

Association sans but lucratif - Loi du 1<sup>e</sup> Juillet 1901



# Etude Clean Label 2.0

Club PAI – Food Ingredient  
Mars 2020

## Table des Matières

Introduction .....	3
Définition .....	4
Clean Label .....	4
Additifs .....	5
Contexte .....	6
Réglementation .....	8
Réglementation Clean Label .....	8
Règlement (CE) n°178/2002 .....	8
Règlement INCO .....	8
Mention “Naturel” .....	9
Mention “Naturel” – Arômes .....	9
Mention « Bio » .....	10
Mention « Sans » (ingrédient) .....	10
Mention “Sans OGM” .....	11
Réglementation Additifs alimentaires .....	12
Classification .....	13
Réglementation mondiale .....	16
Réglementation aux Etats-Unis .....	17
Réglementation en Chine .....	17
Les attentes consommateurs .....	19
Marché .....	22
Le marché des colorants .....	22
Le marché des arômes .....	23
Le marché des conservateurs .....	23
Le marché des édulcorants .....	24
Utilisation des additifs .....	25
Tendances .....	27
Clean label et Naturel .....	27
Simplicité .....	30
Artisanal .....	32
Raw .....	33
Solutions Clean Label .....	34
Colorants .....	34
Conservateurs .....	35
Antioxydants, émulsifiants, stabilisants .....	37
Épaississants, émulsifiants .....	38
Additifs E5XX .....	42
Agents de saveur E6xx, additifs E9xx, E1xxx, arômes .....	43
Sans gluten .....	45
Sans lactose .....	47
Sans OGM .....	47
Sans sucre .....	47
Sans nitrite ajouté/zéro nitrite .....	48
Autres .....	48
Conclusion .....	54
Webographie .....	55
Bibliographie .....	55

## Introduction

Alors que la nourriture n'a probablement jamais été aussi sûre qu'aujourd'hui, seuls 30 % des Français ont confiance dans les industries agro-alimentaires. La surmédiation des crises alimentaires et la diabolisation de certains ingrédients (huile de palme, nitrites, ...) ont renforcé la méfiance des consommateurs qui désormais scrutent les listes d'ingrédients en direct ou au travers d'applications et se tournent vers les labels qui les rassurent : bio, local, label rouge, Bleu Blanc Cœur, Equitable, ...

Ainsi, la tendance clean label 2.0 va bien au-delà de la simple substitution des additifs artificiels et autres ingrédients diabolisés par les médias. Les consommateurs veulent désormais des produits moins transformés, faits par de vraies personnes avec des ingrédients familiers qui leur inspirent confiance.

Après un point sur la réglementation, cette étude abordera les attentes consommateurs, le marché du clean label et vous indiquera les zones géographiques et les marchés les plus concernés.

Enfin, nous vous proposerons une liste non-exhaustive des solutions clean label les plus récentes afin de vous aider à reformuler vos produits.

Le Club PAI et son réseau de professionnels restent à votre disposition pour trouver des solutions à vos problématiques pratiques pour aller vers plus de Clean label.

# Définition

## Clean Label

Il n'existe pas de définition officielle du Clean Label. A l'origine, ce terme indiquait surtout l'absence d'additifs, notamment d'additifs artificiels.

Mais suite aux différentes crises sanitaires et à la diabolisation médiatique de certaines substances, les attentes des consommateurs en matières de produits plus propres vont bien au-delà du remplacement des additifs artificiels. Les produits bio, les produits avec des listes simplifiées d'ingrédients familiers, des produits moins transformés, locaux, artisanaux, des produits faits par des entreprises responsables qui respectent l'environnement, le bien-être animal, leurs employés. Des entreprises qui réduisent leurs consommations, qui recyclent et valorisent leurs co-produits. Des entreprises qui mettent en place des démarches sincères en toute transparence, des entreprises qui travaillent sur les emballages afin de proposer des solutions plus propres, recyclables, réutilisables ou qui consomment moins de matières premières.

Le produit « clean label » devra, entre autre, être dépourvu d'éléments indésirables comme :

- Eléments polluants
  - Pesticides, résidus de pesticides, métaux lourds, contaminants,
- Néoformés
  - Substances générées lors des cuissons, process, etc. Acrylamide, benzopyrènes, etc.
- Eléments d'emballages
  - Bisphénols A, téflon, aluminium
- OGM
- Nanoparticules
- Ingrédients mauvais ou supposés mauvais pour la santé
  - Hormones, antibiotiques, graisse de palme ou de coco (coprah), sel ou sucre, sirop de glucose-fructose, graisses saturées, acides gras trans, édulcorants de synthèses, etc.
- Additifs
  - Conservateurs, arômes et colorants artificiels, exhausteurs de goût, texturants, émulsifiants, ...

## Additifs

Le règlement 1333/2008 donne la définition de l'additif alimentaire :

*« toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires »*

Les additifs alimentaires sont constitués de différents groupes :

- Acidifiants
- Agent de traitement de la farine
- Agent de texture : épaississant, gélifiant, stabilisant
- Antioxydant
- Colorant alimentaire
- Conservateur
- Edulcorant
- Emulsifiant
- Exhausteur de goût
- Gaz d'emballage
- Poudre à lever
- Propulseur
- Sel de Fonte

Les édulcorants et les arômes ne sont donc pas de « additifs » réglementairement. Ils sont régis par d'autres textes et ne portent pas de numéro Exxx. Mais pour les consommateurs, ce sont des additifs.

## Contexte

Les hommes utilisent des additifs depuis la nuit des temps : du sel ou du sucre, du salpêtre pour conserver, des épices, des plantes, des fruits ou des légumes pour colorer, ...

L'évolution des connaissances et des technologies a permis de mettre au point de nouveaux ingrédients avec diverses propriétés technologiques pour substituer les additifs et améliorer le goût, la texture, la couleur ou la conservation des aliments.

Toutefois, les nombreux scandales alimentaires très médiatisés et les publications scientifiques jugeant nocive ou douteuse l'utilisation de certains additifs controversés, ont rendu les consommateurs suspicieux. Ils exigent désormais des produits plus clean et plus fiables.

En 2007, une étude réalisée par les chercheurs de l'université de Southampton<sup>1</sup> mettait en évidence un lien entre la consommation excessive de certains colorants et l'hyperactivité chez les enfants.

Suite à la publication de cette étude dans *The Lancet* et à la montée au créneau des associations de consommateurs, les colorants concernés : la tartrazine (E102), le jaune de quinoléine (E104), le jaune orangé (E110), le Ponceau 4R (E124), le rouge Allura AC (E129) et la cramoisine (E122), ont fait l'objet d'une modification de la réglementation européenne en 2008 (règlement européen (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires). Un message sanitaire de type "*Une consommation excessive peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants* » est désormais obligatoire sur tous les produits contenant l'un de ces colorants.

Autre conséquence : dès 2008, l'autorité européenne de sécurité des aliments commence un programme de réévaluation de l'ensemble des additifs alimentaires autorisés avant 2009. Plus de dix ans après, il ne reste plus que la catégorie des édulcorants à évaluer. Certains d'entre eux ont été évalués comme dangereux et retirés du marché comme le dioxyde de titane, le dernier en date, interdit depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier. Au sein de l'UE, les autorisations peuvent varier selon les états membres. C'est le cas par exemple du colorant rouge Allura AC (E129). Il est autorisé en France, cependant, il est interdit en Belgique, en Allemagne, au Danemark, en Autriche et en Norvège.

L'apparition d'applications mobiles permettant de vérifier la supposée qualité des aliments n'a fait que renforcer la méfiance des consommateurs qui utilisent de plus en plus ces outils dans leurs choix alimentaires.

Yuka, la plus connue de ces applications, revendique 12 millions d'utilisateurs dont 95 % ont arrêté d'acheter certains produits et 92 % reposent les produits

---

<sup>1</sup>McCann et al. (2007)

notés rouge. Mieux, 66 % des utilisateurs de Yuka font de la pédagogie auprès de leurs enfants.

D'autres applications comme Scan Up, « Y'a quoi dedans » (application mise en place par Système U), DietSensor, et bientôt « C'est quoi ce produit ? », l'application de la marque « C'est qui le patron ? » sont autant d'outils permettant aux consommateurs de faire de meilleurs achats ...

Prétendument. En effet, le jugement de la plupart de ces applis sur les additifs n'est pas réalisé sur des bases scientifiques mais réputationnelles. Ainsi, certaines appli notent en rouge les carraghénanes mais en vert des conservateurs à base de benzène. Pire ! Entre deux appli, un même produit pourra être noté rouge par la première et vert pas la seconde.

L'équipe d'épidémiologistes du Nutri-Score critique beaucoup ces appli qui ont noyé les données nutritionnelles pour imposer des critères non scientifiques qui désinforment les Français et leur font prendre des risques nutritionnels.

Face aux nouvelles attentes des consommateurs en termes de produits plus clean, les Paistes innovent et les marques reformulent afin d'améliorer la note de leur produits.

Citons Carrefour, la première enseigne en France à avoir imposé des cahiers des charges rigoureux à leurs fournisseurs pour réduire certains additifs de leurs produits, et récemment Intermarché, qui reformule 900 de ses produits MDD pour améliorer leur note sur Yuka, en supprimant notamment l'utilisation de 142 additifs.

# Réglementation

## Réglementation Clean Label

Il n'existe pas de définition juridique du terme « clean label ».

La Belgique a émis en novembre 2019 une circulaire sur les ingrédients clean label. Dans le projet initial, la circulaire définissait le clean label comme :

« *une étiquette qui ne reprend pas ou peu de numéros E ou de dénominations légales d'additifs alimentaires* ». Toutefois, la version finale de la circulaire n'incluait pas de définition.

Cette absence de définition légale ne signifie pas qu'il n'y ait pas de réglementation. D'abord, certains termes sont réglementés (Sans OGM, Bio, Naturel, ...). Ensuite, elle est compensée par un cadre juridique européen appelé « loyauté de l'information ».

Ce cadre rend illégale n'importe quelle information sur l'emballage ou dans la publicité d'un produit qui serait susceptible d'induire en erreur le consommateur.

## Règlement (CE) n°178/2002

- Article 8 → Principe fondamental
- « La législation alimentaire vise **à protéger les intérêts des consommateurs** et elle leur fournit une base pour **choisir en connaissance de cause** les denrées alimentaires qu'ils consomment. Elle vise à prévenir :
  - Les pratiques **frauduleuses** ou **trompeuses** ;
  - La falsification des denrées alimentaires et toute autre pratique pouvant **induire le consommateur en erreur.** »
- Article 16 → Présentation
- « **L'étiquetage**, la **publicité** et la **présentation** des denrées alimentaires [...] y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, **ne doivent pas induire le consommateur en erreur.** »

## Règlement INCO

- Article 7 → Pratiques loyales en matière d'information
- Les informations sur les denrées alimentaires sont **précises, claires et compréhensibles**. Elles **n'induisent pas en erreur**, notamment :
  - Sur les **caractéristiques** e.g. la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée, E.g. « Naturel »
  - En attribuant à la denrée alimentaire des **effets** ou **qualités** qu'elle ne possède pas,



- En suggérant que la denrée possède des **caractéristiques particulières**, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,  
E.g. sans X ou Y additif alors que cet additif n'est pas autorisé pour cette catégorie de denrées alimentaires.

Il s'applique également à la **publicité** et à la **présentation** des denrées alimentaires.

E.g. emballage, manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées.

## Mention "Naturel"

- **Pas d'harmonisation européenne** hormis pour les arômes et certaines allégations nutritionnelles
  - Il est donc réglementé par la loyauté de l'information → INCO / DPCD
- Restriction possible à l'échelle nationale.

Par exemple en Grande-Bretagne, l'ASA (Advertising Standards Authority) a sanctionné la chaîne « Prêt A Manger » pour avoir qualifié certains de leurs produits comme « naturels » à tort.

« Nous avons considéré qu'en évitant les produits chimiques obscurs, comme les additifs et les conservateurs, utilisés par d'autres chaînes de restauration rapide, et qualifiant de « bonne nourriture naturelle » ses produits, les publicités étaient trompeuses. [...]. Nous avons conclu que les publicités contenaient des allégations trompeuses selon lesquelles des produits Prêt A Manger étaient "naturels" alors que certains contenaient des additifs artificiels » 18 Avril 2018 - ASA Ruling on Prêt A Manger (Europe) Ltd

En France, la *Note information n°2009-136* de la DGCRFF sur l'emploi des termes « naturel », « 100 % nature » impose les conditions suivantes :

Le terme « **naturel** » ou tout autre mot ou expression ayant substantiellement la même signification devrait généralement être réservé à des denrées alimentaires

- **Provenant de la nature** et présentées à la vente en l'état ou après une transformation mécanique n'entraînant pas de modification profonde,
- Ayant éventuellement subi, une stabilisation e.g. par le froid (congélation), une cuisson, une fermentation, un emprésurage, une torréfaction ou une infusion.

Néanmoins, dans ce cas préférer la qualification « **d'origine naturelle** »

## Mention "Naturel" – Arômes

Règlement (CE) n°1334/2008



- Le qualificatif « naturel » ne peut être utilisé pour désigner un arôme que si l'agent aromatisant se compose **exclusivement** de **préparations aromatisantes** et/ou de **substances aromatisantes naturelles**.
- La désignation « **substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)** » ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante se compose **exclusivement** de substances aromatisantes naturelles.

Une substance aromatisante naturelle peut être obtenue lors de procédés **physiques, enzymatiques** ou **microbiologiques appropriés**. Elles correspondent aux substances qui sont naturellement présentes et qui ont été identifiées dans la nature. Elles sont issues de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, prises **en l'état** ou après leur transformation pour la consommation humaine et obtenues d'un ou plusieurs des **procédés traditionnels** de préparation des denrées alimentaires (e.g. hachage, enrobage, séchage, infusion, pressage, etc.).

Exemples : Lactones, cétones, Vanilline.

Un arôme est dit « **naturel** » si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la référence aux matériaux de base ne reflète pas leur arôme ou leur goût.

Toutefois, ce qui est ambigu pour les consommateurs, mêmes les arômes naturels de... peuvent contenir une petite quantité d'arôme artificiel pour soutenir la note naturelle... Donc même l'arôme naturel de ... n'est pas totalement naturel !

### **Mention « Bio »**

La réglementation Bio est régit par le *règlement n°834/2007* relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021, un nouveau règlement bio sera applicable<sup>2</sup>, avec notamment une ouverture à des produits qui sont exclus de la certification BIO (cire d'abeille, sel, laine...).

Pour le moment, les conditions sont :

- Pour les produits transformés, les termes « biologiques » ou « bio » peuvent être utilisés dans la dénomination de vente, seulement s'ils contiennent au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques.
- En dessous de 95 %, les termes « biologique » ou « bio » ne peuvent apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients.
- Le logo « bio » ne peut pas être utilisé, si le produit est composé de moins de 95 % d'ingrédients bio.

### **Mention « Sans » (ingrédient)**

---

<sup>2</sup> <https://agriculture.gouv.fr/agriculture-biologique-ce-que-prevoit-le-nouveau-reglement-bio-europeen>

La mention « sans » (ingrédient) est régie par le règlement INCO selon le principe de loyauté de l'information. Elle ne doit donc pas être de nature à tromper le consommateur notamment dans les cas suivants :

- Dire qu'un produit ne contient pas un additif alors qu'il contient un ingrédient ayant des propriétés proches (ex : conservateurs/antioxydants)
- Dire qu'un produit ne contient pas un additif alors que cet additif est interdit dans la catégorie (ex : indiquer sans colorant sur un pur jus d'orange alors que les colorants sont interdits dans tous les purs jus).

