



Rapport d'étonnement CFIA Rennes 2023 Tendances & Innovations

14-16 mars 2023

Un rapport d'étonnement spécial emballage a été réalisé séparément.
Demandez-le.

Contact : Alix@clubpai.com

Sommaire

- Sommaire 2**
- Le salon..... 3**
- Les tendances 4**
- Tendances & innovations 6**
 - Blue Planet 6**
 - Hédonisme 11**
 - Économie/Réduction des coût 16**
 - Nutrition/Santé 20**
 - Végétal 2.0..... 26**
 - Autres..... 32**
 - Conclusion 32**

Le salon

Le CFIA Rennes en chiffres :

1 600 fournisseurs

3 secteurs : Ingrédients & PAI, Équipements & Procédés, Emballages & Conditionnements.

15 % de nouveaux exposants Vs 2022

3 jours de salon

20 000 visiteurs

40 conférences

Tendances et Créations alimentaires : vitrines de l'innovation en Ingrédients et PAI

Food Talent : réunir sur une même journée les acteurs de l'emploi et de la formation et capitaliser sur un événement phare de la filière pour réenchanter l'agro et relever LE défi de la filière : le recrutement, l'emploi, et le renouvellement des générations à venir.

Innovation Tours : pour découvrir une sélection des dernières nouveautés marquantes, pour réaliser une veille marché ou de nouvelles opportunités de business... idéal pour ne rien manquer de l'innovation.

Trophées de l'innovation : les nominés dans la catégorie Ingrédients & PAI

Brenntag – ClearIQ (Vainqueur)

- Solutions issues de la fermentation du mycélium, qui aident à réduire la perception des notes métalliques, amères, acides, astringentes, en occupant temporairement des récepteurs du goût sur la langue, de telle façon que les saveurs négatives ne puissent pas se lier aux récepteurs.
- Contact : quentin.brouet@brenntag.com

- **AMI Ingredients - INCREDO® SUGAR**

Cette solution brevetée à base de sucre de canne, clean label, sans gluten et VEGAN, offre la même expérience sucrée et le même profil sensoriel que le sucre, la sensation en bouche ou la qualité du produit, tout en utilisant moins de sucre. INCREDO® SUGAR améliore l'efficacité de la distribution et de la dissolution du saccharose jusqu'aux récepteurs du goût sucré, ce qui permet une perception plus importante du goût sucré avec beaucoup moins de sucre. INCREDO® SUGAR n'est pas un substitut artificiel, c'est du vrai sucre !

Contact : sebastien.pierron@ami-ingredients.fr

- **Plantex – Tast'Effect**

Gamme de 5 extraits végétaux destinée à apporter aux arômes alimentaires ou produits finis des perceptions gustatives complémentaires : rondeur, chaleur, amertume, astringence et umami. Les arômes alimentaires n'interviennent souvent que sur l'odeur (voie olfactive directe) et l'arôme (voie rétro-olfactive) de la denrée finale. Or, le goût tel que nous le ressentons en mangeant, fait intervenir une autre dimension fondamentale : les sensations linguales et trigéminales (astringence du vin, amertume des tonics, chaleur du piment, sucrosité du fruit, umami du soja fermenté...) Tast'Effect a été développé pour rajouter/amplifier ces perceptions dans les arômes alimentaires, leur permettant ainsi d'acquérir une dimension sensorielle supplémentaire. Ils reproduisent ainsi bien plus fidèlement le profil recherché au sein de la denrée finale. Et ce sans avoir recours à des additifs/ingrédients controversés pour obtenir cet effet.

Contact : cpoels@plantex.fr

Les tendances

A l'heure où la pandémie de Covid-19 continue de faire parler d'elle, où la guerre en Ukraine n'en finit pas, où les signes du réchauffement climatique n'ont jamais été aussi fréquents, à l'heure où l'inflation galopante et l'explosion des coûts de l'énergie, des matières premières et des emballages mettent en péril commerçants et industriels, rappelons-nous la chance qui est la nôtre de travailler pour le secteur alimentaire avec de plus en plus de bouches à nourrir quotidiennement et même 3 fois par jour pour les plus chanceuses. (8,5 milliards d'individus dans le monde au dernier recensement et 10 milliards en 2050, si Dieu et Poutine le veulent bien).

5 Tendances de fond drivent l'alimentaire depuis 25 ans

L'innovation alimentaire s'appuie depuis des années sur 5 piliers que sont la Praticité, la Santé, le Plaisir, la Naturalité et le Développement durable.

Ces 5 tendances restent incontournables, même si elles évoluent au cours du temps au rythme des mutations démographiques, économiques, technologiques et climatiques.

La praticité a longtemps tourné autour du gain de temps pour acheter, utiliser et consommer les produits alimentaires : ouverture facile, produits micro-ondables, refermables, allongement des DLC, ... Aujourd'hui, tous ces aspects sont des prérequis et les innovations tournent plus autour de l'accès à la nourriture : courses livrées en moins de 30 mn, click & collect, livraison, box repas, les produits doivent gagner en mobilité et aller à la rencontre du consommateur qui n'a plus de temps à perdre à aller chercher sa nourriture.

La Naturalité : longtemps portée par le rejet des additifs (même issus du naturel), nitrates, nitrites, pesticides et autres nanomatériaux, la tendance Naturalité fait désormais la part belle aux produits moins transformés, aux ingrédients bruts, à la sauvegarde de la biodiversité, aux modes de cultures et d'élevage.

Au-delà du contenu, la naturalité, c'est aussi le contenant. Papier FSC, bois, carton recyclé et recyclable... on entre dans l'ère de la Naturabilité !

La Santé : les diktats nutritionnels des années 2000 de type, pas de gras, pas de sucre, pas de sel, pas de grignotage entre les repas, 5 fruits et légumes par jours, 3 produits laitiers, du poisson 2 fois par semaine, ... sont désormais rejetés par les consommateurs qui, bien que convaincus du lien entre alimentation et santé, y intègrent également les notions de moindre transformation, de listes d'ingrédients plus courtes, de plaisir aussi. Ainsi, des aliments comme les fruits à coque, les cacahuètes, l'avocat, la noix de coco, ... autrefois mis au ban de nos assiettes en sont aujourd'hui les stars !

On est aujourd'hui sur une approche plus holistique de sa santé qui inclue celle de la planète. La santé est devenue préventive plutôt que curative : manger mieux pour mieux vieillir.

Avec la pandémie, l'immunité, la santé mentale (stress, sommeil, focus, ...) mais aussi la santé digestive (importance du microbiome) et la chasse au sucre sont au cœur des préoccupations.

Attention toutefois au gap entre ce que voudrait faire les consommateurs et ce qu'ils font réellement... Le pot de 1 kg de Nutella reste le produit alimentaire (hors boisson) qui réalise le plus gros chiffre d'affaires dans l'hexagone.

Le Plaisir : la FAO définit l'alimentation durable comme des systèmes alimentaires à faibles impacts environnementaux qui contribuent à la sécurité sanitaire et nutritionnelle des populations présentes et futures. Mais quid du plaisir qui guide les choix alimentaires de ceux qui ont la chance d'en avoir ?

