



RENCONTRES

REGIONALES DE
L'AGROALIMENTAIRE

- 20 JANVIER 2022 -

CLERMONT-FERRAND

ATELIER



« Ingrédients & Process: comment l'industrie agroalimentaire s'adapte aux nouvelles attentes du consommateur »

INTRODUCTION ET TOUR DE TABLE





« Ingrédients & Process: comment l'industrie agroalimentaire s'adapte aux nouvelles attentes du consommateur »

Témoignage n°1

Intervenants :

Caroline DEVELLE - Chargée de Mission Innovation **NOVALIM**

Pierre-Alexandre VERNEREY- Responsable Site - **SAVOIE LACTÉE** (excusé)

Présentation des structures



Développement de projets innovants :

- Formulation : produits clean label et bio, optimisation de la durée de vie...
- Mise au point / optimisation de process et industrialisation
- Nutrition : étiquetage nutritionnel et allégations, formulation de produits pour sportifs...
- Hygiène et réglementation : PMS, HACCP...



Savoie lactée, une unité de valorisation du lactosérum issu de la fabrication du Beaufort.

- Née d'une volonté commune de **pérenniser une filière agricole de montagne** avec une **logique de développement durable**.
- Process industriel unique en Europe qui allie la valorisation du lactosérum à une unité de méthanisation ultra performante.
- 52 millions de litres de lactosérum par an sont transformés.



Démarche



Objectif : valoriser les protéines de lactosérum Protéalpine dans des applications Clean Label.

Volonté de Savoie lactée de valoriser cet ingrédient de qualité, obtenu par un process non dénaturant (à froid), issu d'une filière tracée, dans des applications sans additifs.

1^{ère} étape : participation de Savoie lactée à l'action collective sur la naturalité financée par la DRAAF

Destinée aux PME d'Auvergne Rhône-Alpes, pour leur permettre de :

- ✓ Comprendre **les enjeux** de la « Naturalité » pour le consommateur et pour l'entreprise
- ✓ S'approprier la réglementation sur l'étiquetage des **produits « clean label » et bio**
- ✓ Formuler de nouveaux produits ou **adapter la formulation** au Clean Label et /ou Bio
- ✓ **Mettre en application** cette méthodologie

Durée totale de l'action : 4,5 jours avec : **2 jours collectifs de formation** (en présentiel ou à distance si besoin) et **2,5 jours d'accompagnement individuel**

Programme de 3000 € financé à 50% par la DRAAF Auvergne Rhône-Alpes

2^{ème} étape : poursuite du projet par une prestation d'accompagnement avec réalisation d'essais dans le Centre d'Essais du Technopole Alimentec.



Projet de développement d'une crème dessert riche en protéines et Clean Label

Le projet s'inscrit dans deux tendances :

Clean Label

- Tendence marketing => « supprimer les n° E des étiquettes »
- Les consommateurs sont attentifs à la composition des aliments et privilégient ceux **sans éléments artificiels** (conservateurs, additifs, colorants artificiels...).

Produits riches en protéines :

Portées par la **nutrition sportive**, le **marché de la minceur** et les problèmes de **dénutrition des Seniors**, les protéines, bien que souvent consommées en excès dans les pays industrialisés, sont très recherchées par les consommateurs.



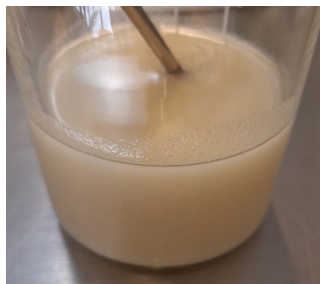
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Méthodologie



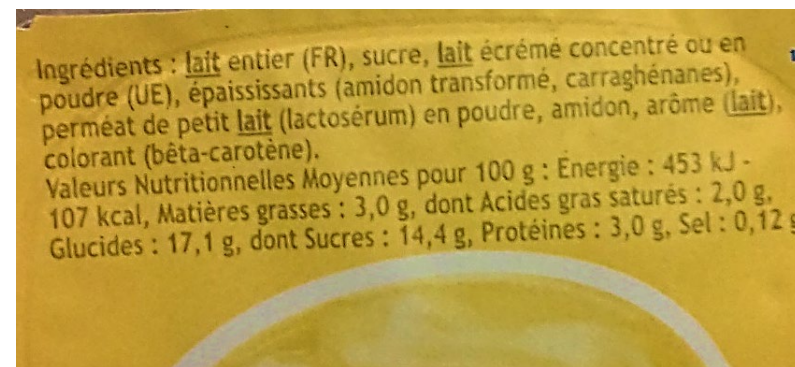
1. Etude de la dispersibilité de la Protéalpine afin d'identifier dans quelles conditions sa mise en œuvre est facilitée : essais d'incorporation dans différents solvants, impact de la température, impact de la concentration en sel.



