

## Roquette dévoile de nouvelles opportunités d'application avec la dernière extension de sa gamme de protéines de pois NUTRALYS®

**La Madeleine, France, 21 Février 2024** – Roquette repousse à nouveau les frontières du marché des protéines végétales, en lançant en ce début d'année quatre nouvelles protéines de pois fonctionnelles. Celles-ci sont conçues pour améliorer le goût, la texture et pour créer de nouveaux produits végétaux riches en protéines. En élargissant sa **gamme de protéines végétales NUTRALYS®**, Roquette crée une multitude de nouvelles opportunités d'applications pour les fabricants de produits alimentaires à travers le monde.

Les quatre ingrédients à base de protéines de pois - **NUTRALYS® Pea F853M (isolat)**, **NUTRALYS® H85 (hydrolysat)**, **NUTRALYS® T Pea 700FL (texturé)** et **NUTRALYS® T Pea 700M (texturé)** - ont été spécifiquement imaginés pour répondre aux défis couramment rencontrés lors du développement d'aliments et de boissons à base de protéines végétales. Ces dernières innovations offrent de nouvelles possibilités de formulation, une variété et une teneur élevée en protéines végétales pour des produits tels que les barres nutritionnelles, les boissons protéinées, ou encore les alternatives végétales à la viande et aux produits laitiers.

Romain Joly, Global Head of Proteins Business Line chez Roquette, a déclaré : "Nous nous sommes donné pour mission de faciliter la vie des fabricants du secteur alimentaire en matière d'innovation produits, de rendement opérationnel et de satisfaction des consommateurs. Grâce à un travail de Recherche & Développement (R&D) et des investissements conséquents, nous avons trouvé la formule parfaite pour un goût, une texture et une techno-fonctionnalité optimale. Un nouveau monde d'opportunités s'ouvre ainsi pour innover sur le marché des protéines végétales en matière d'applications produits."

### Optimiser la texture grâce à des protéines de pois à haut pouvoir gélifiant

Lorsqu'il s'agit de manger des aliments d'origine végétale, 32 % des consommateurs déclarent ne pas vouloir faire de compromis sur la texture<sup>1</sup>. Cependant, la création de structures "gel" à chaud avec des protéines de pois peut s'avérer difficile et avoir un impact négatif sur la texture des produits finis. Pour surmonter ces difficultés et soutenir les producteurs en France et à l'international, Roquette propose **NUTRALYS® Pea F853M**, un isolat de protéines de pois qui augmente la fermeté et la viscosité grâce à son pouvoir gélifiant unique. Cet ingrédient permet aux fabricants de produits alimentaires de proposer une offre plus diversifiée d'alternatives à la viande, tout en ouvrant la voie à des applications innovantes pour les pâtes à tartiner et desserts végétaux.

### Trouver l'équilibre entre le goût et la richesse en protéines

Pour ceux qui souhaitent aujourd'hui développer des produits végétaux riches en protéines, Roquette présente sa première protéine de pois hydrolysée de qualité alimentaire - **NUTRALYS® H85**. Lorsque l'on augmente la teneur en protéines d'une barre nutritionnelle, il est essentiel qu'elle reste tout de même facile à mâcher. Avec NUTRALYS® H85, les fabricants peuvent obtenir un fourrage consistant et homogène, ainsi qu'une texture lisse qui se maintient tout au long de la durée de vie du produit. Ce nouvel ingrédient, disponible dans le monde entier, est également idéal pour les boissons. Il permet en effet aux fabricants d'augmenter la teneur en protéines tout en maintenant une faible viscosité. Qu'il soit utilisé sous forme de barres ou de boissons, NUTRALYS® H85 offre aux fabricants la possibilité

<sup>1</sup> Source: Innova Trends Survey 2023 (sur une moyenne de 11 pays).

d'élargir leur portefeuille produit avec de nouvelles recettes, plus nutritionnelles, plus savoureuses et encore plus riches en protéines.

