



Rapport d'étonnement CFIA 2024 NutriMarketing pour le Club PAI

Le CFIA s'est déroulé du 13 au 15 mars 2024 à Rennes.

1 600 exposants ont pu rencontrer 19 750 visiteurs venus à leur rencontre.

Les temps forts :

- Les conférences
- Un village des start-up
- L'espace Tendances du Hall 4 animé par NutriMarketing et le Club PAI
- Les start-up de l'espace ingrédients
- L'espace Bio dans le hall ingrédients
- L'usine Agro du futur
- Les trophées de l'Innovation
- Food talent

A retrouver : www.cfiaexpo.com/fr/au-programme

Les trophées de l'innovation

Catégorie Ingrédients

Les nominés :

- **Limagrain – Lifywheat**

Farine naturellement 10 fois plus riche en fibres qu'un blé traditionnel grâce au développement d'une variété de blé particulière. L'utilisation de la farine de ce blé en substitution d'une farine standard permet d'enrichir les produits alimentaires en fibres, comblant le gap entre recommandations et consommation de fibres. Ensuite, l'amidon résistant va contribuer à réduire la glycémie après le repas. Enfin, lorsque l'amidon résistant atteint le côlon, il a un effet prébiotique sur le microbiote, en favorisant la croissance de bactéries bénéfiques et ainsi le renfort du système immunitaire intestinal des consommateurs.

delphine.morlat@limagrain.com

- **DSM-Firmenich - Delvo@one**

Solution de ferment tout-en-un offrant à la fois des avantages sensoriels et des bénéfices pour la santé grâce à la présence des souches probiotiques.

Il assure une protection fiable contre les contaminants microbiens et une qualité constante tout au long de la durée de conservation du produit, tout en réduisant le gaspillage alimentaire.

claire.price@dsm-firmenich.com

- **Firmalis – Canolapro - Lauréat**

Protéine végétale complète fonctionnelle et durable, issue du colza, obtenue à partir d'une technologie brevetée. L'extraction se fait à partir de co-produit de l'industrie de l'huile de colza. CanolaPRO® améliore la texture des substituts de viande et de poisson. Il apporte une sensation en bouche plus douce dans les substituts de produits laitiers et les produits de nutrition sportive, ainsi qu'une amélioration de la solubilité et la viscosité, deux éléments clés d'un produit prêt à mélanger ou à boire.

sophie.argouges@firmalis.com

Exposants Espace tendances

• Algama

Talgama, une solution végétale à base d'algue qui substitue les œufs entiers et remplace à 100 % ses propriétés spécifiques dans les pâtes, tout en aidant à réduire les teneurs en gras, sel et cholestérol. Disponible en poudre, le produit peut ainsi être incorporé dans des biscuits (secs ou moelleux, type madeleines, cookies, ...), brioches, cookies ou encore donuts.

pascal.lioret@algamafoods.com

• Dry4Good

Nouvelle génération d'ingrédients en poudre et en éclats, concentrés de couleurs, saveurs et nutriments.

Aurelie.saglio@dry4good.fr

• Syneum

- **Gamme d'infusions liquides** fabriquées simplement à l'aide de plantes et d'eau, sans produits chimiques, sans conservateurs, sans supports ou autres auxiliaires technologiques. Ce sont des ingrédients prêts à l'emploi pour l'industrie agroalimentaire et pour les boissons : Thé noir, Thé vert, Maté, Hibiscus, Fleur de sureau, Baie de sureau, Verveine, Gingembre, Menthe, Genièvre, Guarana, Passiflore, Fenouil, Tilleul, Rooibos, Mélisse, Camomille, Thym, Romarin, Eschscholzia... et bien d'autres possibilités. Elles bénéficient d'un étiquetage clean label : "Infusions".
- **Procédé Hydrofeeling®** : technologie ultra-innovante permettant la stabilisation d'émulsions variées sans l'utilisation de stabilisants ou additifs. Basé sur l'utilisation des ultra-sons, le process spécifique permet de convertir l'eau présente dans le produit en un stabilisant efficace et durable. Ainsi, cela permet la formulation d'émulsions stables, clean label, sans additifs.

v.dutaut@herbalt.net

• Maltivor

Des ingrédients nutritifs, à faible impact, issus de la revalorisation des céréales provenant de brasseries locales. Trois types de farines de drêche : blonde, ambrée et brune. Cette dernière permet de remplacer jusqu'à 30 % de poudre de cacao dans des brownies, cookies et muffins.

laetitia@maltivor.com

• N'Bread

NBread-Process est spécialisée dans l'accompagnement d'acteurs industriels dans le développement de produits innovants alimentaires. Notre volonté est de répondre à vos besoins de positionnement marchés.

Les produits alimentaires issus de notre technologie sont uniques à plus d'un titre. Ils peuvent être produits à partir de n'importe quelles matières premières, et assimilables à du pain, biscotte ou génoise.

contact@nbread-process.com

• Fooh

Une gamme de tempeh bio issus de la fermentation de légumineuses bio et locales pour une alternative peu transformée, riche en protéines végétales.

pierre@fooh.bio

- **The Very Food & Co**

Aquaba : substitut végétal au blanc d'œuf pour des applications meringues, chantilly, mousses, ...

ari@theveryfood.co

- **Mussela**

Revalorisation des écarts de tris de moules de bouchot. Mussela propose des moules décortiquées surgelées, du jus de moules surgelés, des sauces à la moule surgelées.

contact@mussella.fr

- **Onima**

Une super farine riche en protéines (50 %), en fibres, en vitamines et minéraux, issue de la valorisation de la levure de bière.

juan@onima.bio

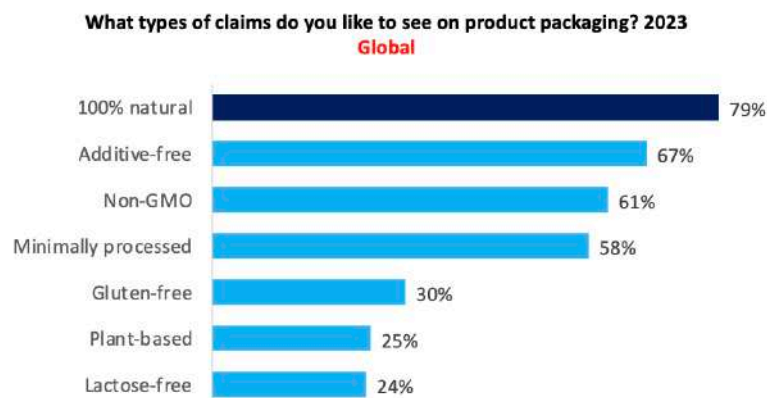
Introduction

Entre inflation, dérèglement climatique, instabilité politique, crises sociales, ... le consommateur évolue toujours en zone de turbulences et dans une inquiétude croissante. Seul ¼ de la population mondiale est confiante pour l'avenir (FMCG Gurus Top 10 Trends 2024), avec un gap entre ce que je voudrais faire et ce que je fais vraiment qui se creuse.

Dans un monde idéal, le consommateur souhaiterait des produits bons pour sa santé et celle de la planète... voire même d'abord pour celle de la planète selon Innova Market Insights (Top 10 Trends), qui nous dit que pour la première fois, la santé de la planète est devenue la première préoccupation des consommateurs, devant leur propre santé. 39 % des consommateurs dans le monde déclarent que leur santé est moins une priorité qu'un an auparavant (FMCG Gurus Top 10 Trends 2024).

Pour autant, et bien que pour la première fois, Cristalline se place N°1 des ventes en 2023, devant Ricard et Coca (bouteille de 1,75 l), hors boissons (dans le top 10 général, on retrouve 9 boissons !), nous avons toujours le pot de 1 kg de Nutella en tête des ventes (le pot de 825 g est 8^e !), devant les Ferrero Rochers, le Caprice des Dieux et le beurre Président !

Néanmoins, les attentes des consommateurs en matière d'alimentation sont très fortes.



Top 10 Trends 2024 FMCG Gurus

Et tous les professionnels de l'agroalimentaire ont la responsabilité de produire mieux.

Sur le CFIA 2024, nous avons relevé 5 tendances majeures : Economie circulaire, Clean label/Naturalité, Culinarité, Végétalisation et Santé/Nutrition.

Economie circulaire

L'urgence à sauver la planète a atteint les consciences. Sans surprise, tout ce qui permet de réduire les dépenses (la réduction du gaspillage, l'upcycling, le réemploi, les économies d'énergie, d'eau, le co-voiturage, ...) arrive en tête des comportements de consommation dans un esprit win/win.

Selon Kantar, 49 % des Français choisissent l'antigaspi face à l'inflation, ce qui est leur choix prioritaire dans l'engagement écologique. TooGood to Go est devenue l'appli du moment, car elle permet des bons plans, parfois très bons, avec le plaisir et la gourmandise.

