

Voici une synthèse des principales nouveautés et informations recueillies lors de notre RVF - édition 2018 qui était cette année consacré au Vegan.

AMI INGREDIENTS :

AMI distribue, depuis début 2018, la société Campus qui propose des solutions pour le développement **d'analogues de viande et de fromage**. Ainsi, la solution Base Veg CH HM, permet de développer un analogue de parmesan, sans lait, mais dont le goût rappelle celui du parmesan traditionnel. Ce fromage végétal convient parfaitement pour des applications de fromages fondus ou gratinés.

Par ailleurs, AMI Ingrédients a également présenté une **démonstration** sur notre cutter horizontal de fabrication d'un analogue **de nuggets** (végétariens) avec le Campus base VEG N. D'autres mixes de campus sont disponibles pour la fabrication d'analogues végétariens ou végans pour la fabrication de saucisses, jambon ou burgers.

Contact : sebastien.pierron@ami-ingredients.fr

ETS ARLES:

Arles vous propose des solutions pour fabriquer des **boulettes végétales** à partir de protéines de blé, de protéines de soja texturées et d'alginate. L'association d'**alginate** ALGOGEL et de **protéines de blé** BECODUR apporte du liant, de la mâche et du moelleux aux boulettes végétales. Les ingrédients utilisés ne nécessitent pas d'étape de chauffage pour leur mise en œuvre et permettent ainsi une préparation à froid. Leur capacité de rétention d'eau et de stabilité à la cuisson garantit alors un produit fini moelleux et savoureux à la dégustation.

Contact : yann.bregeon@ets-arles.fr

AZELIS :

Azelis propose poudres et concassés de haricots blancs et haricots noirs de chez ADM qui permettent de conférer des caractéristiques organoleptiques intéressantes. Azelis avait ainsi préparé des **tartinables** vegan mais aussi clean label et avec un nutriscore A.

Azelis a également présenté une **démonstration** de **glace** végane. Deux alternatives de chez ADM ont été présentées ; la première étant à base d'isolat de protéines de soja CLARISOY 180, et la deuxième à base de farine pré-gel de haricots blancs, la NAVY BEAN POWDER qui contient 21% de protéines, 35% de fibres et 3% de matières grasses.

Contact : laurent.jumelle@azelis.fr

BOCKER France :

Lors d'une **démonstration**, Böcker France a présenté une recette de **biscuit** végane. L'œuf a été substitué par un amidon pré-gel de blé de leur Partenaire Kröner Starke, le beurre a été remplacé par de l'huile de colza, et l'utilisation d'un levain pâteux d'épeautre germé de leur Partenaire Böcker permet d'apporter du goût, de la rondeur et donc de compenser l'absence de beurre. Certains de ces levains et amidons sont également disponibles en Bio.

Contact : stephanie.urraca@bocker-france.fr

DAT Schaub :

Soussana propose une large gamme de **protéines de soja texturées** (granules à flakes) et fonctionnelles mais également des **légumineuses** (lentilles, pois cassés) qui peuvent être combinées à des protéines animales. Il n'est alors plus question de produits véganes ni même végétariens mais cette solution permet d'améliorer le nutriscore, le goût et la texture des produits ainsi confectionnés.
Contact: b.millet@dat-schaub-france.com

IMCD:

Goût, couleur, texture, nutrition, conservation résume l'offre de solutions IMCD France. Pour compléter son expertise technique, le distributeur a également ouvert en novembre dernier un laboratoire d'application alimentaire dans ses bureaux à La Plaine Saint-Denis. En applications vegan, les possibilités sont nombreuses ! Citons les **protéines végétales** et **protéines végétales texturées** (de pois ou de blé), les **fibres végétales solubles et insolubles** (base blé, maïs, pois, chicorée). Se distingue également, une **cyclo-dextrine** de chez Wacker, qui par ses propriétés foisonnantes peut être utilisée en remplacement de l'œuf. L'aromatique n'est pas en reste avec une gamme **d'arômes compatibles** avec le végane chez Givaudan. Les solutions colorantes de Sensient Colors et de PureMalt permettent également de souligner et sublimer ces applications.
Contact : nicolas.mariage@imcd.fr

