

PAI CONTACT

N° 175 – Mai 2010 – Produits Alimentaires Intermédiaires – Food Ingredients & Additives

Ingrédients : quoi de neuf ?

• **Cap Diana** propose des plaques de préparations culinaires élaborées sur mesure, IQF, thermostables de 1 cm d'épaisseur à destination des industriels de la transformation de viandes, de volailles et poissons. Faciles à mettre en œuvre, elles sont élaborées avec des produits naturels – légumes du soleil, cèpes, poivrons rouges et verts, oignon frit, tomates confites et herbes, et s'utilisent pour les brochettes, rôtis et autres charcuteries. Elles apportent aromatisation, couleur et texture pour une standardisation des produits finis. amoyne@cap-diana.com

• **Une nouvelle alliance stratégique pour la gamme OVOLIFE de phospholipides d'œufs**

La Société Luxembourgeoise **BNL Food International** (sa division **Belovo Egg Science & Technology**) et la Société Française **Novastell** experte dans le domaine des phospholipides ont annoncé leur volonté de fusionner leurs compétences dans le domaine des phospholipides d'œufs, commercialisés sous la marque OVOLIFE. Les propriétés nutritionnelles des phospholipides d'œufs et leur teneur en acide docosahexaénoïque (DHA : ω_3) et en acide arachidonique (ARA : ω_6) offrent des perspectives de développement dans le domaine de la nutrition infantile (développement du cerveau chez le nourrisson), dans le domaine des compléments alimentaires et des aliments santé. pierre.lebourd@novastell.com

• **Naturex** enrichit son offre pour l'industrie cosmétique et lance **Seveov™**, un nouvel actif capillaire de la gamme **NAT beauty™**. La recherche **Naturex** a démontré une stimulation de la pousse de plus de 160 % associée à une activité protectrice du bulbe capillaire. Cette double action novatrice est parfaitement adaptée aux formulations antichute.

La société propose des poudres de fruits et légumes de granulométries variables en fonction de l'application finale. Le concept « 5 fruits et légumes par jour » devient ainsi un véritable secret de beauté.

Enfin, des alternatives végétales aux couleurs synthétiques : une gamme haute en couleurs pour une formulation cosmétique 100% naturelle. y.rolland@naturex.com

• **Givaudan** enrichit sa gamme **TasteEssentials** avec 10 nouveaux arômes de citron et citron vert, fruit de l'analyse de plus de 150 variétés d'agrumes réalisée par l'Université de Californie Riverside. anne.queugnon@givaudan.com

• **Fenchem** propose **NeuVia™**, un édulcorant naturel extrait de la stévia, qui a un pouvoir sucrant entre 200 et 400 fois supérieur au sucre. www.fenchem.com

- Les effets bénéfiques sur la santé osseuse de la vitamine naturelle K2 de **Danisco** viennent d'être approuvés par l'Efsa. **MenaQ7** est un extrait naturel pur de natto, aliment traditionnel japonais, la plus riche source naturelle de vitamine K2 connue à ce jour. eve.martinet@danisco.com
- **Bio Serae** va lancer à Vitafoods, **Serenzo**, un ingrédient naturel qui aide à réduire les effets du stress. Stand 940

Informations

• **Rolland s'apprête à intégrer R&R Ice Cream**

Le groupe familial **Rolland** envisage d'intégrer le groupe **R&R Ice Cream**. Employant 650 salariés sur deux sites - Plouedern dans le Finistère et Dangé-Saint-Romain dans la Vienne -, cette entreprise réalise 115 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les glaces, très majoritairement pour les MDD, mais également avec sa propre marque Flipi ainsi que sous des licences telles que Carambar, 1848 ou, récemment, Andros. Issu de la fusion du britannique Richmond avec l'allemand Roncadin opérée par le fonds Oaktree Capital Management, R&R reprendrait ainsi le troisième glacier industriel de l'Hexagone (58 millions de litres produits) et confirmerait sa troisième place, derrière Unilever et Nestlé, sur le marché européen des glaces où il réalise 600 millions d'euros de chiffre d'affaires avec 2650 salariés. Conseillée pour cette opération par **Transcapital**, le spécialiste des fusions-acquisitions en agro-alimentaire, la famille Rolland lui céderait ses actifs mais, Lionel Rolland conserverait la direction générale du groupe qui garderait une structure et des moyens propres. mayer@transcapital.fr