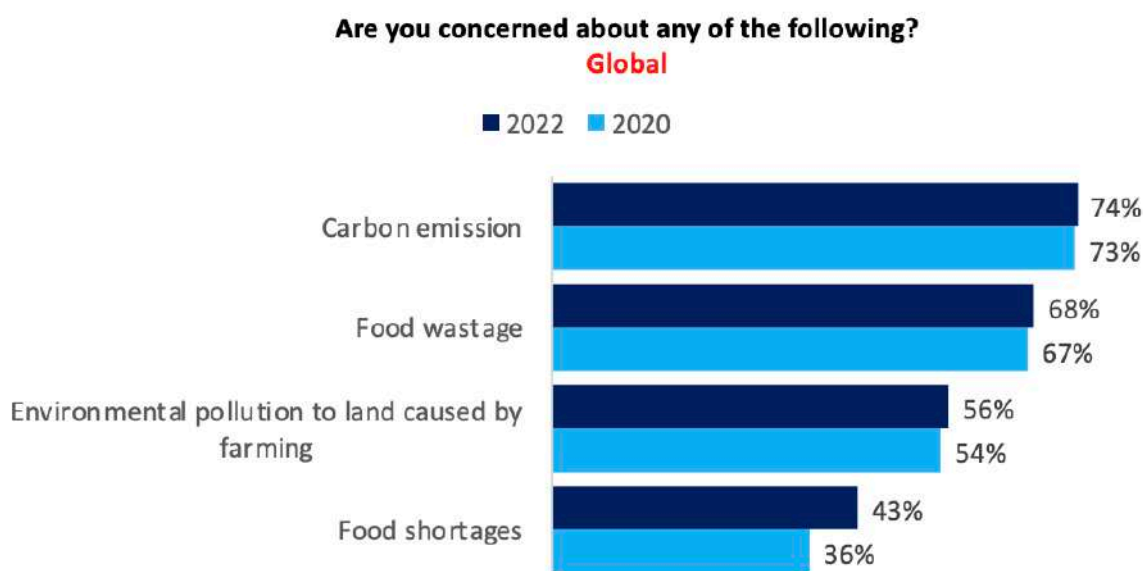
Selon FMCG Gurus, 71 % des consommateurs dans le monde sont séduits par les ingrédients upcyclés.

L'agriculture régénérative obtient les faveurs des consommateurs (80 % des consommateurs dans le monde auraient plus confiance dans une entreprise qui utiliserait des ingrédients issus de l'agriculture régénérative).

Attention au Greenwashing et à ce que FMCG Gurus appelle éco-fatigue (47 % des consommateurs sont sceptiques sur les allégations environnementales). Les consommateurs se lassent et doutent des messages et initiatives durables qu'ils jugent opportunistes, et pas assez fondées.

Votre démarche doit être sincère, éthique et votre engagement total. Un produit bio dans un emballage non durable, ça n'a pas de sens et ça décrédibilise toute la filière.

Rappelons que chaque geste compte, et que les petits ruisseaux font les grandes rivières.



FMCG Gurus – Top 10 Trends

Exposants

• Nactis – Extrait de café durable

Extrait bio et équitable issu d'une extraction douce et naturelle qui permet un meilleur développement des arômes.

marine.aillery@nactis.com

• Prova – Infusion de vanille Bio & Durable

Programme Care & Act Vanille qui préserve l'environnement et soutient les communautés locales.

marina.buono@prova.fr

- **Solina – Tartinable Festif**

Alternative au foie gras respectueuse des animaux (pas de gavage) qui valorise les foies maigres, avec une texture et un goût proche du foie gras.

severine.morin@solina.com

- **DSM-Firmenich - Delvo@one**

Solution de ferment tout-en-un offrant à la fois des avantages sensoriels et des bénéfices pour la santé grâce à la présence des souches probiotiques. Il assure une protection fiable contre les contaminants microbiens et une qualité constante tout au long de la durée de conservation du produit, tout en réduisant le gaspillage alimentaire.

claire.price@dsm-firmenich.com

- **Eurogerm – Addigerm Soft Brioche**

Améliorant de panification qui permet de réduire les matières premières, en réduisant l'empreinte carbone du produit sans compromission sur le goût.

tmathey@eurogerm.com

- **Kerry - Condensat de Fumée**

Fabriqués à partir de bois, d'eau et de chaleur, cette solution de fumage clean label respecte l'environnement en diminuant les consommations d'énergie et d'eau et en réduisant les émissions de carbone.

thomas.couepel@kerry.com

- **Metarom – gamme d'arômes upcyclés**

Gamme issue de co-produits locaux pour limiter l'empreinte environnementale et favoriser l'économie circulaire. Extraits à partir d'akènes de fraise, de caramel, céréales (son de blé et d'avoine), coque de cacao.

benedicte.chenuet@metarom.fr

- **Stockelp – Stockelp.com**

Plateforme BtoB pour éviter le gaspillage et la destruction de matières premières en permettant de revaloriser des produits grâce aux relations générées par la plateforme.

william.launay@stokelp.com

- **Esenco – Gamme upcyclée**

Gamme d'ingrédients issus de coproduits pour limiter le gaspillage :

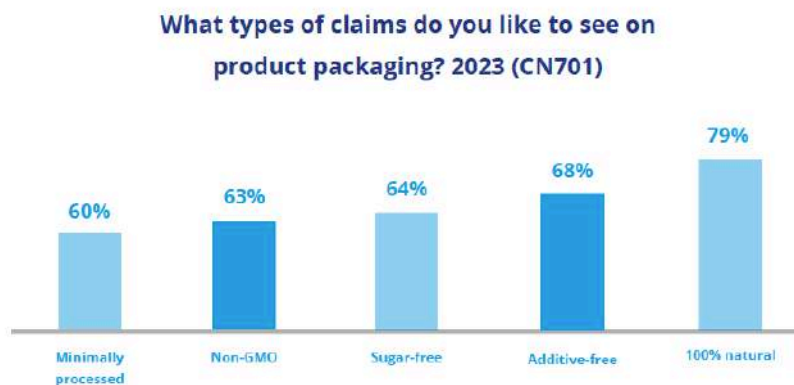
- Poudre riche en fibres issues des cosses sarrasin
- Extraits de brocoli, de ginseng, d'échinacée, ...

mnesnard@esenco.fr

Clean Label/ Naturalité

Selon FMCG Gurus, 59 % des consommateurs déclarent être plus attentifs à la liste des ingrédients que l'an passé, et plus de la moitié d'entre eux (54 %) le font pour réduire leur consommation de « mauvais ingrédients ».

A l'inverse, 52 % le font pour maximiser leur consommation de bons ingrédients, ce qui rejoint la première tendance décrite par Innova Market Insights (Top 10 Trends 2024) : « Ingredients are taking the spotlight », tendance qui nous montre qu'au-delà des produits, de plus en plus de consommateurs recherchent des ingrédients. Ainsi, 42 % des consommateurs dans le monde déclarent que les protéines sont l'ingrédient le plus important pour eux.



Top 10 Trend 2024 – FMCG Gurus

Bien que la notion de « minimally processed », mise en évidence par le professeur Montero au Brésil dans les années 2000, fasse sens pour le consommateur, elle est remise en question, non pas sur son principe, mais sur sa définition. A partir de quand un produit est considéré comme peu transformé ou trop transformé ? Il y a actuellement une polémique autour de la classification Nova et des applis qui ont tenté de noter les produits.

En conclusion, le consommateur recherche des produits avec une liste courte d'ingrédients familiers, locaux et durables.

Exposants

• AMi

- **HI Coating FF Evolution**

Produit clean label – sans OGM ni allergènes - à base d'amidon natif et de fibres végétales, qui permet d'agir comme un enrobage dans le processus de surgélation de fruits. Il est capable de lier l'eau et le jus libérés par le fruit au cours des différentes étapes de la production et de la manipulation lors de la surgélation.

- **Hi-Shield Complex Flavor**

Substitut de conservateur à base d'extraits végétaux, sans acide propionique qui assure la qualité microbiologique des produits durant la totalité de leur durée de vie.
gaelle.daburon@ami-ingredients.fr

• **Laiïta – Sauce au fromage sans épaississant**

Sauce au fromage sans épaississants, où l'amidon et les fibres végétales remplacent les additifs controversés E460 et E466. La sauce conserve la fonctionnalité et le nappant. Et le produit conserve l'appellation « Sauce au Fromage Frais ».

charlotte.cohas@laita.fr

- **Solina – Sign'Nature chipo**

Préparation liquide à base d'extraits naturels obtenus à partir de matières premières nobles sélectionnées pour leur goût. Elle est obtenue par cuisson lente à basse température. C'est une solution clean et sans additifs, issue du savoir-faire traditionnel, pour élaborer des produits sans changer de process de fabrication.

