
Roquette acquiert un atelier d'extrusion auprès de Texpall aux Pays-Bas

Ce nouvel atelier accroît les capacités de production de Roquette et renforce son leadership mondial dans les protéines de spécialité d'origine végétale

La Madeleine (France), le 24 septembre 2018 – Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et pionnier des nouvelles protéines végétales à destination des marchés de l'Alimentation, de la Nutrition et de la Santé, annonce aujourd'hui l'acquisition d'une unité spécialisée dans l'extrusion de protéines végétales. Avec cette acquisition, le Groupe entend élargir sa gamme d'ingrédients texturés d'origine végétale à destination du marché mondial des alternatives à la viande.

Situé aux Pays-Bas, le site vendu par Texpall B.V. bénéficie d'une expertise unique en matière d'extrusion de protéines végétales. **Marion Garel, Responsable de la ligne de produits chez Roquette**, a déclaré : *« Cette unité d'extrusion permettra de développer différents produits à partir de matières premières végétales pour aboutir à une gamme variée d'ingrédients, offrant de nouvelles opportunités à nos clients ».*

Cette nouvelle unité renforcera la position de pionnier qu'occupe Roquette dans les protéines végétales de spécialité destinées aux marchés de l'Alimentation, de la Nutrition et de la Santé. Elle permettra au Groupe d'étoffer sa gamme de protéines de pois texturées connues sous le nom de NUTRALYS® T65M et NUTRALYS® T70S, qui constituent des solutions alternatives de qualité aux protéines à base de soja et de blé pour le marché des substituts à la viande.

Cette acquisition s'inscrit pleinement dans la stratégie de Roquette qui a pour objectif de devenir le premier fournisseur de protéines végétales texturées au monde. L'Europe est le plus grand marché de détail des substituts à la viande au monde, un secteur particulièrement attractif et évalué à 970 millions d'euros avec un taux moyen de croissance annuelle de 7 %¹. Cette forte croissance reflète l'intérêt des consommateurs pour des solutions ayant à la fois un effet positif sur la santé et sur l'environnement. Outre les vegans et végétariens, ces solutions d'origine végétale s'adressent aussi aux consommateurs fléxitariens dont les choix alimentaires se portent de préférence sur les aliments d'origine végétale.

Pascal Leroy, Vice-Président de la filière pois et nouvelles protéines de Roquette, ajoute : *« Cette nouvelle capacité de production est une belle opportunité pour Roquette d'accélérer le développement de ses protéines texturées. Cette opération représente une étape importante dans la mise en œuvre de notre stratégie centrée sur les protéines végétales pour mieux adapter notre offre à un marché en pleine croissance. Nous sommes très confiants sur les capacités d'innovation de cette nouvelle unité et nous nous réjouissons à l'idée de travailler avec les talentueuses équipes présentes sur place pour continuer à innover sur le marché des aliments d'origine végétale. »*

¹ Source : Euromonitor 2018 – catégorie des substituts à la viande



A propos de Roquette: “Offering the best of nature”

Roquette est un leader mondial des ingrédients d’origine végétale et un pionnier des nouvelles protéines végétales. En collaboration avec ses clients et partenaires, le Groupe répond aux enjeux sociétaux d’aujourd’hui et de demain, en révélant le potentiel de la Nature pour offrir les meilleurs ingrédients aux marchés de l’Alimentation, de la Nutrition et de la Santé. Chacun de ces ingrédients répond à des besoins spécifiques et fondamentaux, et ceux-ci contribuent à des modes de vie plus sains.

Porté par une volonté d’innovation permanente et une vision à long-terme, le Groupe s’engage à améliorer le bien-être de millions de personnes partout dans le monde tout en prenant soin des ressources et des territoires.

Présent dans plus de 100 pays, Roquette réalise un chiffre d’affaires de 3,3 milliards d’euros et compte 8 400 collaborateurs dans le monde.

CONTACTS PRESSE

Roquette Corporate

Carole Petitjean
carole.petitjean@roquette.com

Roquette global Food

Emily Delommez
emily.delommez@roquette.com

Brunswick

France – Domitille Harb / Tristan Bourassin
roquettefr@brunswickgroup.com
+ 33 (0) 1 53 96 83 83