En outre, en septembre 2018, l'instance européenne ScoPAFF (Standing Committee for plant, animal food and feed) a mis en garde les industriels sur l'utilisation d'additifs à fonctions duales conservateurs/antioxydants (e.g. ascorbates d'acide ascorbique), indiquant que quel que soit le rôle occupé, ils ne doivent pas :

- Être utilisés à des concentrations supérieures à celles nécessaires pour remplir leurs fonctions.
  - L'utilisation de niveaux plus élevés, par exemple pour remplacer l'utilisation de conservateurs afin d'éviter les restrictions réglementaires n'est pas autorisée.
  - L'utilisation d'extraits végétaux qui remplissent une fonction technologique (conservateurs, antioxydants, stabilisants (stabilisants, colorants, etc.) dans les aliments auxquels ils sont ajoutés est considérée comme une utilisation délibérée en tant qu'additifs alimentaires. »
- Ainsi, l'extrait de romarin qui a été un temps utilisé comme conservateur naturel en remplacement du BHT ou BHA, et doit désormais être étiqueté comme un additif dans la liste des ingrédients. De même, les bouillons riches en nitrates (issus du céleri par exemple) utilisés pour remplacer les sels nitrités dans les jambons cuits doivent être indiqués comme tels.

Les risques encourus en France pour délit de tromperie et falsification pour utilisation d'un additif non autorisé sont de 2 ans d'emprisonnement et 300 000 € d'amende. Attention : les fraudes peuvent interdire la commercialisation de produits contrevenants, ainsi qu'imposer un rappel.

### Mention “Sans OGM”

- Règlement (CE) n°1829/2003
- Principe : **obligation générale d'étiqueter** les produits qui contiennent des OGM.
- **Exemptions** possibles si
  - La présence d'OGM ou de dérivés est inférieure à **0,9 % (Europe) ou 0,1% (France)**
  - L'opérateur est en mesure de justifier qu'il s'agit d'une présence **fortuite** ou **techniquement inévitable**.

- o Règlementation particulière de la mention **possible** par les Etats Membres.

le harmonization

Par exemple en France, la mention « sans OGM » est réservée aux ingrédients **non génétiquement modifiés** et aux ingrédients obtenus à partir de matières premières contenant au maximum **0,1 % d'OGM** à condition que cette présence soit **fortuite** et **techniquement inévitable**.  
(Décret n° 2012-128)

	AT	BE	CE	SE
<b>Facilitative</b>			✓	
<b>Legislation</b>				
<b>Guidelines</b>	✓		✓	
<b>Prohibitive</b>		✓		
* Facilitative GM(O)-free legislation in preparation				








Cette mention **ne peut pas être utilisée** pour désigner des ingrédients issus de végétaux dont aucune espèce génétiquement modifiée n'a fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché de l'UE : « principe de loyauté » (INCO).

### Réglementation Additifs alimentaires<sup>3</sup>

#### Histoire

Les additifs sont encadrés par une législation française depuis 1905 et les premières directives européennes sont apparues dans les années 60 avec la directive « colorants alimentaires ». Une réglementation plus complète a été réalisée en 1989, basée notamment sur le principe de « liste positive ».

#### La réglementation aujourd'hui

Elle est basée sur plusieurs règlements, notamment le 1333/2008<sup>4</sup>, qui donne tout d'abord la définition de l'additif alimentaire :

<sup>3</sup> Source : -<https://www.synpa.org/les-additifs-alimentaires-reglementation-2.php>

<sup>4</sup> Règlement 1333/2008

« Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires ».

Toutefois, il existe des exceptions à la définition que l'on trouve dans l'article 3 de ce règlement.

La réglementation européenne de 2008 définit plusieurs axes importants :

- Elle est basée sur le principe de « **liste positive** » : Ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit. Plusieurs listes, réparties dans cinq annexes, sont établies par le règlement 1333/2008. Seuls les additifs de ces listes sont autorisés.
- Tout additif que l'on souhaite ajouter nécessite une **autorisation** avant la commercialisation, basée sur une étape d'évaluation scientifique suivie d'une étape de décision. Cette procédure est définie dans le règlement 1331/2008<sup>5</sup>.

## Classification

On compte aujourd'hui environ<sup>6</sup> 320 additifs alimentaires autorisés en Europe, classés en 27 catégories fonctionnelles. Cela permet, lorsque l'on souhaite utiliser un additif, d'aller directement dans la catégorie qui correspond à l'effet recherché.

- Ne sont pas considérés comme additifs au sens réglementaire du terme :
  - Les édulcorants intenses
  - Les enzymes alimentaires
  - Les arômes
  - Les auxiliaires technologiques

Les additifs sont classés en différentes catégories et identifiés selon un code fixé au niveau européen (lettre E + numéro de la catégorie). Par exemple, E1xx pour les colorants, E2xx pour les conservateurs...

---

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:FR:PDF>

<sup>5</sup> Règlement 1331/2008 - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32008R1331>

<sup>6</sup> Selon que l'on compte toutes les formes des molécules autorisées

### **Conservation** intérêt sanitaire

1. Conservateurs
2. Antioxydants
3. Gaz d'emballage

### **Autres rôles**

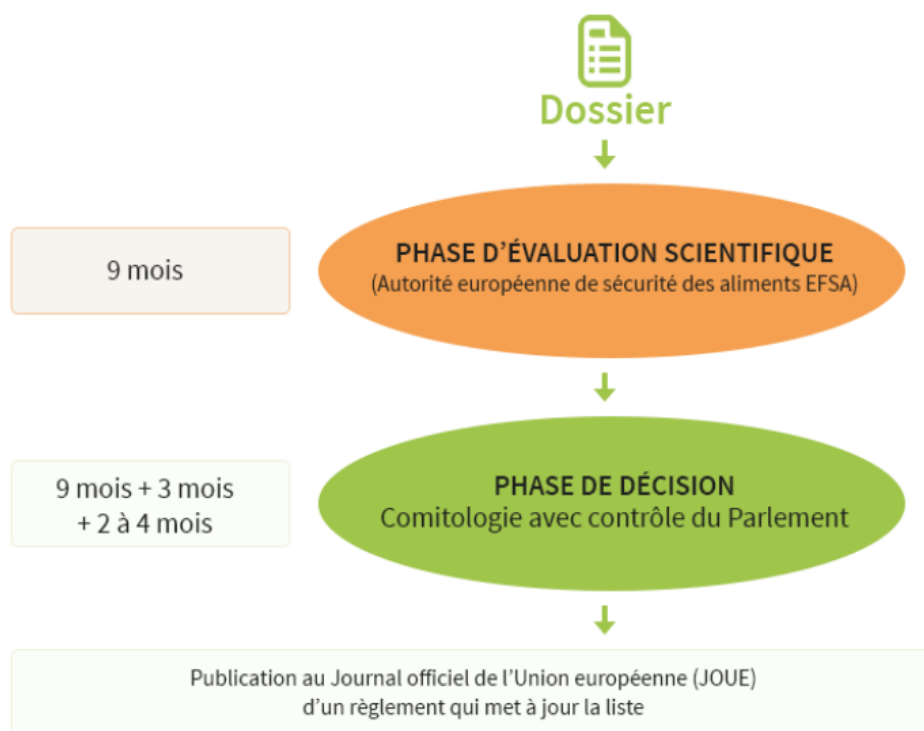
20. Antimoussants
21. Antiagglomérants
22. Agents de traitement de la farine
23. Amplificateurs de contraste
24. Correcteurs d'acidité
25. Propulseurs
26. Séquestrants
27. Supports

### **Organoleptique** aspect, goût, texture du produit

4. Acidifiants
5. Colorants
6. Edulcorants
7. Exhausteurs de goût
8. Emulsifiants
9. Épaississants
10. Gélifiants
11. Affermissants
12. Agents moussants
13. Agents de charge
14. Agents d'enrobage
15. Amidons modifiés
16. Humectants
17. Poudres à lever
18. Sels de fonte
19. Stabilisants

Principe d'autorisation

Le circuit d'autorisation d'un nouvel additif est long et coûteux :



+ Avis du Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux de la Commission européenne

- Toute nouvelle utilisation (non indiquée dans l'annexe II du règlement 1333/2008) d'un additif déjà autorisé doit repasser par la procédure d'autorisation. Certains additifs sont ainsi utilisés uniquement pour certaines recettes de terroir par exemple. Par exemple pour les fromages non affinés, la nisine n'est autorisée que dans le mascarpone. De plus, certaines conditions particulières sont fixées pour les colorants alimentaires et les édulcorants.
- Afin d'obtenir une autorisation, il faut prouver à la fois l'**innocuité** de l'additif alimentaire, son **intérêt technologique** et sa **loyauté d'emploi**, c'est-à-dire ne pas lui conférer des qualités trompeuses.
- En complément du règlement 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil, le règlement 234/2011<sup>7</sup> de la Commission traduit son **application** concrète (renseignements et données nécessaires à l'évaluation de l'autorisation).
- Une fois l'additif autorisé, il doit être conforme au règlement 231/2012 relatif aux spécifications des additifs alimentaires, qui correspondent à sa fiche technique. Celle-ci doit contenir :
  - La **définition** de l'additif alimentaire : formule, poids moléculaire, composition
  - Sa **description** (état physique)

<sup>7</sup> Règlement 234/2011 - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1434093143248&uri=CELEX:32011R0234>



- Son **identification** (paramètres permettant d'identifier la nature de l'additif : solubilité, viscosité)
- Sa **pureté** selon les critères adaptés à sa catégorie (teneur en eau...)

• De plus, la réglementation 2008 fixe les **règles d'étiquetage** pour la vente B to B et au consommateur. Tout additif doit être mentionné sur l'étiquette des denrées alimentaires, soit en explicitant son nom complet (« bicarbonate de sodium »), soit à l'aide de la catégorie plus le code correspondant à l'additif (« colorant Exxx »).

Depuis la réglementation de 2008, tous les additifs doivent être **réévalués**. En effet, certaines études et autorisations datent de plusieurs décennies, et la DJA (dose journalière admissible) n'est plus toujours valable. Il est donc indispensable de les mettre à jour. Le règlement 257/2010<sup>8</sup> établit le calendrier de ces réévaluations, qui commence par les colorants et doit finir en 2020 par les édulcorants.

### Additifs alimentaires et bio

En agriculture biologique, une cinquantaine d'additifs alimentaires sont autorisés. La liste est disponible dans l'annexe VIII partie A du règlement 889/2008<sup>9</sup>.

Alors que les consommateurs restent persuadés que le Bio ne contient aucun additif...

### Additifs alimentaires et allergies

Seuls les sulfites sont dans la liste des allergènes listés par la réglementation et ils doivent toujours paraître soulignés ou en gras dans la liste des ingrédients. Au-delà de 10 mg/kg peuvent provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles. De plus, certains additifs alimentaires issus d'aliments reconnus comme allergènes font l'objet d'un étiquetage approprié.

## Règlementation mondiale

A l'échelle mondiale, un Comité Conjoint d'Experts sur les additifs alimentaires (JECFA) est responsable de l'évaluation des risques pour la santé humaine des additifs alimentaires. Ce Comité d'experts est composé de scientifiques et est administré conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Il est constitué depuis 1956, avec, au départ, la mission d'évaluer la sécurité sanitaire des additifs alimentaires.

Seuls les additifs évalués par le JECFA peuvent être employés. La Commission du Codex Alimentarius (CCFA), organe intergouvernemental commun FAO/OMS de

---

<sup>8</sup> Règlement 257/2010 - <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:080:0019:0027:FR:PDF>

<sup>9</sup> Règlement 889/2008 - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32008R0889>



normalisation alimentaire, utilise ces résultats d'évaluation pour fixer les limites maximales d'utilisation des additifs.

Les normes nationales et européennes utilisent ensuite ces références pour permettre l'utilisation en pratique de l'additif.

La Commission du CODEX élabore des normes et des lignes directrices relatives à l'étiquetage alimentaire, qui sont mises en œuvre dans la plupart des pays<sup>10</sup>.

## Réglementation aux Etats-Unis

La réglementation américaine requiert une autorisation de mise sur le marché des additifs de la part de la FDA (Food and Drug Administration). Cet organisme évalue les données disponibles sur l'additif et si elle l'autorise, les conditions d'utilisation sous lesquelles l'additif peut être utilisé sans risque. Cependant, certaines substances sont automatiquement reconnues comme sans risque (GRAS : Generally Recognized As Safe) et n'ont ainsi pas besoin d'être ré-approuvées. Selon le FFDCa (Federal Food, Drug and Cosmetic Act), tant que des preuves de sécurité ne sont pas disponibles, un additif est considéré interdit. Les substances autorisées, environ 4000, sont répertoriées au sein de l'inventaire SAF (Substances Added to Food, anciennement EAFUS - Everything Added to Food in the United States - jusqu'en juin 2018). Cette liste n'est pas exhaustive mais elle inclut<sup>11</sup> :

- Les additifs alimentaires et colorants listés dans la réglementation FDA (Code of Federal Regulations – CFR – 21, parties 172, 173 et 73, 74).
- Les exhausteurs de goûts et adjuvants évalués par la FEMA (Flavor and Extracts Manufacturers Association) et la JECFA (à l'échelle mondiale).
- Les substances automatiquement reconnues comme sans risque (GRAS : generally recognized as safe), selon la réglementation CFR 21 (parties 182 et 184).
- Les substances autorisées pour des usages spécifiques avant septembre 1958.
- Les substances anciennement utilisées dont :
  - Les additifs interdits mentionnés dans la réglementation FDA (partie 189 du CFR 21)
  - Les colorants supprimés de cette même réglementation (partie 80 du CFR 21)
  - Les additifs qui ne sont plus reconnus GRAS selon le JECFA.
  - De nouvelles fonctionnalités permettent d'avoir accès à des informations complémentaires notamment sur les emballages, la réglementation relative à un additif...

## Réglementation en Chine<sup>12</sup>

En Chine, comme ailleurs, seuls les additifs présents sur les listes positives sont autorisés. Ces listes sont :

---

<sup>10</sup> World Health Organisation, 2018 <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>

<sup>11</sup> FDA 2018 Substances Added to Food <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/substances-added-food-formerly-eafus>

<sup>12</sup><https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Fiches-pratiques/additifs-alimentaires-conditions-et-modalites-utilisation>

- Les additifs couvert par les règlements GB 2760-2014 (Food Safety National Standards for the Usage of Food Additives) et GB 14880 (Food Safety National Standards for the Usage of Nutrition Enrichment).
- Les additifs alimentaires autorisés par le National Health and Family Planning Commission of the People's Republic of China (NHFPC).
- Les additifs qui rentrent dans le cadre des applications et des doses autorisées.

Si les additifs alimentaires ne rentrent pas dans ces critères, il faut effectuer un enregistrement de la nouvelle substance. Dans ce cas, c'est le NHFPC qui juge de la qualité et des normes associées à un nouvel additif. Une fois l'additif autorisé, deux autres entités entrent en jeu. Le CFDA (China Food and Drug Administration) supervise la production et la circulation des additifs alimentaires tandis que le AQSIQ (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of China) inspecte les additifs importés et exportés.

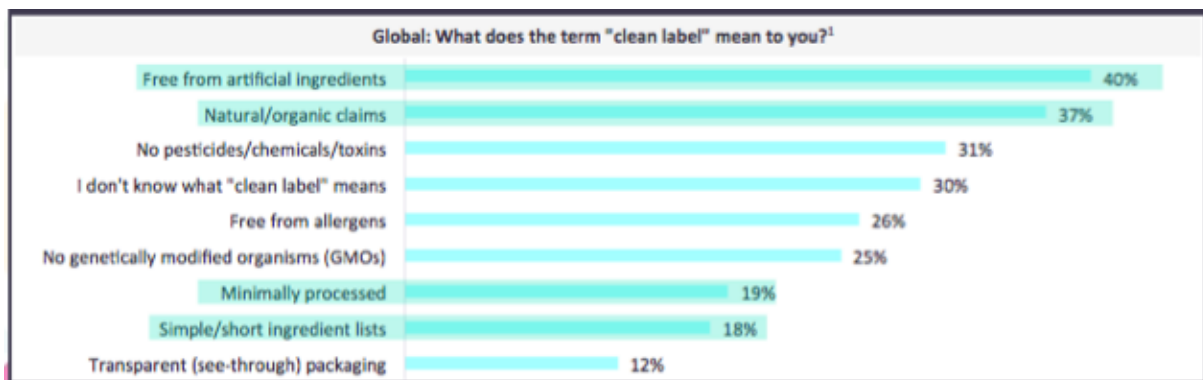
## Les attentes consommateurs

Selon une étude de GlobalData (2018), pour  $\frac{3}{4}$  des consommateurs les additifs artificiels sont mauvais pour la santé.