Essai de dispersibilité de la poudre Protéalpine

2. Sourcing ingrédients alternatifs aux additifs dans la crème dessert :

Additifs à substituer	Solutions alternatives
épaississants : amidon transformé et carraghénanes	Amidon fonctionnel, farine fonctionnelle, fibres de lin
arôme	Arôme naturel ou extrait de vanille
colorant	Concentré de carotte et potiron



Liste d'ingrédients du produit phare du commerce pris comme témoin organoleptique



Méthodologie

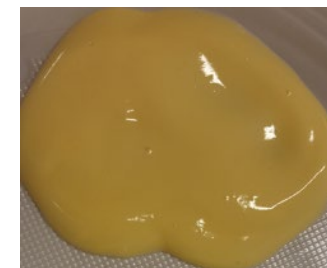


3. Essais de formulation dans le centre d'essais à l'échelle laboratoire

- Etape 1 : Formulation d'un témoin organoleptiquement proche d'un produit phare du marché
- Etape 2 : Ajustement du process
- Etape 3: Formulation des essais avec incorporation de la Protéalpine pour un enrichissement en protéines.

Pour avoir l'allégation nutritionnelle : « riche en protéines », il faut que 20 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire soient apportés par des protéines. *réf. RCE No 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires*

4. Essais de formulation d'un produit destiné aux séniors, à la fois riche en protéine et en matière grasse, rapport P/L 1,67.



Crème dessert vanille du commerce



Crème dessert vanille Clean Label

Suites à donner et conclusion



Suites du projet :

- Optimisation de la texture
- Essais à l'échelle pilote en halle technologique et conditionnement
- Rédaction d'une fiche recette / protocole destinée aux IAA intéressées par l'utilisation de la Protéalpine
- Travail sur d'autres mises en applications de la Protéalpine dans des produits de BVP, plats cuisinés, sauces...

En conclusion : ce travail en collaboration permet la valorisation de productions agricoles régionales, et la recherche de débouchés de co-produits d'une filière locale.



Pour plus d'informations



N'hésitez pas à me contacter!



Caroline DEVELLE | Chargée de mission Innovation

+33 (0)4 74 45 52 13 | 06 33 26 42 31 | cdevelle@alimentec.com

NOVALIM - Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

Technopole Alimentec, 155 rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG-EN-BRESSE

Venez nous rencontrer sur l'espace d'échanges techniques du salon!



Auvergne
Rhône-Alpes
Entreprises



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

QUESTIONS



MERCI À TOUS





« Ingrédients & Process: comment l'industrie agroalimentaire s'adapte aux nouvelles attentes du consommateur »

Témoignage n°2

Intervenants :

Valérie SCISLOWSKI - Responsable R&D, Marché - Innovation **ADIV**

Camille LEONARD - Chef De Marque **Montagne Noire** - **COOPERL**



PROJET HORIZON

Contexte



Missions de développement et d'innovation auprès des entreprises agro-alimentaires depuis 1975