- Avis favorable de l'EFSA pour **Cargill** concernant les glycosides de stéviol : l'EFSA a publié un avis scientifique confirmant que les glycosides de stéviol, les composants sucrés de la plante de stévia, sont inoffensifs pour la santé concernant leur utilisation dans les aliments et les boissons. L'EFSA a également établi leur Dose Journalière Admissible (DJA) exprimée en équivalent de stéviol, de 4 mg/kg/jour, pour une consommation sûre. Cela correspond à la même DJA qui avait été précédemment établie par le comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires de la FAO/OMS (JEFCA). truvia.presse@i-e.fr

- **Transvacell**, un projet labellisé par **Vitagora**, a pour but de mieux connaître les effets des acides gras trans naturels. En effet, on connaît les AGT d'origine industrielle et leurs effets délétères sur la santé humaine. Qu'en est-il des AGT d'origine naturelle (acide vaccénique ou TVA) ? Transvacell va étudier in vitro l'interaction de l'acide vaccénique avec la biosynthèse des acides gras endogènes et sa répercussion sur les acteurs cellulaires de l'athérogénèse. Autrement dit, ont-ils les mêmes effets délétères que les AGT d'origine industrielle ? michel.narce@u-bourgogne.fr

- Une étude coréenne vient de montrer que l'on peut utiliser de la pectine issue du marc de pomme, comme substitut de matière grasse dans des produits de

boulangerie et de pâtisserie. Cela permet de réduire de 30% les apports de matières grasses végétales tout en apportant plus de moelleux. Vitaneews N°26

- **Une plate-forme dijonnaise unique en Europe pour tester les aliments et ingrédients de l'effort: (récupération, endurance et performance physique) :**

Cette plate-forme propose, sur plus de 1000 m², un ensemble d'équipements d'entraînement pour sportifs dotés de capteurs numériques et biologiques permettant d'évaluer les performances et l'endurance dans la plupart des disciplines sportives et leur évolution sous l'effet des aliments et ingrédients de l'effort. Les compétences de CEN Nutriment en méthodologie, associées à celle du Centre d'Expertise de la Performance en physiologie du sport permettent de réaliser vos études, de la conception du protocole jusqu'à la publication des résultats ou des demandes d'allégation. Florent HERPIN : projet@cennutriment.com

- Selon une étude du Plant and Food Research (New-Zeland), l'épigallactocatéchine, un antioxydant extrait du cassis, pourrait réduire l'inflammation dans le tissu pneumoral et être potentiellement bénéfique pour les asthmatiques. Vitaneews N°26

- Une équipe australienne vient de découvrir un 6^e goût : « le goût du gras » ! Leur recherche montre que les personnes présentant une sensibilité élevée au goût du gras ont tendance à manger des aliments moins riches en matière grasse et deviennent moins sujettes au surpoids. Ceci suggère que notre système gustatif deviendrait insensible au goût du gras, augmentant le risque de surconsommation d'aliments gras, et par la même, le risque de surpoids et d'obésité. Vitaneews N°26

- Le marché du halal vous intéresse ? Un nouvel outil est à votre disposition : <http://www.halal-label.com>

Salons, Conférences & Colloques

- 6 et 7 mai 2010 – Paris - Colloque Ocha "**Cultures des Laites du Monde**", un colloque bilingue français-anglais en 4 sessions :

Le lait des origines : lait des dieux, lait des hommes, session présidée par Jean-Denis Vigne, archéozoologue, CNRS/Museum

Laites, hommes, cultures et sociétés, session présidée par Catherine Baroin, anthropologue, CNRS/Equipe Afrique

Terres de lait, terres durables ? Session présidée par Bernard Faye, vétérinaire, Inra/Cirad

A chacun son lait, session présidée par Françoise Sabban, sinologue, EHES

www.lemangeur-ocha.com - mbieulac-scott@cniel.com

- 6 mai 2010 – Paris – Conférence sur le thème : « **STÉVIA 2010 : Approches Scientifiques et Industrielles. Y a-t-il une place pour le Stévia dans la Prévention du Syndrome Métabolique?** » - organisée par la SFA – www.sfa-site.com/?q=node/978#programme