Mais le challenge du Clean label va bien au-delà de simplement enlever les additifs artificiels d'une liste d'ingrédients. Il est désormais question d'authenticité, de traçabilité, de bio, de développement durable, de bien-être animal, de produits moins transformés, élaborés de façon traditionnelle et durable, avec des ingrédients familiers, par des vraies personnes en toute transparence sur l'origine des ingrédients.

Ainsi, lorsque l'on interroge les consommateurs sur ce que signifie pour eux le terme « Clean Label », si la première réponse est « sans ingrédient artificiel » (40 %), les termes « Naturel » et « Bio » arrivent juste derrière (37 %).

Notons que près d'un tiers des consommateurs dans le monde n'est pas habitué au terme « clean label » et que plus d'un quart implique le sans allergène.

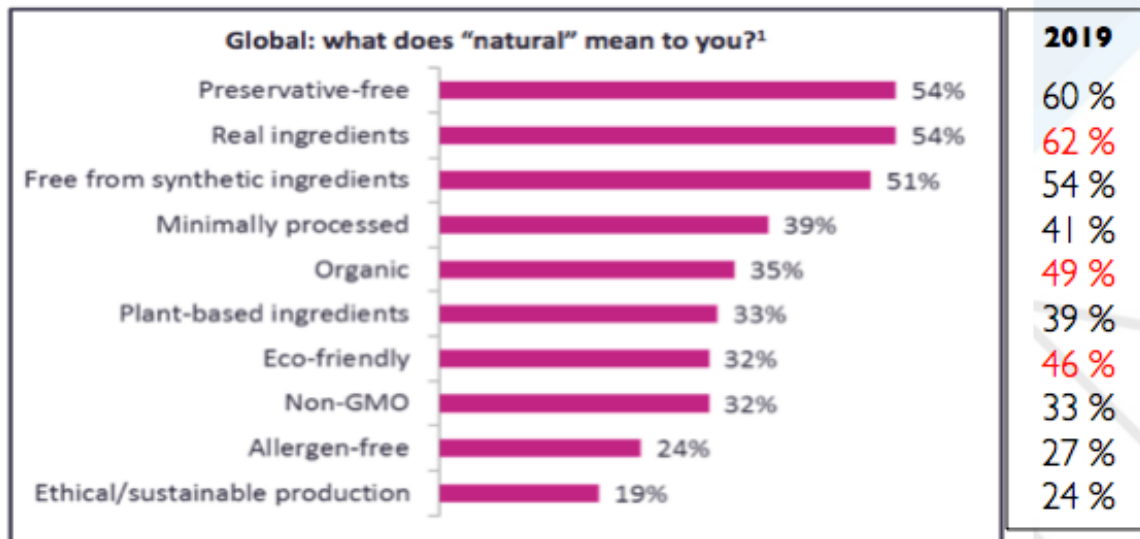


Source : Global Data 2019

Selon une étude réalisée par GlobalData, en 2019, pour 62 % des consommateurs, le terme « Naturel » signifie fait avec de vrais ingrédients (+8 pts vs 2016). C'est la première réponse devant le « produits sans conservateur » (60 % (+6 pts vs 2016)) et « sans ingrédients artificiels » (54 % (+3 pts)).

Nous noterons également les fortes poussées des termes « Bio » et « Eco-friendly » qui progressent chacun de 14 pts pour atteindre respectivement 49 % et 46 % des réponses.

La notion d'aliment moins transformé atteint 41 % des réponses des consommateurs dans le monde, en progression de 2 pts. Ceci faisant suite aux notions portées par le Score NOVA du Professeur Monteiro (Brésil).



Source : GlobalData 2016 et 2019

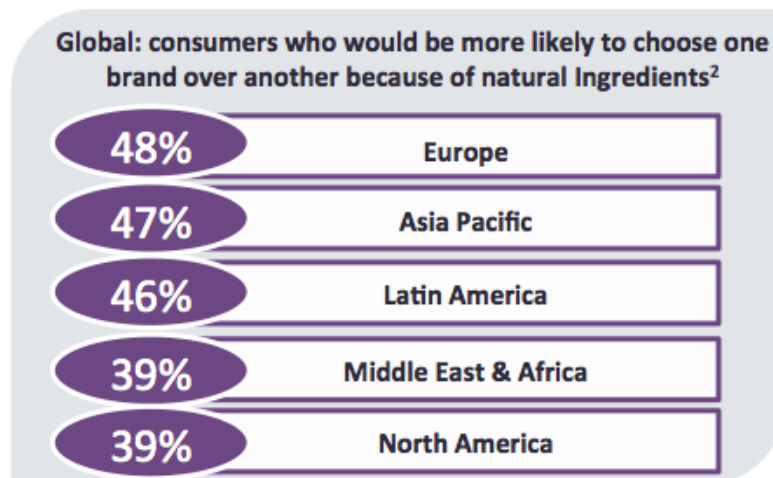
La tendance Clean label s'exprime donc de deux façons différentes : soit en mettant en avant tout ce que le produit ne contient pas, soit de façon plus positive en parlant de la naturalité du produit.

Selon GlobalData, 94 % des consommateurs dans le monde recherchent des produits avec des allégations naturelles et 73 % des consommateurs dans le monde prêts à payer plus cher pour des produits élaborés avec des ingrédients qu'ils reconnaissent et dans lesquels ils ont confiance. De plus 69 % sont attirés par des produits élaborés avec le moins d'ingrédients possibles. 46 % des consommateurs dans le monde sont donc plus enclins à choisir une marque dont les produits sont élaborés à base d'ingrédients naturels plutôt qu'une autre.



GlobalData 2018

Les Européens et les Asiatiques sont plus influencés par la naturalité dans leurs choix alimentaires que les Nord-Américains ou les habitants du Moyen-Orient. Les Sud-Américains étant dans la moyenne mondiale.



GlobalData 2018

Selon une étude réalisée par YouGov, 85 % des Français regardent les étiquettes des produits qu'ils achètent (16 % le font toujours). Or si 87 % des Français savent ce qu'est un additif, 63 % ne savent pas décrypter le code additif (ex : E171).

De plus, 90 % des Français privilégient les produits sans additif, 54 % estimant même que la présence d'additifs est un frein à l'achat (13 % absolument). 47 % ne sont pas satisfaits du travail effectué par les marques pour réduire les substances controversées.

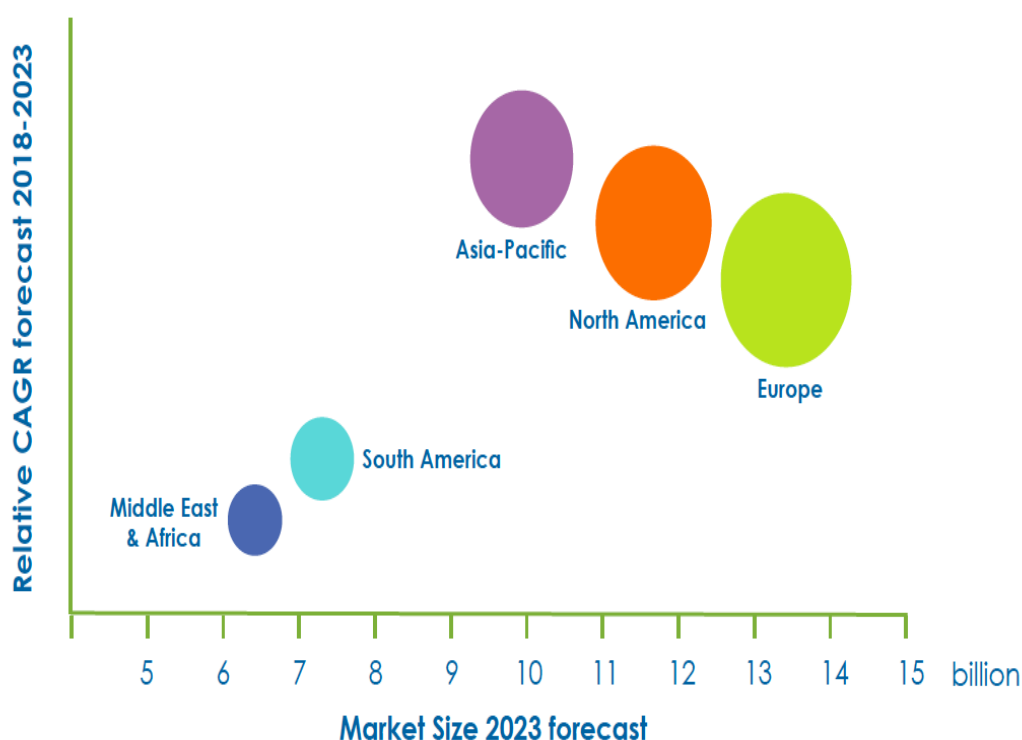
Les applications comme Yuka ou Scan Up proposent d'aider les consommateurs dans leurs choix, avec des logiciels qu'ils ont créés eux-mêmes sans aucune base scientifique.... Selon une étude de Kantar World Panel, **21 %** des foyers Français utilisent une application en 2019 (+ 13 pts). Par ailleurs, les Français qui ont téléchargé une application l'utilisent peu.

## Marché

Selon une étude d'Allied Market Research, le marché des ingrédients clean label était évalué à 38,8 Mds \$ en 2018 et devrait atteindre 64,1 Mds \$ en 2026, soit une progression annuelle moyenne de 6,8 % entre 2019 et 2026<sup>13</sup>.

L'Europe représente le marché le plus important mais l'Asie-Pacifique est la région qui progressera le plus sur la période (8,6 % /an).

### Global Clean Label Ingredients Market size by region, relative CAGR and market value forecast for 2023



Le marché des ingrédients clean label par région en CA 2018 et la croissance attendue en 2023  
(Source : Mordor Intelligence 2019)

## Le marché des colorants

Grâce à l'étude de l'Université de Southampton (2007) qui a mis en évidence un lien entre consommation excessive de certains colorants artificiels et risque d'hyperactivité chez les enfants, le marché des colorants naturels a dépassé celui des colorants artificiels dès 2011. Il s'établit à 1,3 Mds \$ en 2016 et est attendu à 2,1 Mds \$ en 2023 (Source : Research Nester 2019).

La tendance est désormais aux aliments colorants qui se déclarent en tant qu'ingrédients, sans utilisation de code EXXX dans l'état actuel de la réglementation.

<sup>13</sup><https://www.alliedmarketresearch.com/clean-label-ingredients-market>





## Le marché des arômes

De même, le marché des arômes naturels est attendu à 7,7 Mds \$ en 2023 (4,9 Mds \$ en 2015 (source : Credence Research 2016)). La tendance est aux préparations aromatisantes à base d'épices ou d'extraits animaux ou végétaux.



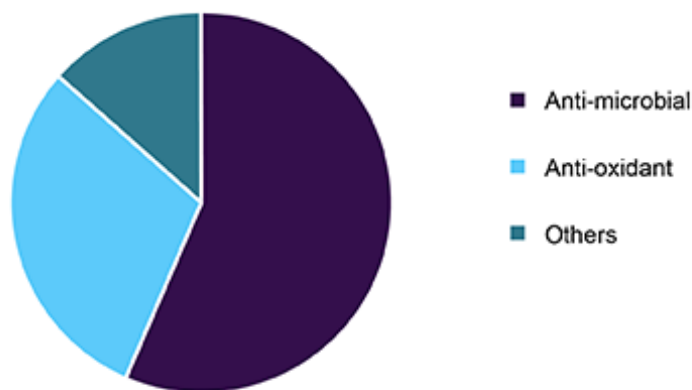
## Le marché des conservateurs

Le marché mondial des conservateurs était évalué à 2,5 Mds \$ en 2018<sup>14</sup> (Grand View Research), la part des conservateurs naturels ne représentant que 18,7 % du marché. Toutefois, compte tenu des attentes des consommateurs, la part des conservateurs naturels devrait fortement progresser dans les années à venir.

En termes de marchés concernés, les produits de viande sont ceux qui utilisent le plus de conservateurs (34,8 % du marché), suivi par les produits de boulangerie.

En 2018, les antimicrobiens concentraient 56,5 % du marché.

### Global food preservatives market share, by function, 2018 (%)



Source: [www.grandviewresearch.com](http://www.grandviewresearch.com)

Parmi les conservateurs naturels, notons l'extrait d'acérola qui remplace l'acide ascorbique, mais aussi le vinaigre, l'extrait de romarin ou d'agrumes.

De nouvelles technologies et de nouveaux emballages intelligents permettent également d'allonger la durée de vie des produits en toute sécurité.

## Le marché des édulcorants

Le marché des édulcorants était évalué à 13,17 Mds \$ en 2019<sup>15</sup> et devrait atteindre 17,3 Mds \$ d'ici 2024. Les édulcorants intenses représentent 41 % du marché en 2019 contre 31,2 % pour le fructose et 27,8 % pour les édulcorants non intenses.

En termes d'applications, les boissons représentent plus de la moitié du marché (55,4 % en 2019).

Parmi les édulcorants naturels, notons la stévia et le Monk fruit.

<sup>14</sup> 2019 <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/food-preservatives-market>

<sup>15</sup> "Global Alternative Sweetener Market (2019-2024) Share, Scope, Revenue, Trends, Drivers, Challenges, Segmentation based on Product Types, Applications and Geography" ResearchAndMarkets 2020.



Le marché de la stévia était évalué à 416,6 M\$ en 2017. Il est attendu à 721 M\$ en 2024, soit une croissance annuelle moyenne de 8,2 %<sup>16</sup>. Les consommateurs considèrent également comme plus naturels les sucres moins raffinés comme le sucre de coco ou les sucres de canne de type Muscovado ou Demerara.

Les sirops d'agave ou d'érable ou encore le miel bénéficient également d'une très bonne image naturelle. Or, ces sucres sont tout aussi caloriques que le saccharose, et présentent les mêmes dangers pour la santé s'ils sont consommés en quantité.

## Utilisation des additifs

En France, L'ANSES<sup>17</sup> a publié en novembre 2019 un état des lieux de l'utilisation des additifs dans les aliments transformés disponibles sur le marché français, dans le cadre de l'Observatoire de l'alimentation (Oqali 2019). Grâce aux données collectées sur plus de 30 000 produits, cette étude a permis également de mettre en évidence les évolutions de la présence des additifs dans les aliments.

Sur la période 2008 - 2016, 78 % des produits alimentaires analysés mentionnent au moins un additif dans leur liste d'ingrédients. En revanche, seul un petit nombre d'additifs sont fréquemment utilisés : sur environ 340 additifs actuellement autorisés, 42 sont retrouvés dans au moins 2 % des aliments et seulement 8 additifs sont identifiés dans au moins 10 % des aliments.

- Les additifs les plus utilisés sont :
  - L'acide citrique (E330), utilisé notamment comme régulateur de l'acidité, qui est mentionné sur 23 % des produits ;
  - Les amidons modifiés, utilisés notamment comme épaississants, qui concerne 22 % des produits ;
  - Les lécithines (E322), utilisées notamment comme émulsifiants, présentes dans 17 % des produits.

Si 53 % des produits étudiés contiennent moins de trois additifs différents, 4 % des produits utilisent au moins dix additifs. Il s'agit principalement des viennoiseries et desserts surgelés (16 %), de produits traiteurs frais (15 %) et de glaces et sorbets (12 %).

Par segment de marché, les marques nationales présentent le plus de produits sans additif (27 %), suivies des marques de distributeurs (21 %), puis des produits premiers prix (20 % des produits des marques distributeurs en entrée de gamme et 19 % des produits issus du hard discount).

