



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Roquette lance WELLENCE™ GF 1229 : une avancée pour la texture, la structure et la qualité en boulangerie sans gluten

Lille, France, 27 octobre 2026 – [Roquette](#), leader mondial des ingrédients d'origine végétale et pionnier de l'innovation alimentaire durable, lance **WELLENCE™ GF 1229**, une nouvelle solution d'ingrédient fonctionnel conçue pour améliorer la qualité et les performances en boulangerie sans gluten. Adapté aux produits incontournables tels que les pains et pains de mie, ainsi qu'aux bagels, pâtes à pizza et bien d'autres, **WELLENCE™ GF 1229** aide les fabricants à surmonter certains des défis de formulation les plus persistants de cette catégorie, en gardant les procédés de fabrication simples et les coûts maîtrisés tout en offrant aux consommateurs un volume de pain amélioré, une structure de mie plus fine et un moelleux qui dure plus longtemps.

Élever le standard du pain sans gluten

L'intérêt des consommateurs pour les produits sans gluten continue de façonner l'ensemble du secteur de la boulangerie. Cependant, la texture insatisfaisante, la mise en œuvre difficile de la pâte, le volume insuffisant des miches, la structure irrégulière de la mie, et la perte de moelleux dans le temps, restent des défis majeurs en boulangerie sans gluten. Une étude récente menée auprès de plus de 7 000 consommateurs de produits sans gluten dans 13 pays européens a mis en évidence que la qualité et la disponibilité restent des critères importants à leurs yeux ce qui renforce l'opportunité pour les fabricants de proposer des produits plus performants ¹. Cependant, une autre étude récente a révélé que, bien que 45 % des consommateurs dans le monde se disent intéressés par les aliments sans gluten, seuls 10 % des lancements mondiaux de produits de boulangerie en 2025 portaient la mention «sans-gluten»². Cet écart met en évidence une opportunité pour les fabricants de développer des produits de boulangerie sans gluten afin de répondre à la demande croissante, mais les marques ont besoin de solutions capables d'offrir des performances constantes tout en gardant des formulations commercialement compétitives.

¹ Dean *et al.*, 2024. Against the Grain: Consumer's Purchase Habits and Satisfaction with Gluten-Free Product Offerings in European Food Retail, *Foods*.

² Innova Trends Survey 2026, Innova Lifestyles & Attitudes Survey 2025, Innova Health & Nutrition Survey 2025, Innova Category Survey 2025.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

WELLENCE™ GF 1229 est une nouvelle solution hydrocolloïde cellulosique qui offre une grande souplesse de mise en œuvre et permet d'obtenir un volume de pain et une hauteur de tranche accrus, une structure de mie plus fine, plus régulière et plus claire, ainsi qu'une texture plus moelleuse conservée dans le temps. Lors d'essais d'application menés par Roquette, WELLENCE™ GF 1229 a augmenté le volume du pain de 23 % par rapport à la référence du marché, tandis que les pains fabriqués avec WELLENCE™ GF 1229 présentaient une dureté instrumentale inférieure d'environ 50 % après 21 jours, indiquant une texture plus moelleuse même après un stockage prolongé³. Les premiers essais d'application externes donnent également des résultats encourageants sur diverses recettes de pain sans gluten, et les évaluations des clients ont souligné une levée et une expansion importantes des miches, ainsi que des bénéfices en termes de texture, de structure de mie et de performance au pétrissage.

Offrir de la performance sans complexité supplémentaire

WELLENCE™ GF 1229 offre une proposition de formulation attrayante. Outre un faible dosage recommandé, qui a permis d'obtenir un coût d'utilisation inférieur à celui d'un ingrédient de référence lors d'essais⁶, il s'intègre facilement dans les processus de panification établis. Pour les fabricants qui utilisent déjà des solutions hydrocolloïdes cellulosiques, WELLENCE™ GF 1229 offre un moyen simple d'améliorer la qualité des produits, et, en cas de substitution à quantité égale, aucun changement d'étiquetage n'est nécessaire.

Accélérer l'innovation en boulangerie sans gluten

« WELLENCE™ GF 1229 montre ce qu'il est possible de faire lorsque l'on place l'expérience du consommateur au cœur de la formulation », a déclaré Matthieu Ramette, Chef de Projet Innovation chez Roquette. « En élargissant notre portefeuille sans gluten, nous offrons aux boulangers de nouveaux outils pour relever certains des défis les plus complexes de ce secteur et pour créer des pains que les consommateurs auront envie de retrouver. »

³ Roquette proprietary research.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ce lancement marque également une étape importante dans l'expansion continue du portefeuille d'ingrédients de Roquette. Il renforce la gamme en pleine croissance WELLENCE™ composée de solutions hydrocolloïdes destinées à la boulangerie sans gluten, offrant aux boulangers l'accès à un éventail plus large de solutions pour répondre à différents besoins en matière de formulation.

WELLENCE™ GF 1229 sera présenté à l'industrie lors du salon Fi Europe, qui se tiendra à Francfort du 17 au 19 novembre, où les visiteurs pourront rencontrer les experts de Roquette pour discuter de la solution et de son potentiel dans les applications de boulangerie sans gluten. Il a également été présélectionné pour le Fi Europe 2026 Innovation Award dans la catégorie « Innovation à base de plantes », dont les gagnants seront annoncés le 17 novembre.

-----FIN-----

À propos de Roquette

L'entreprise valorise des ressources naturelles telles que le blé, le maïs, les algues et la cellulose pour élaborer des ingrédients performants utilisés dans les aliments du quotidien, les médicaments à usage oral, les produits biopharmaceutiques avancés ainsi qu'une large gamme de produits biosourcés.

Forte de plus de 90 ans d'expertise et de 11 000 collaborateurs, Roquette, entreprise familiale, accompagne ses clients dans plus de 150 pays et s'engage à créer une valeur pérenne pour les patients, les consommateurs et la société.

Ensemble, nous valorisons le potentiel de la nature pour créer des solutions essentielles à la vie. Pour en savoir plus sur Roquette, cliquez [ici](#).

Contact Presse :

Georgia Watt or Zoë Wilkins | BDB | roquettefood@bdb.co.uk

Sophie Castelain | Global Business Communications Manager | Roquette
sophie.castelain@roquette.com