- **La Marque de Distributeur moteur de votre expansion !**

Le PAI contact du mois d'avril vous est offert par **le Club PAI**, Association qui regroupe des fabricants d'ingrédients et d'additifs
Club PAI - *Food Ingredients & Additives* – PAI CONTACT N° 175 – Mai 2010 diffusé par mail à 4 100 contacts

Les 18 et 19 mai 2010 à Amsterdam, les fabricants de PAI (ingrédients, additifs et produits semi-élaborés) pourront exposer leurs produits au sein du plus grand salon mondial consacré aux MDD : « **Le Monde de la Marque De Distributeur** »

L'organisateur, la **PLMA** s'associe au **Club PAI** pour mettre en évidence leur rôle essentiel dans l'innovation en créant un pavillon PAI/Ingrédients avec des stands d'exposition dédiés, un centre d'informations et d'orientation ainsi qu'une communication spécifique avant le salon auprès des autres exposants et des visiteurs (distributeurs et industriels).

Ne manquez pas cette opportunité unique de disposer d'un stand de 9m² équipé – 3 400 euros HT - comme base de travail pour rencontrer les 1800 fabricants de MDD qui exposent et dont beaucoup peuvent devenir vos clients directs. Mais aussi, pour recevoir les visiteurs industriels et distributeurs à la recherche de fournisseurs car, c'est avant tout l'opportunité de faire passer le message sur les fonctionnalités de vos produits en termes de qualité et d'innovation auprès des milliers de spécialistes de la MDD, issus de groupes leaders de la distribution de 90 pays, dont ce salon est le lieu de « sourcing » annuel privilégié.

Ces décideurs sont prescripteurs en ce qui concerne la formulation des MDD, et celles-ci sont plus que jamais au cœur des stratégies de développement partout dans le monde. jbonvallet@promoexpos.com - T : 01 56 79 01 01

• **Les PAI* voyagent au Maroc...**

*(ingrédients, additifs, produits semi-élaborés)

La France est un des fournisseurs privilégiés du Maroc, surtout depuis la signature des accords prévoyant le démantèlement progressif des droits de douanes jusqu'en 2012. Le Maroc bénéficie d'activités économiques particulièrement dynamiques : plus de 30 milliards de DH en investissements étrangers, destinés à l'industrie, enregistrés en 2007. (Source : CFCIM & UBIFRANCE)

Le CFIA annonce son retour à Casablanca du 29 septembre au 2 octobre 2010. En quête de savoir-faire français et européen, les industriels du Maghreb viendront découvrir une offre de qualité regroupant Ingrédients, Process & Packaging.

En partenariat avec le Club PAI, le CFIA Maroc vous propose «une offre Découverte» :

Venez exposer dans l'espace du Club PAI : 1 995,00 € HT /Stand 6m² équipé

Vous voulez développer du business au Maroc ? Vous souhaitez vous y implanter ou trouver un distributeur ? N'hésitez pas à profiter de cette opportunité !

Axei.LAHOURATATE@GL-EVENTS.COM

• **Salon VAE expo 2010 – CNIT Paris – 13-15 octobre 2010**

VAE expo est **LE** rendez-vous de la Vente A Emporter.

Avec un chiffre d'affaires qui ne cesse de progresser d'année en année et qui avoisine aujourd'hui 30 % du marché de la consommation hors domicile, la Vente à Emporter reste la forme de restauration la plus adaptée aux évolutions et aux nouveaux modes de consommation. Plusieurs nouveautés sont proposées cette année :

Le snacking chic, regroupant les produits et ingrédients prêts à consommer.

Le village bio, pour répondre à la demande d'une alimentation toujours plus saine.

Saveurs d'ailleurs, propositions concrètes autour des thématiques cosmopolites.

Le village archi, association des concepts, leur mise en œuvre et leur

théâtralisation.

Les kiosques de restauration automatique

Le village high-tech, avec les nouvelles technologies comme interfaces consommateurs.

Un village expert, démarches concrètes pour ouvrir son point de vente.

De plus, Le mercredi 13 octobre sera une journée de convention regroupant les chaînes de restauration et grands intervenants du marché avec conférences et ateliers. www.vaeexpo.com - info@vaeexpo.com

• **La 5^e édition d'IN-FOOD 2010, L'événement 100% PAI** aura lieu du 17 au 21 octobre 2010 à Paris Nord Villepinte, pendant le SIAL 2010.

