



Le Végétal : Tendances et Innovations au SIAL Paris 2024



Introduction



SIAL Paris 2024 : 60 ans d'excellence en innovation alimentaire mondiale célébrés ! Du côté du Hall 8, les Fruits, légumes, céréales & légumineuses s'invitent à la célébration. Et pour cause ! Dans un contexte où santé et plaisir sont au coude à coude en matière de choix alimentaire, rien de plus normal que le végétal ait le vent en poupe. La végétalisation de l'assiette est un enjeu majeur. NutriMarketing a pris l'initiative de croiser les regards avec Manger du sens et Very Foody.



Sommaire

- 01 Insight marché ↘
- 02 Nutrition & Tendances ↘
- 03 Cas pratiques ↘





“

Précurseur de la cuisine végétale fraîche et saine, le chef triplement étoilé Alain Passard (l'Arpège) imagine des recettes authentiques où le végétal est roi, ce qui a contribué à propulser la cuisine végétale sur le devant de la scène culinaire française.

Programme spécial Hal 8

↘ Du samedi 19 octobre au
mercredi 22 octobre

Céréales, légumineuses, fruits et légumes : venez rencontrer vos futurs partenaires

Que ce soit pour des questions de santé, de développement durable ou de bien-être animal, la végétalisation de notre alimentation est en marche.

Toutefois, les exigences des consommateurs en termes d'organoleptique et de développement durable vont désormais au-delà de substituts de produits carnés.

Pour répondre aux attentes des nouvelles générations, les entreprises végétalisent leur offre via des produits plus naturels et moins transformés qui affirment fièrement leurs origines végétales et leur mode de culture.



Programme spécial Hal 8

↘ Samedi 19 octobre - 13h

Ces petites graines qui nous envahissent

Précieuses, goûteuses, et pleines de bienfaits nutritionnels, elles s'invitent à nos tables pour allier plaisir et santé. Savez-vous qu'elles sont des "trésors" nutritionnels ? car comme un "œuf végétal", elles sont dotées de tous les éléments nécessaires à l'émergence d'une nouvelle plante. Très riches en micro-nutriments, elles nous sont infiniment précieuses et peuvent redresser facilement une alimentation médiocre. À découvrir : mieux les connaître d'un point de vue gustatif, organoleptique, qualité, sécurité, allergènes, nutrition, traçeurs, etc.

↘ Dimanche 20 octobre et mardi
22 octobre - 13h

Formuler des solutions plus végétales & découvrez de nouvelles sources de protéines vertes

Formuler des substituts de produits carnés ou faire des produits mi-vert mi-rouge. La solution est aussi là. On peut réduire la consommation de viande de façon drastique en faisant des plats végétariens, mais on peut aussi proposer de réduire la quantité de viande en ajoutant des céréales, des pseudo-céréales (quinoa...), des légumineuses ou des graines. Plus de protéines et de nutriments, sans crainte pour le goût ou le plaisir, comme des nems de légumes aux pousses de lentilles...

Programme spécial Hall 8

↘ **Lundi 21 octobre et mercredi
22 octobre - 13h**

Les Innovations 2024 & l'avenir du végétal

Nous évoquerons les innovations à propos des nouvelles protéines végétales, les snacks végétaux, la présence de fruits (séchés, infusés, confits) pour augmenter la consommation recommandée en F&L, et les « autres façons » de manger des fruits et légumes comme le pur jus de figue, les chips de dattes, les snacks de pois chiches enrobés de sésame, protéines texturées, fermentées, etc. Micro-pousses, champignons, mycoprotéines, légumes fermentés..., issus de l'hydroponie, ou de l'upcycling.

**Tous les jours de 13h à 14h30 – Animation dans le hall 8
autour des Céréales, légumineuses, fruits et légumes :
venez rencontrer vos futurs partenaires - **RV Point info Hall 6****

**Ces Tours innovation sont gratuits pour les visiteurs ayant
accès au SIAL 2024, sous réserve des places disponibles.
Inscription : <https://dweb.typeform.com/to/K9KOAqgt>**



INSIGHT MARCHÉ

Manger du sens vous aide à réinventer les modèles. Nous vous accompagnons pour explorer nos façons de manger, innover pour les transitions et faciliter le changement.

“

Plus de protéines végétales sont nécessaires pour une alimentation saine et durable.