Severine.morin@solina.com

- **Eurospechim – Gamme de modulateurs de goût**

Gamme de flavonoïdes 100 % d'origine végétale, obtenues à partir de fruits tombés avant maturité, et ainsi upcyclés. Ces molécules se déclarent comme arômes naturels, et permettent d'inhiber l'amertume, l'astringence, les arrière-goûts métalliques et les off-notes dans les boissons, les produits laitiers, les alternatives végétales, chocolats, etc.

fabien.sortino@eurospechim.fr

- **Alfa – Chocolats avec des sucres naturels**

Nouvelle proposition de chocolat noir ou au lait, sucré au sucre de coco ou à la poudre de datte, pour diminuer l'index glycémique du produit. La gamme comprend du chocolat avec inclusions. Ils sont utilisés dans les mueslis, les glaces ou les barres de céréales.

acassigneul@alfafrance.com

- **Stockmeier – Fructisweet**

Gamme de sucres liquides issus de raisin ou de datte, qui permettent la substitution du sirop de glucose ou des sucres invertis. Ils sont translucides, sans odeur et apportent une note sucrée dans des applications glaces et sorbets, desserts lactés, préparations de fruits, BVP (brioche, madeleine et pâte jaune), ou soft drinks.

tregnard@stockmeier.fr

- **Vinpai – Vin'Sorb NGM et Vin'Sorb NGMS**

Gamme de conservateurs à base de fibres végétales, d'algues et d'extraits de plantes, qui offre une alternative 100 % végétale aux conservateurs pour les produits de panification. Poudre beige, soluble que l'on ajoute à la farine.

Philippe.leray@vinpai.fr

- **NTXFoods Accro – Dés et lamelles 100 % végétaux et clean label**

Substitut de porc à base protéines de pois et de blé français, issu d'une technologie spécifique : l'extrusion humide, lui permettant de reproduire naturellement l'expérience sensorielle de la viande.

julien.dubois@nxtfood.fr

- **Alland & Robert – Syndeo Gelling**

Agent de texture végétan à base de gomme d'acacia, 100 % naturel et végétal, pour substituer la gélatine ou d'autres agents gélifiants, dans des applications de confiserie, de mousses ou de crèmes.

v.fauvarque@allandetrobert.fr

- **Sensient Flavors and Extracts – Arômes naturels de fumée**

Solutions aromatiques naturelles aux profils fumés garantissant un maximum de sécurité alimentaire, pour remplacer les arômes fumés controversés ou interdits.

nandrianina.raboanason@sensient.com

- **Nova Taste**

- **Bitec Inject Safe**

- Solution pour le jambon cuit qui permet de stabiliser la saumure d'injection. Elle améliore la fraîcheur, le goût, la couleur, et empêche la formation de trous de fermentation.

- **Bitec B Range**

- Une gamme de ferments pour lutter contre la *Listeria*, qui convient pour les saucissons secs et le jambon cru, les saucisses à cuire et la charcuterie.

- **Brenntag – Carniflora**

Alternative clean label issue de la fermentation pour remplacer les nitrites dans les charcuteries. Elle permet de préserver la couleur rosée de ces produits, tout en assurant leur conservation, sans nitrite ni nitrate ajouté.

camille.bellino@brenntag.com

- **Lallemand – Natural Rosé**

Une solution composée d'extraits de levure et de ferments, qui permet de développer et de stabiliser la couleur dans les produits de charcuterie fermentée cuite, sans ajout de nitrites ou de nitrates.

lal_food@lallemand.com

Culinarité

L'alimentation est motivée par le plaisir pour 71 % des consommateurs dans le monde (Sial Insights 2022). En période de crise, la nourriture est une valeur refuge. C'est aussi le seul plaisir accessible pour les populations défavorisées.

En France, en 2022, on a noté +44 % des dépenses dans les restaurants (vs 2021) et +27 % de transactions dans les bars (vs 2021). (Metro 2023)

Portées par la jeune génération (< 35 ans), les commandes en ligne ont été x4 entre 2019 et 2022.

Si l'inflation de 2023 a réduit les sorties, l'externalisation de l'alimentation se poursuivra avec des consommateurs qui délèguent la corvée de la cuisine quotidienne à des professionnels.

En 2023, pour se reconforter :

31 % des consommateurs dans le monde s'octroient des petits plaisirs toutes les semaines. 40 % recherchent des produits qui leur rappellent le bon vieux temps (FMCG Gurus Top 10 Trends 2024).

En outre, 47 % des consommateurs aiment les produits avec de nouvelles saveurs/goûts (FMCG Gurus 2023).

Exposants

- **Nactis – Extraits d'Agrumes sans alcool**

Collection d'extraits d'agrumes solubles, sans alcool, spécialement conçus pour les boissons. Ces solutions offrent une fraîcheur singulière, une jutosité et restituent fidèlement la véritable

saveur du fruit, le tout à un coût compétitif assurant une utilisation optimale. Idéale pour la tendance NoLo.

marine.aillery@nactis.com

• **France Culinaire Développement - Marinade ail noir**

Au goût doux et sucré, aux notes de vinaigre balsamique et de caramel et à la couleur sombre. Elle convient pour mariner viandes et crustacés et apporte une touche d'originalité. Facile à utiliser et à doser.

equibot@france-culinaire.com

• **Fruitofood – Inclusion citron Bio**

Granules de citron jaune avec écorce, légers et croquants qui apportent une explosion de saveur acidulée dans la bouche. Pour des applications biscuits, chocolats. 100 % citron et 100 % Bio.

py.copy@fruitofood.eu

• **AIT Ingrédients – Grande Sélection blé dur & Grande Sélection Epeautre**

Deux nouvelles recettes de levains secs à base de blé dur qui apporte un léger arôme toasté - d'épeautre qui apporte une légère saveur acide avec des notes de blé et de céréales toastées. Ces deux levains apportent une signature gustative aux produits.

lrey@soufflet.com

• **Louis François – Duo Malt Dark**

Mélange d'extrait de malt et de farine maltée, qui permet de colorer le pain, les biscuits ou les fonds de tarte. Il est également utilisé partiellement pour remplacer le cacao (pour faire baisser le prix). Le malt apporte du moelleux.

ludovic.bretillon@louisfrancois.com

• **GNT – Exberry Shade Vivid Orange OS**

Ingrédient orange vif, issu du paprika, qui apporte une couleur intense aux enrobages et aux sauces.

bmattelin@gnt-group.com

• **Ardo - Corn Ribs**

Epis de maïs coupé en 4, prêt à griller façon ribs. Une nouvelle façon de présenter et consommer du maïs.

camille.dekie@ardo.com

• **Borde – Aides culinaires aux champignons sauvages**

- Fumets de champignons sauvages (cèpes, morilles, girolles),
- Coulis (cèpes, champignons forestiers),
- Duxelles de champignons,
- Tartufada (préparation à la truffe).

Autant de solutions simples pour utiliser les champignons sauvages, sans lavage, sans réhydratation, sans pertes de poids ni de goût.

robin@borde.fr

- **Coq Noir – Purée de piment rouge Bio**

Purées de Piment BIO, 100 % naturelles et 100 % France, récolté en Provence. Une solution aromatique exotique origine France.

mylene@le-coq-noir.com

- **Gelpass – Ail rôti**

Ail rôti en gousse, en lamelles ou en purée, le rôtissage atténuant le piquant en gardant le goût unique de l'ail apprécié par des consommateurs. Une solution aromatique mais également esthétique et visuelle.

dlietmann@gelpass.com

- **Globexplore – Pâte umami**

Pâte umami élaborée en Bretagne, avec un mélange d'algues bretonnes. Une alternative française, clean label, riche en algues.

nke@algues.fr

- **Sabarot Wassner – Gamme IQF**

Gamme de céréales et de légumes secs IQF, facilement portionnable et facilement utilisable, qui garde ses propriétés organoleptiques, sans risques pathogènes. Coût et gaspillage maîtrisés.

l.vignal@sabarot-wassner.fr

- **Sonneveld – Sonpulse**

Base neutre de légumineuses, riche en protéines végétales, à la texture proche de la viande, prête à aromatiser. Le produit existe aussi déjà cuisiné et pasteurisé, prêt à assembler selon les recettes du jour ou pour un gain de temps (pizzas, empanadas, bruchetas ...).

apolline.denis@sonneveld.fr

- **Fontarôme – Arôme Mangue-Piment**

Il apporte une note exotique, sucrée, relevée par le piment pour des applications salées.

v.horem@technicoflor.fr

- **Nigay – Nouveaux caramels**

- **Version au gianduja** (chocolat, noisette, praline), pour des applications glaces, chocolat, nappages et desserts laitiers.
- **Version au sirop d'érable**, aux notes boisées, moins onéreux et plus facile à utiliser que le sirop d'érable.

cecile.gouttefangeas@nigay.com

- **Cocotine – Cubes d'omelette surgelés**

Solution pour intégrer de l'œuf, sans l'inconvénient de la cuisson, pour sublimer une salade, un riz cantonais ou rendre ludique un plat pour enfant. Conditionnement de 7 ou 10 kg.

mechevrel@cocotine.fr

- **Castle Ingrédients – Crispy Crystal Rye**

Seigle germé torréfié selon un procédé spécifique qui améliore les réactions de Maillard à l'intérieur des grains. Il apporte des couleurs brun rouge, des arômes de pain d'épices et imite la saveur du chocolat noir.

