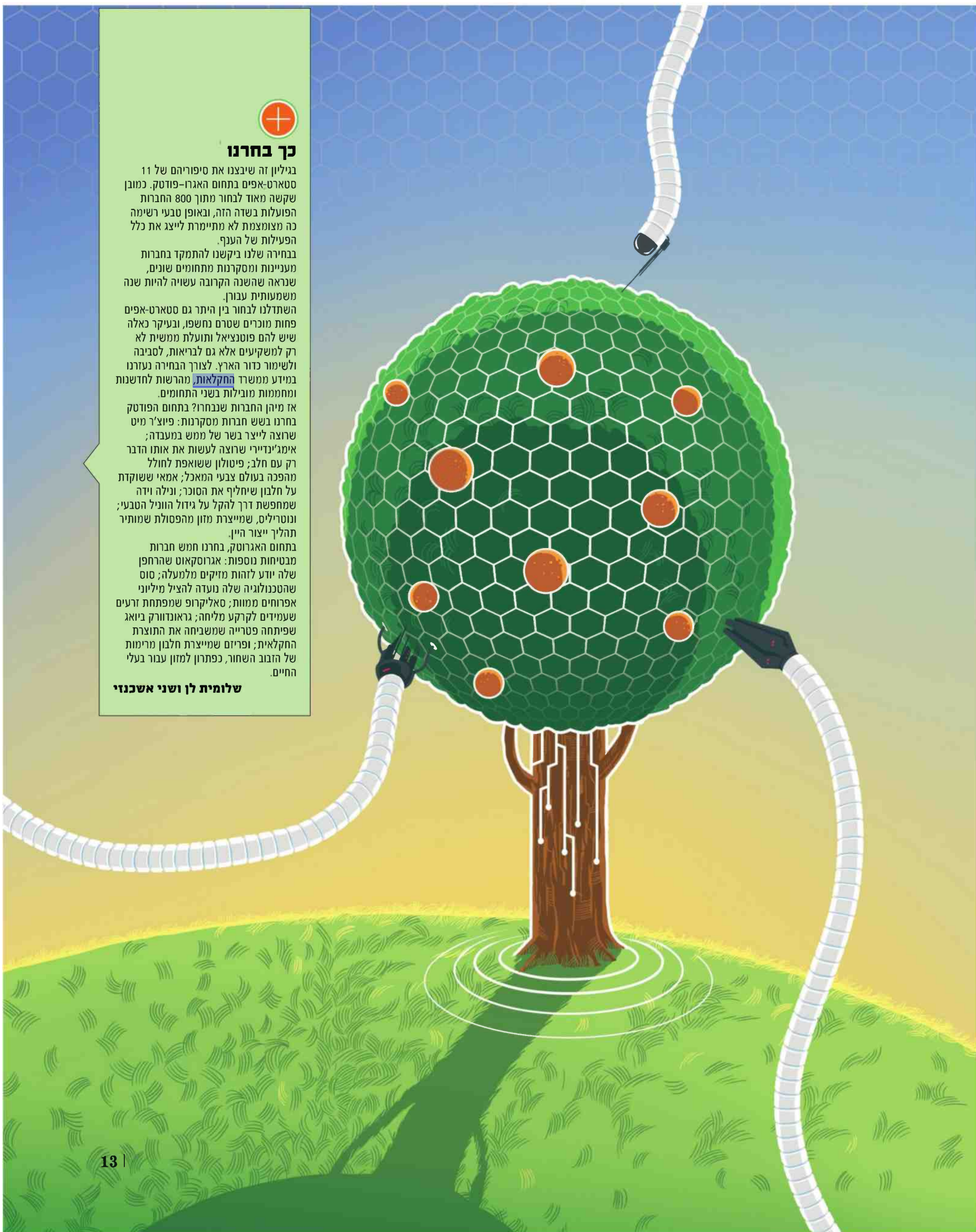
בבחירה שלנו ביקשנו להתמקד בחברות מעניינות ומסקרנות מתחומים שונים, שנראה שהשנה הקרובה עשויה להיות שנה משמעותית עבורן.