---

<sup>16</sup> <https://www.zionmarketresearch.com/report/stevia-market>

<sup>17</sup> <https://www.anses.fr/fr/content/evolution-de-l%E2%80%99utilisation-des-additifs-alimentaires-dans-les-produits-transform%C3%A9s>

L'utilisation des additifs dans les produits transformés a eu globalement tendance à diminuer sur la période considérée. Parmi les 20 catégories pour lesquelles des données d'évolution sont disponibles, le nombre d'aliments sans additif est en augmentation, passant de 13,7 % à 18,3 % des produits depuis le début des années 2010.

Cette baisse de l'utilisation d'additifs s'observe dans tous les segments de marché et pour la plupart des catégories de produits, en particulier les produits traiteurs frais (+ 13 points de produits sans additif). De plus, le nombre d'additifs différents au sein d'un même produit est en diminution.

Toutefois, parmi les 46 additifs les plus utilisés, quatre sont en augmentation : +2 points pour les caroténoïdes employés comme colorants (E160a), +1 point pour les carbonates de sodium (E500) utilisés comme poudre à lever, +0,4 point pour les pectines (E440) qui servent notamment de gélifiant, +0,3 point pour les anthocyanes (E 163) utilisés comme colorants. Par ailleurs, le nombre de produits avec additif augmente significativement pour les compotes (+10 points), notamment du fait de l'emploi d'antioxydants tels que de l'acide ascorbique.

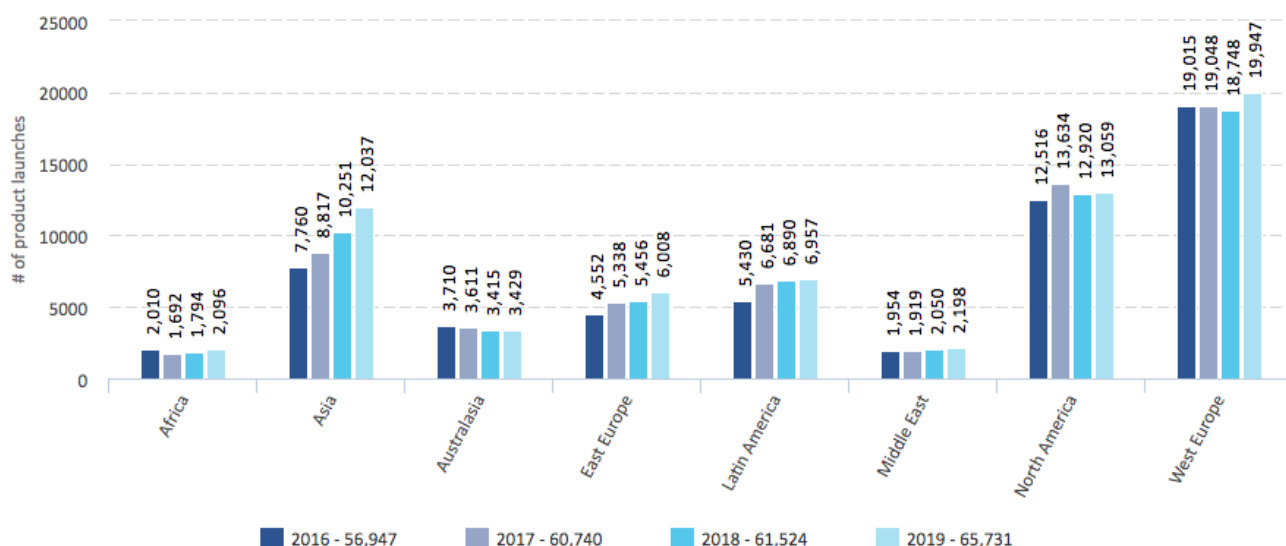
# Tendances

## Clean label et Naturel

Nous avons interrogé la base de données mondiale de l'innovation Innova Database pour analyser l'évolution des lancements de produits positionnés sur la tendance clean label.

Le nombre de lancements de produits avec une allégation clean label ou naturelle a progressé de 6,8 % entre 2018 et 2019. Plus d'un produit lancé sur trois est désormais concerné.

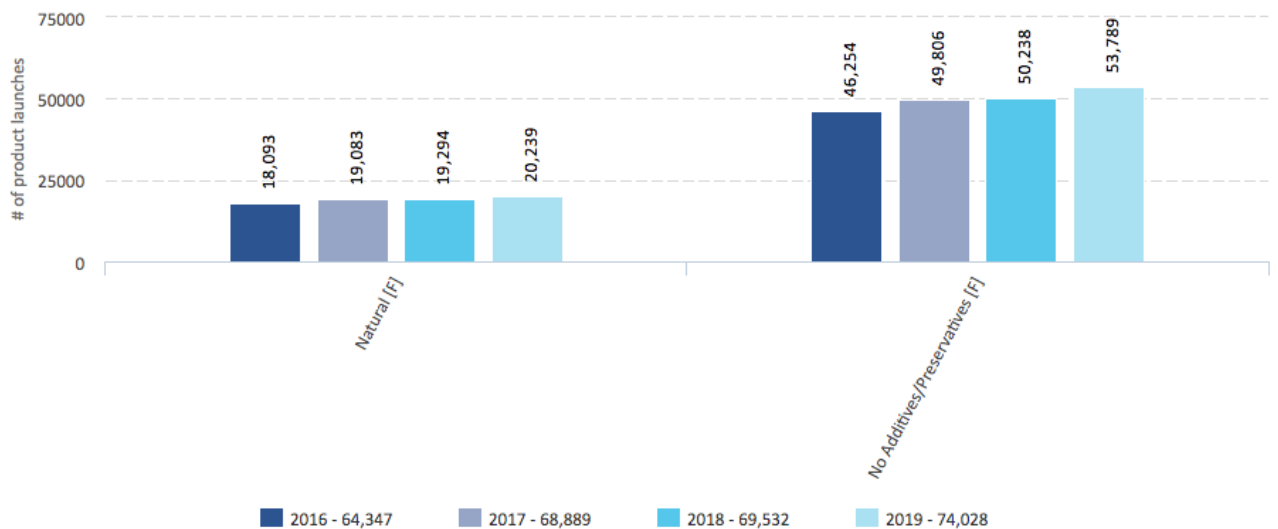
L'Europe de l'Ouest concentre un peu plus de 30 % des lancements en 2019, avec une progression de 6,4 % vs 2018. L'Amérique du Nord représente près d'un lancement sur 5 (19,8 %), en légère progression de 1 %. Avec 18,3 % des lancements en 2019, l'Asie présente la plus forte progression (+17,4 %) avec l'Afrique (+16,8 %) qui ne représente pour l'instant que 3,1 % des lancements.



Evolution des lancements de produits avec une allégation clean label ou naturel par région entre janvier 2016 et décembre 2019 (Source : Innova Database)

Les produits avec allégations de type « sans additif, sans conservateur, ... » représentent près de 3/4 des lancements (72,6 %) et progressent de 7 %. Les produits avec une allégation « Naturel » représentent 27,3 % des lancements en 2019 en progression de 4,9 %.

NB : le nombre de lancements par année est supérieur à celui du tableau précédent car des produits peuvent avoir à la fois des allégations naturelles et des allégations clean label.



Evolution des lancements de produits avec une allégation clean label ou naturel par allégation dans le monde entre janvier 2016 et décembre 2019 (Source : Innova Database)



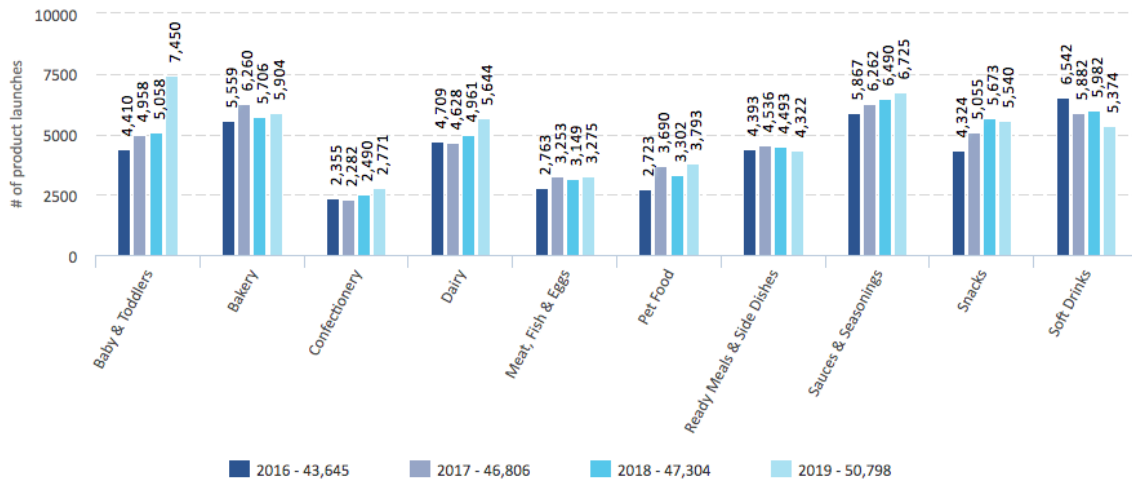
Nesquik (UK)  
Boisson chocolatée  
en brique 100 %  
naturelle



Lala (Nicaragua)  
Glace au chocolat  
noir sans colorant  
artificiel

Le marché du babyfood présente la plus forte progression (+ 47,3 %) des lancements de produits avec allégation clean label ou naturel, suivi par les produits laitiers (+ 13,7 %), et le pet food (+ 14,8 %).

NB : Le nombre total de lancements est plus faible car seuls les Top 10 des marchés les plus concernés sont comptabilisés.



Evolution des lancements de produits avec une allégation clean label ou naturel par marchés (Top 10 des marchés les plus concernés) entre janvier 2016 et décembre 2019 (Source : Innova Database 2020)



Uab Straikas (Lituanie)  
Snacks de lentilles, maïs et betterave. 100 % naturel.  
Sans conservateurs



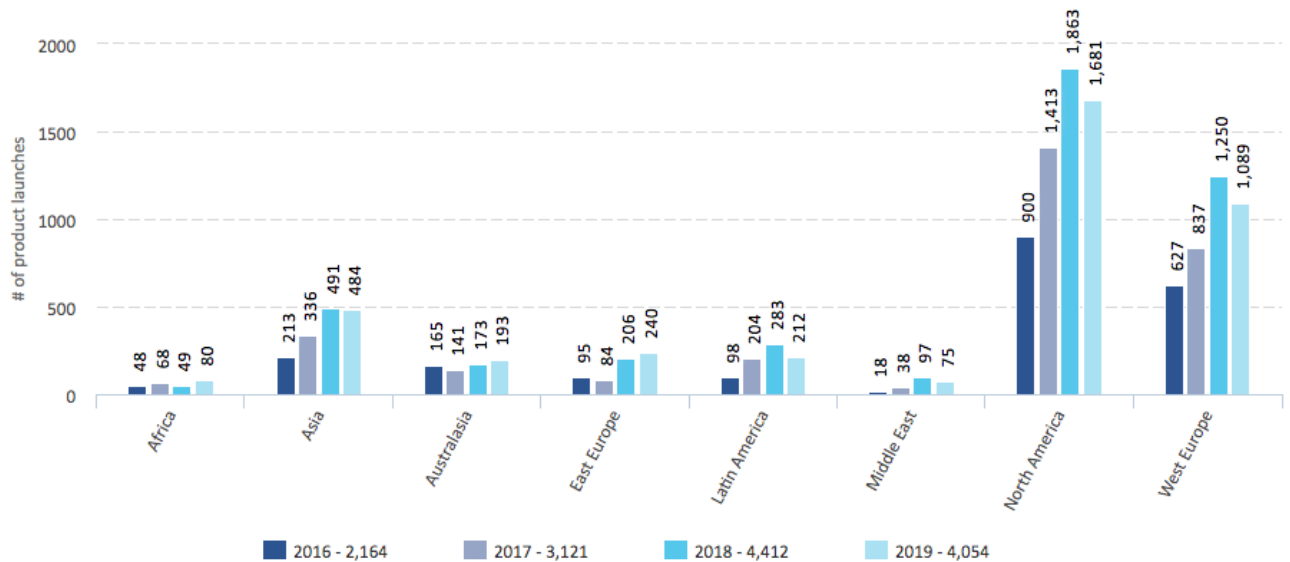
Ralf C. Hagen (UK)  
Snacks pour chatons avec arômes naturels, sans co-produit, sans céréales

Mais nous l'avons vu, la tendance Clean label va au-delà des allégations de type « sans additif » ou « naturel ». Des allégations de type « Simple », « artisanal », « Raw » et tous produits moins transformé, mais aussi le bio et le sans résidus de pesticides ou toutes autres démarches d'agriculture raisonnée entre dans cette tendance Clean label.

## Simplicité

Le nombre de lancements de produits avec une allégation autour de la simplicité a augmenté de 87 % entre 2016 et 2019, mais est en recul de 8 % entre 2018 et 2019.

L'Amérique du Nord et l'Europe représentent près de 70 % des lancements en 2019 avec respectivement 41,5 % et 26,9 %.



Evolution des lancements de produits avec une allégation contenant le mot « Simple » par régions entre janvier 2016 et décembre 2019 (Source : Innova Database 2020)



Abbot Kinney's (Belgique)  
Yaourt au lait de coco  
Simple, bio et vegan



Pet Supermarket (USA)  
Snack pour chat avec  
un seul ingrédient





7 select (USA)

Glace à la tarte à la banane élaborée à partir d'ingrédients simples. Un goût de fait maison qui pourrait concurrencer les tartes de votre maman !



Kellogg's (USA)

Beurre de cacahuète hyperprotéiné. Chaque sachet de 32 g contient 1 blanc d'œuf, 27 cacahuètes, ½ datte et aucune mauvaise chose (Bad stuff)

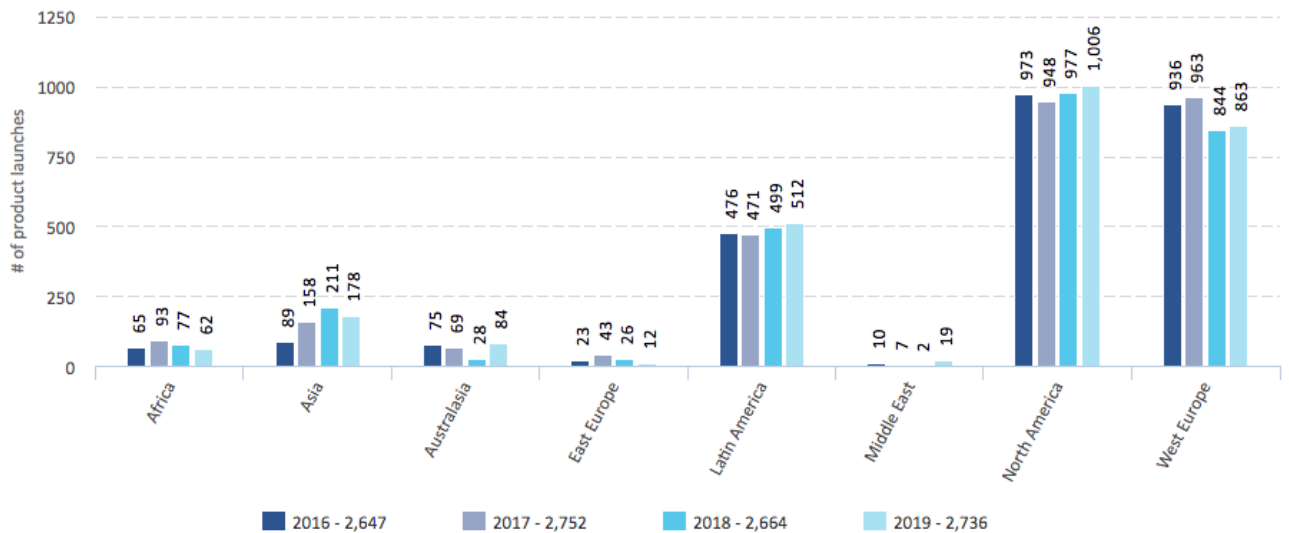


Simple Mills (USA)

Cookies aux pépites de chocolat faits avec des ingrédients simples et complètes

## Artisanal

Le nombre de lancements de produits dans le monde avec une allégation de type « artisanal » a progressé de 2,7 % entre 2018 et 2019. L'Amérique du Nord représente plus du tiers des lancements (36,8 %), devant l'Europe de l'Ouest 31,5 %, et l'Amérique Latine (18,7 %).