Autrefois portée par les produits premium et traditionnels (d'ici ou d'ailleurs), la tendance plaisir s'est, jusqu'au Covid exprimée par la recherche de nouvelles expériences sensorielles : métissage des goûts, des textures, des cuisines, inspiration d'autres marchés, ... Cela nous a donné la glace à la tartiflette (la Compagnie des desserts), le café à mâcher (Go Cube aux USA), les brookies (croisement du brownie et du cookie) et autres cronuts ... Le stress lié à la Covid, à la guerre en Ukraine, à l'inflation et au réchauffement climatique conduit désormais les consommateurs à la recherche de réconfort via des produits plaisir, comme nous le verrons plus loin.

Le Développement durable : l'urgence à sauver la planète et tout ce qui y vit renforce les attentes des consommateurs pour des marques engagées fortement dans le développement durable. Longtemps porté par une croissance à 2 chiffres, le marché des produits bio, a accusé un recul de 0,5 % en 2021 à 13,2 Mds €, preuve que ce label ne suffit plus pour montrer les engagements des marques en faveur du développement durable. Outre de meilleures pratiques agricoles prenant en compte la biodiversité, les consommateurs veulent désormais des produits compensés carbone, dans des emballages recyclés, recyclables ou compostables. Mais aussi du local, de l'équitable, des produits moins gourmands en ressources naturelles et moins polluants à acheter, transporter, stocker, consommer, recycler.

Tendances & innovations

Sur le CFIA 2023, nous avons relevé 5 tendances grâce aux innovations présentées par les exposants :

Blue Planet

Alors que la population mondiale continue de progresser et le climat de se dérégler, une nouvelle transition alimentaire (processus par lequel une société modifie sa manière de produire et de consommer des aliments) semble plus que nécessaire afin de sauver la planète et tout ce qui y vit. Les consommateurs l'ont compris :

49 % des consommateurs mondiaux ont modifié leur régime alimentaire au cours des deux dernières années afin d'adopter un mode de vie plus durable. (FMCG Gurus 2022)

27 % des consommateurs mondiaux ont activement boycotté une marque au cours des deux dernières années en raison de ses références environnementales/éthiques. (2022)

Plus de produits végétaux, locaux, de saison, réduction du gaspillage alimentaire, meilleure gestion des ressources, upcycling, limitation des intrants, bien-être animal, respect de la biodiversité, réduction de l'empreinte carbone, ... autant de leviers pouvant être activés pour permettre de mieux nourrir les 10 milliards d'individus qui peupleront la terre en 2050.

AMI Ingrédients - CITRI-FI® 400

Seule fibre d'agrumes BIO sur le marché, produite de manière durable et transparente, à partir du co-produit de l'industrie du jus de fruits, sans utiliser de procédés chimiques ni de solvants. Sa composition combine à la fois des parties solubles et insolubles de fibres, des pectines natives et des protéines, ce qui lui confère une multitude de fonctionnalités. Ainsi, la fibre CITRI- FI® retient l'eau, stabilise les émulsions, gélifie et améliore la texture et la sensation en bouche. Elle aide à améliorer le Nutri-Score du produit fini, en augmentant le pourcentage de fibres, ou en réduisant la matière grasse. Certifié sans OGM et sans allergènes, cet ingrédient Clean label peut être utilisé dans de nombreuses applications : BVP, boissons, sauces, produits laitiers, produits carnés, ainsi que dans les analogues carnés, desserts et boissons végétales.

Contact : sebastien.pierron@ami-ingredients.fr

Maison Briec – Crumble au sarrasin breton

Crumble formulé à partir de farine de sarrasin, de beurre, de sucre et de sel de Guérande provenant de moins de 200 km de l'usine. Déjà cuit et sans additif, il s'utilise en topping, en inclusion ou en base et répond aux préoccupations d'approvisionnement local.

www.briec.bzh

Fruitfoods - Nouveaux légumes Bio

Carotte, courgette et potiron Bio ou conventionnels, déshydratés sous vide, disponibles en poudre ou en morceaux, origine France, casher, vegan, sans allergène, pour des applications sucrées ou salées, boissons et compléments alimentaires.

Contact : py.copy@fruitofood.eu

Stockmeier Ingrédients - Sucres fonctionnels et « clean label »

Sucres obtenus à partir du moût de raisin ou de dattes hors calibre. Ils se présentent sous forme d'une solution incolore translucide, inodore et à une faible viscosité. Leur pouvoir sucrant proche de 1 apporte une note sucrée aux recettes sans ajouter d'autres goûts particuliers. L'étiquetage est compréhensible par le consommateur : « sucres extrait du fruit » ou « issus du ou des fruits ».

Contact : tregnard@stockmeier.fr tregnard@stockmeier.fr



Prova - Vanille Care&Act

Extraits de vanille biologiques, équitables, non ultra transformés et durables, issus de son propre programme durable à Madagascar et utilisés dans un produit fini comme un yaourt à la vanille, une glace, un biscuit ou encore une glace par exemple. L'innovation consiste à faire voyager le consommateur en images jusque dans les plantations de vanille grâce à un QR code sur le packaging. Avec un bilan carbone nul, nous lui apportons la preuve de nos actions sur le terrain au niveau de l'environnement, des hommes et de l'économie locale, et l'invitons à participer à notre démarche vertueuse en dégustant un produit issu de ce programme !

Contact : marina.buono@prova.fr

Unipex - BactoCEASE® NV

Préparation hydrosoluble à base de vinaigre qui peut être ajoutée aux produits élaborés à base de viande, de poisson et de volaille afin d'en améliorer la qualité. Ce vinaigre tamponné permet non seulement d'allonger la durée de vie de vos produits, mais aussi d'intervenir de manière efficace dans votre processus HACCP en fabrication. BactoCEASE® NV est une alternative aux conservateurs synthétiques qui s'utilise à plus faibles dosages que les lactates.

Contact : Marie.Lyoret@unipex.com



Tipiak - Tapiocaline® Bio

Seul texturant de manioc Bio clean label fabriqué en France. Neutre en goût, en couleur, c'est un améliorant de texture, et un réducteur de matière grasse, disponible en 3 granulométries. Il retient à froid jusqu'à 5 fois son poids en eau, et est idéal pour texturer sauces, préparations de fruits, desserts non laitiers, ou encore pour diminuer la matière grasse, sans assécher la texture, de terrines de poisson, produits de boulangerie sans gluten, produits de viandes. Se déclare féculé de manioc Bio, ou tapioca Bio.

Contact : elodie.lepironnec@tipiak.fr



Prinova – PlantGuard AM

Conservateur formulé à base d'extraits végétaux, qui inhibe la croissance des levures, moisissures et bactéries. Il prolonge la durée de vie et la fraîcheur des produits à base de poissons, de viande, de lait, de fruits et légumes, de céréales. De plus, il a une action anti-rancissement et préserve les goûts et les couleurs.

Contact : isabelle.bodin@prinovaeurope.com

Métarom - Gamme d'arômes upcyclés

ANX de coques de cacao conçu à partir de notre extrait naturel de coques de cacao constitue la première pièce de notre gamme d'arômes upcyclés. Le but est d'offrir aux industriels de l'agro-alimentaire, en particulier ceux de la biscuiterie, viennoiserie et pâtisserie des solutions naturelles pour produire des applications en phase avec les attentes des consommateurs sur l'utilisation limitée de ressources naturelles dans la composition de leurs produits finis.

Contact : benedicte.chenuet@metarom.fr

AgroSourcing – Pâte à tartiner

4 ingrédients, et c'est tout ! Une pâte à tartiner qui ne contient que 4 ingrédients, ultra riche en fruits secs, avec 75 % de noisettes et de noix de cajou Bio et Équitables. Que du naturel et du traçable : sans lactose, sans huiles ajoutées, Vegan et sans gluten, sans conservateurs, Produit disponible en 300 g et 4 kg !

