

Innover par l'ingrédient

Les perspectives pour la formulation bio de demain

05/04/2018

Gaëlle FREMONT - INGREBIO

INGRÉBIO EN BREF

Ingrébio : Nos champs d'action



Ingrébio : Le Conseil

Des PRESTATIONS « Ingrédients bio » sur MESURE



Conseil

- *Choix d'ingrédients*
- *Recherche de fournisseurs*
- *Valorisation de formules*
- *Conformité réglementaire*
- *Formations*



Veille

- *Etude de marché*
- *Bibliographie*
- *Veille réglementaire*



Rédaction

- *Newsletters, blogs*
- *Communiqués*
- *Brochures*

... Avec un réseau d'experts de la filière Bio

INGREBIO : Le web - magazine

> *Un outil unique et ciblé*



- *L'actualités des fournisseurs bio*
- *Des dossiers thématiques*
- *Des analyses de tendances et d'événements*
- *Un agenda*
- *Un annuaire des fournisseurs d'ingrédients bio*

L'annuaire Ingrebio

VOUS RECHERCHEZ UN INGRÉDIENT

RECHERCHE PAR CATÉGORIE D'INGRÉDIENTS

-- Catégorie --

-- Sous Catégorie --

TROUVEZ LES FOURNISSEURS

TROUVEZ LES PRODUITS

LES GRANDES TENDANCES QUI ORIENTENT L'INNOVATION INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Les 10 grandes tendances de l'alimentation bio



Vegan



Alternative au lait



Ingrédients d'origines



Nouveaux sucres

Saveurs et plaisirs



B(i)onnes matières grasses

Raw Food



Sans gluten



Superfoods



Ingrédients basiques



Contexte : Dynamisme global des IAA bio

Evolution des lancements de produits Bio dans le monde



(Source : Innova Database)

Croissance du nombre d'opérateurs Bio en France



(Source : Agence Bio, 2018)

CA bio des transformateurs : **+15%**

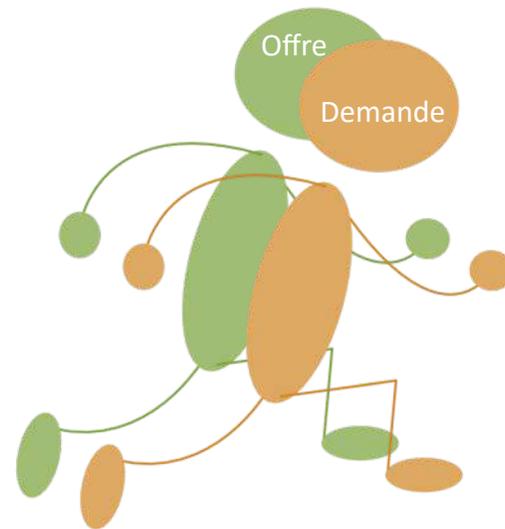
(Source : Cabinet Asteres, 2016)

Contexte : Approvisionnements tendus



+15%

SAU bio



De nombreuses filières en flux tendus, voire en pénurie chaque année



+16%

conso bio



Une nouvelle ère...

**LES INGRÉDIENTS DE PLUS EN PLUS
NATURELS ET DURABLES**

2 nouveaux FIE Awards Développement Durable et Bio



Sustainable ingredients Award



Organic ingredients Award



Clean Label & Natural Innovation Award



Vers des filières plus durables

FOREVER CHOCOLATE
Progress Report 2016/17

**EVER THOUGHT ABOUT
WHERE YOUR CHOCOLATE
COMES FROM?**

**Prospering
Farmers**

**Zero Child
Labor**

**Thriving
Nature**

**Sustainable
Chocolate**

> 36% sustainably sourced cacao

Barry Callebaut launches Indonesian sustainable cocoa farming pilot program

Email Print Share

01 Mar 2018 --- Cocoa giant [Barry Callebaut](#) is starting its first-ever "Forever Chocolate" pilot program in one of the world's key growing regions, Indonesia, where theories of change will be put to the test in a bid to speed up a systemic change in cocoa farming.

Determined to drive change within the cocoa farming industry, leaders Barry Callebaut is launching five pilot programs in cocoa origin countries - and the inaugural campaign begins in Indonesia.

The idea is that theories and methods will be put to the test on the ground to see how practical they are - all in the name of driving sustainable cocoa farming.



Barry Callebaut has launched its first pilot to drive systemic change in cocoa farming.

Barry Callebaut - in collaboration with Wageningen University & Research which will provide robust, scientific support to provide the baseline and analytical framework against which all outcomes can be assessed the - aims to accelerate impact, to test innovative approaches, and learn if these approaches will effectively help reach "Forever Chocolate" targets.

