

Roquette lance de nouvelles protéines végétales à base de pois et de féverole

Roquette annonce l'élargissement de sa gamme de protéines végétales dans le domaine des alternatives à la viande lors du salon Food Ingredients Europe 2019 (FIE du 3 au 5 décembre 2019). Avec cette nouvelle offre, Roquette propose de nouvelles perspectives d'innovation aux acteurs de l'alimentation végétale.

La Madeleine (France), le 2 décembre 2019 - Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et pionnier des nouvelles protéines végétales, lance deux nouvelles protéines texturées pour mieux répondre à la demande des consommateurs en quête de nouvelles expériences sensorielles, de diversité et d'une alimentation durable. A sa gamme existante de protéines de pois, Roquette ajoute deux protéines texturées d'origine végétale, l'une à base de pois jaune et l'autre à base de féverole. Les visiteurs du FIE seront les premiers à goûter une sélection de recettes uniques récemment élaborées par Roquette à base de ces nouveaux ingrédients.

Le goût, la texture, les apports nutritionnels, la diversité sont autant d'exigences à prendre en compte pour continuer d'innover dans le secteur des alternatives à la viande. En diversifiant les sources de protéines, Roquette crée de nouvelles possibilités de goût et de texture et contribue à développer des solutions à forte valeur ajoutée pour ce marché en pleine croissance.

Roquette possède plus de 40 années d'expérience en Recherche et Développement dans le domaine des protéines végétales et a toujours été un pionnier dans le secteur des protéines végétales de spécialité pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. Roquette étudie depuis plusieurs années les prochaines générations de protéines végétales afin d'identifier les sources les plus fonctionnelles et durables et répondant aux besoins des producteurs alimentaires. Parmi les légumineuses, la féverole (*Vicia faba L.*) est une culture particulièrement intéressante. C'est une source naturellement riche en protéines et en fibres qui ne contient pas de gluten ni d'OGM et n'est pas un allergène majeur. De plus, tout comme le pois jaune, la culture de la fève est respectueuse de l'environnement.

Ces nouveaux ingrédients NUTRALYS® TP-C (pois) et NUTRALYS® TF-C (féverole) élargissent la gamme existante de Roquette. Ils offrent de nouvelles options en termes de goût et de texture et permettent le développement de nouvelles recettes végétales, telles que les alternatives végétales au poisson, comme les rillettes par exemple.

Jean-Philippe Azoulay, Vice-Président de la filière pois et nouvelles protéines chez Roquette commente : « *La demande en aliments d'origine végétale, et en particulier en protéines végétales, est en plein essor. Roquette est très bien positionné pour répondre à ce mouvement majeur par ses investissements et ses innovations. Nous avons déjà investi dans deux sites de production de protéines de pois : un en Europe (à Vic-sur-Aisne, France) et un en Amérique du Nord (Manitoba, Canada) dont l'ouverture est prévue en 2020. Combinée, la capacité de production sera la plus importante au monde. En tant que pionnier des nouvelles protéines*



végétales, nous sommes très heureux aujourd'hui d'élargir notre gamme de protéines végétales pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé, et en particulier pour le secteur des alternatives à la viande ».

Les visiteurs du salon Food Ingredients Europe auront l'opportunité de goûter en avant-première les nouveaux ingrédients sur le stand Roquette (C70, Hall 6) à travers plusieurs recettes uniques : alternatives au steak et aux bâtonnets de poisson 100% végétal et nutritionnellement équilibrées.

A propos de Roquette : “Improving well-being by 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 3,5 milliards d'euros et compte 8 600 collaborateurs dans le monde.

Pour en savoir plus sur Roquette: <https://www.roquette.com>

Contacts presse :

Roquette Corporate
Carole Petitjean
carole.petitjean@roquette.com

Roquette Pois et Nouvelles Protéines
Emily Delommez
emily.delommez@roquette.com

OXYGEN
Jessica Djaba, Sidonie Legrand, Pierrick Pichot
roquette@oxygen-rp.com
0 1 41 11 37 93 / 0 3 74 02 03 83