• Paysan Breton

- **Extrait de tonka**, aux notes amande amère, vanillées, noisette, adaptées aux recettes sucrées (produits laitiers et boissons).
- **Huile essentielle de flouve**, issue du foin de prairies des Alpes-Maritimes, qui apporte des notes boisées, foin, champignon.

• Plantex – Flav’Oak

Extraits de bois liquides issus du chêne chauffé, qui apportent des notes boisées et fumées pour enrichir le profil aromatique des produits alimentaires et boissons spiritueuses. 5 profils aux notes boisées chaudes : vanille, café, cacao, toasté, caramel au beurre.

Marc.terret@plantex.fr

• Cherry Rocher

- **Infusion de melon**, macérât de melon dans l'alcool, liquide orangé aux notes douces et fruitées, déclaré « arôme naturel de melon », à utiliser comme arôme naturel de liqueurs, d spiritueux, de hard seltzer, ou pour la pâtisserie et la confiserie. Très bonne association avec la fraise, l'abricot ou la tomate.
- **Distillat d'agave**, réalisé à partir de 30 % d'agave bleu, aux notes terreuses, sucrées et légèrement herbacées, qui peut être associé à d'autres plantes, fruits, épices et herbes pour créer des liqueurs ou des arômes naturels uniques.
- **Infusion de chanvre**, issue des fleurs et des feuilles de *Cannabis sativa*, mises en macération à froid, pendant plusieurs semaines afin d'en extraire les propriétés olfactives et gustatives, ainsi que la belle couleur verte. Pour des applications d'arômes naturels et l'aromatation naturelle de liqueurs et spiritueux, ou encore les glaces, pâtisseries, confiseries.

jm.scherrer@cherryrocher.com

Vegan/Green/Végétalisation

Il y a un consensus sur la nécessité de réduire sa consommation de viande que ce soit pour sa santé, celle de la planète ou pour le bien-être animal.

Pour autant, l'inflation a sans doute été la première cause de baisse de la consommation de viande rouge en France.

Si les consommateurs ont été déçus en termes de goût et d'ultra transformation par les premières générations de substituts végétaux, notamment les alternatives à la viande, de nouveaux produits issus de nouvelles protéines (fermentation) et de nouvelles technologies (impression 3D, culture cellulaire, IA, ...) devraient faire progresser le marché des alternatives dans les pays développés dans les années à venir.

Des offres hybrides et végétales pures (légumineuses, légumes, ...) devraient également investir le marché. Ainsi, 58 % des consommateurs dans le monde trouve le concept de produits hybrides (moitié viande, moitié végétal) intéressant. (FMCG Gurus Top 10 Trends 2024)

Exposants

• Ami – Microprotéines P6

Basée sur une protéine de pois, Micro Protein P6 est fabriquée à partir d'une technologie innovante capable de produire des solutions végétales sans off-notes ni viscosité. Cette

solution permet d'offrir un ingrédient capable de répondre à la demande croissante de développement de produits riches en protéines, avec un sourcing sans allergènes et d'origine végétale.

Gaelle.daburon@ami-ingredients.fr

- **Beneo (IMCD France)**

- **Bouchées Végétales**

- Morceaux de bœuf sans viande alliant texture et jutosité, le tout en une seule bouchée. Cette alternative à la viande prête à l'emploi contient des protéines végétales et des mycoprotéines. La technologie hydrocolloïde utilisée offre une excellente texture, avec une faible empreinte carbone et est facilement adaptable.

- **BeneoPro FB**

- Farine et protéines de féveroles pour des applications dans les produits de boulangerie (pour enrichir en protéines, comme améliorant de texture, comme substituts d'œufs), pâtes, snacks, barres protéinées et substituts de produits laitiers. Sans oublier le côté durabilité reconnu aux légumineuses (réduction des gaz à effet de serre, apport d'azote par les racines de la plante, etc.).

christophe.bereziat@beneo.com

- **Eurospechim – Beleaf Plant Better**

Alternative végétale, mélange de beurre de cacao, colza, coprah et d'ingrédients naturels, qui reproduit parfaitement le goût et les fonctionnalités du beurre laitier dans de nombreuses applications telles que les tartinables, les produits de boulangerie, les viennoiseries, les biscuits, les crèmes, les crèmes glacées et la confiserie. Elle permet une réduction de 50 % des émissions de CO₂ comparé au beurre traditionnel et offre une réduction des coûts importantes pour ces utilisateurs.

aurelia.conti@eurospechim.fr

- **Unipex – Plant Answer**

Solution naturelle issue de la technologie Kokumi qui masque l'amertume et les mauvaises off-
notes des produits végétaux, sans sacrifier le profil gustatif.

alice_rebours@afe.ajinomoto.com

- **Ingood by Olga – Jus végétaux**

Boissons et jus végétaux fabriqués en France (soja, amande ou avoine). Ils remplacent le lait en apportant de la légèreté et de l'onctuosité sans altérer le goût. Ils sont proposés en format BIB de 10 litres.

claire.boniface@avec-olga.com

- **Inveja**

- **Farine d'avoine fine sans gluten**, avec une granulométrie fine pour des applications spécifiques type shaker, boissons, yaourts végétaux, glace, pâte à tartiner, crêpes, etc...
 - **Easy Mix Alternatives Fromage**, mélanges prêts à l'emploi pour créer facilement des substituts végétaux de fromages – tartinable, en bloc, râpés, en tranches, pour sandwichs et burgers. En fonction de la matrice, on peut jouer sur la teneur en protéines et en fibres. Faciles à mettre en œuvre avec de l'eau et de la matière grasse, ces mélanges peuvent être aussi réalisés sur-mesure.

- **Battermix sur-mesure**

aseger@invejafood.com

• **Episens – Soft Egg Replacer**

Solution végétane et sans additif, moins chère que les œufs, qui permet d'augmenter la flexibilité, l'humidité et le moelleux de la pâte tout en réduisant son rassissement.

lrey@soufflet.com

• **Darégal – Sauce béarnaise végétane**

Légère et gourmande, elle offre un équilibre entre les notes anisées de l'estragon, la douceur de l'échalote et la fraîcheur du persil. En BIB de 10 kg, conservation -18 °C.

foodindustry@daregal.fr

• **Happy ingrédients – VMC**

Solutions naturelles, made in France pour l'aromatization de fromages végétaux. Elles permettent d'améliorer le goût des produits finis. Disponible en Bio.

vskowera@happyingredients.com

• **Ruitenbergh – RudinPlantify Faba**

Protéines végétales sans allergènes, longues et fibreuses issues de fèves et obtenues grâce à un processus spécifique qui apporte texture et jutosité. Son goût neutre lui permet d'être mis en œuvre dans de nombreuses applications sans apporter des notes gustatives nécessitant d'être masquées.

lb@ruitenbergh.com

• **Firmalis – Canolapro**

Protéine végétale complète fonctionnelle et durable, issue du colza, obtenue à partir d'une technologie brevetée. L'extraction se fait à partir de co-produit de l'industrie de l'huile de colza. CanolaPRO® améliore la texture des substituts de viande et de poisson. Il apporte une sensation en bouche plus douce dans les substituts de produits laitiers et les produits de nutrition sportive, ainsi qu'une amélioration de la solubilité et la viscosité, deux éléments clés d'un produit prêt à mélanger ou à boire.

sophie.argouges@firmalis.com

• **Takasago – Plant-Based Toolbox**

Boîte à outils complète d'arômes pour les analogues de produits laitiers (lait, crème, fromage, ...). La boîte comprend 6 arômes :

- Arôme naturel type Lait UHT : profil lait cuit,
- Arôme naturel type Lait Entier : profil lait frais,
- Arôme naturel Vivid Flavors® type Lait : Profil base du lait,
- Arôme naturel INTENSATES® type Crème : profil crémeux, beurré,
- Arôme naturel INTENSATES® type Masking, pour masquer les mauvaises notes d'origine végétale (amertume, notes céréalières et végétales),
- Arôme naturel INTENSATES® type Modulation Mouthfeel ; Bénéfice : Masquage et modulation de la sensation en bouche.