Contact : marketing@agrosourcing.com



Globexplore - Tartinable d'algues gingembre et yuzu

Tartinable d'algues, délicieux à l'apéritif sur des toasts, peut s'utiliser aussi bien pour la composition de plats (sauces, pâtes, cakes...) qu'en accompagnement de produits de la mer, légumes et viandes.

Contact : sandrine.kerveillant@algues.fr

Aubret – Produits de charcuteries sans nitrites

De porc ou de volaille, les jambons, saucisses de Strasbourg, et lardons, crus ou cuits, sont conservés sans nitrites. Leur apparence, leur goût, leur texture et leur durée de vie sont équivalents à un produit avec conservateurs.

Disponibles en barre, cube, timbre, julienne, en frais ou en IQF, associées à des labels de qualités : origine France, label rouge, bleu blanc cœur, bio, sans antibiotiques....

Contact : yann.martin@aubret.com



Le Coq Noir - Confit de Kumquat Bio

Kumquat confit au sel, 100 % naturel et 100 % et BIO. Ce petit fruit, qui vient d'Asie du Sud-Est, est cueilli à pleine maturité, et travaillé à la main dans nos ateliers, une fois par an. Il est riche en fibres (6 g pour 100 g), et en glucides, et peu calorique (55 kcal pour 100 g). Son goût, entre la clémentine et le citron, donne à ce confit un vrai parfum dans les sauces, les bouillons, les rillettes, les marinades, les vinaigrettes, et même, dans des biscuits pour un sucré-salé.

Contact : commercial.pai@le-coq-noir.com

Le Coq Noir - Purée de Citron de Menton Bio

Purée de citrons de Menton confits au sel, 100 % naturels et 100 % BIO, un produit rare et d'exception. Véritable référence gastronomique du Sud de la France, elle contient des citrons cueillis à pleine maturité, travaillés à la main dans nos ateliers une fois par an, confits au sel, pour apporter des parfums puissants et frais de citron sans ajout d'arômes, à toutes vos préparations, vos sauces, farces, bouillons, marinades, pâtes Elle est 100 % naturel, 10 % Clean Label, Bio et français.

Contact : commercial.pai@le-coq-noir.com

Paysan Breton – Résinoïde copeaux de chêne

Issu de l'upcycling et obtenu par extraction alcoolique, il apporte un caractère boisé, fumé et riche aux boissons alcoolisées, aux chocolats noirs et aux sauces.

UFAB

Chapelure de légumineuses Bio, local et process éco-conçu, **issues de pois et de féveroles** cultivés en France. Elles sont disponibles en différentes tailles (de 0,3 mm à 2 mm) et couleur (du jaune clair au brun).

Contact : Thomas.delourme@ufab-bio.fr

Stockelp

Stokelp peut aider les industriels à mieux optimiser la gestion de leur stock en proposant une solution pour vendre leur surstock, à faire des achats plus intelligents et responsables via une plateforme que nous avons créée. Tout cela dans une démarche d'économie circulaire, en économisant du CO2 et en ayant la possibilité de communiquer dessus.

Contact : koeun.jee@stokelp.com

Sicoly – Purées de fruit en édition limitée

Trois recettes en édition limitée, sans sucre ajouté, fabriquées avec des fruits provenant d'un rayon de 50 km autour de l'usine – Fraise Charlotte, Fraise Bio, Framboise.

Contact : g.gaudin@sicolys.fr

Sabarot – Ingrédients de chanvre

Nouveau mélange de céréales à base de chanvre produit en France, sans sel ni conservateur.

Contact : sgiribaldi@sabarot-wassner.fr

Hédonisme

Lors du premier confinement, 35 % des consommateurs ont déclaré avoir grignoté plus souvent. 43 % pour combattre le stress et la frustration, 55 % pour se reconforter. Dans le même temps, les Français prenaient en moyenne 2,5 kg.

Si la recherche de réconfort avait animé les consommateurs face au stress engendré par la pandémie, l'inflation et l'insécurité économique qu'elle engendre ne détournent pas pour autant les consommateurs des produits plaisirs avec 41 % des consommateurs dans le monde qui s'autorisent toujours des achats d'impulsion (Source Top 10 Trends 2023 Innova Market Insights). A l'instar des nutritionnistes qui recommandent depuis longtemps de (re)mettre le plaisir au cœur de l'équilibre alimentaire, pour 88 % des consommateurs dans le Monde, une alimentation équilibrée peut inclure des produits plaisir (+7 % vs 2020). Les jeunes générations prônent le « Healthy Hedonism », une recherche de produits plaisir qui sont également bons pour la santé des hommes et celle de la planète. Cette tendance joue beaucoup sur les sens, les goûts, les couleurs, les textures...

Bardinet – Deux nouveaux rhums

Un rhum de sucrerie de la Réunion mûré 6 mois, et un rhum foudré du Guatemala âgé d'un an. Ils sont adaptés à la cuisson, la surgélation, la macération, et peuvent entrer dans la composition de pâtisseries, chocolats, glaces, desserts laitiers, préparations salées et boissons.
Contact : Michael.verdier@bardinet.fr

Freeze-dried Foods - Avocat lyophilisé en poudre

Poudre d'avocat lyophilisé stable, sans additif ni conservateur, facile à utiliser dans une large gamme d'applications pour créer de nouvelles saveurs.



Sonneveld : Credi Mix Betterave

Mélange pour la préparation d'un pain à la croûte et à la mie rouge. Ce pain, naturellement coloré par la betterave, et discrètement aromatisé, apportera de la couleur à votre rayon. Il peut être utilisé pour un rayon snacking, en vue de préparer des sandwichs végans.

Contact : l.charpentier@sonneveld.fr



Sonneveld France - Redi Softcake Ruby

Mélange complet et multifonctionnel à base de cacao et de framboises pour les produits de pâtisserie.

Contact : l.charpentier@sonneveld.fr



Le Coq Noir - Pâte de curry cambodgien

Ce curry cambodgien est une préparation aromatique adaptée de la recette traditionnelle, où l'harmonie des saveurs, ainsi que la puissance et la fraîcheur de la recette, reposent sur la mise en avant de la citronnelle et du gingembre. Elle est fabriquée en France, avec de la citronnelle française (filère France bio créée par LE COQ NOIR), et s'adapte à toutes les recettes : sauces, farces, marinades, pâtes, vinaigrettes, ...

Contact : commercial.pai@le-coq-noir.com



Nactis - Glazes IG bas

Nouvelle gamme qui permet de donner un aspect brillant par une réduction sirupeuse donnant du corps à une sauce en la concentrant. Elle est prête à l'emploi et permet à l'industriel d'accéder à une gamme de produits gastronomiques utilisables comme une sauce en accompagnement ou comme une marinade en nappage sans aucune cuisson. Cette nouvelle gamme fonctionne aussi bien sur la viande ou le poisson, que sur des produits végétaux (légumes, alternatives végétales). Elle se compose de 8 références qui s'inspirent des traditions françaises et des cuisines du Monde : Mangue passion, Tandoori, Teriyaki, Miel citron, BBQ miel, Oignon, Erable whisky, Texan.

Contact : marine.aillery@nactis.com



Nactis - Gamme "Le mixologiste"

Portefeuille de solutions gustatives pour les boissons sans alcool, une collection qui représente l'expertise de Nactis en matière d'arômes, d'applications et de technologie, mise en œuvre pour concevoir, décoder et délivrer la véritable essence des marques de spiritueux et boissons alcoolisées premium, et ce, sans alcool.