↳ Pourquoi ?

« 60 à 70% des protéines alimentaires consommées dans les pays développés proviennent de produits animaux, contre 30% pour la moyenne mondiale ».

Source : "Plus de protéines végétales, chiche ?" INRAE

Ce que nous mangeons impact notre santé et notre environnement. De plus, une consommation de viande et de charcuterie excessive, conduirait à une augmentation significative des maladies chroniques, liée à leur teneur élevée en acide gras saturé ou en nitrite.. La viande et les produits laitiers totalisent 85% de l'empreinte carbone de l'alimentation au stade agricole selon l'ADEME.

En France, 65% de notre apport en protéines est d'origine animale pour seulement 35% d'origine végétale. La consommation de viande devrait augmenter de 65% d'ici 2050, du fait de l'augmentation conjuguée de la population mondiale et du pouvoir d'achat des pays en forte croissance. En 2100, la demande globale en protéines sera 30% plus élevée.

« En France, l'alimentation est responsable de 24% des émissions de gaz à effet de serre. Les Français sont 73% à être convaincus de la gravité de la situation environnementale ».

Source : Observatoire de la consommation responsable, CITEO x l'Obsoco (2023)

“L'inflation impose à une très grande majorité de repenser sa consommation : 59 % des Français expriment rencontrer des difficultés financières ».

Source : Observatoire de la consommation responsable, CITEO x l'Obsoco (2023)

Ils sont 89% à déclarer être plus attentifs à ce qu'ils achètent et 62% à être contraints de consommer moins. Cette « sobriété contrainte », qui touche principalement les plus bas revenus, coexiste avec une « sobriété choisie » (« j'ai décidé de consommer moins »), qui est exprimée par 65% des Français.”

↳ Comment ?

“ Les recommandations nutritionnelles sont sans équivoque : Il faut rééquilibrer nos apports en protéines à raison de 50% en protéines animales et 50% en protéines végétales à la fois pour notre santé comme pour notre environnement ”

Selon l'INRAE | “Les protéines en questions” | 2021

“ Dans l'état actuel des connaissances, des apports entre 0,83 et 2,2 g/kg/j de protéines (soit de 10 à 27 % de l'apport énergétique) peuvent être considérés comme satisfaisants pour un individu adulte de moins de 60 ans ”

“ Si l'on demande au consommateur de substituer la viande par des végétaux riches en protéines, cela revient à lui demander de remplacer un aliment central par un aliment périphérique ”

Selon Sandrine Monnery-Patris, chercheuse en psychologie cognitive au Centre des sciences du goût et de l'alimentation-Inrae à Dijon (Côte-d'Or).

Dès lors, adopter des régimes plus riches en fibres, moins gras et moins salés qui rééquilibrent la part des produits d'origine animale, comme la viande, avec celle des protéines d'origine végétale, telles les céréales et les légumineuses, s'imposent.

Ainsi, une multiplication suffit pour savoir qu'un homme de 70 kg aura besoin de 58 g de protéines par jour. Certaines situations peuvent faire varier ce besoin. Néanmoins, même si l'objectif est clair, qu'il fait consensus, la mise en pratique est moins certaine. Cela suppose notamment des changements significatifs dans les comportements des consommateurs.

Source : ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)