JRS RETTENMAIER :

JRS Rettenmaier est spécialisé depuis maintenant 140 ans dans la production de fibres issues de matières premières végétales, renouvelables et naturelles. Cette société accompagne les professionnels de l'agro-industrie dans le développement de produits répondant aux nouvelles tendances comme le vegan, le bio ou le sans gluten. Leurs gammes de **fibres VITACEL** et **VIVAPUR** ont été mises en œuvre dans trois catégories de produits Vegan : **lait de cacahuètes**, **nuggets végétaux**, et **analogues de viande** type mortadelle. JRS Rettenmaier propose ainsi un ensemble de solutions stabilisantes et texturantes permettant d'atteindre les exigences qualitatives imposées par ce marché en pleine expansion.
Contact : fabrice.gras@rettenmaier.eu et julien.tessier@rettenmaier.eu

KREGLINGER :

Le distributeur propose des mélanges de **légumineuses précuites et lyophilisées** (haricots noirs, haricots rouges, pois, ...) qui peuvent être faits à façon et qui sont la base de plats préparés. Il propose également une gamme **d'arômes naturels à base végétale** avec un profil aromatique de viande ou de fromage. Une illustration était proposée avec une sauce Mediterranean Umami à déguster : à base de concentré de tomate, d'eau, de sel, de concentrés d'algues et de champignons, cette sauce végane affichait également une teneur réduite en sel.
Contact : ndm@kreglinger.com

LABORATOIRES STANDA :

Standa propose des **ferments** qui peuvent intervenir pour différentes fonctionnalités : aromatisation, texturation, acidification et bio-protection. L'ensemble de ces fonctionnalités peuvent être combinées dans une offre sur mesure (par exemple production de diacétyle pour « masquer » le goût végétal et

texturation d'un gel). Certains de leurs ferments, sélectionnés pour la fermentation de végétaux, sont sans allergène, même « lait ». L'autre offre des Laboratoires Standa sont les **emballages actifs** qui, *via* l'utilisation d'absorbants d'oxygène permettent de protéger les produits des oxydations et des contaminations en moisissures. De plus dans le domaine agricole des graines/semences, les absorbants d'oxygène détruisent en 21 jours d'anoxie totale tous les insectes adultes, les larves et les œufs sans traitement chimique, et cela sans intervenir sur la qualité des produits traités (clean label, naturel).

Contact : nordest@standa-fr.com

LIMAGRAIN CEREALES INGREDIENTS :

Pour faciliter les formulations riches en protéines végétales, Limagrain Céréales Ingrédients propose une vaste gamme de farines fonctionnelles de légumineuses précuites. Ces farines de légumes secs sont stabilisées et traitées thermiquement, pour réduire l'amertume et augmenter la DLUO. Ce traitement hydrothermique permet aussi de prégélatiniser l'amidon et de dénaturer les protéines, rendant ces farines de légumineuses plus fonctionnelles, avec un pouvoir de rétention d'eau accru par exemple. La gamme se compose de 7 espèces : fève, haricot rouge, lentille verte, lentille jaune, lentille rouge, pois chiche et pois vert ; ces 4 dernières références sont disponibles en version certifiée biologique. En plus de leurs profils nutritionnels intéressants, ces farines apportent ainsi des couleurs nouvelles et naturelles dans les formulations, de nouvelles saveurs aux produits alimentaires.