Ludovic_gallofi@takasago.com

• Sonneveld – Sonpulse

Base végétarienne à cuisiner à base de haricots blancs ou noirs. Elle se cuisine comme de la viande, pour des applications pizzas, tartines, quiches, bruschettas, empanadas, lasagnes, tortillas, fourrages salés, plats cuisinés type Chili con carne, etc.

La base neutre se conserve à température ambiante et peut être déclinée sur demande en garniture cuisinée prête à l'emploi : mexicain, BBQ, Coréen, Tandoori.

laurent.charpentier@sonneveld.fr

Santé/ Nutrition

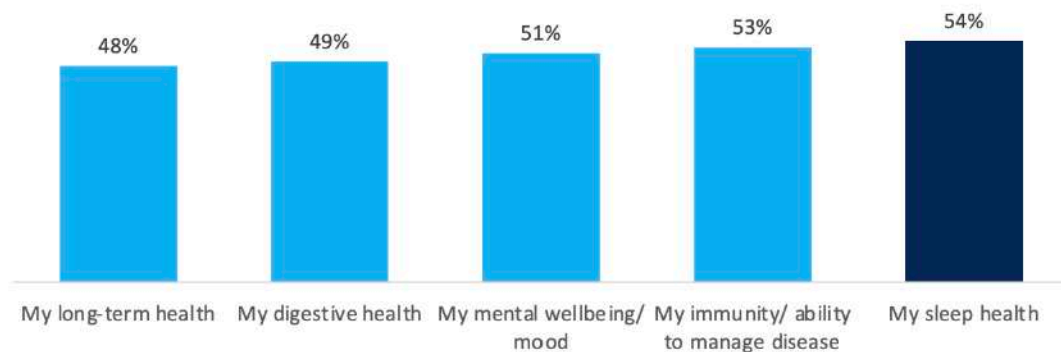
Suite à la Covid, les consommateurs ont modifié leur approche de leur santé, passant d'une santé curative à une santé préventive, et de l'anti-âge au bien/mieux vieillir.

Cette nouvelle approche est plus holistique, englobant santé physique (poids, vitalité, mobilité, digestion, immunité, ...) et mentale (sommeil, stress, mémoire, concentration, ...)

Ainsi, 80 % des consommateurs dans le monde déclarent que leur santé mentale est aussi importante que leur santé physique (FMCG Gurus Top 10 Trends 2024).



What areas of well-being would you like to improve over the last twelve months? 2023
Global – Top five answers



FMCG Gurus – Top 10 Trends 2024

1/3 des consommateurs dans le monde pensent avoir pris du poids en 2023 (FMCG Gurus TOP 10 Trends 2024). En France, après des années de stagnation, l'obésité est repartie à la hausse (17 % vs 15 %). Dans ce contexte, la réduction de sucre, de graisses saturées et de sel est de nouveau au programme, d'autant plus avec la nouvelle version du Nutri-Score mise en place depuis 2024, avec mise en conformité d'ici 2026.

Là encore, tous les professionnels de l'agroalimentaire ont la responsabilité de faire mieux manger leurs compatriotes afin de les garder en bonne santé le plus longtemps possible... surtout les plus fidèles !

Exposants

- **Alfa – Gummies 100 % fruits**

Base 100 % fruit, mélange de jus, purées de fruit et de pectine, sans sucres ajoutés, sans gélatine, comme base de compléments alimentaires. La gamme produite se décline en une trentaine de références : défense immunitaire, performance physique, énergie, confort digestif...etc. Un développement à façon est également possible. La gamme est disponible sous différentes formes : dôme, étoile, ourson...etc., afin de s'adapter au mieux à la cible envisagée.

acassigneul@alfafrance.com

- **Ingood by Olga – Peakara**

Solution 100 % végétale upcyclée, mélange de pois jaune et de kara, riche en protéines et en fibres et pauvre en sucre, avec un bon rapport omega-3/Omega-6 (1:5). Il a été spécifiquement développé pour la récupération post work-out en nutrition sportive.

claire.boniface@avec-olga.com

- **Unipex – Omnibroth™ FBB MSC**

Bouillon en poudre d'arêtes de poisson riche en protéines et en collagène. Issu de matières premières de poissons et de fruits de mer certifiés MSC, ce bouillon est fabriqué en utilisant une méthode traditionnelle qui consiste à faire bouillir les arêtes de cabillaud et des moules jusqu'à en extraire leurs vertus nutritionnelles et leur goût naturel. C'est une solution issue de l'upcycling à haute teneur en protéine (93 %), en collagène (> 24 %), en acides aminés et en minéraux.

Marie.lyoret@unipex.com

- **Limagrain – Lifywheat**

Farine naturellement 10 fois plus riche en fibres qu'un blé traditionnel grâce au développement d'une variété de blé particulière. L'utilisation de la farine de ce blé en substitution d'une farine standard permet d'enrichir les produits alimentaires en fibres, comblant le gap entre recommandations et consommation de fibres. Ensuite, l'amidon résistant va contribuer à réduire la glycémie après le repas. Enfin, lorsque l'amidon résistant atteint le côlon, il a un effet prébiotique sur le microbiote, en favorisant la croissance de bactéries bénéfiques et ainsi le renfort du système immunitaire intestinal des consommateurs.

delphine.morlat@limagrain.com

- **Tipiak – Tapiocaline CR 52**

Texturant de manioc partiellement gélatinisé qui absorbe jusqu'à 5 fois son poids en eau et réduit les coûts de production. Il apporte de la jutosité et réduit les matières grasses de 50 %. Tapiocaline® est à la fois neutre en goût, et en couleur, et existe en version Sans Gluten, et Bio Sans Gluten. Il est disponible en 5 granulométries.

riham.sabbagh@tipiak.fr

• **Beneo – Farine d'orge riche en bêta-glucanes**

Orafti B-Fit est une farine d'orge complète contenant 20 % de bêtaglucanes, qui présente des bienfaits sur la santé du cœur et la gestion de la glycémie.

christophe.bereziat@beneo.com

• **Bocker France – Gamme ZZMV**

Gamme de chapelures et d'enrobages enrichies en fibres et réduites en sel.

P.Cassone@bocker-france.fr

• **Dr Paul Lohmann France – Calcium citrate malate**

Sel de calcium qui a un fort potentiel pour la prévention de l'ostéoporose. Il est hautement biodisponible et n'a pas d'impact sur la biodisponibilité des autres minéraux tels que le fer ou le zinc.

C.Gabison@lohmann-selsmineraux.fr

• **Vinpai – Essenti'alg**

Mélange d'algues marines apportant une supplémentation en fer, vitamine B12, iode, fibres, acides gras, acides aminés essentiels, et micronutriments (chrome, manganèse, molybdène, magnésium). Il est soluble et peut être ajouté aux pains, aux sauces, aux soupes, aux produits carnés, aux barres de céréales.

Philippe.leray@vinpai.fr

Biospringer (Amcan Ingredients)

- **Springer Signature SY 101**, levure autolysée séchée et fumée naturellement qui associe des notes umami et des notes fumées. Produit végétalien, sans allergènes et sans additifs, Halal et Casher. Il ne contient pas de sel et ses propriétés organoleptiques permettent de réduire l'apport en sel.
- **Proteissimo 102**, protéine de levure issue de la fermentation, sans origine animale, avec un score de digestibilité élevé, qui peut facilement être incorporée dans une formulation sans notes indésirables.
- **Springer Reveal SP50**, ingrédient à base de levure aux notes de noix, de viande et de grillé, qui contribue à fournir une base de saveur plus ronde et plus savoureuse. Il sert également à apporter des protéines et de la vitamine B à une grande variété de formulations.

c.mouteyenmigaud@biospringer.lesaffre.com

• **Sensient – Extrait naturel améliorant le goût**

Solution qui compense la perte aromatique et gustative liée à la réduction de sel. Elle améliore durant le process d'élaboration de la pâte jusqu'à la cuisson et renforce les notes aromatiques positives sur ces produits.

nandrianina.raboanason@sensient.com

• **Brenntag – Biofortis Fermentis**

Mélange fermenté de protéines, de prébiotiques et de probiotiques, qui favorise la santé digestive, tout en améliorant le goût des solutions protéiques.

thibaud.briens@brenntag.com

• **André Bazin – Pea'Quante**

Solution hybride, mélange de pois jaune et de viande, qui répond aux attentes des consommateurs, avec de meilleures valeurs nutritionnelles et une empreinte carbone réduite. Ce produit, disponible entier ou en rondelles, offre une expérience gustative et visuelle identiques à celles d'une merguez, adaptable à une variété de plats cuisinés. Il peut être composée jusqu'à 60 % de viande.

françoise.chauvel@andre-bazin.fr

• **Naplasol – Protéines de mycélium**

Gamme de mycoprotéines, une alternative aux protéines animales et végétales traditionnelles. Il s'agit d'une source complète de protéines, riche en fibres, en minéraux et en vitamines, qui a une texture comparable à la viande, avec une saveur neutre. Enfin, elle a une faible empreinte écologique (moins d'eau, moins de gaz à effet de serre). Elle peut s'intégrer dans toute sorte de formulations.

