

Communiqué de Presse

Roquette innove dans le domaine des ingrédients d'origine végétale avec NUTRALYS® Fava S900M, son premier isolat protéique de fève.

La Madeleine, France, 28 mai 2024 - Roquette, leader mondial des ingrédients d'origine végétale, est fier d'annoncer le lancement de l'isolat de protéine de fève NUTRALYS® Fava S900M - le dernier né au sein de la gamme de protéines végétales NUTRALYS® de Roquette et le premier isolat protéique issu de la fève. Avec une teneur en protéines de 90%, NUTRALYS® Fava S900M peut être utilisé dans diverses applications alimentaires, notamment dans les substituts de viande, les alternatives au lait et les produits de boulangerie et snacks. Il se caractérise par un goût peu prononcé, une couleur claire et d'excellentes propriétés fonctionnelles. Roquette présentera sa dernière innovation au Sommet des protéines alternatives de Future Food-Tech à Chicago (17-18 juin), où les participants auront l'occasion de déguster un concept de lait de coco végétal enrichi avec cette nouvelle protéine.

Le développement de cet ingrédient répond à la nécessité croissante de proposer des options de protéines alternatives, tout en répondant aux besoins d'aliments durables, riches en nutriments et savoureux. Sa forte concentration en protéines permet de faibles taux d'utilisation, ce qui en fait une option intéressante pour les fabricants alimentaires qui cherchent à optimiser leurs formulations et leurs coûts. La facilité d'utilisation de NUTRALYS® Fava S900M dans les formulations offre une occasion d'innover sur de nouveaux marchés, de diversifier et d'élargir les gammes de produits à base de plantes riches en protéines.

"Parmi la famille des légumineuses, les fèves sont depuis longtemps appréciées pour leurs propriétés fonctionnelles en texturation, mais ces dernières années, l'accent a été mis sur leur capacité à fournir des niveaux élevés de protéine et à tirer parti des attributs sensoriels. Grâce à des travaux de recherche et de développement approfondis, nous avons pu exploiter l'immense potentiel de la fève pour l'enrichissement en protéines de produits alimentaires", a déclaré Romain Joly, Directeur mondial de la ligne Protéines Végétales chez Roquette.

"Le lancement de NUTRALYS® Fava S900M marque une étape importante dans l'évolution de notre gamme de solutions protéiques alternatives. En s'appuyant sur la réputation et l'expertise de Roquette pour offrir une solution alliant durabilité, fonctionnalité et goût, nous établissons un nouveau standard en matière de protéines végétales."

Aller plus loin dans la formulation

Outre sa teneur exceptionnelle en protéines, NUTRALYS® Fava S900M se distingue des autres protéines alternatives par ses fonctionnalités et sa polyvalence. Cet ingrédient présente une force de gel élevée, une stabilité dans des conditions variables et permet un contrôle de la viscosité offrant une grande souplesse de formulation. Il convient parfaitement aux alternatives de produits laitiers, tels que les boissons prêtes à boire et les yaourts végétaux, ainsi qu'aux substituts de viande, en particulier les substituts de poulet ou de poisson.

Par ailleurs, son goût léger et sa couleur claire en font la base parfaite pour créer des produits agréables en bouche, offrant aux fabricants de produits finis de nombreuses possibilités de saveurs, sans compromettre l'apparence et la texture. Les données d'évaluation du panel d'experts sensoriels de Roquette valident l'amélioration globale de la saveur et la réduction d'amertume en comparaison aux

autres isolats de protéines de fève disponibles sur le marché, ce qui permet aux marques d'offrir une expérience gustative améliorée.

Tenir la promesse de durabilité

Au-delà de ses caractéristiques techniques et sensorielles remarquables, NUTRALYS® Fava S900M offre également des avantages intéressants en termes de développement durable et de chaîne d'approvisionnement. Parmi la famille des légumineuses, les fèves sont considérées comme une matière première durable, qui présente des avantages agronomiques significatifs similaires au pois. Cela inclut une capacité naturelle de fixation de l'azote dans le sol, qui permet aux agriculteurs de cultiver des fèves sans l'ajout d'engrais azotés. En outre, les fèves utilisées par Roquette sont d'origine locale et transformées dans son usine de Portage la Prairie au Manitoba, Canada, ce qui fait de NUTRALYS® Fava S900M une option stratégique pour les fabricants de produits alimentaires qui cherchent à se diversifier, tout en atteignant leurs objectifs de développement durable.

"Chez Roquette, nous nous engageons à faire progresser en permanence l'innovation et le développement durable. Avec NUTRALYS® Fava S900M, nous ne nous contentons pas d'introduire un nouvel ingrédient ; nous proposons une solution qui répond aux besoins évolutifs de l'industrie tout en privilégiant la responsabilité environnementale ", ajoute Benjamin Voiry, Responsable Marketing de la ligne Protéines végétales chez Roquette.

Ouvrir la voie à la protéine de fève

"NUTRALYS® Fava S900M représente un pas en avant dans la formulation des aliments d'origine végétale", poursuit M. Voiry. "Sa supériorité nutritionnelle, fonctionnelle et sensorielle en fait un ingrédient de choix pour les clients qui s'efforcent d'innover et de se différencier sur un marché végétal de plus en plus concurrentiel."

Fort d'une expertise de plusieurs décennies en matière de formulation, Roquette continue de faire évoluer positivement l'industrie alimentaire grâce à son engagement en faveur de la qualité, du développement durable et du bien-être des consommateurs.

Pour plus d'informations sur la gamme élargie de protéines végétales NUTRALYS®, visitez le site www.roquette.com.

|-----FIN-----|

A propos de Roquette : « Offrir le meilleur de la nature »

Entreprise familiale, Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques.

Fondé en 1933, le groupe, actuellement présent dans plus de 100 pays, à travers plus de 30 sites de production, réalise un chiffre d'affaires d'environ 5 milliards d'euros et emploie environ 10 000 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 plantes ; 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 davantage sur Roquette, cliquez sur ce [lien](#).

Pour plus de détails veuillez contacter:

Emma Simms

Senior Consultant

Barrett Dixon Bell

roquettefood@bdb.co.uk

Sarah Azzoug

Global Business Communication Leader

Roquette

sarah.azzoug@roquette.com