And even more vital is to examine whether the approaches made on the ground, as part of the pilot, will be scalable, replicable and self-sustaining models that can be used elsewhere.

Among some of the key targets are increasing the income of farmers, eradicating child labor and transforming cocoa farming into a carbon positive industry.

"The problems in the cocoa supply chain have been clearly identified, but the solutions to these problems, we recognize, are not so evident," says Oliver Von Hagen, who is responsible for the Forever Chocolate pilots.

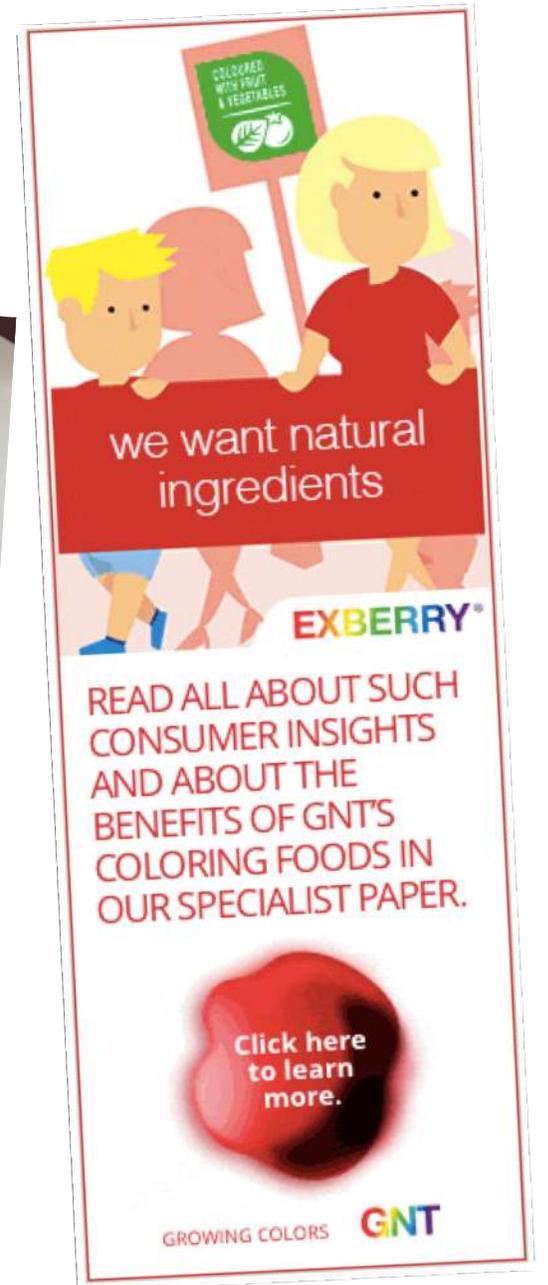
"But, what we know is this: low productivity on cocoa farms from poor agricultural practices, nutrient depleted soil and aging cocoa trees means that many farmers exist in a state of poverty."

"This means that farmers are unable to invest in their farms, and therefore continue to have low productivity and income. The consequence is that families end up working in the fields."