Contact : marine.aillery@nactis.com



Sud&Sol - Irrésistibles Galettes croustillantes de légumes

Cette gamme propose une offre cœur d'assiettes pour burgers et plats végétariens centrés sur le légume, qui revisitent la cuisine traditionnelle Française en s'appuyant sur le savoir-faire historique de Sud&Sol et de ses légumes grillés emblématiques.

www.premiumfoods.fr



Sensient - Flavors NACRE

Extrait végétal développé afin de booster les saveurs umami dans toutes les recettes salées. Il se caractérise par sa profondeur et sa longueur en bouche, laissant une sensation durable et un plaisir pour les papilles. Ce sont les acides aminés présents naturellement dans les protéines végétales dont NACRE est extrait, qui génèrent ce goût umami très intense. Il agit sur deux dimensions, en fonction de l'application et de la problématique rencontrée :

- amélioration du goût, de l'umami, sur l'existant
- masque les notes indésirables
- modulation du sel, dans le cadre de réductions de taux de sel dans les recettes.

Contact : nandrianina.raboanason@sensient.com



Royal Koopmans - Ultra Light Crumb

Enrobage Clean Label, léger et croustillant pour les produits à base de poulet, de viande et de poisson ou des substituts de viande. Sa faible densité donne à cette mie une agréable sensation aérée et croquante en bouche. Il convient pour des applications au four, airfryer et en friteuse.

En mettant en valeur la texture et en donnant aux fabricants de produits alimentaires la possibilité de créer la couleur, la saveur et l'arôme souhaités, nous aidons à stimuler plusieurs sens, avec des ingrédients reconnaissables, une liste d'ingrédients courte et plus propre, recherchée par les consommateurs.

www.royalkoopmans.com



Axe fruit - Aiguillettes d'écorce d'orange clean label

Les écorces d'orange proviennent d'un pelage mécanique au couteau. La totalité de l'écorce est préservée, permettant d'assurer la présence des huiles essentielles et essences aromatiques de la couche superficielle, garantissant à l'aiguillette le goût typique de l'agrume. Ingrédients : fruits, glucose, colorants à base de jus de fruits ou légumes concentrés, jus de citron.

www.axefruit.com

Nigay – Fourrage et sauce caramel fraîcheur bi-goût Menthe ou menthe/verveine

Fourrages et sauces 2 en 1 à la fois gourmands et frais, pour donner une réelle sensation de fraîcheur ! Le côté mentholé suivi de l'onctuosité du caramel provoque à vos papilles un délicieux mariage de fraîcheur et douceur !

Contact : coraline.brosse@nigay.com



Esenco - Farine de noix de coco biologique

Fabriquée à partir de coco fraîche et après extraction de l'huile, le tourteau est séché puis broyé finement afin d'obtenir de la farine. Outre ses qualités gustatives, elle peut être utilisée afin d'augmenter la teneur en protéines et en fibres dans vos applications.

Contact : rcorrado@esenco.fr



Esenco - Poudres de fruits et légumes

Obtenues à partir de différentes parties du végétal (pulpe, jus, péricarpe, graines...), elles sont élaborées de manière à fournir de hautes fonctionnalités organoleptiques et nutritionnelles. Elles sont indispensables dans les formulations pour leurs apports en substances nutritives, aromatiques, colorantes, ... elles sont disponibles en conventionnelle en biologique.
Contact : rcorrado@esenco.fr



Maison Borde – Coulis de champignons

Réalisés à partir de champignons sauvages, ils contiennent plus de 90 % de champignons sauvages. Les coulis sont un concentré à diluer à 5-12 % selon le goût recherché, pour velouté, sauce, farces, risotto, pâtes, purées, marinades, ... Coulis de cèpes ou coulis forestier.

Contact : pierre@borde.fr

Rouages – Concentré de co-produits d'asperges

Convient pour les soupes et autres produits finis à base d'asperges auxquelles il apporte sa puissance aromatique.

Contact : renaud.ducos@rouages.bio

Castle Ingredients – Crispy Cristal Rye

Inclusion de seigle malté et torréfié qui apporte du croustillant et des saveurs de caramel, de pain d'épices et de chocolat aux préparations céréalières.

www.castle-ingredients.com

Van Hees – Poivre Andaliman

Poivre sauvage Andaliman (baies de batak), doux aux notes d'agrumes et de citronnelle. Il permet de typer les sauces ou d'entrer dans la formulation de marinades.

Contact : vanhees@vanhees.fr

Jean Niel – Gamme d'aromatisation BIO pour cafés glacés »

Nouvelle gamme aromatique bio pour cafés glacés avec des notes chaudes : sarrasin, caramel-fève tonka - ou fruitées : pêche, mangue passion, citron citron vert... Gamme complète à découvrir sur demande.

Contact : fsire@jeannel.com

Économie/Réduction des coût

La pression financière qui pèse sur les consommateurs et notamment sur les 50 % les plus fragiles, les contraint aux arbitrages. On recherche les bonnes affaires, les promo, on voit le retour massif des MDD, des premiers prix, des super-hard discounters....

Selon une étude de l'observatoire Cetelem/Harris Interactive :

- Alors que les prix des produits alimentaires ont bondi en février de 14,5 % sur un an, 7 Français sur 10 (69 %) affirment avoir déjà renoncé à faire certaines de leurs courses alimentaires au cours des 12 derniers mois pour des raisons budgétaires. Un renoncement particulièrement marqué chez les jeunes (83 %, dont 42 % concernant des produits essentiels).
- Près de 3 Français sur 4 (74 %) pensent que les prix de l'alimentation vont continuer à augmenter dans les 12 prochains mois.
- 73 % des Français estiment qu'il faut miser sur une plus grande indépendance de la France dans sa production alimentaire pour lutter contre les dérèglements économiques, et ce, quitte à ce que les produits vendus soient plus chers. Cet avis est particulièrement partagé par les plus âgés (80 % chez les 50 ans et plus).
- Les Français mettent tout particulièrement l'accent sur la limitation du gaspillage alimentaire (39 %). Une mesure privilégiée, comme l'est aussi le fait d'effectuer plus de stocks (29 %), de cuisiner davantage " maison " (28 %), ou de privilégier des marques moins chères pour ses achats alimentaires (22 %).

Pour les industriels, l'enjeu est de préserver les marges face à la pression des distributeurs.

Cap Solutions Culinaires – Crèmes pâtisseries

Crèmes pâtisseries en portions surgelées, développées pour garnir des fonds de tartes. Elles facilitent la mise en œuvre et la maîtrise des coûts, et garantissent une meilleure sécurité bactériologique. Le goût et la texture sont formulés à façon.

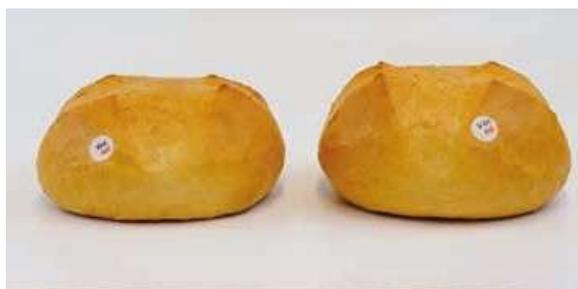
Contact : ochalony@cap-culinaires.com

CSM France - Gluten Boost

Gamme de produits créée pour réduire ou supprimer le gluten vital de blé dont le prix a explosé, dans toutes les applications de boulangerie utilisant de la farine de blé. Elle se décline en 3 produits :

- Gluten Boost est une solution Clean Label ;
- Gluten Boost Stable est une solution enrichie avec des propriétés de stabilisation ;
- Gluten Boost Plus est une solution enrichie avec des propriétés de stabilisation et d'apport de volume.