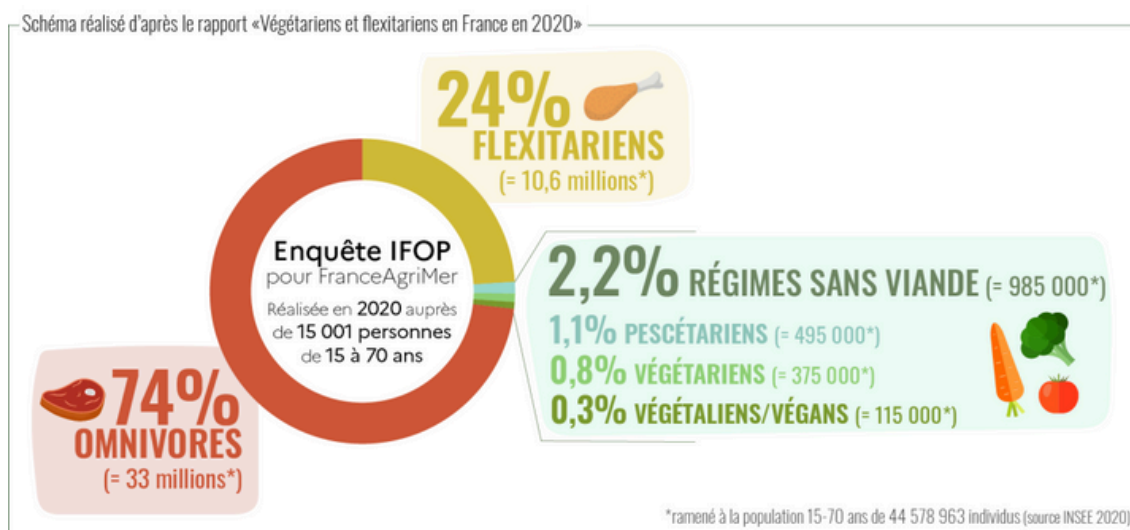
Pour obtenir une alimentation équilibrée en acides aminés à partir de protéines végétales, il est ainsi utile d'associer différents aliments végétaux : des graines de légumineuses (lentille, fèves, pois, etc.) avec des céréales (riz, blé, maïs, etc.). Par exemple, une association entre le riz et le soja permet d'équilibrer l'apport en lysine, faible dans le riz mais élevé dans le soja, et l'apport des acides aminés soufrés, faible dans le soja mais élevé dans le riz.

↳ Une opportunité pour agir

“ En 2024, quatre Français sur cinq sont d'accord pour dire que “la crise climatique impose de revoir nos modes de vie et de consommation (...)” ”

Les consommateurs réclament de plus en plus des actions concrètes de la part des marques et des pouvoirs publics et se sentent prêts, eux-aussi, à agir.

Source : Baromètre de la Consommation Responsable 2024 GreenFlex et l'ADEME



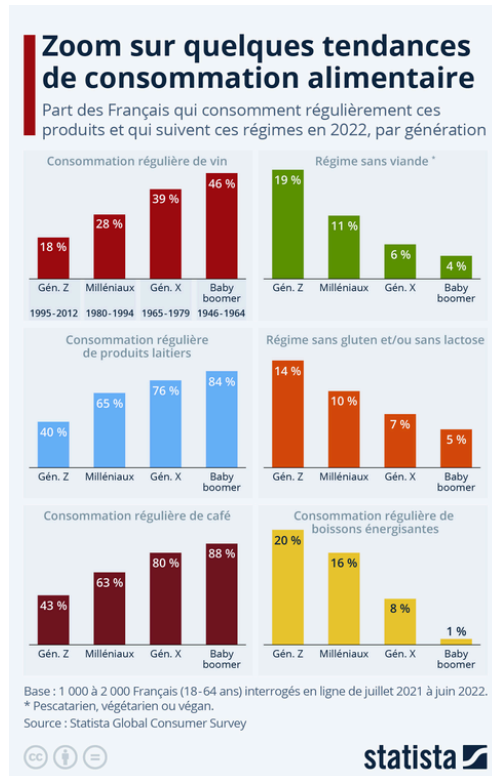
Une autre étude, réalisée par Statista en 2022, donne des proportions légèrement plus élevées avec 3% de végétariens et 3% de végétans. Selon l'Observatoire de la consommation responsable (Obsoco x CITEO, 2022), ce sont 40% des consommateurs qui se déclarent engagés.

↳ Qu'en disent les jeunes générations ?

« De plus en plus, les jeunes générations limitent leur consommation de viandes et privilégient ainsi des alternatives veggie. Cela ne rime pas avec salade et tomate puisqu'ils sont 36% à déclarer manger des plats « veggie nasty », autrement dit gourmand végétalien ».

Source : Etude Young & Hungry, Unify et Marmiton, 2022

13% des Milléniaux et 17% des Gen. Z adoptent des régimes pescétariens, végétarien ou vegan pour seulement 7% de Gen. X et 3% de Baby-boomer, il y a donc un véritable effet générationnel pour l'adoption d'une alimentation plus végétale.