Vers une révolution de l'agriculture globale



Le clean label devient mainstream



COLOURED WITH FRUIT & VEGETABLES

we want natural ingredients

EXBERRY

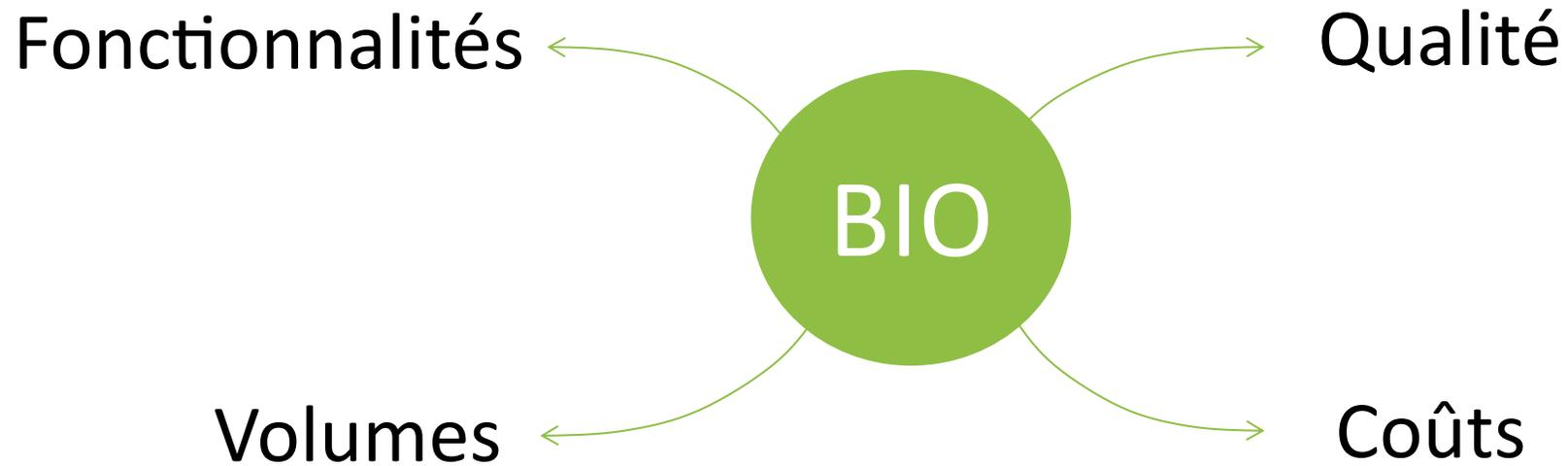
READ ALL ABOUT SUCH CONSUMER INSIGHTS AND ABOUT THE BENEFITS OF GNT'S COLORING FOODS IN OUR SPECIALIST PAPER.

Click here to learn more.

GROWING COLORS **GNT**

**COMMENT LA BIO GARDE-T-ELLE UNE
LONGUEUR D'AVANCE?**

La bio souvent synonyme de contraintes...



... montre pourtant la voie

L'exemple de l'évolution du marché veggie

Tendances

Marché bio: le laboratoire du conventionnel

Pour prédire les prochains aliments et ingrédients à la mode, rien ne vaut une petite plongée dans le monde du bio. Détail des tendances.

« Le marché du bio est précurseur, c'est un laboratoire de produits. Ceux qui ont du succès sont souvent repris quelques années plus tard par les acteurs du conventionnel », commence Herbert Zamora, chef de projet chez Natexpo, le salon professionnel des produits bio en France. Des tendances qui font fureur maintenant ont d'abord émergé dans les rayons biologiques. On citera par exemple le végétarisme/flexitarisme, les aliments crus et le sans gluten, des best-sellers depuis des années en bio et qui envahissent tous les linéaires depuis deux ans. Pour avoir une idée des ingrédients et produits qui ont une chance de devenir une nouvelle mode demain, autant se plonger dans le bio d'aujourd'hui. Les trophées d'or de Natexpo en alimentaire ont récompensé des galettes cocktail de sarrasin à garnir pour l'apéritif. L'argent est allé à des merguez végétaliennes pour le barbecue, tandis que le bronze a été attribué à un mélange de graines germées crues et sans gluten. En somme, les grandes tendances précédemment évoquées.

Les galettes cocktail de sarrasin et les merguez végétaliennes sont deux des produits récompensés sur le salon Natexpo.



15 PROCÉDÉS EMBALLAGE QUALITE



Génération tofu



Génération galettes végétales



Génération boulettes & saucisses veggie



Génération simili carné

Lentilles
Pois
Haricots
Fèves

Explosion du marché des légumineuses

Soja

La bio pousse les limites de la traçabilité

La Marmite Bretonne : « traçabilité garantie jusqu'au moindre grain de sel » avec le bocal connecté.

Sarrasinable champignons

Tartinable de champignons 90 g

Les producteurs de ce bocal sont (lot 17027130) :

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>★ AGARI BREIZH
56500 MOUSTOIR REMUNGOL</p> | <p>★ LES BIO DE BADEN
56870 BADEN</p> | <p>★ CLOTEAU JEAN PIERRE
35470 BAIN DE BRETAGNE</p> | <p>★ LA SALINE DE LA TRINITE SUR MER
56470 LA TRINITE SUR MER</p> |
|--|--|--|--|

Les producteurs de ce lot se trouvent :



La marmite engagée

- ★ **Nous respectons les saisons**
Nous ne travaillons que des produits frais et de qualité, cuisinés sans additifs ni agents de texture.
- ★ **Nos fruits et légumes ne sont pas de grands voyageurs.**
Pourquoi faire venir de loin, ce qui pousse naturellement à nos côtés ?
- ★ **Nos bocaux n'ont rien à cacher.**
Pour chaque bocal, retrouvez les producteurs de tous les ingrédients grâce au QR code ou sur notre site avec le numéro de lot.

Notre atelier ne travaille pas de produits à base de gluten et toutes nos gammes actuelles ne contiennent ni produits laitiers, ni oeufs.