Evolution des lancements de produits avec une allégation « Artisanale » par région entre janvier 2016 et décembre 2019 (Source : Innova Database 2020)



Zumitam (Mexique)  
Chips artisanales 100 %  
naturelles à base d'huile  
d'avocat

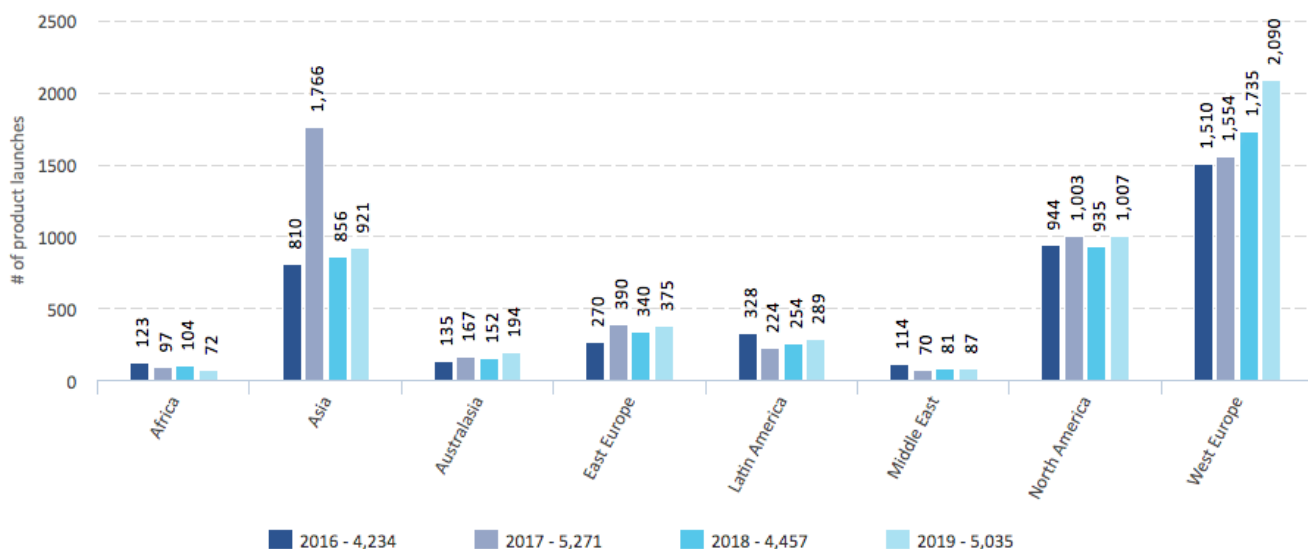


Artisans du Monde  
Chocolat au lait bio,  
fairtrade à base de  
sucre Muscovado  
complet



## Raw

Le nombre de lancements de produits avec une allégation de type « Raw » a progressé de 13 % dans le monde entre 2018 et 2019. L'Europe concentre 41,5 % des lancements et progresse de 20 % sur la même période. L'Amérique du Nord et l'Asie représentent respectivement 20 % et 18,3 % des lancements.



Evolution des lancements de produits avec une allégation « Raw » par région entre janvier 2016 et décembre 2019  
(Source : Innova Database 2020)



The Nu Company (UK)  
Barre de chocolat à base de cacao cru.



My Local  
Honey (USA)  
100 % miel brut



Foods By Ann (UK)  
à base de noisettes  
cruées

# Solutions Clean Label

## Colorants

### • **Arlès Agroalimentaire**

ZI Rognac Nord - 323 Av. Denis Papin – 13655 Rognac

T : 04.42.15.30.47 - [yann.bregeon@ets-arles.fr](mailto:yann.bregeon@ets-arles.fr)

**Fruitmax Red 107 WS**, un ingrédient colorant rouge brillant, issu de jus concentrés de végétaux, en remplacement du carmin. Neutre en goût, il est stable au process et convient aux applications BVP, confiserie, charcuterie ou lait fermenté.

### • **Chr Hansen**

92 Avenue des Baronnes, 34730 Prades-le-Lez

T : 04 67 59 28 80 - [frkale@chr-hansen.com](mailto:frkale@chr-hansen.com)

**FruitMax Reds**, des ingrédients colorants issus de patates douces. Les couleurs rouges proposées offrent une alternative végétale aux rouges carmin et synthétiques. La gamme est disponible sous forme de poudre ou de liquide soluble dans l'eau, et les colorants sont stables à la chaleur et à la lumière, sans aucun goût et moins sensibles au pH. Ils sont conçus pour des applications de confiserie, de boulangerie, des préparations de fruits, et des produits laitiers fermentés.

### **Azélis**

8-14 avenue de l'Arche - 92400 Courbevoie

T : 01 44 73 10 00 - [Sylvie.henry@azelis.fr](mailto:Sylvie.henry@azelis.fr)

**NaturBrown™**, gamme de colorants naturels de DD Williamson

**NaturBrown™** Tomate apporte une couleur brune légèrement « tomatée » ainsi qu'un fond aromatique cuisiné. De par son excellente stabilité à la chaleur et à la lumière, ce produit s'intègre dans une large gamme de produits culinaires, soupes sauces plats cuisinés snacks...

**NaturBrown™** Pomme, pour la même démarche en direction des desserts.

### **Diana Food**

Rennes Atalante Champeaux - 7 allée Ermengarde d'Anjou - 35011 RENNES Cedex

T : 02 99 29 20 30 - [dhilliard@diana-food.com](mailto:dhilliard@diana-food.com)

**CleanColor™**, gamme de colorants naturels pour l'industrie alimentaire et les boissons.

### **GNT France**

Immeuble le Carré d'Argent - 11, Rue des Aulnes - 69410 Champagne au Mont d'Or

T : 04 78 35 03 63 – [bmattelin@gnt-group.com](mailto:bmattelin@gnt-group.com)

**Exberry®**, gamme de colorants naturels pour l'industrie alimentaire et les boissons.

- **Naturex**

Site d'agroparc BP 1218 - 84911 Avignon cedex 9  
T : 04 90 23 96 89 - [l.ponswood@naturex.com](mailto:l.ponswood@naturex.com)

**NATcolor™**, gamme de colorants naturels. La nature offre une palette complète de couleurs vives et éclatantes. Avec une pointe d'imagination et de savoir-faire, les couleurs naturelles peuvent être transformées en une multitude de solutions créatives et efficaces.

**Ultimate Spirulina**, une gamme de spiruline extraite à base d'eau, qui comprend des ingrédients sans tréhalose, disponibles en plusieurs concentrations et formats. Elle offre toutes les nuances de bleu et de vert en mélange avec les jaunes Naturex.

- **Sensient Colors Europe**

1150 Bd Sébastien Brant – 67000 Strasbourg  
T : 03 88 79 58 27 - [anne-lise.loreau@sensient.com](mailto:anne-lise.loreau@sensient.com)

Gamme de colorants pour remplacer le dioxyde de titane qui est interdit depuis le 1<sup>er</sup> janvier. D'origine naturelle, ils permettent un étiquetage sans additifs et apportent un aspect opaque blanc.

## Conservateurs

- **AMI Ingrédients**

440 Rue Yves Chauvin - 37310 TAUXIGNY  
T : 02 47 43 82 25 - [Sebastien.PIERRON@ami-ingredients.fr](mailto:Sebastien.PIERRON@ami-ingredients.fr)

**NUTRILIFE 4C**, un nouveau cocktail enzymatique développé par BASF et commercialisé par AMI Ingrédients. Améliorant la fraîcheur et la durée de vie des produits pour des applications en pâtes jaunes, son utilisation permet également de remplacer le SSL (E481) et de réduire la quantité d'œuf dans la recette sans nuire au volume et au moelleux des pâtes jaunes. Il a les certifications : HALAL / VEGAN / KOSHER / CLEAN LABEL.

**HI SHIELD**, une gamme de 3 conservateurs : HI SHIELD RF (farine fermentée de maïs), HI SHIELD WHEAT (farine fermentée de blé) et HI SHIELD COMPLEX FE (formulation à base d'extraits végétaux).

Développée par HI Food et commercialisée en France par AMI Ingrédients, cette gamme répond parfaitement aux attentes du marché : sans additifs, sans gluten, sans allergènes et sans OGM. Leurs spectres fongicides sont larges, permettant de stopper le développement des moisissures et de remplacer des additifs de conservation. Elle est donnée pour des applications BVP/ Produit laitier/ Plat cuisiné / Produit carné et possède les certifications CLEAN LABEL / SANS PALME.

- **Bavaria Corp**

Waldhornstraße 20 - 76131 Karlsruhe - Allemagne  
T : +49 721 389707 - [bavaria@bavariacorp.com](mailto:bavaria@bavariacorp.com)

Bafos MP Natural Flavour, un extrait aqueux de champignon qui contient des agents de conservation naturels aux propriétés antimicrobiennes contre les

bactéries et moisissure. Il est hydrosoluble et constitue une alternative au sorbate et au benzoate pour la conservation d'aliments et de boissons à faible pH.

- **Kemin**

Saint Jacques de la Lande – 35136 Rennes cedex 9

T : 06 42 67 14 86 - [elisabeth.audouze@kemin.com](mailto:elisabeth.audouze@kemin.com)

**BactoCEASE NV OR LIQUID**, vinaigre tamponné certifié BIO, qui remplace les conservateurs artificiels et limite le développement de la flore et l'altération dans les produits carnés, produits de la mer et traiteurs.

- **Limagrain Ingrédients**

ZAC les Portes de Riom - Avenue George Gershwin – 63200 RIOM

T : 04 73 67 17 23 - [Pauline.arramy@limagrain.com](mailto:Pauline.arramy@limagrain.com)

**CERECLEAN**, un conservateur totalement clean label (farine de blé fermentée) qui assure les mêmes résultats qu'un conservateur chimique tels que le propionate de calcium (additif E282), le sorbate de potassium (additif E202) ou l'alcool. Le conservateur dans les produits de panification permet de ralentir le développement naturel des moisissures, de garantir un produit exempt de toute moisissure et une qualité organoleptique constante durant une longue durée de vie. D'utilisation simple et avec une déclaration rassurante de « farine de blé fermentée », CERECLEAN assure une longue durée de vie des pains de mie, brioches et viennoiseries, sans aucun impact organoleptiques ou sur la texture du produit fini.

- **Micvac**

Flöjelbergsgatan 10 - SE – 43137 Molndal

T : 06.15.94.67.23 - [christian.benedict@micvac.com](mailto:christian.benedict@micvac.com)

**MICVAC®** a breveté un procédé de tunnel micro-ondes décomposé en étapes de pasteurisation et d'emballage sous vide avec une soupape pour préparer des plats cuisinés frais sans conservateurs avec un DLC de 60 jours.

- **Naturex**

Site d'agroparc BP 1218 - 84911 Avignon cedex 9

T : 04 90 23 96 89 - [l.ponswood@naturex.com](mailto:l.ponswood@naturex.com)

**Cleanatis™**, composé de deux ingrédients microbicides M1 et M2 aptes à inhiber la croissance de bactéries *listeria* et *salmonella* dans une matrice de viande. Ils peuvent remplacer les antimicrobiens de type lactates de sodium, acétates de sodium et les nitrates.

- **Quaron**

Saint Jacques de la Lande – 35136 rennes cedex 9

T : 06.12.45.37.55 - [tregnard@quaron.com](mailto:tregnard@quaron.com)

Protection naturelle des aliments / Texturant Clean Label / Sirops de blé Bio

## Antioxydants, émulsifiants, stabilisants

### • **Arlès Agroalimentaire**

ZI Rognac Nord - 323 Av. Denis Papin – 13655 Rognac

T : 04.42.15.30.47 - [yann.bregeon@ets-arles.fr](mailto:yann.bregeon@ets-arles.fr)

**Simpure**, amidons de pomme de terre et de tapioca, clean label, qui apportent viscosité, corps en bouche et stabilité à la surgélation aux produits.

### • **Böcker France**

Parc Tertiaire Icade – 18 rue Saarinenne – BP 70245

94568 Rungis cedex

T : 01 41 73 31 72 - [P.Cassone@bocker-france.fr](mailto:P.Cassone@bocker-france.fr)

Avec son Partenaire MÜEHLENCHEMIE, des solutions enzymatiques qui permettent de substituer les émulsifiants dans de nombreuses applications (pain de mie, buns, cake...): la gamme Fresh est conçue pour la conservation du moelleux tandis que les solutions Mulgazyme sont utilisées pour des fonctions plus précises (par ex. substitution des émulsifiants dans des améliorants de panification comme les anti-cloques).

### • **Brenntag**

90 avenue du Progrès – 69680 Chassieu

T : 06.88.86.85.33 - [aduchatel@brenntag.fr](mailto:aduchatel@brenntag.fr)

**AvenOlaït™**, une poudre de flocons d'avoine nutritivement similaire au grain d'avoine entier (céréale complète). **OryzOlaït™** est une poudre de riz brun complet. Riche en nutriments, ces ingrédients végétaux santé se veulent allergen-free et se présentent sous la forme de poudre pour une certaine facilité d'utilisation. Ils constituent une excellente alternative pour les allergiques ou intolérants au soja ou aux produits laitiers et sont parfaitement adaptés aux régimes végétariens ou végétaliens.

Gammes Clean Label - Ingrédients Fonctionnels - Substitution de matière grasse (multiapplications) - Formulations Vegan (multiapplications) - Substitution des additifs par solutions Clean Label. [vherbin@brenntag.fr](mailto:vherbin@brenntag.fr)

### • **Génialis**

Les Talbots – 18250 Henrichemont

T : 02 48 23 30 20 - [l.gressin@genialis.fr](mailto:l.gressin@genialis.fr)

Gamme d'ingrédients sous forme de gels et de sirop à base d'amidons et maltodextrines, clean label, possible en Bio, permettent la réduction voire la suppression du sucre et/ou gluten et/ou beurre dans les produits de pâtisseries, les confitures ou encore la pâte à tartiner sans compromis sur les qualités organoleptiques.

**Ultra-sons émulsifiants.**

### • **Naturex**

Site d'agroparc BP 1218 - 84911 Avignon cedex 9

T : 04 90 23 96 89 - [l.ponswood@naturex.com](mailto:l.ponswood@naturex.com)

**XtraBlend® RN**, mélange d'extraits de romarin et d'épinard pouvant remplacer certains antioxydants comme l'EDTA calcio-disodique (E 385) dans les sauces et émulsions. Le mélange a été conçu pour manifester des performances antioxydantes optimales. Les expériences reposent sur des tests colorimétriques et des évaluations des capacités à limiter l'oxydation causée par les radicaux libres.

- **Olmix**

ZA du Haut Bois – 56580 Bréhan

T : 6 60 70 61 90 - [tdacruz@olmix.com](mailto:tdacruz@olmix.com)

**Emulsea®**, une solution algosourcée clean label, utilisable dans des applications sauces, bakery, pastry, produits végétariens, ultra-frais ou produits carnés. Il permet d'apporter de la texture et de la stabilité aux émulsions et aux mousses. Il permet, par exemple, de confectionner des sauces émulsionnées ou des crèmes glacées sans additifs, ni allergènes. Il peut être utilisé en remplacement du jaune d'oeuf dans de nombreuses applications.