↳ Le boom du marché des alternatives végétales

“ La taille de ce marché devrait passer de 37 Md€ en 2021 à près de 50 Md€ en 2028 ”

Source : étude de The Insight Partners

En Europe, l'analyse par GFI Europe des données de ventes au détail de NielsenIQ couvrant 13 pays européens montre que les ventes d'origines végétales ont augmenté de 6% en 2022 et de 21% de 2020 à 2022, pour atteindre 5,8 Md€ selon Ingrid Barthod, de Isara Conseil. En ce qui concerne la végétalisation des assiettes, Ingrid Barthod constate que “la présence des fruits et légumes est balbutiante. On est plutôt sur des combinaisons à base de céréales et de légumineuses ».



La grande distribution tire la croissance

“ Les ventes du rayon traiteur végétal ont bondi de 15 % en 2023 en grande distribution. Une croissance dopée par le développement des start-up qui boostent la qualité de l’offre. Ces jeunes marques combattent notamment l’ultra-transformation ”

Source : Selon NielsenIQ dans Circuits Bio | 28 novembre 2023 | Céline Bousquet

Pour ce qui est des innovations, nombreuses sont les startups qui lèvent des fonds dans les segments des myco-protéines (protéines de champignons), micro algues et algues ainsi que dans l’amont agricole les cultures indoor en enceinte contrôlée et culture hydroponique. Le marché est en train d’ “exploser” aux États-Unis.

En France, on observe “un intérêt tout particulier et des déploiements, que ce soit les cultures de salades, de fraises et d’herbes aromatiques. On a une poussée des produits bruts, et en matière de tendances, on est sur le prêt à consommer” confirme Ingrid Barthod en précisant que 2,6 Md€ ont été investis dans les systèmes de culture innovants en 2022.

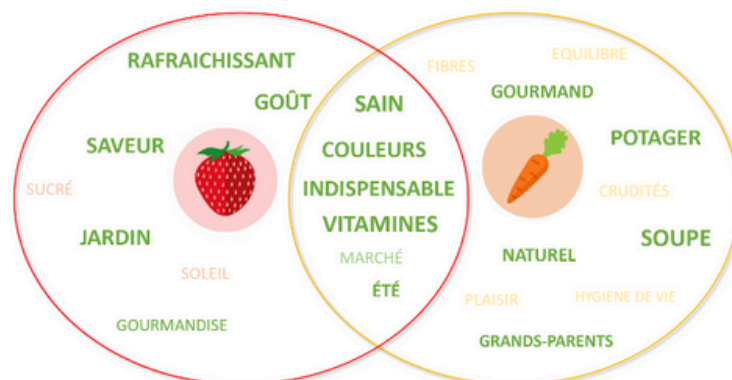
À noter également les effets de la loi Egalim en restauration scolaire, et la proposition d’au moins un menu végétarien chaque semaine. Tout comme la restauration rapide qui inclut de plus en plus fréquemment des déclinaisons végétariennes dans ses repas.

↘ Des imaginaires à faire fructifier

L'univers du végétal est étonnamment vivace. Il a cela de magique que les images végétales sont diverses, multiples, polysémiques.

Les possibilités sémantiques sont toutes aussi riches. Dès lors, les imaginaires sont des leviers à ne pas sous-estimer pour réinventer des modèles contemporains inspirés du vivant, de la nature, tout aussi souhaitables que désirables. Les « citoyens, consommateurs, mangeurs », selon la casquette qu'ils choisissent, peuvent être mis à contribution. Prenons pour preuve cet extrait d'un travail réalisé en 2023 pour Interfel, Association interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais, qui compare ce que disent les jeunes adultes versus ce que disent les familles, ainsi que ce qu'ils disent en commun.

Lorsque je vous dis « fruits frais » ou « légumes frais » quels sont tous les mots, images, sensations qui vous viennent à l'esprit ?



JEUNES ADULTES + FAMILLES



Vous l'aurez compris, non seulement le végétal a le vent en poupe, il représente également une source fertile pour imaginer une alimentation saine et durable, mais aussi gourmande et désirable. Tout l'enjeu est là.



NUTRITION & TENDANCES

NutriMarketing vous aide à vous mettre au vert.
Nous sommes une agence spécialisée dans la veille de l'innovation, le développement de produits nouveaux et la communication nutritionnelle.