Contact : muriel.klaeyle@csmingredients.com



CSM France - Mixe génoise clean label

Mixe génoise Clean Label qui vient étoffer la gamme Clean Label déjà existante et qui répond à la demande des consommateurs en quête d'une alimentation saine. Facile à utiliser, il est sans additif ni huile de palme, il produit des génoises moelleuses et aérée dont l'alvéolage est régulier après la cuisson.

Contact : muriel.klaeyle@csmingredients.com



Moulins Soufflet - SWITCH'EASY

Ensemble de solutions capables de réduire les coûts de production, en permettant la substitution de matières premières de moins en moins disponibles sur le marché et dont le prix ne cesse de grimper, comme les émulsifiants, les œufs et le gluten par exemple.

Contact : lrey@soufflet.com

Darégal - Bases aromatiques stabilisées par haute pression

Gamme de bases aromatiques stabilisées par haute pression puis congelées. Cette technologie permet de prolonger la durée de vie en frais après décongélation (passant de 21 à 60 jours) tout en conservant les propriétés organoleptiques et en abaissant leur charge microbienne.

Contact : antoine.dauby@daregal.fr



IMCD – Instant Vegan Burger

Concept de burger en poudre à réhydrater pour obtenir une galette végétale. La forme poudre permet une longue conservation, un coût logistique moindre, et une mise en œuvre à la demande.

Contact : loic.fourmont@imcd.fr

Grands Moulins de Paris - Serenity Gluten Replacer

Solution enzymatique permettant de réduire jusqu'à 50 % le gluten ajouté dans les applications de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie (BVP). Une solution facile d'utilisation et économique, parfaite pour faire face à la flambée des prix, et accompagner les industriels à maintenir leur rentabilité dans le contexte actuel d'instabilité des prix des matières premières.

Contact : guillaume.carrere@grandsmoulinsdeparis.com

Eurogerm – Addigerm Parbaked 0155

Gamme d'améliorants formulés à partir d'un complexe enzymatique exclusif, spécifiquement pour les boulangeries industrielles qui veulent proposer des pains de qualité et diminuer le coût énergétique de leurs productions.

Elle est conçue pour optimiser la production en précuit surgelée, en augmentant la productivité et en réduisant le coût énergétique par réduction du temps de précuisson.

Contact : nperquin@eurogerm.com



Nactis – NactiBoost

Gamme pour palier à la volatilité des coûts des matières premières et relever les défis d'approvisionnement, qui comprend 8 solutions complètes : NactiBoost Vanilline, Sucre, Œuf, Beurre, Alcool, Sel et Agrume.

Ces solutions fonctionnelles et aromatiques délivrent les mêmes expériences organoleptiques que ces matières premières essentielles.

Contact : marine.aillery@nactis.com

Unipex - Arôme de beurre concentré en poudre

Arômes naturels authentiques qui combinent les ferments laitiers provenant d'une source naturelle de lait de vaches nourries à l'herbe, avec des top notes d'arôme de beurre. Un séchage par pulvérisation à partir d'une émulsion permet de fournir des arômes naturels authentiques et concentrés sous forme de produits finis séchés.

Ils permettent de reconstituer complètement le profil d'arôme de beurre dans un biscuit à teneur réduite en beurre à des niveaux très proches du biscuit cible à teneur totale en beurre, ce qui permet de compenser une réduction significative du beurre. Ce produit est déclaré arôme naturel de beurre dans l'UE et convient à de multiples applications où le beurre est utilisé comme ingrédient.

Contact : Marie.Lyoret@unipex.com



Böcker France – Regg Ex

Substitut d'œuf issu du blé (mélange de protéine et d'amidon) permettant de remplacer 30 à 100 % des œufs dans les produits de panification, les sauces, les mayonnaises. Il permet de régler les problèmes d'approvisionnement et/ou de prix, mais également d'améliorer la texture et le moelleux dans les produits de boulangerie viennoiserie et pâtisserie.

Contact : p.cassone@bocker-france.fr

Limagrain Ingrédients - Glusafe Plus

Solution Clean Label unique qui renforce le réseau de gluten natif dans la farine. Grâce à ses propriétés uniques, Glusafe Plus permet de réduire la quantité de gluten ajouté dans les produits de boulangerie sans modifier la pâte ou les caractéristiques du produit final, et en réalisant d'importantes économies de coûts.

Contact : pierre.ferrand@limagrain.com



Nutrition/Santé

Après les diktats nutritionnels des années 2000 de type « Fais pas ci, fais pas ça », nous observons aujourd'hui une approche plus holistique de sa santé qui inclue désormais celle de la planète dans un concept One Health. La santé est devenue préventive plutôt que curative : manger mieux pour mieux vieillir. Suite à la pandémie, elle est plus que jamais au cœur des préoccupations des consommateurs soucieux de leur bien-être tant physique que mental.

Si le lien entre alimentation et santé est connu depuis la nuit des temps, la science a depuis précisé les **Conséquences d'une mauvaise alimentation** :

- Surpoids, obésité, diabète
- Environ **1/3** des cancers les plus fréquents pourraient être évités grâce à la prévention nutritionnelle dans les pays développés et **1/4** dans les pays en voie de développement (Analyses sur 4 pays : USA, Royaume-Uni, Brésil et Chine WCRF/AICR 2007,2009)
- 1 décès sur 12 dans le monde est attribuable à une sous-consommation de F & L (l'université américaine Tufts (2019)
- Consommation de viande associée à **1/4** des cardiopathies ischémiques = 1,8 million de morts par an. (Source : Kumar et al. 2017).

Mieux manger

- D'après l'étude EPIC, les végétariens auraient 32 % moins de risques de développer des maladies coronariennes que les non végétariens. Une alimentation végétale permettrait de diminuer de 1/2 le risque de développer un syndrome métabolique. La prévalence du diabète aussi plus faible.
- La baisse de la consommation de sel (de 10 à 5 g/j) permettrait de réduire le taux global d'accidents vasculaires cérébraux de 23 % et le taux de maladies cardio-vasculaires de 17 %. (OMS Europe, 2011)

Coût sanitaire directs et indirects liés à l'alimentation dans le monde : 1 300 Mds \$

Côté consommateurs, les attentes ont évolué depuis la pandémie :

Avant Covid :

- Je sais que ce que je mange agit en + ou en - sur ma santé
- Lutte contre le vieillissement

Depuis Covid :

- Ma santé est ma préoccupation N°1 et mon alimentation est un levier pour l'améliorer, tout comme mon hygiène de vie = Santé holistique
- Santé préventive plutôt que curative : 64 % des consommateurs dans le monde adoptent une approche plus proactive et préventive de leur santé avec pour objectif de mieux vieillir (healthy ageing vs anti-ageing).
- Séquelle de la Covid, les préoccupations autour de l'immunité et la santé digestive restent prédominantes.
- Nutrition positive : privilégier les aliments bénéfiques plutôt que de faire un focus sur les aliments à éviter : 51 % des consommateurs dans le monde se tournent vers leur alimentation plutôt que vers les médicaments pour traiter un problème de santé (Source : FMCG Gurus 2022)

Obésité et diabète : les épidémies oubliées

- 1 milliard d'individus sont obèses : 650 millions adultes, 340 millions adolescents et 39 millions d'enfants.
- En France : 17 % de la population est obèse (15 % en 2012) et 30 % en surpoids (=).
- Premier facteur de risque de décès dans le monde : 3,4 M d'adultes en meurent chaque année.
- Responsable de 44 % de la charge du diabète, 23 % de la charge des cardiopathies ischémiques et de 7 % à 41 % de la charge de certains cancers.
- 2,4 milliards de personnes surconsomment dans le monde (Source : EAT-Lancet).
- 140 millions de tonnes de nourriture sont surconsommées dans le monde (nourriture ayant conduit à des excès de graisse corporelle dans la population en surpoids et obèse, exprimé en tonnes de nourriture). Source : Frontiersin.org 2022

Il est urgent d'agir et tous les professionnels des IAA ont la responsabilité d'inciter nos concitoyens à mieux manger.

