



PRESS RELEASE

Roquette lance un nouvel isolat de protéine de pois à goût amélioré, offrant une avancée majeure

Lille, le 23 février 2026 – Roquette, leader mondial des ingrédients d'origine végétale, élargit son portefeuille NUTRALYS® avec le lancement de NUTRALYS® Pea 850F, un nouvel isolat de protéine de pois conçu pour offrir des performances sensorielles supérieures dans les formulations végétales. Développé pour répondre aux fréquents défis de formulation, cet ingrédient de nouvelle génération permet aux fabricants de produits alimentaires et de boissons de créer des alternatives végétales avec un profil gustatif plus acceptable.

Faire évoluer la formulation des protéines de pois

Ce lancement répond à une demande croissante des consommateurs pour des produits riches en protéines, en effet, trois personnes sur cinq dans le monde augmentent activement leur consommation de protéines*. Dans le même temps, les sociétés agroalimentaires et formulateurs doivent relever le défi de proposer des alternatives végétales aussi savoureuses que les produits conventionnels – un enjeu qui a historiquement nécessité l'usage intensif de systèmes d'aromatisation pour masquer les saveurs indésirables.

La protéine de pois s'est imposée comme le choix privilégié des formulateurs pour l'innovation végétale**, grâce à son bon profil nutritionnel, la disponibilité d'un approvisionnement régional et des prix compétitifs. Cependant, son goût caractéristique demeure un obstacle persistant pour la formulation, obligeant les fabricants à recourir à des stratégies de masquage complexes.

NUTRALYS® Pea 850F offre tous les bénéfices nutritionnels de la protéine de pois tout en réduisant significativement les notes végétales ou de pois. Les analyses réalisées par un



PRESS RELEASE

panel sensoriel d'experts confirment le profil gustatif moins végétal de l'ingrédient, permettant aux formulateurs de développer des produits à teneur élevée en protéines sans sacrifier la qualité gustative.

Grâce à cette amélioration de la performance sensorielle, les produits formulés avec NUTRALYS® Pea 850F peuvent être tout simplement étiquetés comme 'protéine de pois' ou 'isolat de protéine de pois', ce qui facilite la formulation de produits en ligne avec les attentes des consommateurs.

Flexibilité de formulation

NUTRALYS® Pea 850F offre une performance fonctionnelle comparable à celle du produit de référence NUTRALYS® S85F de Roquette, tout en proposant de meilleures caractéristiques sensorielles. Le nouvel ingrédient présente une capacité élevée d'émulsion pour des formulations stables, un pouvoir gélifiant et une viscosité modérée, ainsi qu'une excellente solubilité, ce qui le rend particulièrement adapté aux applications de boissons à réhydrater ou prêtes à boire. Sa polyvalence s'étend aux alternatives de produits laitiers, aux boissons, et aux catégories de nutrition spécialisée.

Cette combinaison de fonctionnalités techniques et de performance sensorielle permet aux formulateurs de saisir de nouvelles opportunités sur le marché, y compris celles concernant les produits riches en protéines destinés aux utilisateurs de GLP-1. Ce segment en forte croissance a entraîné une hausse de 29 % des lancements de produits alimentaires et de boissons mettant en avant les allégations de protéines et de gestion du poids en 2024 / 2025, par rapport à l'année précédente*.

Dépasser les obstacles historiques liés au goût

« La protéine de pois offre une excellente nutrition et une fonctionnalité dans les produits alimentaires et boissons végétales et riches en protéines, mais la performance sensorielle restait un frein majeur à son adoption. Les consommateurs souhaitent naturellement bénéficier des protéines sans un goût végétal trop prononcé », commente Benjamin Voiry,



PRESS RELEASE

Responsable Marketing Mondial Protéines chez Roquette. « Avec NUTRALYS® Pea 850F, nous avons abordé le problème à l'échelle de l'ingrédient, au lieu de simplement le masquer. C'est une étape clé pour les fabricants, qui leur donne la liberté de créer des produits vraiment appréciés par les consommateurs, avec des formulations plus simples et des étiquetages simplifiés. »

« Sur le plan de la formulation, réduire les notes indésirables à la source fait une vraie différence », ajoute Adeline Morcet, Scientifique chez Roquette. « Cela permet aux producteurs de se concentrer sur la texture, la nutrition et l'expérience globale du produit, plutôt que de devoir compenser les défis liés à la saveur. Cette efficacité peut significativement raccourcir les délais de développement – permettant de créer des produits végétaux qui se distinguent pour les bonnes raisons. »

NUTRALYS® Pea 850F, non classé comme allergène majeur, fait partie du portefeuille élargi NUTRALYS®, désormais composé de protéines de pois, de blé et de fève – soutenant une grande variété d'usages dans les aliments et boissons végétales, hybrides et riche en protéines. La gamme de protéines NUTRALYS® combine performance fonctionnelle et nutritionnelle, avec des standards de qualité élevés.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [le site de Roquette](#)

À propos de Roquette

Roquette est un leader mondial des solutions durables d'origine végétale, qui stimule l'innovation et des partenariats solides pour façonner l'avenir de la nutrition, de la santé et de la bioindustrie.

L'entreprise exploite des ressources naturelles telles que le blé, le maïs, les algues et la cellulose, pour créer des ingrédients performants utilisés dans les aliments de tous les jours, les médicaments oraux, les biopharmaceutiques avancés, et une gamme de produits biosourcés.

Entreprise familiale dotée de plus de 90 ans d'expertise et de 11 000 collaborateurs,



PRESS RELEASE

Roquette sert ses clients dans plus de 150 pays et s'engage à créer une valeur durable pour les clients, patients, consommateurs et la société.

Ensemble, nous transformons le potentiel de la nature en essentiels de la vie.

Découvrez-en davantage sur Roquette ici.

*** * ***

* Enquête Innova Trends, 2026.

** Innova, 2024.

Contacts Presse:

Media agency:

Zoë Wilkins

Senior PR Consultant

BDB Global

roquettefood@bdb.co.uk

Roquette:

Sarah Azzoug

Global Business Communications Leader

sarah.azzoug@roquette.com

Susannah Duquesne

Head of Corporate Communications:

susannah.duquesne@roquette.com