

Roquette nomme Jean-Philippe Azoulay Vice-Président de sa filière Pois et Nouvelles protéines

La vaste expérience de Jean-Philippe Azoulay permettra de renforcer la position de leader du Groupe dans ce secteur en plein essor

La Madeleine (France), le 19 septembre 2019 – Roquette, leader mondial des ingrédients d'origine végétale pour les marchés de l'Alimentation, de la Nutrition et de la Santé, est heureux d'annoncer la nomination de Jean-Philippe Azoulay au poste de Vice-Président de la filière Pois et Nouvelles Protéines du Groupe, un secteur clé de la stratégie de croissance mondiale de Roquette. Il succède à Pascal Leroy qui accède à un nouveau poste de direction au sein de l'entreprise.

Jean-Philippe Azoulay possède une vaste expérience internationale, notamment dans les domaines de la santé des plantes et des ingrédients alimentaires. Il a été directeur monde de l'activité Nutrition de DuPont et, jusqu'à récemment, directeur général de l'European Crop Protection Association (ECPA). Il est titulaire d'un MBA de l'Université de Floride Centrale et d'un diplôme d'ingénieur mécanicien de l'INSA Lyon.

« Je suis passionné par le futur du secteur alimentaire et convaincu du rôle déterminant que les entreprises peuvent jouer dans le développement de solutions innovantes d'origine végétales pour répondre aux enjeux de demain. En seulement 10 ans, Roquette a développé la plus large gamme de protéines de pois disponible sur le marché sous la marque NUTRALYS® et a contribué au succès du développement d'aliments d'origine végétale tels que les alternatives à la viande et aux produits laitiers ou la nutrition sportive et clinique. Le secteur se trouve à un tournant, face à une demande explosive, et c'est un moment extraordinaire pour rejoindre Roquette, une entreprise pionnière et visionnaire dans ce domaine captivant », déclare Jean-Philippe Azoulay.

« Roquette est un acteur clé dans la révolution majeure que connaît le domaine agro-alimentaire au niveau mondial. Nous investissons un demi-milliard d'euros sur 5 ans pour répondre à la demande croissante de protéines de pois, une solution nutritionnelle et fonctionnelle à haute valeur ajoutée, qui offre de nombreux avantages aux agriculteurs, à nos clients et aux consommateurs. Par ailleurs, afin de développer des protéines de pois apportant des bénéfices nutritionnels tout en prenant soin de la planète, nous sélectionnons uniquement du pois d'une qualité spécifique et respectueuse de l'environnement, une stratégie qui s'inscrit pleinement dans notre démarche de Développement Durable. L'expérience de Jean-Philippe jouera un rôle clé dans la consolidation de Roquette en tant que pionnier des protéines végétales de spécialité pour les marchés de l'Alimentation, de la Nutrition et de la Santé », commente Jean-Marc Gilson, Directeur Général de Roquette.

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

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 3,5 milliards d'euros et compte 8 600 collaborateurs dans le monde.

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
+ 33 1 41 11 37 93 / +33 3 74 02 03 83