השתדלנו לבחור בין היתר גם סטארט-אפים פחות מוכרים שטרם נחשפו, ובעיקר כאלה שיש להם פוטנציאל ותועלת ממשית לא רק למשקיעים אלא גם לבריאות, לסביבה ולשימור כדור הארץ. לצורך הבחירה נעזרנו במידע ממשרד **החקלאות**, מהרשות לחדשנות ומחממות מובילות בשני התחומים.

אז מיהן החברות שנבחרו? בתחום הפודטק בחרנו בשש חברות מסקרנות: פיוצ'ר מיט שרוצה לייצר בשר של ממש במעבדה; אימג'ינדיירי שרוצה לעשות את אותו הדבר רק עם חלב; פיטולון ששואפת לחולל מהפכה בעולם צבעי המאכל; אמאי ששווקת על חלבון שיחליף את הסוכר; ונילה וידה שמחפשת דרך להקל על גידול הווניל הטבעי; ונוטריליס, שמייצרת מזון מהפסולת שמותיר תהליך ייצור היין.

בתחום האגרוטק, בחרנו חמש חברות מובילות נוספות: אגרוסקאוס שהרחפן שלה יודע לזהות מזיקים מלמעלה; סוס שהטכנולוגיה שלה נועדה להציל מיליוני אפרוחים ממוות; סאליקרופ שמפתחת זרעים שעמידים לקרקע מליחה; גראונדורק ביואג שפיתחה פטרייה שמשיבה את התוצרת החקלאית; ופריזום שמייצרת חלבון מרימות של הזבוב השחור, כפתרון למזון עבור בעלי החיים.

שלומית לן ושני אשכנזי



רשות החדשנות ומנהל המערך הטכנולוגי, זו בהחלט המגמה: "אפשר בהחלט לדרג את ישראל בין המדינות המובילות בעולם בתחומים רבים כפורטק, במיוחד בקשר שבין האגריטק לפורטק. ישראל מהווה כבר כמה שנים חממה לחדשנות בתחום החלבון האלטרנטיבי ובפרט בבשר המתורבת, ונמנית עם המובילות בעולם. להערכתנו, באמצעות המשך התמיכה הממשלתית ופרטית, לישראל יש פוטנציאל להגיע בין הראשונות לשוק של מוצרים מסוג זה ואולי אף להיות מובילה".

"יש תהליך מעניין של בנייה והתפתחות בתחום הזה", מסכימה גם ד"ר ניצה קרדיש, מנכ"לית קרן ההון סיכון "טרנרליינס אגריפור" וסגנית נשיא "טרנרליינס אגטק גלובלי". "לאורך כל השנים ישראל הביאה בשורות ברמת **החקלאות** המסורתית, הקלאסית, בשיטות עבודה, בורעים ובהשקיה. עם השנים, כאשר המצב בארץ ובעולם הצריך לייצר מזון מפחות משאבים, התחילה להתפתח החשיבה על גיוס טכנולוגיות מעולמות אחרים לעולם **החקלאות**".

התחום הזה חדש יחסית גם בעולם. לפני כעשר שנים, כאשר החלו לדבר על חדשנות חקלאית, סך ההשקעות העולמיות בתחום עמד על כ־100 מיליון דולר. "בדיחה", אומרת קרדיש, "היום מדברים על כמעט 6 מיליארד דולר". ברחבי העולם פועלות 35 חברות פרטיות בתחום הפורטק ששוות מיליארד דולר ומעלה ("חרי קרן"), בשווי כולל של 169 מיליארד יורו. שנת 2020 מסתמנת כשנת צמיחה עבור התעשייה; לפי דוח חדש של קרן ההון סיכון האמריקאית פיניסטר ונצ'רס, ההשקעות באגרופורטק הסתכמו ב־7 מיליארד דולר רק במחצית הראשונה של 2020, שכידוע כללה גם את משבר הקורונה שפקד את כלכלות העולם.