Ils étaient 110 exposants en 2008 à profiter de cette 1^e édition à l'intérieur du SIAL qui a contenté 96 % des visiteurs. 86% des exposants considèrent IN-FOOD comme une opportunité pour leur activité PAI-ingrédients.

Côté Événement : IN-FOOD Center – Ingredients, Sourcing & Ideas met en évidence sous forme de conférences, d'ateliers et de démonstrations toute la valeur que représentent les PAI et ingrédients pour innover, rentabiliser et améliorer les produits finis. marie-edmee.berthel@sial.fr

• **Le HIE 2010 s'installe à Madrid !**

Le Health Ingredients prend ses quartiers à Madrid du 16 au 18 novembre prochain. Pour cette occasion, un "**Pavillon Club PAI**" est organisé autour du stand du Club PAI : il comprend des stands 9 m2 équipés (5355 € HT), ou de 12 m2 (7140 €HT). Le prix comprend les cloisons, la moquette, le bandeau enseigne avec le nom de l'exposant, 1 table & 3 chaises, 1 comptoir et 1 tabouret, 3 spots, 1 alimentation électrique & 1 prise de courant. Julien Bonvallet : julien.bonvallet@ubm.com

• **Bilan du Sandwich & Snack Show 2010 :**

10 188 visiteurs ont visité les stands de plus de 300 marques représentées au Sandwich & Snack Show 2010, soit une augmentation de 18% par rapport à l'édition précédente.

89% des visiteurs sont **satisfaits** de leur venue notamment par rapport à leurs principaux objectifs de visite : la découverte des nouveautés et des tendances du marché.

90% d'entre eux ont l'intention de visiter le salon en **2011**. Leurs principales attentes concernent le bio, les nouveaux concepts de vente à emporter et les innovations alimentaires. jpotts@capetcime.fr

• **Bilan Foods & Goods 2010**

Avec 626 exposants dont 191 étrangers, le salon **Foods & Goods** a tenu ses promesses : 15 % de visiteurs supplémentaires (29 % d'étrangers). En regroupant des univers complémentaires – **MDD & DPH Expo, Pizza & Pasta expo, Halal expo, Snack & Fast Fooding expo**, ce salon se place comme un incontournable en matière de tendances de consommation.

Le Salon **Foods & Goods** 2011 aura lieu les 29-30 mars 2011 à la Porte de Versailles. www.foods-goods.com

Agenda

- 18-19 mai 2010 – Amsterdam – **PLMA** - jpbonvallet@promoexpos.com
- 18-20 mai 2010 – Genève – **Vitafoods** – www.vitafoods.eu.com
- 19-21 mai 2010 – Shanghai – **SIAL CHINA** - www.sialchina.com -
justine_desbarbieux@exposium-shanghai.com
- 25-26 mai 2010 – Varsovie – **FI Central & Eastern Europe** - JBonvallet@cmpi.biz
- 2-4 juin 2010 – Shanghai – **FI China** - www.fiasiachina.ingredientsnetwork.com
- 10-11 juin 2010 – Ghent - **ILPS Lecithin Short Course** organisé par The International Lecithin and Phospholipid Society (ILPS) et l'université de Ghent -
willem@lecipro.nl
- 16-17 juin 2010 – La Rochelle – **Journées Aliments Santé 2010**, 8^e édition -
www.crittiaa.com/CSA/fr/ - info@crittiaa.com - www.aliments-sante.fr –
contact.jas@crittiaa.com
- 22-23 juin 2010 – Nantes – **ProFood** - hzinedine@advbe.com
- 17-20 juillet 2010 – Chicago – IFT – www.ift.org
- 12-15 septembre 2010 – Paris – **Beyond Beauty** – www.beyondbeautyparis.com
- 29 septembre-2 octobre 2010 - Casablanca - **CFIA Maroc** -
www.cfiaexpo.com/fr/cfia-maroc/le-salon.html - axel.lahouratate@gl-events.com
- 13-15 octobre 2010 – CNIT Paris – **VAE** – www.vaeexpo.com
- 17 au 21 octobre 2010 - Paris Nord Villepinte - **SIAL 2010 - IN Food - IPA** - marie-edmee.berthail@sial.fr
- 16-18 novembre 2010 – Madrid – **HIE** - julien.bonvallet@ubm.com