Info@naplasol.com

• **NovaTaste Austria – Produits hybrides végétaux-animaux**

Solutions individuelles sur-mesure pour toute sorte de besoins de produits végétaux-animaux : burgers, nuggets, viande hachée, substituts de steak, brochettes, bacon, fromage ou poisson. Ils ont l'avantage d'être moins gras que les pures viandes et sont riches en protéines et en fibres.

• **Esenco – Extraits botaniques Bio à teneur garantie en vitamines et minéraux**

- Poudre fermentée de carotte Vega Bio (France) apporte plus de 20 µg de vitamine B12.
- Extrait marin de laitue de mer Bio Serenity titré à 25 % en magnésium.
- Poudre d'algue calcaire titrée à 28 % de calcium.

sgenestay@esenco.fr

• **Fazer – Oat Protein Sgen**

Produit issu de l'upcycling de la fabrication de jus d'avoine, riche en protéines d'avoine 38 %, en fibres 24 % et source de bons acides gras, de minéraux et de vitamines. Couleur beige, goût neutre – pour des applications boissons pour sportifs, boissons repas, analogue de viande, céréales, barres protéinées. Distribué par Disproquima.

S.dicara@disproquima.com

• **Elementa**

Sucre de raisin en poudre, facile à transporter, stocker, doser, conserver. Sucre total (fructose+ dextrose), ou du fructose seul (pour les diabétiques) ou du dextrose seul (pour la nutrition sportive).

pvleminckx@elementa-ingredients.com

Autres

• **JRS Rettenmaier – Vivapur 850**

Système stabilisant pour les préparations de fruits et les fourrages à base de fruits. Il associe des pectines de citrus et des alginates qui permet d'obtenir un gel plus souple que celui obtenu

par l'utilisation de la pectine ou de l'alginate seul. Les deux associés permettent le contrôle de la synérèse, et apportent la stabilité à la cuisson.

fabrice.gras@rettenmaier.eu

- **Raps France – Poudre levante encapsulée**

Poudre levante nouvelle génération composée de bicarbonate de potassium et d'un acide, l'ensemble encapsulé pour éviter l'interaction entre les 2 éléments. Cela facilite le travail des pâtes sur la ligne de production, en repoussant la fermentation au moment voulu dans le process. La fonte des capsules permet de déclencher la réaction, afin de donner une pâte aérée.

karine.scherb@raps.com

- **Elementa**

Nutrabiol T, mélange de tocophérols issus de l'huile de soja, aux propriétés antioxydantes, qui limite la peroxydation lipidique. Forme liquide ou poudre sur maltodextrine.

pvleminckx@elementa-ingredients.com

Conclusion

Très belle édition du CFIA, beaucoup d'exposants et beaucoup de visiteurs, tout du moins dans la partie ingrédients, qui est restée très active pendant ces trois jours.

L'animation Start-up/Espace Tenances a eu beaucoup de succès. C'est le passage obligé pour les visiteurs qui veulent avoir un aperçu de l'innovation sur le salon.

Cependant, l'accueil de 10 nouvelles sociétés dans le hall ingrédients apporte un vent de fraîcheur en leur mettant le pied à l'étrier pour une exposition future – *si il y a de la place* – éternel problème de ce salon.

Innovations Emballages

• MM Packaging France – Barquette Green Peel

Emballage composé au minimum de 85 % de carton, ainsi que d'un liner pour assurer la conservation des produits en mise sous atmosphère ou sous skin.

Elle permet d'atteindre une réduction jusqu'à 90 % de la part plastique, par rapport à une barquette standard. Son concept est unique avec une plage de scellage plane pour un operculage en toute sécurité, un dépilage facile, un fond plat pour un convoyage sans accroc et une personnalisation avec une impression recto et/ou verso.

Le liner se sépare facilement de la barquette, pour une meilleure recyclabilité de l'emballage. Marie.gaulay@mm.packaging.com



• Biopap – Genius Meal Tray®

Le concept breveté de plateaux-repas innovants autoportants en matériaux carton compostables à domicile, constitués d'un seul ensemble compact, rigide, léger, polyvalent, hygiénique, fonctionnel et performant, résistant de -80 °C à +175 °C au four & micro-onde, avec couvercle thermoscellé à ouverture facilitée pour contenir dans ses différents compartiments étanches, les aliments d'un repas complet préparé (plats principaux avec leurs accompagnements et des desserts/fruits, avec une partie chaude et l'autre froide), le refroidir ou le congeler, le conserver, le transporter, le réchauffer, le servir, le consommer et l'éliminer dans un modèle circulaire vertueux. france@biopap.com



• Getra – Biowrap

Film étirable compostable conçu et fabriqué en France, breveté par BLOWRAP, qui peut remplacer les plastiques traditionnels dans différentes applications d'emballage, telles que le film de palettisation, de rolls, d'articles mobiliers, ... avec l'avantage unique de la biodégradation et de la compostabilité. Il répondra aussi à tous les besoins des restaurateurs, hôteliers et cantines pour la cuisson, la préparation et la protection de vos denrées alimentaires.

C'est un film hautement transparent dans sa structure végétale et compostable (lecture code barre au travers du film sans difficulté) avec une bonne résistance à la traction et une étirabilité adaptée à une utilisation manuelle ou sur machine automatique,

m.peche@getra.fr

• Flexopack – Flexo-MoPE

Nouveau matériau d'emballage, produit en étirant le film, gagnant ainsi les attributs d'une grande élasticité, rigidité améliorée, excellente qualité d'impression de graphismes et est respectueux de l'environnement.

Flexo-moPE peut être utilisé pour tous les concepts d'emballage flexible, il peut être laminé et imprimable par flexographie, héliogravure et impression numérique.

Ses bénéfices : Recyclabilité, Résistance à la chaleur, Rigidité, Haute barrière, Endurance (résistance à la perforation), Solution avant-gardiste, Faible température de scellage, High definition graphics quality, Usinabilité, Solution rentable. angelina.lagadinou@flexopack.com

• Flexopack – FlexoCook™ Dual Use CMRT

Flexopack propose un nouveau, solution d'emballage innovante de produits carnés cuits : FlexoCook™ Dual Use CM RT est un film thermoformable où le producteur emballe et cuit pendant plusieurs heures la nourriture (cuisson sous vide), puis le consommateur le réchauffe dans un four conventionnel ou au micro-ondes, toujours dans le même emballage.

Cet emballage présente l'avantage d'utiliser d'un film pour l'étape de cuisson et l'étape de réchauffage, aidant à économiser matériel, délai et coût.

Principales caractéristiques techniques du FlexoCook™ Dual Use CM RT :

- Conception spéciale du film, destiné à la cuisson lente (sous vide) dans une première phase et au réchauffage par le consommateur dans la deuxième phase.
- Les résultats ci-dessus facilitent non seulement le consommateur, mais réduisent également de moitié les matériaux d'emballage requis pour une telle application.
- Ouverture automatique de l'emballage (auto-aération) lors de la cuisson au four pour maximiser la protection du consommateur et pour une meilleure cuisson du produit.
- Propriétés mécaniques avancées (résistance du colis, résistance à la perforation).
- Résistance aux températures de cuisson élevées.
- Facilement combinable avec les équipements d'emballage de thermoformage conventionnels.
- Disponible dans une large gamme d'épaisseurs, de 90 à 350 microns.

angelina.lagadinou@flexopack.com



• Sealed Air– Gamme Cryovac Eco BDF®

Gamme de films spécialement développée et testée conformément aux directives de l'APR (Association of Plastics Recyclers) et du PRE (Plastic Recyclers Europe)* pour être compatible avec les processus de recyclage mécanique et chimique du LDPE. Ces films contenant de l'EVOH sont donc estampillés RIC4 et peuvent être recyclés dans les flux de polyéthylène basse densité LDPE.

En matière de durabilité, les avantages des films Eco BDF sont encore renforcés par une structure ultra-mince (21 microns), plus légers et plus fins que les films thermoformables largement utilisés.