## **Épaississants, émulsifiants**

- **AMI Ingrédients**

440 Rue Yves Chauvin - 37310 TAUXIGNY

T : 02 47 43 82 25 - [Sebastien.PIERRON@ami-ingredients.fr](mailto:Sebastien.PIERRON@ami-ingredients.fr)

**Meltec®**, solution texturante clean label qui remplace les sirops de sucre conventionnels. Composé de fibres végétales issues de légumineuses (enveloppe de pois chiche) et de céréales (maïs non OGM), il permet un déclaratif sain et la revendication SANS Sucre. Soluble dans l'eau, inodore, sans impact sur le goût et sans apport de note sucrée, sa texture est épaisse en raison de sa nature fibreuse, composée d'hexoses et de polymères analogues à la pectine, lui conférant ses propriétés texturantes et d'agent de charge.

**SPONGOLIT® PURE 10**, une base foisonnante pour la formulation de recettes de génoises totalement Clean label en utilisant des protéines plutôt que des émulsifiants traditionnels. Cette solution apporte volume, régularité et moelleux à vos génoises ainsi qu'un gain de productivité sur vos lignes par l'aération rapide de la pâte.

**HI Smooth**, une solution basée sur des fibres végétales. Issues de la graine de lin, qui possède des propriétés hydrocolloïdales. Elle remplace les additifs tels que la gomme xanthane, les carraghénanes ou encore la gomme gellane... A la fois épaississante et stabilisante d'émulsions, elle convient pour des applications allant des sauces aux crèmes glacées, en passant par la boulangerie-pâtisserie. HI SMOOTH est également conseillée pour son pouvoir suspensif dans les boissons végétales à base de plantes (soja, amande, ...), de par la formation de structures gélifiées robustes à faible dosage. Cette solution Clean label est développée par HI FOOD et commercialisée en France par Ami Ingrédients pour des applications : BVP/ Produit laitier/ Plat cuisiné /



Crème glacée / Produit carné. Elle possède les certifications CLEAN LABEL et SANS PALME.

### **Azélis**

8-14 avenue de l'Arche - 92400 Courbevoie

T : 01 44 73 10 00 - [Sylvie.henry@azelis.fr](mailto:Sylvie.henry@azelis.fr)

**GENU® Explorer Pectin ND-200**, solution clean label développée spécifiquement pour les desserts à pH neutre. Extraite d'écorces d'agrumes, cette pectine permet d'obtenir une texture crémeuse et gourmande similaire à celle obtenue avec de la gélatine pour les Panna Cotta et des carraghénanes pour les crèmes-desserts. Facile d'utilisation, cette solution est adaptée au remplissage à chaud comme à froid et ne nécessite aucun changement aux procédés traditionnels.

### **• Böcker France**

Parc Tertiaire Icade – 18 rue Saarinenne – BP 70245

94568 Rungis cedex

T : 01 41 73 31 72 - [P.Cassone@bocker-france.fr](mailto:P.Cassone@bocker-france.fr)

BÖCKER FRANCE propose, grâce à son réseau de Partenaires exclusifs, de nombreuses gammes d'ingrédients qui répondent aux enjeux du Clean Label :

Des amidons de blé uniquement Clean Label (natifs ou pré-gélatinisés) de son Partenaire KRÖNER STÄRKE, dont une grande offre en qualité Biologique. Ces amidons permettent dans certaines applications de remplacer les amidons modifiés. BÖCKER FRANCE propose également des farines pré-gélatinisées qui sont issues de diverses céréales (seigle, épeautre, riz...)

### **• IMCD**

266 Avenue du Président Wilson - CS 70005 – 93457 La Plaine St Denis

T : 06.88.38.94.74 - [loic.fourmont@imcd.fr](mailto:loic.fourmont@imcd.fr)

Gamme d'ingrédients sous forme de gels et de sirop à base d'amidons et maltodextrines, clean label, possible en Bio, permettent la réduction voire la suppression du sucre et/ou gluten et/ou beurre dans les produits de pâtisseries, les confitures ou encore la pâte à tartiner sans compromis sur les qualités organoleptiques.

### **• Ingredia**

51/53 rue F. Lobbedez - BP 946 - 62033 Arras

T : 03 21 23 80 03 - [j.lemahieu@ingredia.com](mailto:j.lemahieu@ingredia.com)

**PROMILK® 600 A**, une protéine de lait qui possède des propriétés émulsifiantes uniques, ainsi qu'une capacité de rétention d'eau optimale sur le marché des protéines de lait.

Ainsi, PROMILK® 600 A s'adapte à toutes les matrices laitières pour apporter une sensation crémeuse en bouche dans des produits pauvres en matière grasse, maintenir une texture fluide et onctueuse à haute teneur en protéines dans les yaourts ou encore apporter une texture ferme dans les technologies fromagères, pour répondre facilement à toutes les préoccupations des

consommateurs.

Promilk® 600 A est une solution pour fabriquer des yaourts Clean Label, riches en protéines et allégés en matières grasses.

- **Ingredion**

Gruner Deich 110 – 20097 Hambourg

T : 06 77 32 73 65 - [dalila.ledoux@ingredion.com](mailto:dalila.ledoux@ingredion.com)

**Novation® Lumina**, gamme d'amidons natifs fonctionnels qui sont particulièrement adaptés aux applications de couleur claire – yaourt, soupes, sauces blanches, vinaigrettes, fourrages fruits, produits laitiers UHT - en apportant toutes les fonctionnalités des amidons modifiés et tout en résistant aux process intenses.

**Evanesse CB6194**, un bouillon de pois chiches végétalien qui offre les performances d'émulsification des additifs traditionnels tout en conservant le goût et la texture du produit final lorsqu'il est utilisé avec les amidons d'étiquettes propres fonctionnels d'Ingredion ou farines.

Le bouillon de pois chiches a une bonne stabilité à la chaleur et au gel / dégel et est sans OGM, sans gluten et ne provient pas d'un allergène majeur. Il est facile à disperser, à émulsionner et offre une bonne stabilité de durée de conservation dans une gamme d'applications alimentaires, notamment les vinaigrettes végétaliennes faibles en gras, à tartiner, à verser et à verser (p. Ex. Mayonnaise, aioli, etc.), les sauces de cuisson blanches (par exemple Béarnaise, béchamel, etc.), plats cuisinés etc.

- **Nexira**

129, chemin de croisset - BP 4151 - 76723 Rouen cedex

T : 02 32 83 18 18 - [J.IMPERATO@nexira.com](mailto:J.IMPERATO@nexira.com)

**Inavea™** est la première gamme d'ingrédients Bio et durables qui préserve les ressources naturelles, soutient les petits producteurs, et réduit l'empreinte carbone. Aujourd'hui, Inavea™ s'engage pour la protection de la ressource Acacia et le soutien aux communautés locales en poursuivant ses actions avec SOS Sahel, dans le cadre des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies.

**Thixogum™ G**, un stabilisateur pour boisson Clean Label. C'est un mélange naturel et unique de gommes d'acacia et de gellane encapsulé, qui rend l'ingrédient plus facile à doser, à disperser et solubiliser que la gomme gellane seule. Grâce à ses excellentes propriétés de suspension, Thixogum™ G peut être utilisé dans les boissons à base de composés insolubles pour mettre en suspension des particules (par exemple, dans les jus de fruits pour maintenir une suspension homogène de la pulpe de fruits). Thixogum™ G convient aux formulations végétaliennes et sans sucre.

**Fibregum™** gamme de fibres naturelles d'acacia qui contient plus de 90 % de fibres solubles sur base sèche, la gamme est disponible en bio et certifiée sans OGM.



- **Olmix**

ZA du Haut Bois – 56580 Bréhan

T : 06 60 70 61 90 - [tdacruz@olmix.com](mailto:tdacruz@olmix.com)

**Fibersea®**, une poudre composée d'ingrédients algosourcé qui peut être incluse dans les pains sans gluten et les sauces par exemple.

- **Rettenmaier**

20 Quater Rue Schnapper – 78100 Saint Germain en Laye

T : 01 30 61 86 20 - [fabrice.gras@rettenmaier.eu](mailto:fabrice.gras@rettenmaier.eu)

Fibres végétales BIO / Nouvelle gamme d'Alginates

- **Tate & Lyle**

113 chemin de ronde Croissy III - 78290 Croissy sur Seine

T : 01 30 15 01 01 - [Veronique.Mousel@tateandlyle.com](mailto:Veronique.Mousel@tateandlyle.com)

**THINGUM® 107NG et BRIOGEL® 1082 NG**, deux nouveaux amidons gélifiants, sans OGM, conçus pour optimiser la texture des confiseries gélifiées (THINGUM® 107NG) et du fromage fondu (BRIOGEL® 1082 NG), ainsi que MERIZET® 100 NG, un amidon de charge qui aide à optimiser la texture dans les sauces, les vinaigrettes, la boulangerie et les snacks.

**DOLCIA PRIMA® Allulose**, un ingrédient édulcorant à faible teneur en calories, garanti sans OGM. L'allulose a le même goût naturel et sucré que celui du sucre (saccharose), mais sans calories. Identifié à l'origine dans le blé, il a depuis été trouvé dans certains fruits, notamment les figues et les raisins secs. L'ajout de la variante Allulose sans OGM permettra d'élargir l'utilisation de DOLCIA PRIMA® Allulose auprès des clients tout en répondant aux exigences des consommateurs, notamment ceux qui suivent un régime keto ou ceux concernés par le diabète car il n'a pas d'impact glycémique.

- **Tipiak**

D2A Nantes Atlantique BP 5 - 44860 Pont St Martin

T : 02 40 32 11 11 - [elodie.lepironnec@tipiak.fr](mailto:elodie.lepironnec@tipiak.fr)

**Tapiocaline® VA540 SG**, un texturant de manioc clean label, fabriqué en France, dans son usine certifiée BRC. Tapiocaline® est un texturant d'origine naturelle, non OGM, transparent, neutre de goût et d'odeur. Il est partiellement prégélatinisé, et peut absorber jusqu'à 5 fois son poids en eau, à froid comme à chaud. C'est un améliorant de texture, qui permet de diminuer significativement la matière grasse, et d'améliorer la texture en apportant juteux, moelleux et crémeux.

Avec une granulométrie supérieure, Tapiocaline® VA540 SG sans gluten permet d'imiter les marquants de gras dans les analogues de viande, dans les saucisses, les pâtés, les salamis, et d'apporter du juteux à ces préparations. Tapiocaline® VA540 SG se déclare « tapioca » ou « féculé de manioc » sur la liste ingrédients.

## Additifs E5XX

- **Kreglinger**

Grote Markt 7 – 2000 Anvers – Belgique

T : 0032.470.90.15.37 - [ndm@kreglinger.com](mailto:ndm@kreglinger.com)

NuFlow : alternative Clean Label pour la silice (naturel ou bio).

- **Limagrain Ingrédients**

ZAC les Portes de Riom - Avenue George Gershwin – 63200 RIOM

T : 04 73 67 17 23 - [Pauline.arramy@limagrain.com](mailto:Pauline.arramy@limagrain.com)

Les farines fonctionnelles ayant subi un simple traitement hydro-thermique sont 100 % Clean Label, et se déclarent donc naturellement « farine de blé ». Grâce à ce procédé, la création de fonctionnalités spécifiques de nos farines (moelleux, texture, rétention d'eau, ...) ou encore la maîtrise de la granulométrie sont possibles.

- **Puratos**

46 rue de Montlhéry – 94150 Rungis

T : 02 99 94 42 50 – [pastifrance@puratos.com](mailto:pastifrance@puratos.com)

**Améliorant S 500 Spécial Clean Label** 100 % sans additif pour tous les produits de panification : baguettes, viennoiseries et pains spéciaux. Particulièrement adapté à la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries cet améliorant convient également au pain courant en apportant tolérance, régularité et volume. L'améliorant S 500 Spécial Clean Label est une véritable alternative sans additif pour la fabrication de tous produits de panification. Il apporte régularité et volume à tous les stades du process et convient aussi à la réalisation de viennoiseries surgelées en améliorant le feuilletage, relief et volume.

- **Sonneveld France**

Campus Saint Christophe – 10 Av. de l'Entreprise - 95863 Cergy Pontoise

T : 07 56 00 15 83 - [Pierre.Vaugarny@Sonneveld.fr](mailto:Pierre.Vaugarny@Sonneveld.fr)

Solutions ingrédients techniques clean label et/ou bio à destination des industriels boulangers, pâtisseries et traiteurs, de la GMS ainsi que de l'artisanat.

Solutions clients sur mesure, faciles d'utilisation et efficaces tels que :

Concepts : Correcteur, Améliorateur, Régulateur en poudre sur support liquide ou pâteux

Solutions /moelleux clean label, conservation naturelle, réduction des acrylamides

Mixes 100 % et pré-mixes concentrés

Préparations pâtisseries ou alimentaires sur mesure.

Matières Grasses d'incorporation, huiles techniques avec agents actifs (aromatiques, chromatiques, enzymatiques) en remplacement du beurre.

Matière grasse texturée pour Marinades et sauces.

Agents de démoulage (palm free, E free, Organic) et les huiles de Division (palm free, E free, Organic).

## Agents de saveur E6xx, additifs E9xx, E1xxx, arômes

### • **Arlès Agroalimentaire**

ZI Rognac Nord - 323 Av. Denis Papin – 13655 Rognac

T : 04.42.15.30.47 - [yann.bregeon@ets-arles.fr](mailto:yann.bregeon@ets-arles.fr)

Arômes naturels à base d'extraits végétaux qui exhaussent les saveurs dans des produits réduits en sel ou en sucre et boostent le profil aromatique d'un produit qui a perdu des arômes pendant le process. Ces arômes s'utilisent dans des formulations salées ou en sucrées et se déclarent « arôme naturel ». Ils s'inscrivent parfaitement dans la tendance Clean Label.

### • **Condifa**

28-30 Rue la Fayette - 67023 Strasbourg

T : 03 88 39 83 16 - [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)

Arôme naturel de fèves de tonka au caramel. Ses notes aromatiques légèrement musquées et vanillées se marient idéalement avec le caramel. Un assemblage qui autorise de multiples associations avec des notes gourmandes comme fruitées dans la réalisation de vos pièces sucrées : le chocolat, la vanille, la pistache ou les fruits rouges et jaunes. Une nouvelle saveur qui vous permettra de faire la différence sans vous éloigner des basiques.

### **Ennolys**

Zone Artisanale - 40140 Soustons

T : 05 58 41 34 01 - [contact@ennolys.lesaffre.com](mailto:contact@ennolys.lesaffre.com)

Mix Coco, une solution pour apporter des notes gourmandes tout en réduisant la teneur en beurre et/ou en sucre des biscuits. Ce mix allie intensité du goût et naturalité en permettant un étiquetage : arôme naturel. Les bénéfices principaux du Mix Coco sont :

Apporte des notes gourmandes (coco, crémeux, lactée, fraîche)

Intensifie la perception sucrée

Réduction de sucre et/ou de beurre de 30%

Masque les off-notes - Fabrication en France - Clean label - Répond à la réglementation arôme (nat Europe et US) - Non OGM.

**ENNALLIN Solutions & Mixes**, mixes qui permettent de réduire le sucre ou la matière dans les recettes, mais aussi selon le dosage, vous apportent des notes gourmandes vanillées et/ou lactées, beurrées, caramel. L'ensemble de ces mixes se déclare : **arôme naturel** dans la liste d'ingrédients.

### • **Mane**

620, route de Grasse – 06620 F-Le Bar-sur-Loup

T : 04 93 09 70 00 - [Ingrid.ascione@mane.com](mailto:Ingrid.ascione@mane.com)

Nouvelle gamme de bases culinaires **Trusted by Chefs**, dessinée avec un nombre d'ingrédients restreints pour offrir aux industriels une déclaration finale courte et naturelle. Pour cela, Mane maîtrise la traçabilité de l'ensemble des étapes de production des ingrédients à la cuisson de ses bases culinaires.