Trophées de l'Excellence Bio 2018



La bio exploite des richesses rustiques

Blés anciens
Blés de population
Blés locaux...

.... Une autre façon d'innover



La bio préserve l'alimentation vivante

Développement de l'offre ingrédients de graines germées

Formes diversifiées :

- > **graines prégermées**
- > **flocons déshydratés**
- > **farines**

Produits faciles d'utilisation

Qualité nutritionnelle conservée



La bio mise sur des techniques ancestrales

Aliments fermentés...

... et ingrédients issus de la fermentation : seitan, tofu, tempeh...



Mopur : fermentation de blé par des levures.

- texture est fibreuse
- taux de protéines ≈ 34 %.
- réduction du taux de gluten

Lupeh : fermentation de fèves de lupin

- Goût neutre
- Riche en protéines
- Alternative au soja

> Solutions d'avenir pour les Alternatives végétales



La bio valorise les co-produits bio

Matières premières : tomates
> Ecart de tris

Produit valorisé : **Intégrale Tomate** d'Oligonov
Une boisson nutrition-santé avec nutriments concentrés.



Matières premières : légumes divers
> Ecart de tris

Produit valorisé : **Poudres de légumes** d'Agrival
Des poudres végétales titrées ou non pour l'alimentaire ou la nutraceutique.



La bio valorise la matière à 100% : 0% Déchets

Explorer les fruits jusqu'à leurs pépins...

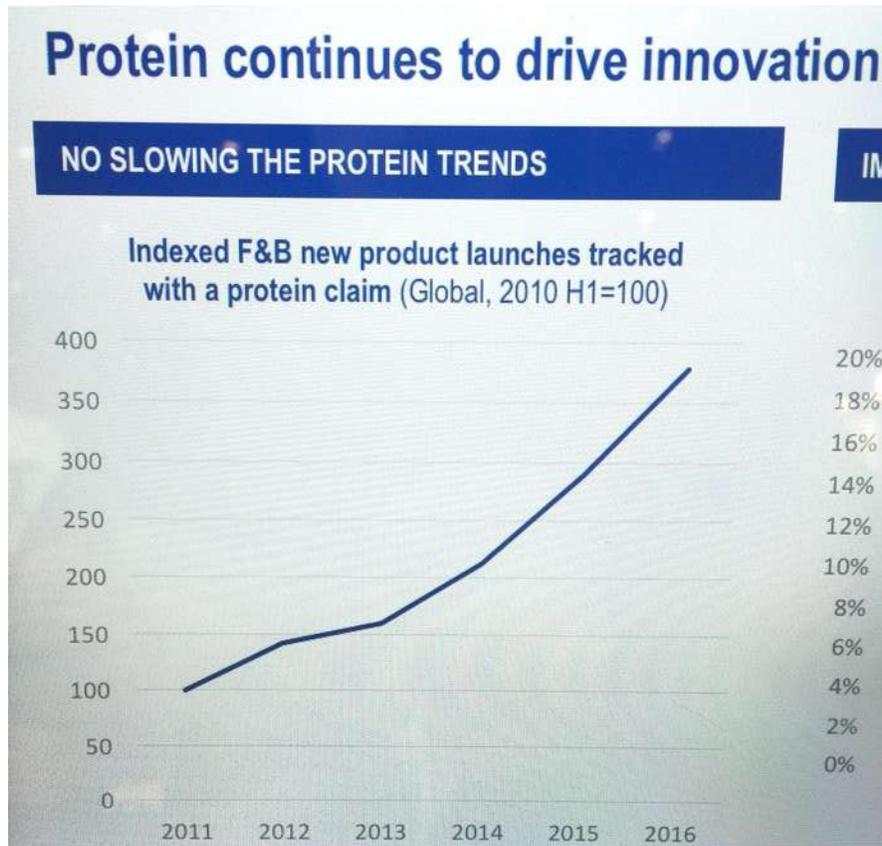


©Eco Treasures



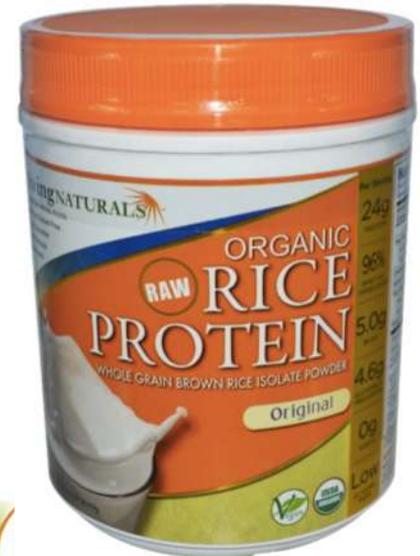
**QUELLES PERSPECTIVES POUR LA
FORMULATION DE DEMAIN?**

La course aux protéines... tendance qui semble inébranlable



Protéines : entre valorisation et performance

%protéines ou naturalité ?