החקלאים נולדו מחדש

ומה יהא על החקלאים עצמם? האם תעשיית **החקלאות** המתקרמת שמתחילה לפרוח בישראל משאירה אותם מאחור? "יש היום יזמים שהם ממשפחות חקלאיות, והם מחזיקים בחברות שבהן הסבא רבא היה מתעד כל יום את מזג האוויר כדי שיוכל לחזות מה יהיה באותו הזמן בעונה הבאה", מספרת קרדיש, "החקלאי היום לא צריך ללכת לכרם לספור עלים צהובים. מטיסים רחפן ויש אלגוריתם שמעביר את הנתונים למרכז מידע, שמחזיר לחקלאי את התוצאה".

יש גם חקלאים שהולכים עוד צעד קדימה והופכים ליזמים בעצמם. כזה הוא למשל שלומי קדוש, 66, מיוזמי הסטארט־אפ "ונילה וידה". קדוש הוא חקלאי דור רביעי. סבא של אמא שלו, חכם שלמה מזרחי, ירד ב־1872 מצפת למה שהפך אחר כך ליסוד המעלה ועיבד את ארמות המשפחה. בשנים הראשונות, מספר קדוש, "המשפחה גידלה **ירקות** - גידולי בעל, כי לא הייתה מערכת השקיה". מאוחר יותר עברה המשפחה לגידול מטעים. "זאת עדיין הילה **חקלאות** די בסיסית", משחזר קדוש, "ואני כילד הייתי בעיקר 'מעביר קווים' (צינורות השקיה) כי עדיין לא הייתה השקיה בטפטוף".

לאחר הצבא ולימודי **חקלאות**, עבר קדוש עצמו לתחום המשתלות - כבר גידול מבוקר יותר מאשר השדות והמטעים של המשפחה - התחיל בשתילים למגדלי פרחים בארץ, וגרל לייצוא. כיום הוא כאמור יזם של חברת "ונילה וידה" השואפת לגדל וניל טבעי משודרג באמצעים חקלאיים וטכנולוגיים (עוד על החברה, בהמשך הפרויקט). "היום אנחנו כבר מארגנים בעצמנו את הטמפרטורה, המים, האור, הלחות וכל דבר אחר, ובעצם 'מרמים' את הצמח", הוא אומר. "אני הרבה שנים עוסק בפיתוחים, אבל זה הפעם הראשונה שאני עושה את זה בצורה כזאת



צילום: יניב אלון

ד"ר קרדיש,
מנכ"לית קרן
הון סיכון:
"החקלאי
היום לא
צריך ללכת
לכרם
לספור עלים
צהובים. יש
רחפן ויש
אלגוריתם"

אינטנסיבית. בגילי, זה נותן אתגר ועניין".

"אני אישית בעברי חקלאית, בוגרת מקווה ישראל, ואני זוכרת את הימים שהייתי יוצאת בארבע בבוקר לשרה, סופרת פרודניות (סוג של מזיק) למ"ר, ולפי זה היו מחליטים כמה לרסס. זה נמשך עד היום, אבל חייבים למצוא דרכים אחרות", אומרת גם קרדיש. לדבריה, "כיום כבר יש חיישנים שיודעים לגלות פרודניה בודדת בחלקה ג', ואז אפשר לרסס בדיוק שם ולא להציף את כל השרה בכמויות ריסוס לא סבירות.

"זהו חלק **מחקלאות** מדייקת, שלעזרתה עומדים גם חיישנים המגלים בדיוק באיזו כמות מים להשתמש, גם כדי לחסוך מים וגם כדי להגיע לתנובה יותר גבוהה, ומתי בדיוק כדאי לקטוף את הפרי כדי שחיי המדף שלו יהיו ארוכים מספיק, ועוד ועוד". ומה לגבי השפעות הקורונה על התחום? לדברי קרדיש היא פגעה בחקלאים ובמגדלים גם בגלל מחסור בכוח אדם. "עובדים לא יכלו להגיע למשחטות כי היו חולים או כי פחדו ולא היה מי שישחוט את העגלים אז פשוט ירו במאות אלפי בני **בקר**. הייתה גם בעייה קשה עם חליבה, כי לא היה מי שיחלוב. זה המחיש ביתר שאת את הצורך באוטומציה. בכלל, אנחנו מתמודדים כיום עם דברים שלא התמודדנו איתם קודם, ובלי גיוס טכנולוגיות לטובת **החקלאות** ספק אם נוכל לייצר מספיק אוכל, שיהיה מספיק בריא, ותוך כדי שמירה על כדור הארץ".