A ceci s'ajoutent leurs propriétés barrières permettent ainsi de réduire le gaspillage alimentaire en prolongeant la durée de conservation et en protégeant les aliments contre les contaminations et la dégradation. celine.pauwels@sealedair.com



• Europlastiques – Gook

Système d'opercule qui élimine le couvercle, sans perdre sa fonction de protection. Une collerette refermable sur laquelle est scellé un opercule résistant permet une consommation fractionnée en faisant l'économie du couvercle. Cela permet une économie de 20 % de plastique. L'objectif était de proposer une alternative aux pots individuels, en proposant un emballage recyclable et éco-conçu pour la consommation fractionnée.

pcouvrand@europlastiques.com



• Etik Ouest – Houla-Hop

Nouvelle solution de fermeture facile des sachets qui vient se substituer aux ouvertures fermetures adhésives inadaptées aux produits poudreux, liquides et surgelés à cause de la pollution de l'adhésif. Elle offre de la praticité pour la refermeture des sachets souples en papier de produits poudreux, liquides ou surgelés. Le système se déploie à la première utilisation pour se refermer mécaniquement sans adhésif, autant de fois que nécessaire sur le

sachet replié sur lui-même. Elle permet d'alléger les emballages en se substituant aux bouchons en plastiques. Une déclinaison en tout PE est possible.



• Acapa – Papertwister(re)

Emballage flexible certifié CEPI à 90 % à base de papier avec un revêtement à base de plantes pour le marché de la confiserie. Le PaperTwister(re) est disponible dans une gamme de papiers allant de 40 à 50 g/m² et peut être utilisé en simple ou double torsion, dont les machines à grande vitesse, ainsi que pour des applications de pliage.

En plus d'être très fiable et agréable à ouvrir, il convient aux articles de confiserie collants grâce à sa fonction d'ouverture facile qui empêche les produits de s'accrocher à l'emballage. richard.bell@adapa-group.com



• Acapa – Vacuflex(RE) Mex55

Sac rétractable à base de PE certifié recyclable avec barrière EVOH, qui convient aux viandes fraîches et transformées ou aux fromages non gras et affinés. Il ne contient pas de couches de PA ni de barrière PVDC et est produit sans réticulation. En utilisant une structure étirée en trois dimensions avec une épaisseur de film de seulement 55 µm, Acapa a réussi à répondre aux exigences élevées en matière de protection des produits et de transformabilité et à les combiner avec une conception pour le recyclage. julia.bendyk@adapa-group.com



• FPC – Papier barrière scellable

Papier Barrière composé à 100 % de fibres vierges avec une barrière contre l'oxygène, les graisses et les huiles minérales. Application de cold seal possible

- Excellente tenue des encres et laques.
- Adapté pour passage sur ligne VFFS et HFFS: excellente résistance mécanique
- Recyclable dans le flux de déchets papiers

- Certification FSC
a.diot@fpc-pack.com



• **Mondi – PerFORMing Monoloop**

Première solution d'emballage à base de papier formable pour les aliments frais en tranches ou en barquette. Il combine d'excellentes propriétés d'emballage et une formabilité optimale tout en réduisant considérablement l'utilisation du plastique et l'empreinte carbone. Après utilisation, la couche de plastique peut être facilement séparée de la barquette en papier et éliminée dans ses flux de déchets respectifs. Sandrine.LeGuen@mondigroup.com



• **Bulteau Systems – Phoenix**

Nouveau film étirable automatique 12 µm pré-étirable à plus de 200 % et intégrant 30 % de matière recyclée PCR.

Le film PHOENIX est aujourd'hui le seul film étirable du marché pouvant atteindre 4 µm d'épaisseur résiduelle intégrant 30 % de matière recyclée PCR, c'est-à-dire moins de 3µm de matière vierge sur la palette.

Ainsi, il permet de réduire les besoins en ressources naturelles, et les gaz à effets de serre, ainsi que des déchets : la dépaléttisation génère en moyenne 30 % de déchets en moins.

c.vuarchex@bulteausystems.com

• **Sealester**

Emballage 3 côtés qui intègre des soudures en diagonales au niveau du fond, ce qui permet à l'emballage, une fois rempli de produit avec une capacité importante, de tenir debout comme si c'était un Doypack.

Avec ce nouvel emballage, nous combinons la simplicité et la rigidité avec la présentation optimisée, pour des contenances de plus de 750 ml de produit.

Il est possible d'ajouter à ce concept tous les accessoires d'un emballage traditionnel (bouchon, zip ...).

Plusieurs matières recyclables peuvent être utilisées pour cette application : papier pomme (composite papier avec 15 % de fibre de pomme recyclée et une fine couche de PE), film mono PE ...

Ce nouveau concept d'emballage remplace les bouteilles en plastique, donc il permet de réduire d'environ 70 % la masse de plastique utilisé pour une même application. De plus, il peut être réalisé avec différents matériaux dont certains sont partiellement recyclés (papier pomme) et totalement recyclables (monoPE, composite papier/ PE). Les bouchons sont 100 % PE ce qui rend l'emballage recyclable lorsqu'il est fabriqué en monoPE.

Achat@selester.com



• Tosca – Solution de Pooling IBC

Mise en commun de solution :

Tosca met ainsi à la disposition de ses clients des solutions d'emballage avec une prestation de services. Les étapes sont les suivantes : livraison des emballages chez notre client (propres et conformes) ; le client conditionnera ses produits pour les expédier chez son propre client ; Tosca se chargera de récupérer, dans notre centrale de lavage la plus proche, ces emballages une fois déconditionnés chez le receveur final afin de les nettoyer (les réparer au besoin) et ensuite les remettre à disposition de ses clients du secteur de réception.

Ce process existait déjà pour des solutions type palettes notamment. Nous avons décidé de le démocratiser pour un autre type de solution : les IBC pliables. Tosca a ainsi introduit sur le marché une prestation de pooling de solution IBC réutilisables et pliables, 100 % plastiques avec la même efficacité que celle démontrée avec les palettes. esanders@toscald.com



• Techna – Couvercle Sterlid

Système de fermeture en matière composite multicouches (mais néanmoins recyclable) thermoformé avec un joint intégré assurant l'étanchéité du bocal. L'utilisation d'un joint spécifique constitué d'une matière miscible aux autres composants garantit le recyclage. L'utilisation est simple et peut être faite avec toutes les machines sous vide largement disponibles dans les IAA,

La conception permet aussi de refermer le bocal après ouverture ce qui n'était pas possible avec les couvercles en verre.

SterLid® permet aussi :

- un gain de temps lors du process de fermeture
- un gain non négligeable en poids par rapport au couvercle en verre
- la refermabilité du contenant après ouverture
- une réduction drastique des bords fuyés

f.lang@techna.tm.fr



• Saica Pack – Zero Impact

Barquette Pommes de Terre "Zéro Impact" en carton ondulé 100 % recyclable, apte au contact alimentaire direct et sec. Issu de matière recyclée et 100 % recyclable, cet emballage alimentaire a un couvercle avec rabats recouvrant qui ferment complètement par le système de dents.

Il a de nombreux avantages :

- Il permet une bonne visibilité des produits grâce aux découpes sur les côtés, tout en limitant l'exposition à la lumière des légumes
- Sa mise en rayon dans les magasins est aisée car l'emballage est empilable et disposable sur champ ou à plat
- la mise en avant de la marque est assurée par une grande surface d'impression de qualité HD en 5 couleurs.

julie.docarmo@saica.com



• Flexico Group – ZIP PP Easy Crush – Clicky

Système de fermeture qui s'adapte sur tous les films en polypropylène (PP) qui redéfinit les normes de qualité et de polyvalence dans le domaine des sachets flexibles.

Le design du zip permet de souder et d'écraser sans endommager le film tout en garantissant une parfaite étanchéité latérale du sachet au niveau du zip. Fabriqué en France. lucie.mouchanat@flexico.com

Zip PP (Polypropylène) Easy Crush

Système de fermeture zip PP simple crochet (single track) pour les films mono matière en polypropylène.



• Walki Group – Walki Fibre Pro

Papier imprimé (encre flexo à base d'eau) thermoscellable, où la laque thermoscellable n'est appliquée que sur les zones de scellage. Cela rend l'emballage pleinement recyclable.

• Contital

- **Barquette aluminium Smoothwall**, une solution pour l'emballage de la viande, poisson et plats cuisinés, qui peut être thermoscellée ou mise sous film rétractable, sous flow pack ou sous skin. 100 % recyclable.

SMOOTHWALL
Vernikli Kaplar | lacquered aluminium containers



- **Barquette aluminium Eclipse**, destinée à la haute cuisine, laquée noir et or, 100 % recyclable, compatible au four traditionnel et micro-ondes, avec couvercle.

