



Roquette inaugure son nouveau Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation à Lestrem (Hauts-de-France)

Grâce à un investissement de 4,5 millions d'euros, le nouveau centre devient une composante majeure du réseau mondial de Recherche & Développement du groupe.

Lestrem, France - 8 juin 2023. Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, inaugure aujourd'hui son nouveau Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation, situé sur son site historique de Lestrem en plein cœur de l'Europe. Pour les acteurs de l'agroalimentaire à travers le monde, Roquette est un partenaire de confiance capable de répondre aux grands défis d'aujourd'hui et de demain tels que la croissance démographique, le vieillissement de la population, mais aussi la demande pour une alimentation plus saine et plus durable. S'inscrivant dans cette stratégie, le Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation de Roquette mettra à disposition des formulateurs de nouveaux services, notamment une assistance technique et un support R&D, des équipements dernière génération, des possibilités de tests en laboratoire et en pilotes semi-industriels. L'objectif premier est de favoriser l'innovation et d'accélérer la mise sur le marché de nouveaux produits.

Selon une enquête menée par Innova en 2023, la plupart des consommateurs à travers le monde privilégient les bénéfices santé lorsqu'ils choisissent d'acheter des nouveaux produits. Cependant, d'autres critères comme le rapport qualité-prix, le goût, le plaisir ou encore les aspects de durabilité, orientent leurs choix. Les régimes alimentaires et les habitudes d'achat évoluant sans cesse, le secteur alimentaire doit s'adapter rapidement et innover en continu. Avec ce nouveau Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation, Roquette soutient cette transition et participe à l'émergence d'une nouvelle gastronomie mettant en lumière de nouveaux goûts, de nouvelles textures et des expériences culinaires inédites.

L'innovation prend vie au sein du nouveau Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation

Ce centre a été conçu pour accompagner les acteurs du secteur de l'alimentation dans toutes leurs problématiques de formulation et de processus de fabrication, grâce aux conseils et aux solutions des experts Roquette. Le bâtiment comprend ainsi une cuisine de démonstration, un laboratoire d'analyse sensorielle, divers espaces collaboratifs et des installations permettant des essais à l'échelle pilote pour différentes applications alimentaires. Tous les secteurs alimentaires, qu'il s'agisse des produits laitiers, des produits salés, de la confiserie, de la boulangerie, des boissons ou de la nutrition spécialisée, bénéficieront de ces nouvelles fonctionnalités.

" Ce nouveau centre sera un accélérateur d'innovation pour le secteur alimentaire mondial. Notre groupe est fier de dévoiler cette superbe nouvelle installation qui répond à une forte demande en Europe et dans le monde entier. Notre Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation fournira à nos clients les ingrédients d'origine végétale et les moyens dont ils ont besoin pour relever leurs défis de développement produits, et leur permettra d'avancer plus rapidement et plus efficacement", explique **Pascal Leroy**, Senior Vice President of Core Ingredients.

Le nouveau centre dispose également d'équipements de pointe comme l'extrusion à haute teneur en eau (HME), une ligne à ultra-haute température (UHT) avec injection directe de vapeur, ou encore un simulateur de compression pour comprimés. Que ce soit d'un point de vue physique, chimique, rhéologique ou nutritionnel, les experts Roquette peuvent utiliser ces nouveaux dispositifs pour aider les entreprises agroalimentaires quels que soient leurs enjeux en termes de formulation.

Pour **Isabelle Routier**, Head of Food Customer Technical Services (CTS), *"L'objectif premier du Centre d'Innovation est d'accompagner les acteurs de l'industrie alimentaire pour accélérer l'innovation, dès les*

premières étapes des processus de développement des produits. Pour ce faire, les équipes peuvent s'appuyer sur un réseau mondial, ainsi que sur une expertise interne, sessions de co-développement et des formations techniques. Le site a également été conçu pour faciliter le développement, l'acquisition et le partage des connaissances et savoir-faire. "

Les scientifiques et les équipes de développement technique de Roquette aident à la formulation de nouveaux produits alimentaires de nombreuses manières : en améliorant le profil nutritionnel des produits tout en préservant leur goût, en augmentant l'expérience sensorielle, en testant les recettes en laboratoire et dans des conditions pilotes semi-industrielles, et également en formulant de nouveaux produits plus compétitifs et plus durables. Ce nouveau Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation est sans aucun doute le lieu idéal pour développer une relation plus collaborative avec les clients.

