

Newsletter Novembre 2020

ORIGINE GARANTIE DES INGREDIENTS

Le contexte sanitaire si particulier que nous traversons nous a empêché de vous accueillir pour notre 4^{ème} RV Formulation. Pour autant, ce même contexte ne fait que renforcer l'intérêt de la thématique que nous voulions partager avec vous, puisque l'origine des ingrédients est de plus en plus requise pour rassurer le consommateur.

C'est pourquoi nous avons décidé de reporter en 2021 la tenue de notre RV Formulation. Outre les rencontres fournisseurs, vous retrouverez aussi pendant cette journée, les 2 autres piliers qui sont désormais la marque de fabrique de nos RV FORMULATION : des conférences et des ateliers pratiques de démonstrations autour de la thématique abordée.

En attendant de vous retrouver, nous tenions déjà à vous partager quelques-unes des **solutions** que les **fournisseurs** devaient et pourront vous présenter.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir,
Toute l'équipe d'ADRIANOR





ANDRE BAZIN vous propose des ingrédients de charcuterie Clean Label.

Afin de vous accompagner dans l'évolution déclarative des ingrédients, André Bazin a mis au point une gamme de salaisons **sans nitrites ajoutés**.

Trois technologies sont disponibles :

- Nous vous proposons des jambons et lardons au Jus de Légumes qui conservent la couleur rose des produits, le bouillon de légumes et les ferments jouant le rôle des nitrites.
- Nous avons également développé des jambons et lardons avec Polyphénols : nous utilisons des arômes naturels composés d'extraits de fruits et de végétaux qui permettent de maintenir la couleur rose des produits ; les polyphénols protègent les extraits pour une meilleure durée de vie.
- Enfin, nous mettons à votre disposition des jambons et lardons au Sel Fin pour un étiquetage très clean, la couleur des salaisons étant naturellement grise.

Nous sommes à votre disposition pour toute information, fiche technique et échantillon au 03 84 93 33 01

Contact : pai@andre-bazin.fr
<https://andre-bazin.fr>



EXBERRY® : Colorer avec des fruits, des légumes et des plantes

Fondé il y a plus de 40 ans, le groupe GNT s'est établi comme le leader sur le marché des ingrédients colorants destinés aux produits alimentaires et aux boissons.

Nos produits EXBERRY® font partie de la catégorie des coloring foods (ou denrées alimentaires colorantes), qui sont des concentrés de fruits, légumes et plantes destinés à la coloration. Les produits sont issus d'une concentration et non le résultat d'une extraction sélective pigmentaire, leur permettant d'être classifiés comme ingrédients. Ces caractéristiques permettent un étiquetage clean label sans numéro « E » sous la forme « concentré de carotte et potiron » par exemple.



Nos coloring foods sont compatibles avec les exigences du Kosher, Halal et Vegan. Il existe également une gamme certifiée bio. Les produits EXBERRY® sont issus d'un process simple de concentration, physique et sans solvants.

Notre chaîne d'approvisionnement est intégrée verticalement, de la graine au produit fini. Nos agronomes veillent au respect de nos exigences qualité auprès de nos agriculteurs partenaires de longue date. Cela nous permet de garantir l'origine variétale et géographique de nos ingrédients, sur laquelle nous communiquons en toute transparence. Par ailleurs, la majorité de nos matières premières est cultivée autour de nos usines en Allemagne et aux Pays-Bas.

Nous proposons une large gamme de couleurs pour toutes vos applications, ainsi qu'un support technique pour vous accompagner dans vos projets de développement. N'hésitez pas à nous contacter pour tester nos produits ou en savoir plus aux coordonnées ci-dessous.

Contact : info-france@gnt-group.com
<https://exberry.com/fr/>





La société **FRDP** met en place des contrats de cultures auprès d'agriculteurs et des groupements de producteurs issus de l'agriculture biologique sur la France, mais pas seulement. Elle se développe sur un axe Nord/Sud, notamment avec le Benelux, l'Espagne afin d'assurer à ses clients une sécurité d'approvisionnement.