Eclipse

Paket Servisiz için, ödün vermeden



- **Silver Plastics**

- **Barquette en mono PET 100 % recyclé**, barquette brevetée avec bord en relief qui assure le scellage. Plus besoin d'ajouter un revêtement PE ou une colle pour assurer le scellage. Grâce à son fond capillaire, plus besoin de buvard et permet un recyclage pur.



- **Film Barrière PET**, apte au conditionnement sous atmosphère modifiée, de grande transparence, destiné au thermoformage, 100 % recyclable, avec des propriétés comme l'antibuée, la pelabilité, et la haute barrière.

- **Packartis – Film multicouches pour emballage sous vide**

Film mono matériau PP multicouches avec ou sans haute barrière, recyclable, apte à la pasteurisation et la stérilisation.

- **La Croix Emballages – Barquette bois cuisson**

Barquette bois qui peut être utilisée pour cuire ou réchauffer les plats cuisinés, les pains et les brioches. L'emballage supporte le froid, le grand froid et le chaud. Elle est issue de bois durable et certifié PEFC, approvisionné localement, donc avec un bon bilan carbone. Elle compostable industriellement et se décline en plusieurs formes et dimensions.



- **FPC – Inbaceal paper**

Papier kraft blanchi, frictionné et lissé, barrière à l'oxygène, pour l'emballage primaire du chocolat, scellant à froid, et recyclable.

- **Schur Star Systems – Papier Schur Star Pure**

Sachet papier composé de papier non blanchi et non couché, fait à base de matière première avec une longue structure fibreuse qui résiste à la perforation et à la déchirure. Les sachets sont réalisés sur mesure et conviennent à tout type de produits secs qui ne nécessitent pas de fermeture hermétique.



- **Agro Concept Embal – Barquette en fibre de canne à sucre péliplaquées**

Fabriquée en matériau upcyclé issu de la culture de la canne, 100 % biodégradable, compostable, apte au contact alimentaire, résistant à la chaleur et à la surgélation, avec un liner en PE ou en PP qui assure l'étanchéité et la barrière aux gaz. Recyclable dans la filière Papier/Carton.

- **Adapa Group – Papier Twist**

Fabriqués à partir de 90 % de papier, ils sont dotés d'un revêtement à base de plantes, et peuvent être utilisés en simple ou double torsion.

- **Decapac – Emballage thermoformé en DECA PET**

Avec fermeture de sécurité pour salades Traiteur. Rond, carré, en PET transparent pouvant contenir entre 0 et 100 % de rPET, avec propriétés barrières et entièrement recyclable.



- **Bolloré Packaging – Film thermorétractable en PE**

Barrière à l'oxygène et antibuée, ils sont destinés à l'emballage sous atmosphère modifiée. Ils permettent d'allonger la durée de vie des produits et s'utilisent sur des machines Flow Pack. Recyclable dans la filière PE souple.

- **Cartoneo – Emballage ultra-personnalisé**

Grâce à des moyens d'impression numérique grand format, Cartoneo propose des emballages et des présentoirs uniques. www.cartoneo.net

- **Acti Pack – Piluliers en PET et rPET**

Destinés au marché de la pharmacie et des compléments alimentaires, 300 et 250 ml, avec bague d'inviolabilité.

- **MM Packaging France –**

- **Green Peel**, barquette contenant 85 % minimum de carton, avec liner pour assurer l'étanchéité et la conservation sous atmosphère modifiée ou sous skin. Elle permet de réduire de 90 % la teneur en plastique. Elle offre une plage de scellage plane pour un operculage en toute sécurité. Le liner se sépare facilement, et améliore le recyclage des deux matériaux.
- **Barquette carton avec fenêtre en cellulose transparente**, fermée, sécurisée qui préserve le produit et facilite la mise en rayon. Barquette zéro plastique, recyclable, qui répond à la loi AGEC interdisant les emballages plastiques pour les fruits et légumes.

- **Acti Pack – Pots de yaourt en PET**

- Yogo de 120 ml en PET
- Konic 120 ml en rPET

100 % recyclables, transparent, dimensions standard, pot incassable, réduction de 85 % du poids de l'emballage (Vs verre).

- **Bac Land Pack - Algopall**

Palette plastique à base d'algues contenant 30 % de sargasse et du rPET. Elle reste légère, hygiénique, recyclée et recyclable.

- **Fidel Fillaud – Pack-Score**

Système de notation environnementale qui prend en compte 14 critères regroupés en 5 axes selon l'analyse de cycle de vie. Il attribue une note de A à E.

- **Wentus – Wentopro**

Emballages flexibles skin en matériau PE recyclé de qualité alimentaire. L'emballage contient 35 % de matière recyclée et affiche une excellente brillance et transparence, ainsi que de bonnes propriétés mécaniques. Le scellage s'effectue sur mono APET adapté au contact alimentaire.



- **Biopap – Plateau repas intégré en cellulose**

Plateau à base de matériaux d'origine naturelle dérivés de la cellulose, compostable pour préparer, conserver dans un milieu réfrigéré, réchauffer et servir un repas complet (entrée-plat/accompagnement-dessert/fruit), avec parties froides et chaudes. Il permet de gagner du temps de préparation, de distribution et de collecte de repas. En fin de service, le plateau est directement envoyé au compostage avec les restes alimentaires. Gestion totalement circulaire des repas pour les collectivités.

- **PDG Plastiques**

- **Bouteilles PET et en rPET pour vins pétillants**, avec bouchon en liège et muselet, elle est légère (87 g) et entièrement recyclable. Elle permet la conservation du vin pendant 24 mois.
- **Bidons PET et rPET**, 5, 8, 15, et 20 litres, avec poignée, 100 % recyclable, en version crystal ou coloré.
- **Prelectia**, préforme rPET opaque pour le conditionnement UHT. Elle existe en version 30, 50 et 100 % rPET opaque issu du nouveau flux français des bouteilles de lait et produits laitiers.

- **Dynaplast**

- **Plateau en rPET transparent**, 100 % recyclable avec une fermeture simple et sécurisée. La parfaite transparence du couvercle donne une belle vue sur le produit. Idéal pour les emballages MAP. Couvercle solide qui permet l'empilage.
- **Ravipack Snacking**, solution en monomatériau rPET, pour les préparations fraîches de découpes à emporter. Elle met en valeur les ingrédients grâce à son design épuré. Elle est empilable et adaptée au snacking nomade.

- **Techna – Sterlid**

Couvercle stérilisables pour bocaux en verre, breveté, avec joint intégré. Il est étanche, personnalisable et micro-ondable.

- **Lactips – Plastic Free Paper**

Solution d'emballage papier, thermoscellable, totalement recyclable et compostable, sans plastique. Composé de fibres cellulose enduites d'un polymère naturel à base de protéines, il est durable, performant et sûr. Il est barrière aux graisses et à l'oxygène, aux arômes et aux huiles minérales. Il peut être employé pour emballer des produits secs ou gras.

- **Berry Superfos**

- **Vaisselle réutilisable**, assortiment de bols et de couvercles réutilisables pour répondre aux besoins de la restauration. Durabilité, commodité et esthétique. Les couvercles transparents mettent le produit en valeur.
- **Gobelets PP réutilisables**, haute qualité, destinés à la restauration. Légers, réutilisables et recyclables, lavables au lave-vaisselle, empilables. Les gobelets pour boissons chaudes sont dotés d'un matériau isolant et les nervures assurent une isolation thermique supplémentaire et une bonne prise en main.

- **Cee Schisler – Pot en carton**

Emballage idéal pour l'ultra-frais, recyclable et renouvelable, avec bord plat pour l'opercule et couvercle en carton possible pour une meilleure protection du produit.

- **Brodart Packaging – Sacs PE**

Emballages souples en PE monomatériaux, haute barrière, sans aluminium, sans chlore, 100 % recyclable, avec option de fermetures (bouchon, valve de dégazage, zip, prédécoupe laser), qui peut contenir du liquide.

- **Guyenne Papier – Sunibarrier**

Gamme de papier et carton dotée de propriétés barrières à la graisse, l'huile, l'eau, à la vapeur d'eau, thermoscellable, sans solvant, sans dérivé fluoré, pour pâtisserie, chocolat, fruit et légume.

- **Bolloré Packaging – OXBTEC-R**

Film thermorétractable destiné à l'emballage sous atmosphère modifiée, qui permet un emballage complet du produit lui assurant une meilleur DLC

- **Silver Plastics – Capirella®**

Barquette mono PET recyclée et recyclable, avec un bord en relief breveté pour assurer un scellage sûr. Son fond capillaire permet d'éviter le buvard, et simplifie le recyclage.