A propos de Roquette : "Offrir le meilleur de la nature"

Entreprise familiale, Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, un pionnier des protéines végétales et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques. Fondé en 1933, le groupe, actuellement présent dans plus de 100 pays, réalise un chiffre d'affaires d'environ 5 milliards d'euros et emploie plus de 8 000 personnes dans le monde.

Depuis des décennies, la vie et la nature sont nos sources d'inspiration. Grâce à nos matières premières d'origine naturelle, nous créons une toute nouvelle gastronomie à base de protéines végétales ; nous proposons des solutions pharmaceutiques qui jouent un rôle clé dans les traitements médicaux ; et nous développons des ingrédients innovants pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. Nous nous appliquons à libérer pleinement le potentiel de la nature pour améliorer, soigner et sauver des vies.

Portés par une volonté constante d'innovation et une vision à long terme, nous nous engageons à améliorer le bien-être des personnes partout dans le monde. Nous plaçons le développement durable au cœur de nos préoccupations, en veillant à prendre soin des ressources et des territoires. Nous sommes déterminés à créer un avenir meilleur et plus sain pour toutes les générations.

Pour en savoir plus sur Roquette, cliquez sur ce [lien](#)

CONTACTS

ROQUETTE

Marie Blondel

Global Business Communications Food

marie.blondel@roquette.com

+ 33 (0) 3 21 63 36 00

Agence OXYGEN

roquette@oxygen-rp.com

+33 6 07 28 69 43

+33 6 65 95 96 25

Roquette à Lestrem en chiffres clés

- 150 hectares, sur 2 départements et 3 villes
- 57 ateliers de fabrication
- Plus de 2 800 employés
- Plus de 2 millions de tonnes de blé et de maïs traitées par an - 4 à 5 trains par jour

Roquette à Lestrem est passé d'une usine de fécule de pomme de terre en 1933 au plus grand site de production du groupe dans le monde. Le site historique abrite plusieurs types d'activités, notamment la Recherche et Développement (R&D), le développement applicatif, les activités commerciales et la production.

Les Centres de Services Techniques dédiés à l'Alimentation de Roquette dans le monde en quelques chiffres clés :

- 70 scientifiques et développeurs techniques, dont plus de 30 au nouveau Centre d'Innovation dédiée à l'Alimentation de Lestrem
- 6 centres d'application avec des unités pilotes en Europe, en Asie et en Amérique, comprenant le nouveau Centre d'Innovation
- plus de 5 000 m² de laboratoires d'application et unités pilotes, dont 2 500 m² à Lestrem

Quel que soit le défi à relever, qu'il s'agisse de la texture, du goût, de la teneur en sucre, des alternatives végétales, des bénéfiques pour la santé, de l'optimisation des formules ou de l'enrichissement en protéines et en fibres, les équipes de Roquette travaillent main dans la main avec les acteurs de l'alimentaire pour trouver les meilleurs ingrédients d'origine végétale, pour tous les secteurs de l'alimentation :

- **Produits laitiers**, avec des solutions adaptées aux produits laitiers et non laitiers frais, notamment les fromages, les glaces, les yaourts, les desserts crémeux, etc.

ROQUETTE RESTRICTED

- **Produits salés**, avec des protéines végétales, des solutions texturantes pour les alternatives à la viande, les soupes, les sauces, les vinaigrettes, les plats préparés, les pâtes et les enrobages,
- **Confiserie**, avec des solutions pour les chewing-gums, les tablettes, les comprimés, les bonbons gélifiés, les gommes à mâcher, le chocolat sans sucre ou à teneur réduite en calories, etc.
- **Boulangerie et snacks**, avec des ingrédients d'origine végétale pour l'enrichissement en protéines et en fibres, les nouvelles textures, la réduction du sucre, etc.
- **Boissons**, avec des solutions pour l'enrichissement en fibres.
- **Nutrition spécialisée**, avec des solutions de haute qualité, pour le sport, la nutrition des personnes âgées et la nutrition clinique, la gestion du poids, etc.