

**AMYSTA™ L 123 , amidon de pois soluble, marque le coup d'envoi de la nouvelle gamme d'amidons Friendly-Label de Roquette.**

**Lille, France, 30 octobre 2025** – Roquette, leader mondial des ingrédients d'origine végétale et pionnier de l'innovation alimentaire durable, annonce le lancement d'AMYSTA™ L 123, première innovation dans sa nouvelle gamme d'amidons friendly-label AMYSTA™. Issu d'un procédé breveté, exempt d'enzymes et de composants chimiques, AMYSTA™ L 123 est un amidon de pois soluble qui permet la transparence en matière d'étiquetage et offre des propriétés de texture fiables. Cette innovation permet aux marques de répondre à la demande pour des ingrédients simples et faciles à reconnaître.

**Une nouvelle ère dans l'innovation friendly-label**

Avec le lancement d'AMYSTA™, Roquette renforce son rôle de partenaire de choix en termes d'innovation. Cette gamme a été développée pour permettre aux fabricants agroalimentaires de raccourcir leurs listes d'ingrédients, renforcer la confiance des consommateurs et simplifier la communication sur les emballages, tout en garantissant la fonctionnalité dans une variété d'applications alimentaires.

AMYSTA™ L 123 incarne cette vision.

Fort de l'expertise de Roquette dans la production d'amidon et de formulations issues de matières premières végétales, ce produit offre la fiabilité dont les fabricants ont besoin pour répondre aux exigences techniques et commerciales actuelles, autant en termes d'efficacité des process, de transparence ou de plaisir sensoriel.

### **Un amidon de pois plus fonctionnel**

Les amidons natifs ont toujours connu des limites en termes de solubilité, restreignant leur utilisation dans certaines applications. AMYSTA™ L 123 élimine ces barrières grâce à un procédé breveté qui utilise uniquement un traitement thermique et un séchage par atomisation, sans enzymes ni composés chimiques, avec pour résultat un amidon soluble à faible viscosité, offrant une sensation en bouche onctueuse et une excellente dispersion.

Sa fluidité facilite son implémentation et permet un dosage précis dans les formulations en poudre, tandis que sa fonction d'agent de charge améliore la texture en bouche et garantit une performance stable pendant le traitement et le stockage. Ces propriétés, associées à un meilleur contrôle du processus et à une plus grande uniformité du produit, font d'AMYSTA™ L 123 un produit idéal pour les boissons prêtes à mélanger, les soupes déshydratées, les sauces et les mélanges d'assaisonnements. Ce nouvel amidon permet un étiquetage clair et transparent pour le consommateur. Dans l'Union européenne, il peut être déclaré comme « amidon de pois soluble » et aux États-Unis simplement comme « amidon de pois », ce qui répond aux attentes des consommateurs en matière de clarté et de familiarité des listes d'ingrédients.

Le lancement d'AMYSTA™ L 123 intervient à un moment où de nombreux consommateurs accordent une attention minutieuse aux listes d'ingrédients. Près d'un tiers des nouveaux produits alimentaires et boissons lancés dans le monde sont désormais positionnés comme « clean label », et plus de 75 % des consommateurs affirment que la transparence des marques influence leurs décisions d'achat.<sup>1</sup> En lançant AMYSTA™ L 123, Roquette permet aux fabricants de répondre à l'évolution du marché avec des solutions pratiques et évolutives. Ce nouvel ingrédient permet aux marques de fidéliser leurs consommateurs grâce à des listes d'ingrédients plus transparentes, de tirer parti de la perception

---

<sup>1</sup> Innova Clean Label Global 2025 report

positive de l'amidon en tant qu'ingrédient familier et polyvalent, et de formuler leurs produits en toute confiance, avec le support du réseau global d'experts techniques et d'application de Roquette.

**Damien-Pierre Lesot, Head of Innovation and Product Marketing Food & Nutrition**, déclare: "AMYSTA™

*L 123 marque le début d'une nouvelle aventure dans l'innovation en matière d'amidon friendly-label. En combinant une source d'ingrédients fiable avec un procédé breveté sans produits chimiques, nous permettons à nos partenaires de créer des aliments qui répondent aux attentes des consommateurs en matière de simplicité, de transparence et de fonctionnalité. C'est un exemple concret de la manière dont Roquette valorise les meilleures ressources de la nature pour offrir à nos clients une réelle valeur-ajoutée dans leurs formations."*

#### **Une démarche collaborative axée sur la simplicité et la performance**

Ce lancement renforce la réputation de Roquette en tant que partenaire collaboratif dans le domaine des ingrédients, qui accompagne les fabricants agroalimentaires dans la résolution des défis liés à la formulation et accélère l'innovation dans le développement de produits respectueux des étiquettes. Il réaffirme également l'engagement de l'entreprise en faveur du progrès scientifique et de la conception durable dans le domaine de l'innovation alimentaire.

« Les consommateurs recherchent de plus en plus des aliments à la fois transparents et savoureux. AMYSTA™ L 123 illustre la manière dont Roquette contribue à façonner un avenir où les expériences culinaires seront simples mais agréables », ajoute Damien-Pierre Lesot. « Cet ingrédient renforce notre position de pionnier parmi les leaders mondiaux d'ingrédients issus du végétal, permettant à nos clients de mettre sur le marché des produits plus durables, plus nutritifs et au goût et à la texture savoureuses, tout en restant fidèles à notre mission : créer une nouvelle ère d'expériences alimentaires plus saines et plus nutritives. »

En savoir plus sur le site de Roquette : [website](#).

-----ENDS-----

#### **About Roquette**

Roquette est l'un des principaux fournisseurs d'ingrédients d'origine végétale, d'excipients et de solutions pharmaceutiques destinés à améliorer la qualité et la commodité de produits essentiels pour les consommateurs et les patients dans le monde entier.

Roquette emploie plus de 11 000 personnes à travers le monde et est présent dans plus de 150 pays, sur plus de 40 sites de production et 20 centres de R&D et d'innovation. L'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 4,5 milliards d'euros en 2024.

En valorisant des ressources naturelles telles que le blé, le maïs et la cellulose, Roquette élabore des ingrédients et des solutions hautement performants utilisés dans des aliments quotidiens, des médicaments à usage oral, des produits biopharmaceutiques de pointe et des produits biosourcés.

Roquette est une entreprise familiale animée par une vision de long terme et un engagement constant en faveur de l'innovation. Depuis près d'un siècle, Roquette œuvre pour améliorer la qualité de vie et bâtir un avenir durable en révélant les bienfaits de la nature.

En savoir plus sur Roquette [ici](#).

Plus d'informations

**Chloe Partington**

BDB Global

[roquettefood@bdb.co.uk](mailto:roquettefood@bdb.co.uk)

**Sophie Castelain**



Global Communications Manager

Nutrition & BioIndustry Business Group

[sophie.castelain@roquette.com](mailto:sophie.castelain@roquette.com)