FRDP propose une gamme de plus de 40 légumes issus de l'agriculture biologique déclinée en différentes découpes, et une vingtaine de fruits bio surgelés.

En 2020, la société FRDP aura transformé 20 000 tonnes de légumes issus de l'agriculture Biologique, et aura vendu plus de 400 tonnes de fruits bio surgelés.

La société FRDP, présente l'une de ses nouveautés 2020 : le haché végétal de soja BIO surgelé, fabriqué en France.

Ce nouveau produit, issu d'un procédé de fabrication inédit, donne à ce haché végétal sa texture moelleuse et inimitable même après une cuisson à haute température. Son process spécifique permet de diminuer les teneurs en isoflavones présentes naturellement dans le soja.

Riche en protéines végétales, sans additifs, garanti sans OGM, le haché végétal est un produit idéal pour diversifier l'apport protéique dans le cadre d'une alimentation diversifiée.

Cette référence est conditionnée en carton de 5 kg, sur palette de 96 cartons.

Contact : vincent@frdp.fr
<http://www.bioregard.fr/>



La transparence grâce à des ingrédients laitiers tracés et audités en temps réel

Transparence et traçabilité sont des tendances majeures de l'agroalimentaire. Le consommateur n'a plus confiance en l'industrie agroalimentaire, et la multitude de labels, certifications et promesses sur les emballages le portent à confusion.

Il exige donc de la transparence, et recherche des produits qui tiennent leurs promesses et en accord avec ses valeurs

Ainsi, la collecte de lait à l'herbe éco-responsable d'Ingredia répond à ses attentes et aide les industriels dans leur recherche d'ingrédients de confiance pour leurs produits finis.

Convaincue que le futur de l'agroalimentaire est tourné vers la transparence totale des champs aux linéaires, Ingredia va plus loin dans ses engagements RSE en traçant et en auditant en temps réel ses ingrédients laitiers écoresponsables par blockchain, une première mondiale dans l'industrie laitière !

Les informations de traçabilité sont enregistrées tout au long de la chaîne de production. Elles proviennent directement de chaque acteur de la filière : fournisseurs d'aliments, éleveurs et laiterie.

Les données proviennent de logiciels existants déjà en place et sont transmises sans intermédiaire sur la chaîne de production, de sorte qu'aucune interaction humaine ne soit possible au cours du processus. Une fois ces informations enregistrées, personne ne peut les modifier, car la blockchain est un registre infalsifiable.

En plus de la traçabilité complète de la ferme à l'ingrédient, la solution de Connecting Food, dédiée à l'agroalimentaire, permet d'aller plus loin grâce à un audit digital en temps réel : le Liveaudit®.

De ce fait, pour vérifier qu'un produit estampillé « sans OGM », « respectueux du bien-être animal », ou « origine des Hauts-de-France » l'est réellement, Ingredia vérifie auprès de chaque acteur que ces critères ont bien été respectés.

Ingredia donne accès à une solution clé en main pour ses clients industriels sur leur approvisionnement des poudres laitières et des protéines de lait.

A son tour, l'industriel n'as plus qu'à ajouter sa traçabilité et ses propres critères de certification à son produit fini pour apporter une transparence totale aux consommateurs.

A l'aide d'un QR code dynamique sur l'emballage, le consommateur a accès à toutes les informations de traçabilité et d'audit en temps réel de son produit en toute transparence.

Contact : l.laniez@ingredia.com

<https://www.ingredia.fr/>



Jungbunzlauer

*From nature
to ingredients*

Jungbunzlauer est l'un des principaux producteurs d'ingrédients biodégradables d'origine naturelle au monde, nous développons différentes matières premières essentielles pour l'industrie alimentaire, les produits pharmaceutiques et cosmétiques, ainsi que pour diverses applications industrielles.

Les grandes familles de produits sont des acides organiques dont l'acide citrique, l'acide gluconique et l'acide lactique, des épaississants dont principalement des gommes xanthanes, les acides fonctionnels, les sels minéraux issus de la neutralisation de nos acides ainsi que de l'érythritol, un édulcorant de masse d'origine naturelle et zéro calorie.