## Démocratiser des protéines texturées facilement utilisables

NUTRALYS® T Pea 700M et NUTRALYS® T Pea 700FL permettent aux producteurs alimentaires d'explorer de nouvelles formulations et textures pour les aliments salés. Tout d'abord, **NUTRALYS® T Pea 700M** permet d'obtenir plus de fermeté et une mâche agréable dans les produits sans viande - notamment pour des hachés, utilisés dans les lasagnes ou le chili sin carne. Comme sa dimension est adaptée, cet ingrédient ne nécessite pas d'être haché au cours du processus de fabrication. Parallèlement, **NUTRALYS® T Pea 700FL** apporte une texture fibreuse et plus de jutosité aux alternatives de poulet et poisson. Sa petite forme est idéale pour les repas préparés et kit à reconstituer avec de l'eau (comme les soupes lyophilisées). En plus de parfaitement imiter les textures de la viande, ces deux ingrédients rendent le processus de fabrication plus efficace, permettant d'économiser du temps, de l'énergie et des coûts de main-d'œuvre.

NUTRALYS® T Pea 700M et NUTRALYS® T Pea 700FL sont déjà disponibles sur le marché européen, et seront lancés dans plusieurs autres pays au cours des prochains mois.

### Des protéines d'origine végétale toujours plus innovantes

Pour Benjamin Voiry, Global Head of Marketing Plant Proteins chez Roquette : "Le marché des protéines végétales continue de croître chaque année en France comme à l'international. Nous pensons sincèrement que la protéine de pois est l'ingrédient parfait pour satisfaire l'appétit croissant pour des aliments d'origine végétale délicieux, durables et plus sains. Aussi, nous nous engageons à accompagner nos clients pour libérer tout le potentiel des pois."

*En 2021, nous avons ouvert au Canada la plus grande usine de protéines de pois au monde. Nous continuons à investir sur chaque étape de la chaîne de production, afin de garantir un approvisionnement fiable et durable de nos protéines de pois de qualité supérieure, sans gluten, sans OGM, sans allergènes majeurs, et qui sont par ailleurs certifiés kasher et halal. Cette nouvelle extension de notre gamme NUTRALYS® souligne notre engagement continu à faire progresser ce marché, en tirant parti de ressources inégalées, d'une vaste expertise et de capacités de co-création pour aider nos clients à donner vie à leurs produits et à cultiver un avenir prospère pour tous.*

Pour plus d'informations sur la gamme élargie de protéines végétales NUTRALYS®, visitez le site [www.roquette.com](http://www.roquette.com).

\*\*\*

### A propos de Roquette "Offrir le meilleur de la nature"

Entreprise familiale, Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques. Fondé en 1933, le groupe, actuellement présent dans plus de 100 pays, à travers plus de 30 sites de production, réalise un chiffre d'affaires d'environ 5 milliards d'euros et emploie environ 10 000 personnes dans le monde.

Depuis des décennies, la vie et la nature sont nos sources d'inspiration. Grâce à nos matières premières d'origine naturelle, nous créons une toute nouvelle gastronomie à base de plantes ; nous proposons des solutions pharmaceutiques qui jouent un rôle clé dans les traitements médicaux ; et nous développons des ingrédients innovants pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. Nous nous appliquons à libérer pleinement le potentiel de la nature pour améliorer, soigner et sauver des vies.



*Portés par une volonté constante d'innovation et une vision à long terme, nous nous engageons à améliorer le bien-être des personnes partout dans le monde. Nous plaçons le développement durable au cœur de nos préoccupations, en veillant à prendre soin des ressources et des territoires. Nous sommes déterminés à créer un avenir meilleur et plus sain pour toutes les générations.*

*Pour en savoir davantage sur Roquette, cliquez sur [ce lien](#).*

#### **Contacts presse**

##### **Roquette**

Sarah Azzoug

[sarah.azzoug@roquette.com](mailto:sarah.azzoug@roquette.com)

##### **Agence Oxygen**

[roquette@oxygen-rp.com](mailto:roquette@oxygen-rp.com)

Lisa Dubreuil (06 65 95 96 25)

Virginie Raison (06 65 27 33 52)