CSM France – SlimBake

Combinaison innovante d'ingrédients fonctionnels et de technologie qui permet de réduire la teneur en matière grasse, dont les acides gras saturés, des produits finis de boulangerie-pâtisserie de 30 %. Elle se décline en 2 produits pour répondre aux besoins des utilisateurs, soit beurre, soit margarine, et offrent les mêmes propriétés techniques qu'une matière grasse classique. La gamme SlimBake peut être utilisée aussi bien pour la production de produits de boulangerie-pâtisserie en surgelé, qu'en ambiant.

Contact : muriel.klaeyle@csmingredients.com



Solina - MaigriCHON ! La charcuterie sans les calories !

Tranche de campagne au poivre vert, Nutri-Score A, qui ne sacrifie pas la gourmandise, le goût ni la texture, et qui permet de redorer l'image de la charcuterie beaucoup décriée ces dernières années d'un point de vue nutritionnel. Cette innovation est « source de fibres » et présente un taux de sel inférieur à 1 %, un taux de matières grasses de 10 % et ne contient pas d'arôme ni d'allergène. Cette recette est développée dans le respect de la tradition charcutière gourmande à laquelle sont attachés les consommateurs.

Contact : severine.morin@solina-group.fr



• **Dr Paul Lohmann – Loma White**

Substitut au dioxyde de titane E171, mélange de sel de calcium et de magnésium, stable à la chaleur et à la lumière, neutre en goût, qui blanchit et opacifie les confiseries, les pâtisseries. Il sert aussi d'enrobage aux comprimés.

Contact : c.gabisson@lohmann-selsmineraux.com

Tipiak - Tapiocaline FA517 en application Panna Cotta Sans Gélatine & Allégée

Texturant de manioc partiellement gélatinisé, qui se déclare fécule de manioc ou Tapioca, et qui absorbe jusqu'à 5 fois son poids en eau. C'est un améliorant de texture unique qui ajoute de la jutosité, de l'onctuosité, de la tendreté, et qui réduit la matière grasse jusqu'à 100 %, sans dessécher la texture du produit. Il permet également de réduire les coûts de production. Dans les desserts Panna-cotta, il permet d'éliminer la gélatine, et de réduire les matières grasses tout en apportant un supplément d'onctuosité et de soyeux. Tapiocaline® est disponible en 5 granulométries. Enfin, Tapiocaline® est à la fois neutre en goût, et en couleur, sans gluten et existe en version conventionnelle ou Bio, avec un approvisionnement régulier.

Contact : elodie.lepironnec@tipiak.fr



Eurospechim – Benexia® Xia Powder 435 LM

Concentré multifonctionnel riche en protéines (25 %) et en fibres (56 %), extrait de la graine de chia. Il est obtenu par un process naturel qui n'utilise pas de substances chimiques et qui permet d'obtenir une poudre de 435 µm. Il contient également du calcium, du magnésium et du potassium. Il s'agit d'un aliment complet, sans OGM, sans gluten, 100 % naturel, sans additifs ni sodium. La poudre Benexia® Xia 435 LM est idéale pour des applications en compléments alimentaires, dans les boissons et aliments à base de plantes, et les produits de boulangerie. Elle contribue à la réduction de l'indice glycémique et des calories dans les formulations grâce à sa teneur en fibres.

Contact : fabien.sortino@eurospechim.fr

Nuwen - SALTWELL

Sel naturellement faible en chlorure de sodium - seulement 65 % - réduisant ainsi considérablement la teneur en sodium de tous les aliments dans lesquels il est utilisé. C'est un bon allié pour améliorer le Nutri-Score des produits. Il contient également 30 % en chlorure de potassium, un minéral considéré comme un nutriment essentiel pour la santé par les médecins et les autorités sanitaires du monde entier.

Contact : fanny.acard@nuwen.fr



Nuwen - Algalithe

Extrait d'algue rouge fossilisée qui pousse principalement dans les fonds marins de l'océan Atlantique Nord. C'est un antiacide naturel et renferme une richesse en calcium biodisponible. Il possède les fonctionnalités du carbonate de calcium, tout en étant un produit d'origine végétale, clean label, neutre en goût et en odeur. Source de calcium naturelle pour les boissons végétales, les desserts alternatifs aux produits laitiers, jus de fruits et légumes, etc. Il peut également être un antiacide dans les boissons ou un colorant blanc pour les bonbons, les biscuits, les chewing-gums, ...

Contact : fanny.acard@nuwen.fr



Nuwen - OSELAN

Concentré d'eau de mer qui contient au moins 22 minéraux et oligo-éléments (magnésium, potassium, bromure, calcium, etc.). Il est obtenu grâce à une méthode de production unique qui lui confère à la fois cette grande richesse en minéraux et oligo-éléments d'intérêt, tout en diminuant sa teneur en chlorure de sodium (NaCl). En effet, cette poudre minérale est issue d'un co-produit de la récolte de sel : c'est un ingrédient « Clean Label » issu d'une ressource renouvelable. Sa blancheur, son goût légèrement salé et sa haute solubilité en font un ingrédient facilement utilisable. OSELAN est particulièrement recommandé pour enrichir de nombreuses boissons en magnésium et oligo-éléments telles que les boissons végétales, les eaux minérales ou aromatisées, les « clean energy drinks », ou bien encore les boissons sportives.

Contact : fanny.acard@nuwen.fr

Flanquart - Purées de graines de tournesol toastées

Clean ingrédients obtenus par attrition à basse température et qui présentent de bons profils nutritionnels (protéines végétales (21 %), fibres (6,5 %), Phosphore, Potassium, Magnésium, Calcium, Fer et Zinc). Ce sont des aides culinaires qui offrent de nouvelles fonctionnalités (moelleux, exhausteur de goût, alternative au beurre et aux allergènes fruits à coque) dans l'optique d'élaborer des produits peu transformés, naturels et vertueux pour le consommateur. Elles possèdent une palette de saveur riche, avec des notes d'arachide, de noisette et de pralin. Disponible en conventionnel ou en biologique.