- **Nactis Flavours**

ZI La Martinière – 34/36, rue de Gutenberg BP 32 - 91071 Bondoufle cedex  
T : 01 60 86 85 32 - [melanie.jaloustre@nactis.fr](mailto:melanie.jaloustre@nactis.fr)

**Simply Natural™**, une gamme complète dédiée aux solutions 100 % naturelles. Infusions, extraits, huiles essentielles, mélanges d'épices et bouillons, l'ensemble de ces solutions permet un étiquetage simple et compréhensible de vos produits finis. Des notes chaudes, fruitées, des saveurs cocktails ou encore des notes mijotées et cuisinées, cette gamme se compose de solutions sucrées et salées et est donc destinée à tout type d'applications.

**Les Cuisinés™**, un ensemble de recettes traditionnelles et uniques inspirés de l'art culinaire français. Plusieurs références ont été développées : légumes, produits de la mer, volaille et bœuf afin d'apporter des notes culinaires à différents types de produits, en particulier les plats cuisinés. Ces références ont été formulées à partir d'ingrédients nobles et naturels permettant un étiquetage clair de vos produits finis.

- **Ohly**

[florian.much@ohly.com](mailto:florian.much@ohly.com)

**Prody IP Lime Powder**, un extrait de citron vert fabriqué à partir de citron vert IP (Identity Preserved), cultivé en Amérique Latine et en Californie. La poudre est fluide et très aromatique avec une légère acidité.

- **Unipex**

Tour Franklin – 100/101 Terrasse Boieldieu – 92042 La Défense

T : 06.71.00.50.28 - [isabelle.parlier@unipex.com](mailto:isabelle.parlier@unipex.com)

Création de saveurs salées obtenues selon des processus de fabrication qui leur sont propres : cuisson lente, réduction, rôti au four. Les produits Exter s'identifient par un goût unique, issu de matières premières naturelles et d'un savoir-faire culinaire. Ce sont des arômes naturels, ne contenant aucun allergène ni code E, sans OGM, compatibles aux régimes végétan ou végétarien.

- **Weisardt**

81300 Graulhet – T : 05 63 42 35 22

T : 03607360741 - [luc.savalle@weishardt.com](mailto:luc.savalle@weishardt.com)

**Mix marinade Cajun**, produit simple et sain : des épices et plantes aromatiques, un peu de sel, et une fibre. Pas d'ajout de sucres, ni de colorants, ni d'arômes, ni de palme...

## Sans gluten

- **Agrosourcing**

Artéparc de Bachasson Bat. C - Rue de la Carrière de Bachasson – 13590 Meyreuil

T : 04.65.15.00.31 - [ingredients@agrosourcing.com](mailto:ingredients@agrosourcing.com)

**La farine de banane verte Bio** comme alternative aux farines sans gluten qui peut entrer dans la composition de produit sucré ou salé grâce à son goût neutre. Elle peut être utilisée pure, sans mélange avec d'autres farines. Sa texture légère permet une utilisation facile aussi bien en sucré qu'en salé, ajoutant du moelleux à la cuisson. À froid, une simple cuillerée permet de donner du liant à une préparation, du velouté à un smoothie.

- **Beneo**

Aandorenstraat 1 – 3300 Tienen

T : 07 68 34 48 20 – [elisabeth.llop@beneo.com](mailto:elisabeth.llop@beneo.com)

**Remypro N80+**, une protéine de Riz pure d'origine Naturelle, non OGM. Libre de tout allergène Remypro N80 se caractérise par sa composition en Acides Aminés essentielles et une haute digestibilité. Remypro N80 est la solution pour vos formules "source de" / "enrichi en " protéines.

- **Bonduelle Food Service**

Rue Nicolas Appert – 59650

T : 03 20 43 60 53 - [pbredeloux@bonduelle.com](mailto:pbredeloux@bonduelle.com)

**B'Créative**, une gamme de pépites qui associe un légume et une légumineuse, sans gluten et sans additif - Carotte-lentilles corail, Pois chiche-maïs. Sources de fibres et de protéines et 100 % végétales, elles s'utilisent comme garniture ou en salade.

- **Complet**

Rue Nationale - Puits Simon 3 – 57600 Forbach

T : 06.20.37.44.62 - [erwan.dubois@complet.fr](mailto:erwan.dubois@complet.fr)

Produits Clean Label, Bio et Végan

- **Eurospechim**

11 rue de Rome – 75008 Paris

T : 0628701140 - [aurelia.conti@eurospechim.fr](mailto:aurelia.conti@eurospechim.fr)

**GreenFood50**, une gamme unique d'ingrédients de quinoa, produite aux Pays-Bas avec du quinoa localement sourcé - Farine complète de quinoa, farine protéinée de quinoa, amidon de quinoa ainsi que différents flocons et crisper de quinoa. Le procédé innovant du fractionnement à sec est utilisé sur la graine pour obtenir les fractions protéinées et amidonnées, selon un procédé clean (pas de solvant ni aucun produit chimique) qui concerne tous les atouts nutritionnels du quinoa. La gamme se décline en biologique. Le quinoa utilisé est par ailleurs une variété naturellement sans saponines, développée dans le cadre de l'adaptation de la culture du quinoa en Europe, qui nécessite moins d'eau et qui est donc plus durable. Les

ingrédients peuvent être utilisés dans des applications sauces, burgers végétales, baking notamment pour le sans-gluten, nutrition sportive, barres etc.

- **France Culinaire Développement**

Rue du Gripail ZA – 35590 Saint Gilles

T : 02 99 64 88 97 - [kgaudibert@france-culinaire.com](mailto:kgaudibert@france-culinaire.com)

**Sauc'Good**, une base de sauce évolutive clear & clean label pour des utilisations salées type béchamel ou sucrées type crème pâtissière. Il s'agit de l'association d'un amidon précuit et d'une fibre de blé sans gluten qui permet une texturation à froid.

Enfin, une sauce au fromage avec 20 % d'emmental et une texture adaptable pour obtenir un produit plus ou moins liquide selon l'application : sandwich, tacos, kebab, pizza, burger, croque-Monsieur, pâtes, ...

Préparation végétarienne en poudre pour boulettes avec assaisonnement sans arôme et clean. A décliner selon vos envies avec une texture sans additifs et un apport nutritionnel complet.

- **France Kebab**

123 rue Guillaume Fouacé – 50000 Saint Lô

[sirotteau-julien@france-kebab.com](mailto:sirotteau-julien@france-kebab.com)

1<sup>e</sup> gamme de lamelles de kebab SANS ADDITIFS, SANS PHOSPHATES, SANS GLUTEN ET SANS CONSERVATEURS.

- **Limagrain Ingrédients**

ZAC les Portes de Riom - Avenue George Gershwin – 63200 RIOM

T : 04 73 67 17 23 - [Pauline.arramy@limagrain.com](mailto:Pauline.arramy@limagrain.com)

**Farines de légumineuses** - 21 références issues de sept matières premières différentes – dont deux nouvelles matières premières : le petit pois avec la référence « Westhove green pea » (farine précuite de petit pois) et la lentille rouge avec la référence « Westhove red lentil » (farine précuite de lentille rouge). Toutes les farines fonctionnelles de cette gamme sont stabilisées et traitées thermiquement pour faciliter leur incorporation, réduire l'amertume et augmenter la DLUO des farines, tout en gardant tous les bienfaits nutritionnels des légumes secs. Fibres, protéines et minéraux sont toujours là ! Ces ingrédients sont par ailleurs clean label et sans gluten. Plusieurs granulométries sont disponibles pour répondre aux procédés industriels et aux bénéfices attendus.

## Sans lactose

- **Triballat Ingrédients**

2 rue Julien Neveu, 35531 - Noyal sur Vilaine

T : 02.99.04.11.11 - [david.trumier@triballat.com](mailto:david.trumier@triballat.com)

**GALACTION 75/80** sans lactose est un concentré de protéines totales de lait sans OGM, origine France. Il est produit à partir d'un procédé membranaire spécifique, clean label, permettant de préserver la forme native des protéines et ainsi de garantir une haute qualité nutritionnelle et des fonctionnalités technologiques supérieures. Ainsi, il trouve de multiples applications dans la formulation de produits de nutrition sportive et diététique, de produits laitiers, de BVP...

Sa très faible teneur en lactose (0,1%) rend son utilisation idéale pour la formulation de produits destinés aux consommateurs intolérants au lactose. Ils pourront profiter de la qualité supérieure des protéines de lait sans se soucier d'éventuelles répercussions sur leur confort digestif.

## Sans OGM

- **Eurial Ingrédients**

24 rue de la rainière - BP 42738 - 44327 Nantes Cedex 3

T : 02 40 68 18 82- [veronique.hortion@eurial.eu](mailto:veronique.hortion@eurial.eu)

**Grassfit™ 80 WPC**, un concentré de protéines de lactosérum issues de la production fromagère AOP de haute qualité, à partir de vaches nourries à l'herbe et sans OGM.

## Sans sucre

- **Ingredion**

Gruner Deich 110 – 20097 Hambourg

T : 06 77 32 73 65 - [dalila.ledoux@ingredion.com](mailto:dalila.ledoux@ingredion.com)

**Astraea® Allulose**, un ingrédient sucrant sans calorie

**Bestevia Reb M Stevia**, extrait de stévia

- **Meurens Natural**

Rue des Martyrs, 21 - 4650 Herve – Belgique

Ph: +32 87 69 33 56 - [Benedicte.meurens@meurensnatural.com](mailto:Benedicte.meurens@meurensnatural.com)

**Natu®**, une gamme innovante d'extraits naturels de céréales et de fruits séchés non raffinés. Alternatives naturelles sucrantes et techniques pour tous les secteurs de l'agro-alimentaire, la gamme Natu® garantit un étiquetage propre, court et compréhensible.

- **Monk fruit Corp**

T : 1 847.367.MONK (6665) - [Anne@monkfruitcorp.com](mailto:Anne@monkfruitcorp.com)

**MFC-N2.0** extrait aqueux de Monk fruit, 100 % naturel, contenant peu de calories. Les ingrédients de Monk fruit ne sont pas encore autorisés dans l'UE à ce jour.



## Sans nitrite ajouté/zéro nitrite

- **DAT-Schaub France**

13 rue des alouettes - 94320 Thiais

T : 01 49 78 58 00 - [anne-marie.serre@soussana.com](mailto:anne-marie.serre@soussana.com)

Mix saumure BIO et Clean Label qui permet la fabrication de jambon BIO Clean label sans ajout de sel nitrité, tout en obtenant une coloration rose typique du jambon, une bonne tenue et une conservation dans le temps, sans ajout de sel nitrité.

### Epicéa

Z.A. de la Brayelle 179, rue du Champ-de-Tir – 59553 Cuiny

T : 03 27 87 61 29 – [ocaffin@epicea-france.com](mailto:ocaffin@epicea-france.com)

Complément de saumure sans nitrite. Il garantit une sécurité bactériologique supérieure à une cuisson au sel fin ordinaire (*Listeria* comprise). Il apporte les éléments contre l'oxydation des viandes et constitue une solution de coloration des viandes. Enfin, il laisse à l'artisan ou l'industriel, le choix de l'aromatisation et de la personnalisation du produit final.

## Autres

- **Alpina Savoie**

209 Rue Aristide Berges - 73094 Chambéry

T : 04 79 68 54 00 - [mchungminh@alpina-savoie.com](mailto:mchungminh@alpina-savoie.com)

Filière Blé dur Alpina Savoie 100 % France garantit la haute qualité des produits ! Aujourd'hui, 60 agriculteurs s'engagent à nos côtés dans une démarche locale, équitable et durable. Cette démarche respectueuse des écosystèmes et de la biodiversité **vous** garantit des produits d'une qualité incomparable pour une alimentation plus saine, locale, durable, éthique, haute qualité

**Nouvelle gamme de pâtes bio de France** : 100 % bio, 100 % France & respectueuses de l'environnement. La promesse :

Un blé bio & local cultivé principalement en Camargue

Un blé bio éco-responsable qui garantit une culture du blé dur sans utilisation de pesticides, en misant sur une rotation des cultures sur 5 ans en alternant les cultures de riz, de blé, de luzerne et de pâturages.

- **Barrentz**

7 Allée Colette Duval – 31700 Tours

T : 06 35 51 48 31 - [camille.thebault@barrentz.fr](mailto:camille.thebault@barrentz.fr)

**QExtend Pork PF12**, sans OGM ni allergène, est un nouvel ingrédient révolutionnaire pour l'industrie de la viande. Il qui vous permet de créer plus de valeur à partir de votre viande existante. PF12 est une protéine fibreuse, produite au moyen de d'un procédé breveté et unique. Il vous offre la solution idéale pour étendre les produits de viande avec une protéine



semblable à des fibres musculaires. Vous pouvez l'utiliser pour remplacer partiellement la viande sans compromettre le goût ou la texture de votre produit. L'utilisation de Porc PF12 améliorera le jus de votre produit et, dans certains cas, facilitera la réduction des niveaux de sodium. Comme le Porc PF12 est exempte de matières grasses, il remplace parfaitement les parures de viande (grasses), obtenant une viande plus maigre avec une perception plus saine. Le porc PF12 a une large gamme d'applications : vous pouvez l'utiliser dans des produits hachés, moulus et émulsifiés, ainsi que frais, cuits et / ou fermentés.

- **Barry Callebaut**

Rue de la Mécanique – 27400 Louviers

T : 02 32 40 23 95 – [christophe\\_leclerc@barry-callebaut.com](mailto:christophe_leclerc@barry-callebaut.com)

Deux chocolats aux couleurs les plus naturelles et intenses du marché, pour un rendu black & white exceptionnel. Avec sa couleur naturellement très claire, **White Nuit Blanche** est le seul chocolat blanc du marché à proposer un rendu aussi lumineux. Quasiment blanc, ce chocolat naturel 37 % sans dioxyde de titane est la solution parfaite pour obtenir une couleur claire sans ajout d'additif. Son profil gustatif à la fois doux et lacté en fait un chocolat gourmand. Composé de lait et sucre 100 % suisses, et certifié UTZ, il séduira les chefs à la recherche d'un chocolat blanc naturel et pur. Quant à **Black Zabuye™**, c'est l'un des chocolats de couverture les plus noirs et intenses du marché. Un chocolat de couleur noire pure au profil gustatif unique, mêlant de délicieuses notes de cacao grillé à des notes à la fois astringentes et rondes en bouche. Black Zabuye™ offre de multiples applications : tablettes, moulages, bonbons, pâtisseries...

**Barry Callebaut** - [frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

**Bensdorp Natural Dark**, une poudre de cacao 100 % naturelle, produite sans alcali. Elle permet aux fabricants de produits de chocolat d'offrir un goût chocolaté intense, tout en réduisant la liste des ingrédients. Le goût de Natural Dark associe des arômes de cacao torréfié, d'épices et une pointe de fruits secs à des notes chaudes qui se marient bien avec les arômes grillés tels que le café ou la noix de pécan. Avec sa saveur chocolatée généreuse et sa belle couleur foncée, Natural Dark peut être utilisée dans beaucoup plus de recettes que les autres poudres de cacao naturelles, permettant ainsi à tous les amateurs de chocolat de bénéficier d'une expérience gustative unique. Des tests ont été réalisés auprès de consommateurs de chocolat afin de démontrer qu'une poudre de cacao naturelle peut combiner couleur foncée et arômes chocolatés riches et intenses.

- **Böcker France**

Parc Tertiaire Icade – 18 rue Saarinene – BP 70245

94568 Rungis cedex

T : 01 41 73 31 72 - [P.Cassone@bocker-france.fr](mailto:P.Cassone@bocker-france.fr)

Avec son partenaire ENGEL, BÖCKER FRANCE distribue des flocons de pommes de terre 100 % Clean Label (sans extrait de romarin), en qualité conventionnelle et Biologique. Le packaging spécifique permet de conserver

toutes les qualités sensorielles et microbiologiques des produits. Les flocons permettent d'apporter du moelleux et de la conservation pour de nombreux produits de panification.