Les produits de Jungbunzlauer sont fabriqués sur 3 sites de production (en France, Autriche et Allemagne) selon des procédés de fermentation à base de matières premières végétales renouvelables d'origine Européenne.

La qualité supérieure de nos produits repose sur des décennies d'expérience et un savoir-faire en constante évolution.

Au-delà des certifications des produits et des sites (FSSC 22000- ISO 50001- Non GMO Verified- Ecocert-Cosmos, Valid IT,.....) Jungbunzlauer a comme priorité la recherche de solutions durables pour répondre aux défis de demain. Les investissements verts, le travail R&D, les process, les organisations, tout est fait pour réduire l'impact CO₂. Un rapport détaillé du développement durable de l'entreprise Jungbunzlauer comprenant les éléments factuels chiffrés sur la diminution de l'empreinte Carbone est disponible sur notre site www.jungbunzlauer.com.

Un groupe et un actionariat familial, un producteur occidental premium, leader dans ses activités, une gamme très large, des applications très diversifiées (réduction du sucre, du sel, remplacement des phosphates, suppressions des conservateurs de synthèse, optimisation d'acidités, enrichissement en minéraux, textures et stabilités, solutions pour les substituts de produits laitiers/viande...) et une implantation mondiale, Jungbunzlauer répond au marché toujours plus sensible et soucieux de réaliser un achat responsable.

Les consommateurs attendent des ingrédients de qualité, avec une garantie de traçabilité et de durabilité. Nous sommes conscients de la nécessité d'en faire plus, et vous ? Contactez-nous.

Contact : laurent.fabreguettes@jungbunzlauer.com

<https://www.jungbunzlauer.com/fr.html>





JRS Rettenmaier est une société familiale Allemande leader de la production de fibres végétales diététiques d'origine naturelle.

Nous sommes fortement impliqués dans l'économie circulaire de par la nature même des produits que nous transformons et par nos engagements environnementaux et sociétaux (certificat RSE SEDEX-Supplier Ethical Data Exchange)

Nous produisons la gamme de fibres clean-label VITACEL et la gamme de fibres fonctionnelles VIVAPUR en Allemagne sur deux sites qui bénéficient des normes ISO (9001 :2015, 50001 :2011 - Energy Management System) et FSSC 22000.



Les fibres de céréales, de fruits et de légumes sont garanties d'origine Europe, les fibres de bambou d'origine Asie du Sud-est et le Psyllium d'Inde, seule région à en produire.

Ces gammes de fibres répondent aux critères de naturalité définis par la norme ISO/TS 19657:2017 de par les procédés de transformation utilisés.

Par ailleurs, nous disposons d'une certification biologique pour nos fibres de pomme, d'avoine et de Psyllium. Nos certificats Halal et Kosher couvrent l'ensemble de notre gamme.



Nos fibres obtenues à partir de matières premières 100% végétales et non-OGM sont conditionnées dans des sacs recyclables.

Elles ne subissent aucune forme de fumigation ou d'irradiation et répondent à l'ensemble des normes qualités Européennes (pesticides, métaux lourds, nano-particules, microbio, ...).



Contacts : fabrice.gras@rettenmaier.eu / julien.tessier@rettenmaier.eu
https://www.jrsfr.com/jrs_fr/





Triballat Ingrédients lance sa nouvelle gamme de mix fonctionnels **TIMIX®** avec TIMIX® Ice Cream et TIMIX® Sorbet, des recettes initialement développées pour les professionnels glaciers. Ces mix apportent aux glaces et sorbets du volume, une structure aérée et homogène, une texture onctueuse en bouche et de la stabilité. La gamme TIMIX® s'adapte aux process freezer continu et turbine

TIMIX® Ice Cream est une solution unique et naturelle composée d'ingrédients laitiers et végétaux permettant de supprimer l'apport de mono et diglycérides d'acides gras (E471) dans la formulation de glace et ainsi répondre aux attentes clean label des professionnels de la filière. De plus, grâce à ses ingrédients spécifiques, TIMIX® Ice Cream a un effet 3 en 1. En effet, le mix est stabilisant, foisonnant et émulsifiant et permet par conséquent de simplifier les étapes de formulation.