Contact : taha.lachaic@limagrain.com

ROQUETTE :

Pour formuler des produits véganes, Roquette propose différents ingrédients à base de **pois : fibres et protéines**. Les fibres se composent de 55% d'insolubles mais aussi de 35% d'amidon (le reste étant constitué de protéines) qui permet d'apporter de la viscosité lors de sa gélification. Les protéines sont texturées pour conférer une texture proche de la viande lors de la réhydratation. Ainsi le Nutralys T70S permet de formuler des **nuggets** ou **saucés « bolognaises »** veggie avec des revendications nutritionnelles sur la teneur en protéines et gluten free.

Contact : edith.dubal@roquette.com

SOTEXPRO :

Sotexpro, spécialiste de la texturation des protéines végétales depuis plus de 30 ans, ne cesse d'élargir son offre de **protéines végétales texturées** avec de nombreux développements tant en terme de teneur en protéines, granulométries ou origines végétales. En effet, avec ses 3 gammes, Texta Pois (sans allergène), Texta Soja et Texta Blé, toutes disponibles dans diverses granulométries, Sotexpro offre des solutions variées pour analogues de viande en terme de texture, goût, couleur avec des qualités nutritionnelles élevées et permet ainsi de répondre aux différentes contraintes et besoins des industriels.

Contact : f.fraisse@gemefindustries.com

SOUFFLET :

Soufflet Alimentaire propose la gamme PROTEINEL, une gamme de **farines de légumineuses à haute teneur en protéines** (65%). Ces ingrédients sont issus de matières premières, cultivées par le biais de nos filières origine France. Ces ingrédients, en plus de caractéristiques nutritionnelles reconnues, disposent de fonctionnalités de stabilisant et d'émulsifiants. Nous avons pu les tester dans des formulations type houmous / mayonnaise vegan / crèmes desserts... Trois origines de légumineuses sont disponibles : le pois chiche, la lentille et la féverole, offrant ainsi une alternative au soja, et sans allergènes.

Contact : ademeestere@soufflet.com

TEREOS :

Tereos a développé un **substitut de viande** vegan à base de protéines et de fibres de blé, de farine de pois chiche et de pois chiches entiers, d'eau, d'huile de tournesol, de sel et d'arôme naturel. Il est personnalisable au niveau de sa texture plus au moins ferme ou moelleuse, de sa forme (cube, aiguillette, escalope, ..) et de son assaisonnement (aromatisation, ajout d'inclusions, ...). Ce produit est facile à mettre en œuvre, il est précuit, se réchauffe facilement et ne présente pas de déperdition lors du chauffage. N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins en produits vegans/végétariens!

Contact : yves.timmermans@tereos.com

UNIVAR :

Le distributeur propose plusieurs solutions véganes via son commettant Ingredion. En effet, la gamme d'amidons fonctionnels NOVATION s'élargit aux **farines fonctionnelles** Homecraft® créée avec les mêmes fonctionnalités (stabilité process, gel-degel, ou encore pregel) et l'avantage de l'étiquetage propre. Via Ingredion, Univar propose également une large gamme de **farines et de protéines de légumineuses** (pois, fève, lentille et pois chiche) dont certaines références, dites « Clean Taste », sont plus neutres en goût et plus solubles, grâce à un traitement physique sans agents chimiques.

Enfin, la **méthyl-cellulose** (MCE-100-TS) de chez Shin Etsu permet de se rapprocher de la texture de la viande, en apportant du mordant aux versions végétales, et de la tenue à la cuisson.

Contact : chloe.geiss@univar.com

Certification VEGAN :

Les allégations du type convient aux végétariens ou aux végétaliens ne sont pas réglementés au niveau européen. Face à ce constat, des organismes mettent en place des certifications pour apporter des garanties aux consommateurs. En France, c'est le cas d'EVE Vegan qui propose une certification basée sur un cahier des charges : pas de matières premières d'origine animale bien entendu mais pas non plus d'agents techniques d'origine animale (pas de colles d'étiquette à base de caséine par exemple), ... La certification prend en compte un contrôle sur site.

Contact : contact@certification-vegan.fr