- **Cap Solutions Culinaires**

ZI le Brétin - 56140 Pleucadeuc

T : 02 97 26 94 64 - [contact@cap-culinaires.com](mailto:contact@cap-culinaires.com)

Gamme de beurres en forme de meringue aux goûts authentiques de cèpe, ail et fines herbes, truffe, piment d'Espelette, ... surgelée IQF, prêtes à l'emploi qui permet de maîtriser le coût de la portion.

- **Cocotine**

Zone Industrielle de Camagnon – 56800 Ploermel

T : 06 08 56 99 14 - [mechevrel@cocotine.fr](mailto:mechevrel@cocotine.fr)

**Egg'Wrapp**, une base culinaire rapide et facile à manipuler, pour réaliser des recettes type wraps, samoussas, gratins, ... Produit sans additif, il est élaboré à partir d'œufs de poules élevées au sol et pondus en France.

- **Couplet Sugars**

Rue de la Sucrierie - 30, 7620 Brunehaut – Belgique

T : +32 69.34.36.50 - [p.becquet@coupletsugars.com](mailto:p.becquet@coupletsugars.com)

Fondant **Powder 11 Choco UTZ MB**, une poudre pour fondant au chocolat clean label. Sans matière grasse, il résiste à la chaleur et est Certifié UTZ. Il est facile à utiliser, à stocker, à transporter et reste stable dans le temps.

- **CSM bakery Solutions**

18 Rue de la Robertsau – 67800 Bischeim

T : 06 46 43 75 14 - [florence.lechopier@csmbakeryingredients.com](mailto:florence.lechopier@csmbakeryingredients.com)

**Trennol® MF215**, un agent de démoulage clean label, anhydre et 100 % végétal, sans huile de palme ni lécithine de soja, adapté à tous supports de cuisson. Il possède une excellente viscosité et un bon pouvoir couvrant qui assurent un démoulage optimal de tous les produits de boulangerie-pâtisserie. Neutre en goût et en odeur, il évite les risques de carbonisation et s'applique à tout type de machine à pulvériser.

Solutions Clean Label : fourrages fruits, mix poudre pour crème pâtissière (à froid ou à chaud), mix poudre pour mousseline. Glaçages pour pâte à chou et millefeuille.

- **Darégal**

6 Bd Joffre – 91490 Milly La Forêt

T : 01 64 98 29 00 - [aurelie.michel@daregal.fr](mailto:aurelie.michel@daregal.fr)

**Infuz'O**, des eaux infusées aux plantes aromatiques, qui sont une révolution dans l'univers de l'aromatation Clean label destinée aux boissons et aux produits laitiers. Ce concentré de goût et de technologie est obtenu par infusion naturelle et à froid de plantes aromatiques dans l'eau, suivie d'un traitement par Haute Pression. L'absence de traitement thermique permet de restituer fidèlement le profil aromatique et les qualités nutritionnelles de la

plante fraîche. Grâce à leur déclaratif naturel, ces 7 eaux infusées s'intègrent parfaitement dans un produit que l'on veut sans arôme. Cumulant puissance aromatique et charge microbienne basse, la gamme apporte le goût « Eau plus proche du Naturel ! ». Gamme disponible : basilic, menthe, verveine citronnée, gingembre, basilic citron, persil et Herbes de Provence.

Darégal vient d'investir dans une unité de pressage et de conditionnement de jus d'herbes et de fruits & légumes frais stabilisés par Haute Pression (HP). Cette technologie offre le meilleur de la Nature avec toujours plus de saveur, de fraîcheur et de naturalité.

**Cub'Eaze**, des carrés d'herbes aromatiques Bio, prêts à mixer directement avec des fruits et légumes pour réaliser des jus 100 % naturels et *fraîchement* bons.

### **Diana Food**

Rennes Atalante Champeaux - 7 allée Ermengarde d'Anjou - 35011 RENNES Cedex

T : 02 99 29 20 30 - [dhilliard@diana-food.com](mailto:dhilliard@diana-food.com)

**Crunchies** de 100 % banane qui permettent d'apporter 100 % de fruits naturels issus de la banane, sans sucre ajouté ni support. Avec des crunchies jaune clair d'environ 4 mm, le rapport de la banane est de 10 (1 kg de crunchies de banane est fabriqué à partir de 10 kg de banane fraîche). Transformés uniquement avec de la banane fraîche, la complexité consiste à fournir des particules de grande taille tout en conservant les attributs clés de la banane tels que sa couleur jaune clair, la douceur de son goût et sa composition nutritionnelle. Grâce à l'adaptation du processus final, Diana est en mesure de produire une texture croquante avec un bon goût de banane mûre cuite au four tout en garantissant un étiquetage clean label.

### • **Eurovanille**

Route de Maresquel – 62860 Gouy Saint André

T : 03 21 90 07 67 - [marketing@eurovanille.com](mailto:marketing@eurovanille.com)

**Pâte de vanille Bourbon** 100 % naturelle, biologique et vanille Bourbon. Elle se compose d'extrait de vanille issu d'une extraction hydroalcoolique de gousses Bourbon, des marquants de vanille et d'un support (eau, sucre et gomme adragante).

Cette pâte peut être utilisée comme topping pour agrémenter vos créations. Elle peut également aromatiser vos préparations. La vanille Planifolia de Madagascar possède des notes fruitées caractéristiques de la vanille Bourbon, ainsi qu'un arôme riche et rond.

### • **France Culinare Développement**

Rue du Gripail ZA – 35590 Saint Gilles

T : 02 99 64 88 97 - [kgaudibert@france-culinaire.com](mailto:kgaudibert@france-culinaire.com)

**Mix végétarien déshydraté** prêt à l'emploi à remettre en œuvre avec de l'eau chaude et à assaisonner selon ses envies. Cette préparation végétarienne est clean label et riche en protéines.

- **Herza Schokolade**

Segeberger Chaussee 132, 22850 Norderstedt

T : +49 40 5001760 - [glamberti@herza.de](mailto:glamberti@herza.de)

Inclusions de fruits à base de beurre de cacao, de lait entier en poudre, de sucre, comme le chocolat blanc. Elles sont naturellement colorées grâce à des concentrés de fruits et de plantes - carthame, cassis, patate douce, cerise, spiruline et aromatisée grâce à des arômes naturels ou des huiles essentielles. Elles ont été formulées pour des inclusions en crèmes glacées, dans les mueslis ou en snacks.

- **Labiocrac**

Rue Reclus - ZI des Waillons – 02200 Braine

T : 06 79 04 62 66 - [labiocrac@orange.fr](mailto:labiocrac@orange.fr)

Technologie d'extraction à l'eau et purification de molécules naturelles issues de biomasses végétales, possédant des fonctionnalités intéressantes de bactériostaticité, gélifiant, texturant, réduction de sucre, protéines végétales pures supérieures ou égales à 85-90 % de polyphénols purs non oxydés.

**PROTEXTRA®**, un auxiliaire technologique qui permet d'abaisser le pH de n'importe quel liquide alimentaire en lieu et place d'un acide, ce qui en fait une solution acidifiante clean label.

Outre le fait que cette fibre insoluble fonctionnalisée, extraite de co-produits agricoles, tels que la pulpe de betterave ou les peaux d'agrumes, agit comme un auxiliaire technologique et est enlevée du liquide après traitement, la perception du goût acide est fortement réduite par rapport à un acide, même à un pH inférieur à 3,5 (pH optimal pour protéger de l'oxydation).

- **Limagrain Ingrédients**

ZAC les Portes de Riom - Avenue George Gershwin – 63200 RIOM

T : 04 73 67 17 23 - [Pauline.aramy@limagrain.com](mailto:Pauline.aramy@limagrain.com)

**Less Acrylamide** est solution 100 % clean label qui se déclare « farine de blé » pour réduire la quantité d'acrylamide dans les produits de panification. Facile à utiliser à un dosage de 0,5 % en ajout à vos recettes, elle permet de réduire de 35 % le taux d'acrylamide présent dans les produits finis, notamment dans les pains spéciaux.

**Premier blé Waxy** permettant la réduction de matière grasse dans les produits alimentaires.

- **La Nouvelle Agriculture®**

La Noëlle – BP 20 199 - 44155 ANCENIS CEDEX

T : 02 40 98 90 00 - [contact@terrena.fr](mailto:contact@terrena.fr)

**Emincés de poulets rôtis Clean Label**, fabriqués grâce à des modes de production plus naturels et durables, pour garantir aux professionnels du snacking, des produits de qualité et accessibles. La promesse : poulet élevé sans traitement antibiotiques - nourri sans OGM (< 0.9 %) - enrichi à la graine de lin selon le cahier des charges Bleu-Blanc-Coeur - Origine France - Recette clean label (sans colorants, sans conservateurs, sans polyphosphates).

- **Les Salaisons Jouvin**

7 rue Thomas Edison – 60180 Nogent sur Oise

T : 03 44 55 52 00 - [commercial@salaisons-jouvin.fr](mailto:commercial@salaisons-jouvin.fr)

**Nouvelle gamme de PAI de chorizo Clean & Ultra Clean Label** - Sans conservateurs ajoutés, sans arômes ni extraits d'épices – Bio origine France. La gamme comprend des cubes et des brisures, des allumettes et des timbres.

- **Nordhuil**

Les Hamards – 61350 Passais Villages

T : 06.76.41.00.33 - [sarl.norhuil@orange.fr](mailto:sarl.norhuil@orange.fr)

Huile vierge de colza et huile vierge de colza arôme beurre – 100 % naturel

- **PCB Créations**

1 Rue de Hollande - 67230 Benfeld

T : 03 88 58 73 33 – [jeremy.marichez@pcb-creation.fr](mailto:jeremy.marichez@pcb-creation.fr)

**Pure Emotion**, des beurres de cacao colorés avec des poudres de fruits, d'orge et de cacao pour réaliser des décors aux couleurs pastel et aux notes végétales. 100 % naturel, sans colorant.

- **Sepal**

ZI Sud Bonchamp - Bd des Grands Bouessays - 53031 LAVAL CEDEX 9

[audreyroullier@sepal.fr](mailto:audreyroullier@sepal.fr)

**Ecopouch**, un sachet dans lequel des champignons de Paris fraîchement cueillis sont cuits dans leur propre jus, sans aucun additifs. Le produit est facile à utiliser et prêt à l'emploi avec une conservation de 2 ans en ambiant.

- **Sicoly**

475 route de Mornant – 69440 Saint Laurent d'Agnay

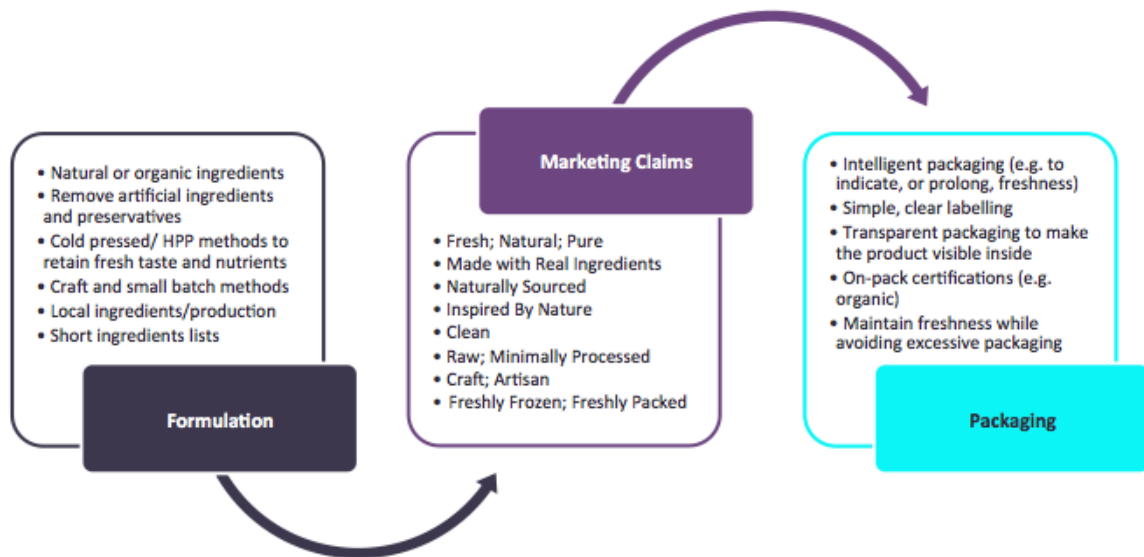
T : 06 12 38 76 88 - [a.barbier@sicoly.fr](mailto:a.barbier@sicoly.fr)

**Nouvelle gamme d'inserts de fruits surgelés** prêts à l'emploi, riches en fruits (75 % en moyenne), réduits en sucre et clean label (sans colorants, sans conservateurs et sans arômes artificiels). Faciles à utiliser, ils se présentent en disque format individuel ou familial, en plaque ou en barre, pour différentes applications (tartes, fourrages, insert, bûches, verrines, applications salées, ... Thermoréversibles, ils peuvent être refondus pour limiter les pertes et sont proposés en plusieurs parfums : Fruits Rouges, Citron (avec zestes), Fraise, Exotique (passion et mangue avec cubes de mangue), Framboise et Griotte.

## Conclusion

Laissant derrière nous l'hyper-consommation de produits de masse hyper-transformés, nous entrons dans une nouvelle ère, celle des produits simples, propres, sains et durables. Des produits qui font attention à la planète et à tout ce qui y vit.

Votre démarche doit être sincère et concerner non seulement la formulation de votre produit, mais aussi le marketing et le packaging.



Mais l'ère de la pandémie va impacter fondamentalement cette tendance : sans doute va-t-elle la renforcer par crainte d'empoisonnement encore exacerbée, mais aussi par crainte toxicologique, va-t-on assister à un revirement vers des produits extrêmement sûrs ? La blockchain devra être généralisée rapidement, et sans doute va-t-on également voir l'avènement d'emballages hyper-sécurisés, quitte à pénaliser la planète.

Nous devons donc mettre en perspective les attentes des consommateurs en termes de naturalité et les exigences en termes de sécurité.

Le confinement voit une explosion de l'utilisation de gel hydroalcoolique, eau de javel, chloroquine, savons stérilisants, ... Or, personne n'a été choqué de voir les Chinois en scaphandre inonder les rue de désinfectant... on réclamera bientôt un traitement similaire ! On est bien loin du bio et du naturel !

De même la tendance sans gluten qui était déjà sur le déclin a été mise à mal par le confinement et la ruée sur le rayon des pâtes en priorité ! Les tendances « sans » viennent donc en second plan face à l'urgence.

Les priorités ne sont pas les mêmes en temps normal et en temps de crise !

## Webographie

Eur-lex.europa.eu  
Innova Database  
Ministère de l'Agriculture : Agriculture.gouv.fr

## Bibliographie

CIQUAL 2019 et 2020  
Etudes NutriMarketing 2019  
FDA 2018 Substances Added to Food  
GlobalData 2018, 2019  
JEFCA – Food additives 2017 à 2020  
Rapport Oqali : Bilan et évolution de l'utilisation des additifs dans les produits transformés, Novembre, 2019  
Word Health Organisation, 2018

**Béatrice de REYNAL**

**Rédaction : Sophie de Reynal, Thy Pha Pham, Léo Gandossi – Alix de Reynal  
NutriMarketing**

### Retrouvez toutes les informations du PAI Contact

**Abonnez-vous** et vos collègues gratuitement. Envoyez votre mail à [clubpai@wanadoo.fr](mailto:clubpai@wanadoo.fr)

### **Vous souhaitez adhérer ?**

Vous travaillez dans le domaine des ingrédients, produits semi-élaborés, additifs ? Envoyez une présentation de votre compagnie, liste des produits et services à [clubpai@wanadoo.fr](mailto:clubpai@wanadoo.fr) ou à un membre du club que vous connaissez. Le bureau s'assurera de votre éligibilité.  
Montant de l'adhésion : 900 € / an TVA non applicable.

Contact : Alix  
[clubpai@wanadoo.fr](mailto:clubpai@wanadoo.fr)  
T : +33 (0)1 47 63 06 37