

## Une étude de Roquette confirme l'excellente qualité nutritionnelle de sa protéine de pois

*L'étude basée sur la méthode DIAAS, recommandée par la FAO, montre des résultats exceptionnels.*

**La Madeleine, France — 10 février 2022 — A l'occasion de la journée mondiale des légumineuses, Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et pionnier des protéines végétales, met en évidence les propriétés exceptionnelles du pois grâce aux résultats remarquables d'une récente étude DIAAS (*"Digestible Indispensable Amino Acid Score"* - *Score d'Acides Aminés Digestibles Indispensables*) menée sur sa protéine de pois.**

Roquette est le premier acteur du marché à utiliser cette méthode recommandée par la FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture). Les résultats de cette étude marquent une étape majeure dans l'engagement de Roquette à contribuer au développement d'une nouvelle cuisine végétale, offrant une excellente qualité nutritionnelle et préservant la planète grâce à une alimentation plus durable.

### **La qualité nutritionnelle exceptionnelle de la protéine de pois...**

La qualité nutritionnelle des protéines est la combinaison de deux facteurs essentiels en termes de nutrition : la **digestibilité** et la **composition en acides aminés**. La récente étude menée par l'équipe Roquette en collaboration avec des experts académiques de renom de l'INRAE, l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement, affiche un score DIAAS de 100, montrant que la protéine de pois offre un profil en acides aminés équilibré et une excellente digestibilité qui répondent pleinement aux besoins nutritionnels des consommateurs.

La méthode **DIAAS** permet d'évaluer la digestibilité de chaque acide aminé indispensable de la protéine selon un protocole très précis déployé chez l'homme. Cette méthode, très pointue, confirme le remarquable score PDCAAS (*"Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score"*) de 93<sup>(\*)</sup> déjà obtenu pour la protéine de pois NUTRALYS®.

### **... soutenue par l'expertise de Roquette**

Les équipes R&D de Roquette évaluent et font progresser chaque jour les bénéfices de la gamme de protéine de pois NUTRALYS® grâce à une expertise développée depuis plus de 20 ans dans les protéines de pois. Depuis toujours, Roquette collabore avec des équipes de recherche du monde entier et partage aujourd'hui avec la communauté scientifique les résultats de l'étude DIAAS. Réputé pour proposer des ingrédients de haute qualité, Roquette souhaite continuer à accompagner ses clients dans le développement d'une cuisine végétale saine et savoureuse.

Caroline PERREAU, chargée de recherche en nutrition et santé chez Roquette, explique : *"Grâce à des collaborations scientifiques de haut niveau avec des experts académiques, nous mettons en évidence, via la méthodologie DIAAS appliquée sur l'homme, la qualité nutritionnelle premium de notre protéine de pois. C'est une nouvelle avancée permettant de partager notre expertise sur les avantages nutritionnels de la protéine de pois."*

Jeremy BURKS, Vice-Président Sénior chargé des protéines végétales chez Roquette, ajoute : "Le résultat de cette étude démontre à nouveau que la protéine de pois est un ingrédient végétal exceptionnel. Chez Roquette, nous avons l'ambition d'être le meilleur partenaire pour nos clients et tous les acteurs de la chaîne de valeur, et nous sommes fiers d'être les premiers à utiliser cette méthode qui confirme notre choix pour cette légumineuse extraordinaire."

Juliane CALVEZ, chargée de recherche à l'INRAE, déclare : "Dans une étude clinique sur des volontaires sains, nous avons démontré que l'isolat de protéines de pois de Roquette présente une composition en acides aminés indispensables bien équilibrée, associée à une digestibilité élevée. Nous avons obtenu un DIAAS de 100 qui souligne que l'isolat de pois est une excellente source de protéines végétales pour l'alimentation."

Grâce à sa solide expertise, à ses investissements ambitieux et à son innovation, Roquette s'engage activement à contribuer à la révolution alimentaire en permettant aux consommateurs du monde entier d'inclure toujours plus de protéines végétales dans leur régime alimentaire. Les études montrent que le nombre de nouveaux produits alimentaires à base de protéines végétales a été multiplié par 5 entre 2014 et 2020 ; cette croissance remarquable est portée par l'intérêt des consommateurs pour la santé, le bien-être et le développement durable.

(\*) sur les adultes, en référence au modèle FAO/OMS 2007

Lien vers l'étude publiée dans **"The American Journal of Clinical Nutrition"** : [Digestibilité des protéines de pois](#)

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

*Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, un pionnier des protéines végétales et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques.*

*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.*

*En collaboration avec ses clients aussi passionnés par la révolution alimentaire en cours, Roquette contribue à développer une toute nouvelle gastronomie répondant aux attentes des consommateurs.*

*Dans le secteur pharmaceutique, Roquette propose des solutions qui jouent un rôle essentiel dans les traitements médicaux qui guérissent et sauvent des vies.*

*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.*

*Fondée en 1933, Roquette est une entreprise familiale qui est présente dans plus de 100 pays, réalise un chiffre d'affaires d'environ 3,5 milliards d'euros et emploie 8 360 collaborateurs dans le monde.*

*Pour plus d'informations : <https://www.roquette.com/>*

**CONTACTS**

Roquette Corporate Communications  
[carole.petitjean@roquette.com](mailto:carole.petitjean@roquette.com)

Roquette Plant Proteins  
[cecile.duputel@roquette.com](mailto:cecile.duputel@roquette.com)

OXYGEN PR Agency  
[roquette@oxygen-rp.com](mailto:roquette@oxygen-rp.com)  
+33 6 07 28 69 43