Contact : olivierd@flanquart.fr



Ennolys – Notes vanillées & Réduction de sucre

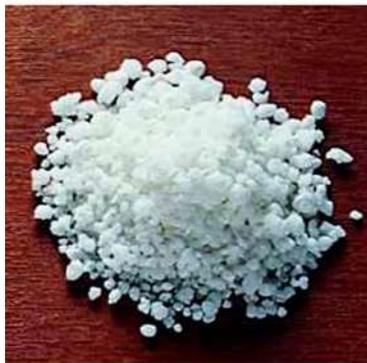
Pour apporter des notes vanillées tout en réduisant la teneur en sucre (jusqu'à 30 %) des applications BVP, biscuits, glaces, alcools, chocolat et produits laitiers). Ils intensifient la perception sucrée et masquent les off-notes, avec un étiquetage clean « arôme naturel ».

Contact : g.esparceil@ennolys.lesaffre.com

Tipiak - Tapioca PF542

Seul texturant de manioc clean label fabriqué en France, neutre de goût, et de couleur transparente, non OGM, et sans gluten. C'est à la fois un améliorant de texture, et un réducteur de matière grasse, une solution idéale pour les produits d'extrusion (croquettes sans céréales pour animaux domestiques, ou snacks extrudés sans gluten). Déclaration clean label : féculé de manioc, ou féculé, ou tapioca.

Contact : elodie.lepironnec@tipiak.fr



JRS Rettenmaier – Citrus Vitacel CF-312

Fibre d'écorce d'agrumes très neutre en goût et en couleur, idéale pour un enrichissement nutritionnel : elle abaisse le taux de cholestérol et affecte positivement l'index glycémique des aliments. Hydrophile et hydrophobe, elle favorise la stabilité des émulsions, améliore la texture, la sensation en bouche et la viscosité du produit final. Pour des applications sauces, produits de boulangerie, produits carnés ou laitiers, alternatives végétales.

Contact : fabrice.gras@rettenmaier

Unipex - Lactosan

LACTOSAN est une gamme de poudres de fromage classiques, AOP, bio, végétariennes et certaines références sans sel de fonte pour diverses applications salées, sucrées, BVP, nutrition spécialisée, arômes, glaces, fromages fondus, biscuits, plats cuisinés, meringue, gâteaux, snacks salés, pâtes, épices, soupes.

Elles permettent de réduire la teneur en sel sans additifs, éliminent les exhausteurs de goût tout en apportant de l'onctuosité, et donne une note de fromage et de produits laitiers.

Contact : Marie.Lyoret@unipex.com



Ajinomoto Foods Europe - BS-TS

Solution naturelle qui améliore l'impression générale des épices, en particulier le goût, la saveur piquante (dans les viandes et analogues) permettant une diminution de ces matières premières. Il permet aussi d'augmenter la sensation d'onctuosité et de substituer le sel grâce à son action sur la salinité dès la première sensation en bouche.

BS-TS ne contient pas d'extrait de levure pour répondre à un marché mondial et se déclare « arôme naturel et poudre de jus d'oignon ».

Contact : Marie.Lyoret@unipex.com

Unipex – Sweet Answer® MB (Mouthfeel Booster)

Premier produit basé sur la technologie « Kokumi » permettant d'améliorer la qualité du profil de goût des produits sucrés, notamment la sensation en bouche. SWEET ANSWER® MB est une excellente solution dans les produits réduits en sucres.

Il peut être utilisé dans les boissons, boissons végétales et confiseries ou chocolat afin de résoudre les problèmes qui surviennent lorsqu'on essaie de contrôler la teneur en sucre.

Contact : Marie.Lyoret@unipex.com

Th Geyer Ingredients - Foodsolute® GERMOSOL Spermidine

Concentré de germes de blé en flocons fins avec une haute teneur en spermidine. La spermidine est le seul endogène qui a un effet positif sur l'autophagie. FOODSOLUTE® GERMOSOL SPERMIDINE permet notamment :

- Une Influence positive sur l'autophagie (processus de recyclage propre à l'organisme)/ Purification des cellules /croissance cellulaire
- Le ralentissement du processus de vieillissement
- Une teneur naturelle élevée en vitamine E
- Une utilisation polyvalente (produits de boulangerie, barres, biscuits, boissons...).

Contact : duhamel@thgeyer.com



Végétal 2.0

Il existe un consensus sur l'intérêt de réduire sa consommation de produits animaux tant pour des questions de santé, d'environnement et de bien-être animal. Les premières générations de substituts, notamment de viande, reprenaient les codes des produits animaux pour ne pas perturber les consommateurs. La multiplication des lancements de produits ultra-transformés et bourrés d'additifs, a vite saturé le marché, qui se tourne désormais sur des propositions plus clean label, moins transformées, avec des listes d'ingrédients réduites.

Une place se fait pour une nouvelle catégorie de produits « végétaux » qui assument ce qu'ils sont sans avoir besoin d'imiter. Légumineuses, céréales, fruits et légumes portent la tendance.

Il semble donc que le monde ne devienne pas totalement végétalien, mais qu'il existe un nouvel équilibre entre les produits d'origine animale et végétale.

Inveja - Easy Mix Flexi Solutions

Solutions sur mesure et prêtes à l'emploi qui permettent de formuler des recettes hybrides protéines animales et protéines végétales, s'adaptant à chaque type de viande (porc, volaille, bœuf, veau) et chaque format (steak, boulettes, saucisse, émincés). Ces solutions techniques contiennent des protéines végétales texturées qui permettent de retenir l'eau et d'obtenir un produit ayant de la mâche et de la jutosité. Complétées par d'autres ingrédients végétaux, les formules permettent de maintenir la teneur protéique, d'améliorer l'organoleptique du produit fini (goût, texture, cohésion...) et son profil nutritionnel. Les ingrédients utilisés sont issus de transformations mécaniques uniquement, sans additif ou extraction. Disponibles sous forme de poudre.

Contact : aseger@invejafood.com



AIT Ingrédients - Egg Replacer

Solutions permettant de substituer partiellement ou totalement les œufs dans les produits briochés. Nos améliorants permettent aux industriels de panification de faire des gains économiques non négligeables dans un contexte d'inflation et de pénurie, tout en conservant une mie douce, fraîche et fondante, ainsi qu'une texture moelleuse dans les produits finis. Ils sont végans, et formulés à partir de protéines végétales.

Contact : lrey@soufflet.com



Solina - DesThonsNan ! Trop bon sans thon

Simili thon vegan à l'Escabèche, fabriqué à partir de protéines végétales extrudées (HME) sur une base de blé et de pois à laquelle nous avons ajouté notre assaisonnement thon végétan. Proches d'une texture de thon en boîte, ces émincés offrent une texture agréable, déclinés à l'Escabèche pour faire écho à cette recette connue des industriels de la conserverie.

Contact : severine.morin@solina-group.fr



Nuwen - Chondrus 150s

Texturant Clean-label qui possède à la fois des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles. Mélange d'amidon natif spécifique et d'algue sauvage (Chondrus crispus), il est à la fois riche en fibres et minéraux, et possède un pouvoir texturant. Les carraghénanes du Chondrus crispus apportent la texture gélifiée nécessaire, tandis que l'amidon amène de la liaison et de l'onctuosité à cette texture. Les deux ingrédients fonctionnent en synergie.

L'ingrédient vegan s'intègre facilement à toutes les préparations végétales salées et sucrées.

Contact : fanny.acard@nuwen.fr



GNT – Compound Red

Solutions rouges qui brunissent à la cuisson pour les alternatives de viande. Deux teintes à base de carottes sont déjà proposées : Autumn Red et Fall Forest Red. Le produit est encapsulé et sous l'effet de la chaleur « fond » pour libérer une nouvelle couleur. Le produit est sans émulsifiant. Contact : bmattelin@gnt-group.com

VPIngrédients - Leguminel®

Gamme de farines de légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches, pois etc.) à intérêt nutritionnel et fonctionnel. Avec une teneur entre 20 % et 30 % de protéines, ces farines sont idéales pour intégrer des recettes saines et sans allergènes.