TIMIX® Sorbet est quant à lui est une préparation aux propriétés stabilisantes et foisonnantes spécifiquement développée pour les sorbets. Il est composé exclusivement d'ingrédients d'origine végétale permettant la réalisation de produits 100% vegan et est biocompatible.

La gamme TIMIX® s'adapte également à de multiples autres applications telles que les sauces & les assaisonnements.

Triballat Ingrédients agrandit sa gamme de protéines lactières avec le lancement de **GALACTION 75 bio sans lactose**, un concentré de protéines totales de lait sans lactose biologique origine France.

Il est produit à partir d'un procédé membranaire spécifique, clean label, qui permet de préserver la forme native des protéines et ainsi de garantir un ingrédient avec non seulement une haute qualité nutritionnelle (riche en protéines et en calcium) mais aussi une fonctionnalité technologique supérieure (texturant, gélifiant, agent moussant, émulsifiant...). Ainsi, il trouve de multiples applications dans la formulation de produits de nutrition sportive et diététique, de produits laitiers, de BVP...

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

PEPTIPEA® est un hydrolysat de protéines 100% végétal qui possèdent de réelles qualités nutritionnelles et technologiques innovantes. Sa composition spécifique confère à PEPTIPEA® une excellente solubilité et une haute digestibilité. De plus les peptides qui le composent ont un fort pouvoir foisonnant facilitant la formation de matrices aérées 100% végétales.

PEPTIPEA® est fabriqué à partir de protéines de pois jaune (*Pisum sativum*) garanti non OGM, et origine Europe. Sa fabrication utilise des procédés enzymatiques finement maîtrisés pour une réelle alternative clean label à vos formulations.

PEPTIPEA® est maintenant disponible en version **cashier**.

Contact : christophe.deroy@triballat.com

<https://www.triballatingredients.fr>





VP Ingrédients développe une nouvelle gamme de farines riches en protéines végétales origine France.

Régimes sans-gluten, végétalisation de l'offre et de la demande, montée en puissance du flexitarisme... les régimes alimentaires ne cessent d'évoluer. Et les légumes secs, reconnus pour leurs qualités nutritionnelles et leurs impacts culturels positifs sur l'environnement, répondent à ces nouveaux modes alimentaires.

Fort de ce constat, VP Ingrédients lance PROTEINEL, une gamme d'ingrédients dédiée aux farines de légumineuses à haute valeur protéique.

Obtenue par un procédé industriel à faible impact environnemental, PROTEINEL[®] est une gamme de farines riches en protéines à base de lentilles vertes et fèves cultivées en France. Profondément impliqués aux côtés de nos agriculteurs (collecte de 5,5 millions de tonnes de céréales réalisée par le Groupe Soufflet), nous avons la capacité de sélectionner des variétés spécifiques répondant aux attentes de l'industrie : atténuation off notes / constance des fonctionnalités de l'ingrédient. Nous voulons contribuer à notre niveau, au défi mondial qui nous est lancé : construire un modèle durable, en minimisant notre empreinte carbone dans nos activités.

Au-delà de leurs valeurs nutritionnelles intéressantes, nos ingrédients offrent de nombreuses fonctionnalités telles des propriétés moussantes, émulsifiantes, gélifiantes et épaississantes.

Notre gamme PROTEINEL propose différentes solutions pour créer des produits alternatifs et sains dans de nombreux domaines applicatifs tels que, par exemple :

- Mousse au chocolat sans œufs,
- Sauce bolognaise végan
- Mayonnaise sans œufs
- Snacks apéro riches en protéines et pauvres en matières grasses
- Banana bread riche en protéines et vegan

Contact : arasson@soufflet.com

<https://www.soufflet.com/fr/vp-ingredients-devoile-proteinel-dedie-aux-proteines-vegetales-d-origine-naturelle>