משבר האקלים הוא הזרז

ובאמת, מה שהאיץ את ההתפתחות הטכנולוגית של התחום הוא המחשבה על האוכלוסייה ההולכת וגדלה בכדור הארץ לצד שינויי האקלים שיפגעו בגידולים החקלאיים ובאספקת המזון. בעוד 30 שנה יחיו על כוכב הלכת שלנו 10 מיליארד בני אדם. הרבה יותר פיות להאכיל יתקלו בפחות משאבי קרקע לגידול מזון, ומערכת אקלימית בלתי יציבה שתפגע בשטחי **חקלאות** ברחבי העולם.

לפי נתוני האו"ם, 40% מהקרקעות בכדור הארץ משמשות כיום לגידול מזון, בזמן שתעשיית המזון אחראית לכ־30% מגזי החממה הנפלטתם וצורכת כ־70% מהמים הראויים לשתייה. כך, האופן שבו אנחנו מגדלים מזון מסב פגיעה אקולוגית חסרת תקדים, ומנגד משבר האקלים יפגע עוד ועוד בעתיד ביכולת לייצר מזון.

עם השנים גלי החום הופכים ממושכים ורבים יותר, וכך גם הבצורות. האו"ם צופה שער שנת 2050 הזנת העולם תדרוש תוספת של 20% בשימוש העולמי במים **בחקלאות**. אך השימוש במים כבר מוגבל במקומות רבים: האקוויפרים נעלמים, הנהרות לא מצליחים להגיע לים. הקרחונים המספקים מים למחצית מאוכלוסיית אסיה, נסוגים במהירות. ההתחממות הגלובלית עשויה להפחית את כמות הגשמים באזורים שבהם מגדלים מזון רב, ולהפוך מישורים פוריים לאגני אבק. שטחי **חקלאות** אחרים מאבדים את פוריותם בשל סחף וזיהום, בזמן שאספקת הפוספט - החיוני **לחקלאות** - הולכת ופוחתת.

לאור הנסיבות הללו, אתגר האגרופורטק הופך למרוץ. הדרך שבה אנחנו מגדלים וצורכים מזון, צריכה להשתנות במהירות - להפוך יעילה יותר ומקיימת יותר - כדי להמשיך להזין את כולנו. התעשייה הזו רחפת בין היתר פיתוחים טכנולוגיים לצמצום בזבז המזון (1.3 מיליארד טונות של מזון מבזבזים מדי שנה, וגוברים מחיר עצום מכדור הארץ), ייעול שרשראות האספקה, צמצום השימוש במשאבים, אתגרים בריאותיים, יצירת אריות ידירות לוסביבה ועוד.

"האגרופורטק הוא המפתח למזונות העתיד", אומרת ד"ר קרדיש. "כל המשאבים ששירתו את החקלאי של פעם, מים, אדמה, מזג אוויר צפוי (כלומר שהקיץ הוא



קיץ והחורף הוא חורף) – השתנו. גם האוכלוסייה שקצב הגידול שלה היה אטי עד שנות ה־50, חווה מאז גידול פנומנלי. “בנוסף, החלה נהירה לערים. הרבה מאוד בני הדור השני והשלישי של חקלאים כבר לא רוצים את העבודה הקשה הזאת, הם בזים לחקלאות המסורתית וכך פוחתים האנשים שמגדלים מזון. טרנד נוסף הוא שבני מעמד הביניים בעולם רוצים מזון איכותי יותר. כלומר, יש כאן משולש: אנחנו צריכים יותר אוכל, יש פחות משאבים לייצר אותו, ואנחנו גם רוצים לשמור על כדור הארץ. לשלושת המרכיבים הללו לא היה מענה. החיבור בין טכנולוגיות של בינה מלאכותית, עיבוד תמונה, איסוף דאטה וגיתוחו, יכולים לעשות הרבה יותר מהר ומדויק את מה שאבא של סבא של החקלאי היה עושה”.