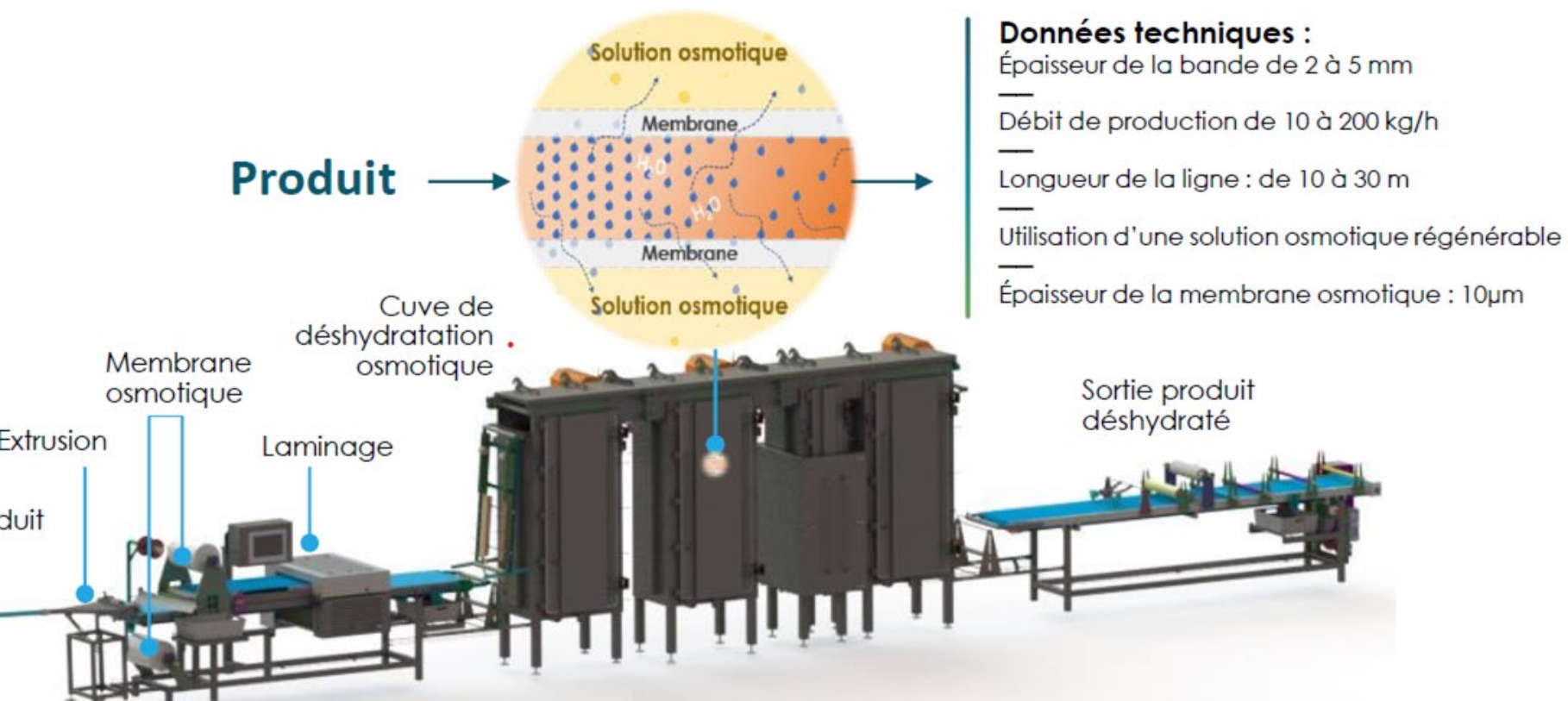
PROCÉDÉ
OSMOFOOD®



Fabricant de charcuterie sèche depuis 1933

PROJET HORIZON

Le process OSMOFOOD®



Données techniques :

Épaisseur de la bande de 2 à 5 mm

Débit de production de 10 à 200 kg/h

Longueur de la ligne : de 10 à 30 m

Utilisation d'une solution osmotique régénérable

Épaisseur de la membrane osmotique : 10µm

RENCONTRES
REGIONALES DE
L'AGROALIMENTAIRE
- 20 JANVIER 2022 -
CLERMONT-FERRAND

Accompagnement
industrialisation,
formation des équipes



PROJET HORIZON

Le produit



Avantages

- ✓ Un procédé **multifonctionnel**
- ✓ Un procédé **performant**
- ✓ Un procédé **adapté à tous types de matières premières** : boeuf/ porc /poulet / légumes
- ✓ **Valorisation des co-produits** (chutes de découpe ou de tranchage...)
- ✓ **Stabilité microbiologique** des produits.
- ✓ **Plus-value nutritionnelle**
- ✓ **Produit sain**



PROJET HORIZON

Un projet, de multiples applications



BtoC

Consommé tel quel



Marché de l'apéritif



Marché des Aides culinaires



BtoB

Utilisé dans un produit



PROJET HORIZON

Cuisine Créative



Ecriture concept



Test consommateur



Lancement produit



Produits 2 en 1
Pratique et Gourmand



QUESTIONS



MERCI À TOUS





« Ingrédients & Process: comment l'industrie agroalimentaire s'adapte aux nouvelles attentes du consommateur »

CONCLUSION



RENCONTRES
REGIONALES DE
L'AGROALIMENTAIRE
- 20 JANVIER 2022 -
CLERMONT-FERRAND

MERCI DE VOTRE ATTENTION