Les Innovations 2024 & l'avenir du végétal

Les innovations dans le domaine végétal sont nombreuses, certaines fixées sur de nouvelles protéines végétales pour remplacer cœurs de repas, laitages, fromages ou produits de la mer, mais d'autres prennent une voie plus naturelle sur un terrain traditionnel, réhabilitant des produits connus, mais abandonnés.

Les snacks végétaux, l'intégration de fruits (séchés, infusés, confits) pour augmenter la consommation recommandée en F&L, et les « autres façons » de manger des fruits et légumes comme le pur jus de figue, les chips de dattes, les snacks de pois chiches enrobés de sésame, les protéines texturées, fermentées, qui semblent de bonnes pistes.

En allant plus loin, les nouvelles méthodes culturelles permettent de produire des micropousses, des champignons, des microalgues, des mycoprotéines, des germes de – des légumes fermentés - kimchi coréen ou choucroute de France – utilisant parfois l'hydroponie, l'aéroponie ou la fermentation de précision.

L'upcycling, la valorisation des co-produits agricoles, génèrent également des innovations qui savent allier plaisir, nutrition et environnement.



Formuler des solutions plus végétales & découvrez de nouvelles sources de protéines vertes

Formuler des substituts de produits carnés ou faire des produits mi-vert mi-rouge. La solution est aussi là. On peut réduire la consommation de viande de façon drastique en faisant des plats végétariens, mais on peut aussi proposer de réduire la quantité de viande en ajoutant des céréales, des pseudo-céréales (quinoa...), des légumineuses ou des graines. Plus de protéines et de nutriments, sans crainte pour le goût ou le plaisir. Ex : filet de porc aux abricots et amandes garniture de riz et lentilles ; nems de légumes aux pousses de lentilles... Pure formulation.

« **Végétaliser son alimentation : c'est ce que recommandent les nutritionnistes et les experts du changement climatique. C'est aussi ce que souhaitent les consommateurs des plus jeunes générations.** »

À cela, 3 raisons majeures :



La santé

L'OMS a classé les viandes transformées (type charcuterie) comme cancérogènes pour l'être humain, et la viande rouge comme probablement cancérogène. Ainsi, chaque portion de 50 g de viande transformée consommée quotidiennement augmenterait de **18 % le risque de cancer colorectal**. Les protéines terrestres (bœuf, agneau, porc) sont presque toujours attachées à des graisses saturées, ce qui augmente le risques de survenue de pathologies cardio-vasculaires.



L'environnement

L'élevage est la cause de 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Certains pays ont décidé de réduire leur cheptel intensif. Les risques de zoonoses et d'antibiorésistance sont accrus. La surpêche ne permet pas de préserver les écosystèmes marins.



Le bien-être animal

Le Bien-être animal touche beaucoup les consommateurs, en particulier les Français. Des campagnes « chocs » contre les abattoirs (L214) augmentent cette sensibilité. 60 milliards d'animaux tués pour leur viande en 2016, 110 milliards attendus en 2050 !



Que veut le consommateur ?

Faut-il l'écouter ou l'observer ? Ses actes d'achats ne sont pas toujours cohérents avec ses paroles.

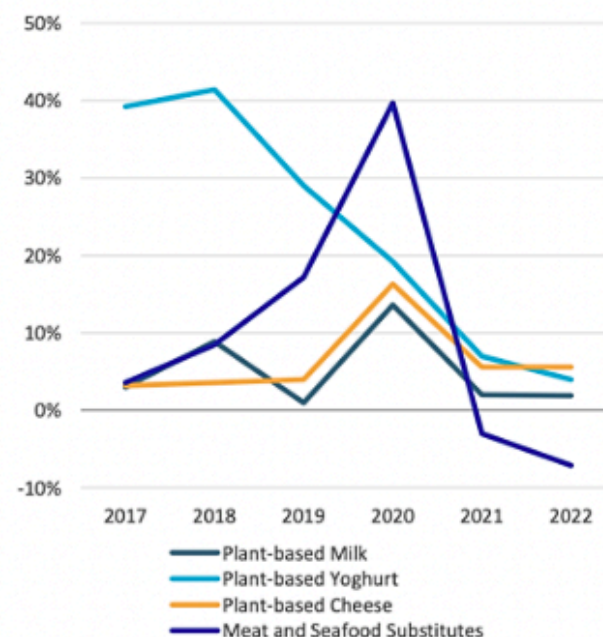
Pratiquement tous les habitants européens restent avec un appétit en majorité carnivore. Le découpage générationnel devient pertinent pour comprendre. **Si les Baby Boomers restent attachés aux viandes, ce n'est plus le cas des Gen Z qui apprécient les solutions repas sans viande ni poisson.**

Les Français sont particulièrement suspicieux et préfèrent goûter du bout des doigts avant de franchir le pas. Bourrées d'additifs et loin de satisfaire les palais gaulois, les premières formulations de produits Vegans ont été mal accueillies.