הממשלה נותנת 10-20 מיליון שקל

אחד הסטארט־אפים הראשונים בתחום, קליימט קורפ (Climate Corp) האמריקאי שנוסד ב־2006, היה של יוצא גוגל שהביא כלים מתחום הביג דאטה לחקלאות. הוא נרכש על־ידי חברת הזרעים מונסנטו ב־2013, ב־1.1 מיליארד דולר. מאז התחום התפתח. “התחלנו לראות יזמים מ־8200 שכבר עשו את זה בהייטק ורוצים לעשות משהו שמעניין וגם מועיל לעולם”, מספרת קרדיש.



רוב ההשקעות בתחום הן פרטיות, אבל יש גם תמיכה ממשלתית. שני הגופים שתומכים בתעשייה הזו מטעם המדינה באמצעות מענקים וקידום הם רשות החדשנות ומשרד החקלאות. בזה האחרון אף יצרו לפני שלוש שנים וחצי תפקיד חדש, סמנכ”ל מינוף המו”פ, תפקיד שאותו ממלא ד”ר מיכל לוי. “הפעילות שלי”, אומרת לוי, “מתרכזת בעולמות היזמות בשלבים ההתחלתיים – גם סביב העברת טכנולוגיה מהאקדמיה לתעשייה, גם בשיתוף פעולה בין חברות צעירות לחברות גדולות, וגם בעבודה מול ממשלות אחרות”. מטבע הדברים, המשרד מתרכז יותר בחדשנות חקלאית ולא בפורטק. “מתוך בחירה מושכלת, אנחנו עוד לא שותפים בעולם תחליפי המזון מהחי”, אומרת לוי, “אבל יש קו דק מאוד בין חקלאות ומזון, וייתכן שבהמשך נרחיב את הפעילות”.

**שנרך:
“אפשר
בהחלט
לדרג את
ישראל בין
המדינות
המובילות
בעולם
בתחומי
הפודטק”**

לוי מספרת שמאז נכנסה לתפקיד התחום כבר חווה זינוק: “רוב 400 הסטארט־אפים בתחום החדשנות החקלאית הוקמו בשלוש השנים האחרונות. כשהגעתי, אחד הדברים הראשונים שעשיתי היה ליצור קשר עם רשות החדשנות, והתחלנו להסתכל יחד מה קורה בעולם החקלאות. הם התרכזו במשך השנים בהייטק לסוגיו, והחקלאות נזנחה עד לרמה שרבים מהסטארט־אפים החקלאיים אפילו לא ניסו לקבל מהם מימון”.

למה בעצם? הרי גם זו חדשנות.

“אמת מידה מאוד משמעותית של הרשות היא חדשנות טכנולוגית, והרבה מהחידושים החקלאיים פחות עומדים בקריטריונים הללו על פניו. למשל, פיתוח זנים, גם אם הוא נעשה בשיטות חדשניות, או חומרים חדשים (ולא מזיקים), הוא לא בהכרח נופל תחת הגדרת חדשנות טכנולוגית”.

לאור זאת, היא מספרת, “קבענו ביחד הגדרת איכות חדשה שנקראת אימפקט. כלומר כמה משמעותיים ההמצאה או המוצר לפיתוח התחום, וזה פתח פתח להרבה חברות להגיש בקשות ולקבל מימון מהרשות. התקציב הוא משותף וכל גוף נותן מחצית, ובסך הכול מדובר על בין 10-20 מיליון שקל





לשנה. נכון שזה לא סכום גדול, אבל צריך לזכור שזה מימון של עד 50% מהתקציב הנדרש (כאשר החברה הצעירה מציגה מממן נוסף כגון חממה או קרן), ושמדובר בהשקעה בשלב די מוקדם של הפעילות".

סטייק בלי פרה, חביתה ללא ביצה

על הכוונת של עולם האגרופודטק נמצאות כיום בעיקר תעשיות החלב והבשר, כלומר תעשיות של חלבון מן החי. מדובר במרוץ מרתק להמצאת חלבון אלטרנטיבי לאלה שמגיעים אלינו כיום מן החי. אנליסטים של ג'יי פי מורגן מעריכים שבתוך עשור, תחום החלבון האלטרנטיבי יחלוש על לפחות 10% מכלל שוק הבשר העולמי, המגלגל כיום כ־2 טריליון דולר בשנה. שוק תחליפי הבשר רשם בשנים האחרונות צמיחה משמעותית עם הכנסות שב־2018 הגיעו לכ־6.6 מיליארד דולר.