Farines

Concentrés

Isolats

Sélection variétale au service du locavorisme



Implantation de plantes « exotiques » en France : quinoa, stevia, chia, teff...



Stevia



Quinoa



Chia

Sélection variétale au service de l'homme

Techniques de croisement végétal > nouvelles variétés

Tritordeum : céréale nouvelle issue du croisement entre un blé dur (*Triticum durum*) et une orge sauvage (*Hordeum Chilense*).

Avantages :

- > Intérêt agronomique (plus résistante)
- > Intérêt nutritionnel (faible teneur en gliadine)
- > Intérêt organoleptique (couleur et saveur)

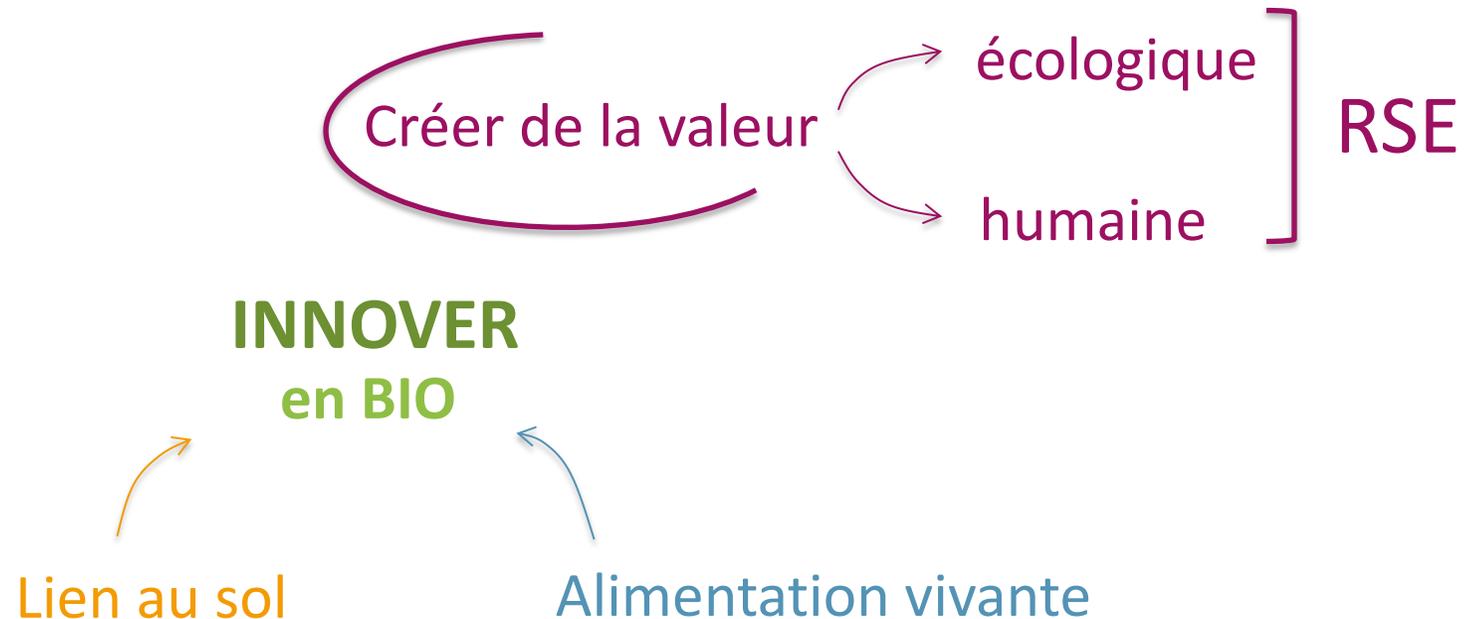
Farines bio cultivées en France
Levain déshydraté de Tritordeum bio



CONCLUSIONS

Conclusions

76% des lancements de nouveaux produits échouent lors de leur première année !
Et les succès d'aujourd'hui ne sont pas toujours les plus innovants...



... Pour que chaque ingrédient ait une histoire...

Merci pour
votre attention



Suivez toute
l'actualité des
ingrédients bio
www.ingrebio.fr

INGREBIO Conseil
06 73 00 29 10
contact@ingrebio.com