Ce qui n'a pas été le cas des US où les consommateurs se sont engouffrés dans les burgers Vegans, succédanés de bons burgers à l'Américaine. Les chiffres de vente au départ étaient mirobolants. Ils ont aspiré les investisseurs persuadés de tenir les estomacs de millions d'Américains.

**Plant-Based Food, Volume Sales Growth in the US
2017-2022**

Y-o-y growth





5 ans après, les substituts de viande sont en perte de vitesse aux USA, avec des ventes en recul pour la troisième année consécutive, rapporte Circana 2024. De plus en plus d'Américains se disent carnivores, de moins en moins flexitariens et la part des végétariens stagne.

Les faux steaks, ont-ils dit leur dernier mot ? Le chiffre d'affaires des alternatives à la viande aux États-Unis a été de 1,1 milliard US\$, en 2023, selon Circana. Il accuse sa troisième année de repli, perdant 11,4 % par rapport à 2022.

Circana pointe cependant les belles performances de produits aux listes d'ingrédients ultra-courtes, à base de champignons.



Le marché des protéines végétales texturées devrait atteindre 2,3 milliards USD d'ici 2029, contre 1,7 milliard USD en 2024, à un TCAC de 6,8 % au cours de la période de prévision en termes de valeur.

Le marché des protéines végétales texturées devrait atteindre 2,3 milliards USD d'ici 2029, contre 1,7 milliard USD en 2024, à un TCAC de 6,8 % au cours de la période de prévision en termes de valeur.

Les légumineuses sont des aliments de base pour la consommation de protéines dans le monde entier depuis des générations, et pourtant, elles n'ont jamais été aussi tendances. Depuis l'Année internationale des légumineuses proclamée par l'Assemblée générale des Nations Unies en 2016, ces ingrédients sont devenus des superaliments célèbres en raison de leurs avantages en termes de durabilité, de leur prix abordable et de leur haute valeur nutritionnelle, et cette tendance se poursuit.

Difficile de se mettre aux légumineuses, car la famille est mal connue et ses usages semblent compliqués (trempage, cuisson longue, difficultés de digestion). Voici de nouvelles solutions pour les intégrer directement dans l'assiette ou dans d'autres préparations : regardez les lentilles rouges foot ball ou les lentilles corail (sans tégument, et en deux cotylédons), toutes les « petites légumineuses » inconnues, et les poudres de légumineuses que l'on peut intégrer un peu partout.



Ces petites graines qui nous envahissent

Précieuses, goûteuses, et pleines de bienfaits nutritionnels, elles s'invitent à nos tables pour allier plaisir et santé. Savez-vous qu'elles sont des "trésors" nutritionnels, car elles sont comme un "oeuf végétal", dotées de tous les éléments nécessaires à l'émergence d'une nouvelle plante. Très riches de micronutriments, elles nous sont infiniment précieuses et peuvent redresser facilement une alimentation médiocre.

Elles restent à découvrir : mieux les connaître d'un point de vue gustatif et organoleptique, stabilité, sécurité, allergènes, nutrition, traçeurs, etc, afin de bien les mettre en valeur.



De toutes les graines, on retiendra que 2024 est l'année de la noix de cajou !

Nature ou aromatisée, sucrée ou salée, fumée, toastée ou toute blanche, elle se fait poudre de protéines végétales délicieuses, pâte à tartiner, lait végétal ou tofu et même « fauxmage », ... elle est omniprésente.

Mais elle n'est pas seule. Le hall 8 regorge de nouvelles solutions de graines : chia, sésame rouge, noir ou blanc, chanvre alimentaire ou chènevis, nature ou fermenté, lin de toutes les couleurs, et toutes les sortes de variétés retrouvées ou rapportées de lointaines contrées.