הסיבה לפריחה של תחום החלבון האלטרנטיבי נעוצה בעיקר בתועלות הסביבתיות ובשינויי האקלים. לפי ארגון המזון והחקלאות של האו"ם, [החקלאות בחיות משק](#) – כולל הדגנים וגידולים אחרים הנדרשים להזנתן – אחראית באופן ישיר לכ־18%-39% מאפקט החממה הכללי. מדובר בתרומה גבוהה יותר מכל גזי החממה הנפלטם מכלל התחבורה בעולם. כוכבת השעה של התחום היא ללא ספק "ביונד מיט", אותה קציצה המדמה בשר, שמתחילת 2020 הכפילה את שוויה, ונסחרת כיום לפי שווי של כ־9.5 מיליארד דולר (יחד עם זאת, היא עדיין רחוקה מאוד מנתון השיא שאליו הגיעה ביולי 2019, זמן קצר לאחר הנפקתה). המתחרה העיקרית של ביונד מיט, אימפוסבל פורס, גייסה כבר קרוב ל־800 מיליון דולר, ושתי החברות מתחרות על ליבו של הצרכן הקרניבור, ומנסות לשכנע אותו לזנוח את תעשיית הבשר עבור מוצריהן.

גם שוק תחליפי החלב מביט אל עתיד אופטימי, ונחשב לאחד השווקים הצומחים בעולם. אך המרוץ המסקרן ביותר בימים אלו הוא ככל הנראה דווקא המרוץ לסטייק. במקרה הזה לא מדובר על חלבון אלטרנטיבי – כלומר לא בתחליף צמחי המדמה בשר – אלא בדבר האמיתי: בשר של ממש רק ללא חוות מזהמות, ללא סבל לבעלי החיים, וללא החסרונות הבריאותיים. זאת, באמצעות "בשר מתורבת" כזה שגדל במעבדה.

בניגוד לקציצות של חלבון אלטרנטיבי דוגמת ביונד מיט, את "הבשר המתורבת" עדיין לא ניתן לרכוש במרכולים. יש כבר כמה חברות בעולם שיש להן אבטיפוס, אך עדיין אין תהליך ייצור תעשייתי ולא נוצרה היתכנות כלכלית לייצור בקנה מידה גדול. החברות המובילות את התעשייה בעולם מצפות לשווק מוצרים כבר בשנה הבאה. ברשות החדשנות בישראל אומרים כי הצפי הוא שבמהלך חמש השנים הבאות יחל מסחור של בשר המעבדה – תחילה במסעדות היוקרתיות – וכי תוך כעשור הוא כבר יתחיל להתחרות עם הבשר הרגיל. בישראל פועלות כיום ארבע חברות הזנק בתחום: אלפא פארמס, סופרמיט, מיאטק ופיוצ'ר מיט (המופיעה גם ברשימת הסטארט־אפים המסקרנים המתפרסמת בגיליון זה). החברות נהנות מהשקעות של תאגירי מזון דוגמת טייסון פורס העולמית, ענקית המזון השוויצרית Migros, חברת קרגיל, וגם רמי לוי, נטו ושטראוס גרופ.

"שוק החלבון האלטרנטיבי צפוי לצמוח בקצב מהיר מאוד בשנים הקרובות ולעקוף בגודלו שווקים משמעותיים אחרים", אומר שדרך מרשות החדשנות. "הצפי הוא שהשוק שמוערך כיום בכ־27 מיליארד דולר בעולם, יגיע למכירות של כ־280 מיליארד דולר ב־2030".

ברשות החדשנות סבורים כי לישראל יש פוטנציאל להיות מהראשונות למסחור של מוצרים מסוג הזה. "אומנם קיימים עדיין אתגרים טכנולוגיים לייצור בקנה המוני של בשר מתורבת, אך להערכתנו הם ייפתרו בהדרגה עד שניתן יהיה להגיע לרמה של מחיר בשר כיום – ואולי אף פחות מכך – כבר ב־2030", אומר שדרך.