VP Ingrédients - Proteinel®

Gamme de farines riches en protéines végétales (min 55 %) à partir de lentilles, de fèves et de pois, intéressantes nutritionnellement. Leurs capacités émulsifiantes et gélifiantes permettent de les intégrer tous types de recettes comme les alternatives aux produits laitiers, la BVP ou encore la nutrition spécialisée.



Biolintec – Protéines texturées de soja français pour analogues de poulet

Tendres, elles sont aromatisées au curry, chimichurri, ras-el-hanout ou bouillon de légumes. Les morceaux se réhydratent en 4 min et sont disponibles en Bio ou conventionnel.
Contact : contact@biolintec.eu

Accro - Dés 100 % végétaux clean label (substitut à la volaille)

Dés 100 % végétaux à base de protéines de pois et de blé français, au goût unique et à la texture bluffante pour une utilisation en topping dans toutes les recettes de salades ou de plats cuisinés.

À utiliser chaud ou froid, marinés ou non, pour développer des produits convenant aux régimes flexitariens, végétariens & vegan. Clean label, Nutri-Score A, riches en protéines et source de fer.

Contact : antoine.derensy@accro.fr



JRS Rettenmaier – Vivaour FN 850

Stabilisant à base de citrus et d'alginate pour les préparations et les fourrages de fruits, les confitures. La synergie permet d'apporter de la stabilité à la cuisson et un contrôle de la synérèse. Le gel obtenu est souple et facilite la mise en œuvre.

Contact : fabrice.gras@rettenmaier.fr

Beneo - Gamme de texturants végétaux de Meatless

Protéines texturées de blé, alternatives à la viande, pour répondre aux problématiques d'environnement / sustainability et de coûts.

Contact : christophe.bereziat@beneo.com

Beneo – Beneopro FB P 60 et Beneopro FB P 20

Dérivés de graine de féverole, alternatives végétales aux œufs, au lait (entre autres). Beneopro FB P 60, un concentrat de protéines et Beneopro FB P 20, farine enrichie en amidon obtenus par un procédé économique en énergie et donc à faible empreinte carbone.
Contact : christophe.bereziat@beneo.com

Nisco - TP55G

Concentrat de protéines de pois texturé (50 à 55 % de protéines), qui apporte une texture fibreuse similaire à celle de la viande et son goût neutre vous permet de travailler votre aromatique à façon, pour des recettes végétariennes/vegan, alternatives à la viande. Clean label, il est faible en calories, en glucides et en matières grasses, et peut être utilisé également dans des recettes hybrides viandes/végétal.

Contact : Marie.Lyoret@unipex.com



Aromatech - Crème culinaire Vegan

Bonne pour la santé, mais aussi pour la planète, cette crème végétale est riche en fibres, en vitamines et en minéraux, et apporte des solutions aux problèmes de l'alimentation moderne.
Contact : imulet@aromatech.fr



Accro - Egrené 100 % végétal

Egrené 100 % végétal, au goût unique et à la texture bluffante, à base de protéines de pois et de blé français, riche en protéines et en vitamine B12, source de fer et Nutri-Score A. Il convient aux régimes végétariens & vegan et répond à la demande des consommateurs qui souhaitent réduire ou supprimer leur consommation de viande.
Contact : antoine.derensy@accro.fr



André Bazin - Merguez végétale et sans allergène

A incorporer dans n'importe quel plat cuisiné et notamment sur une pizza, pou substituer une merguez traditionnelle. Produit prêt à être mis en œuvre.

Contact : mathieub.rd@andre-bazin.fr



Ardo Food - Green chick peas

Pois chiches verts récoltés jeunes, plein de saveurs, croustillants, très sucrés et tendres à la fois. Cultivés et produits dans l'UE, frais congelés IQF pour conserver un maximum de vitamines et de nutriments, ils sont faciles à utiliser pour des salades, des poké bowls, des dips, des plats chauds... et pourquoi pas en houmous.

Contact : info@ardo.com



Algaia - ALGOGEL DVA 110

Système à base d'alginate, extrait d'algues brunes de la mer d'Iroise en Bretagne, qui offre des textures parfaites pour des préparations lactières ménagères aussi bien à chaud qu'à froid. Efficace à faible dosage, il permet de réaliser des flans crémeux avec une découpe nette et sans aucune synérèse.

Contact : bo@algaia.com



DSM - Vertis Canola Pro Isolate

Isolat de protéines de colza, qui présente un profil complet d'acides aminés et un score de digestibilité élevé. Il apporte de la texture dans les analogues de viande, ou une texture lisse pour les substituts de produits laitiers.

Contact : emmanuel.peccaud@dsm.com

Valio Foods – Ingrédients de jacquier

Surgelé (cubes, émincés, effilochés) ou lyophilisé (effilochés ou poudre). Avec une couleur et un goût neutre, il permet de réaliser des alternatives à la viande.

www.valio.de/fr

Bellevue ingrédients & solutions – Durum Drink

Pour vos boissons végétales, profitez des bienfaits du blé dur qui offre de nombreuses caractéristiques innovantes : un goût végétal doux et une texture crémeuse naturelle, un profil nutritionnel d'intérêt, adapté au plus grand nombre (notamment aux personnes allergiques aux fruits à coque), répond aux questions d'alimentation durabilité dont les consommateurs se soucient de plus en plus.

Contact : ekerr@panzani.fr



Autres

Raps France – Microencapsulation d'ingrédients

Permet un enrobage sur mesure des matières premières. Contrairement aux processus de dragéification traditionnels, cette technologie innovante permet d'affiner des produits de forme irrégulière de manière homogène dans une plage de 100 µm à 12 mm les protégeant ainsi des variations de température, de l'humidité et de l'oxygène. Parallèlement, les produits bénéficient ainsi d'une plus grande stabilité en matière de goût et de couleur.

La technologie RAPS décuple le champ d'application des processus de microencapsulation dans l'industrie alimentaire. Les matières premières auxquelles le processus d'enrobage confère des propriétés particulières constituent ainsi la base du développement de produits exceptionnels et novateurs.

Contact : marc.lepetit@raps.com

Extractis – Développement d'ingrédients à façon

Plateforme technique spécialisée dans le fractionnement du végétal pour le développement et la production à façon d'ingrédients, d'additifs et d'extraits végétaux. EXTRACTIS est prestataire de services en recherche et développement (laboratoire, scale-up et transfert industriel), mais également en façonnage (de quelques kg à plusieurs tonnes).

Contact : ducatel@extractis.com

Conclusion

Le CFIA est une belle vitrine du savoir-faire des industriels des ingrédients et des PAI. Dans les allées, pas de crise, mais des solutions et beaucoup d'agilité.

Cette année encore, les fournisseurs d'ingrédients ont exposé leur inventivité, leur réactivité, leur anticipation du marché, montrant, une fois de plus, que *« les ingrédients nouveaux d'aujourd'hui feront les produits nouveaux de demain »*.

Au plus près des tendances de consommation, les exposants répondent aux attentes des industriels et des consommateurs, en proposant des produits qui allient développement durable, praticité, santé, réduction de coûts avec un fil directeur : la santé de la planète et des hommes.

La transition alimentaire est en marche pour la santé de tous.