Retenons que les graines sont comme des « œufs » végétaux : ils ne sont que réserves pour le fragile germe qui donnera, une fois au sol, une plante.



Barres de
céréales riches
en protéines

Western Indian Cashew Co 8D D40
Tourteau de cajou déshuilé, riche en protéine



Poudre de noyau d'abricot

Poudre d'amandon d'abricot, excellente source de protéines et de fibres alimentaires. Grâce à son goût, elle est idéale pour les applications dans les shakes de protéines, desserts et produits de boulangerie. La combinaison de protéines et de fibres favorise des sensations de satiété. C'est une excellente source de vitamines E, A et B ainsi que de potassium, de magnésium, de calcium, de fer et de zinc.

GE.CA LEGUMI Spa - 8 F 002
Légumineuses sèches sans peau pour plus de digestibilité
et de praticité 30 mn de cuisson sans prétrempage





CAS PRATIQUES

Very Foody est un laboratoire d'innovation agroalimentaire. Nous créons des produits pour l'industrie, du prototypage au transfert industriel dans une démarche clean label et gourmande.

VeryFoody

↳ Protéines végétales sans off-notes

Les protéines végétales, comme celles issues du pois, du soja ou de la féverole, sont de plus en plus optimisées sur le plan technologique pour éliminer les off-notes inhérentes à leur origine végétale. Par ailleurs, des traitements enzymatiques et thermiques sont souvent utilisés pour améliorer la solubilité et la digestibilité de ces protéines, tout en neutralisant les arômes indésirables.

➔ Cas pratique

Des boissons protéinées formulées avec des protéines de pois sans goût ont connu un grand succès. Ces boissons, conçues pour les athlètes et les consommateurs soucieux de leur apport en protéines, offrent une alternative végétalienne avec un profil gustatif neutre et sans arrière-goût désagréable, maximisant ainsi leur acceptabilité sensorielle



➔ En application



↳ Protéines texturantes pour remplacer la méthylcellulose

La méthylcellulose, souvent utilisée pour ses propriétés gélifiantes et épaississantes, peut être remplacée par des alternatives plus naturelles telles que les protéines de blé texturées, l'amidon de riz ou l'amidon de tapioca. Ces ingrédients fonctionnent par création de réseaux tridimensionnels dans les matrices alimentaires, imitant ainsi les propriétés structurantes et émulsifiantes de la méthylcellulose.

➔ Cas pratique

Plusieurs produits végétariens, comme les burgers ou les nuggets, utilisent des protéines de blé texturées et de l'amidon de tapioca pour reproduire la texture de la viande tout en offrant une alternative clean label. Cette approche a permis de formuler des substituts de viande avec des listes d'ingrédients courtes et naturelles, répondant à la demande croissante pour des produits à base de plantes.



➔ En application



↘ La fibre de cacao pour substituer à la pénurie latente de cacao

L'utilisation des co-produits, comme la fibre de cacao, s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire et d'upcycling. La fibre de cacao est riche en fibres insolubles et en polyphénols, ce qui lui confère des propriétés antioxydantes et texturantes. Elle peut être utilisée dans des formulations de produits de boulangerie, de snacks ou encore de boissons fonctionnelles.

➔ Cas pratique

Utiliser la fibre de cacao pour substituer la poudre de cacao permet d'augmenter la teneur en fibres et de créer une texture plus dense notamment pour les biscuits. Ce produit, en plus de réduire le gaspillage lié à l'industrie du cacao, apporte des bienfaits fonctionnels aux consommateurs, comme une meilleure digestion et une sensation de satiété accrue.





La farine de riz pour apporter un liant crémeux

La farine de riz présente un potentiel technologique important en tant qu'agent texturant naturel. Sa capacité à former un réseau viscoélastique en présence d'eau en fait un substitut efficace aux émulsifiants et épaississants classiques. Utilisée principalement dans les formulations sans gluten, elle permet d'augmenter la viscosité et de stabiliser les émulsions, imitant ainsi les propriétés fonctionnelles des protéines lactières dans les crèmes. Ses propriétés rhéologiques sont particulièrement intéressantes pour des applications dans les produits à base de plantes, où elle reproduit la texture crémeuse des produits laitiers tout en étant hypoallergénique.

