

Innovations dans le domaine des ingrédients et produits alimentaires intermédiaires

1 mars 2016

Dans son numéro 308, *Les Marchés Hebdo* consacre un dossier à plusieurs tendances dans le secteur des ingrédients et produits alimentaires intermédiaires, présentés à l'occasion de la tenue, à Rennes, du [Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire](#). Il s'agit d'apporter aux industriels des solutions pour répondre aux attentes des consommateurs (en particulier de naturalité) et pour améliorer la maîtrise des process et des coûts de production (remplacement d'une matière première trop chère, diminution du temps, simplification des manipulations, limitation des pertes).

Parmi les exemples donnés dans ce dossier, on peut retenir l'offre du groupe néerlandais GNT de matières colorantes de fruits et légumes. L'utilisation de ces denrées se développe en France depuis 2011 (boissons, produits laitiers, confiseries, glaces) et permet par exemple de substituer à la tartrazine du potiron ou de la carotte dans les plats cuisinés. Un article est également consacré à la farine stabilisée de fèves développée par Limagrain Céréales Ingrédients. Contenant 30 % de protéines, sans gluten, cette farine, dont l'amertume a été ôtée et la conservation améliorée, est destinée à une utilisation en boulangerie, pour des snacks apéritifs ou encore pour des steaks végétaux ; elle « s'inscrit dans la tendance du clean label et des produits naturels ».

Source : [Les Marchés Hebdo](#)