→ Cas pratique

Une grande marque de produits a utilisé la farine de riz dans la formulation de ses sauces crémeuses végétaliennes, garantissant une texture onctueuse sans ajout de produits laitiers ni d'additifs. Cela a permis de développer une gamme de sauces pour pâtes sans gluten, alliant crémeux et clean label, tout en répondant aux attentes des consommateurs intolérants au gluten ou souhaitant réduire leur consommation de produits laitiers.



→ En application



↘ La poudre d'avoine pour substituer les protéines lactières

La poudre d'avoine contient des bêta-glucanes et des amidons, qui permettent de reproduire la viscosité et l'onctuosité des produits laitiers. Les études montrent que ces polysaccharides possèdent des propriétés épaississantes et stabilisantes comparables à celles des protéines lactières, tout en apportant des fibres alimentaires. Le taux de rétention d'eau de la poudre d'avoine permet de créer des structures colloïdales stables, idéales pour les substituts végétaux de produits laitiers. Son profil nutritif, associé à sa faible teneur en graisses saturées, la positionne comme un ingrédient de choix dans les formulations clean label destinées à répondre aux exigences des consommateurs en matière de santé et de naturalité.

➔ Cas pratique

Une marque spécialisée dans les alternatives lactières a lancé un dessert végétal à base de poudre d'avoine. Ce produit, naturellement riche en fibres et sans lactose, a réussi à reproduire la texture crémeuse d'un yaourt traditionnel, offrant ainsi aux consommateurs végétaliens et intolérants au lactose une alternative gourmande et nutritive.



↘ Le sirop d'avoine et de riz déshydratés pour la réduction de sucre

Les sirops d'avoine et de riz déshydratés se distinguent par leur teneur en polysaccharides complexes, notamment les bêta-glucanes, qui jouent un rôle dans la régulation de la glycémie et la réduction de l'index glycémique des aliments. Ces sirops conservent leur pouvoir sucrant tout en apportant des fibres solubles, contribuant ainsi à une meilleure santé métabolique. Leur structure moléculaire permet une libération progressive du glucose dans le sang, les rendant adaptés aux formulations "low carb". Ces solutions sont idéales pour les produits à faible teneur en sucre, où la réduction des sucres simples devient une exigence réglementaire et nutritionnelle croissante. Ils permettent de substituer jusqu'à 30% de sucre dans les recettes.

➔ Cas pratique

Plusieurs boissons énergétiques et réhydratantes utilisent des sirops d'avoine et de riz déshydratés comme solution de réduction en sucre. Ces boissons, proposées sur le marché des sportifs, maintiennent une saveur sucrée agréable tout en réduisant les apports en glucides simples et en améliorant la régulation de la glycémie pour les athlètes.





Fibre d'agrumes pour texturer

Les fibres d'agrumes sont riches en polysaccharides non digestibles, notamment la pectine, qui joue un rôle clé dans la gélification et l'épaississement des matrices alimentaires. Leur utilisation en tant qu'agents texturants repose sur leur capacité à interagir avec les molécules d'eau, augmentant ainsi la viscosité des systèmes alimentaires à faible teneur en matières grasses. De plus, les fibres d'agrumes offrent une matrice complexe de bioactifs, notamment des flavonoïdes, qui apportent des bénéfices fonctionnels, tels que des propriétés antioxydantes et une contribution à la satiété.

→ Cas pratique

Une entreprise de snacks santé utilise des fibres d'agrumes dans la formulation de ses barres de céréales et biscuits riches en fibres. En plus d'améliorer la texture, ces fibres permettent d'augmenter la teneur en fibres alimentaires, contribuant à la santé digestive et à la réduction des matières grasses dans les produits transformés.



“

Beaucoup de solutions alternatives végétales sont développées par les fournisseurs d'ingrédients de l'agro-alimentaire pour répondre à une tendance forte du marché.

Il convient de repenser les formulations pour les rendre aussi gourmandes qu'auparavant.



Nous contacter



Manger du sens

Freddy Thiburce

Co-fondateur Manger du sens

freddythiburce@gmail.com

Jeanne-Eloïse Guérin

Cheffe de projets Manger du sens

jeanne-eloise@mangerdusens.fr



NutriMarketing

Béatrice de Reynal

Nutritionniste

beatrice@nutrimarketing.fr



Very Foody

Aurélié d'Assignies

Dirigeante Very Foody

aurelie@veryfoody.com

