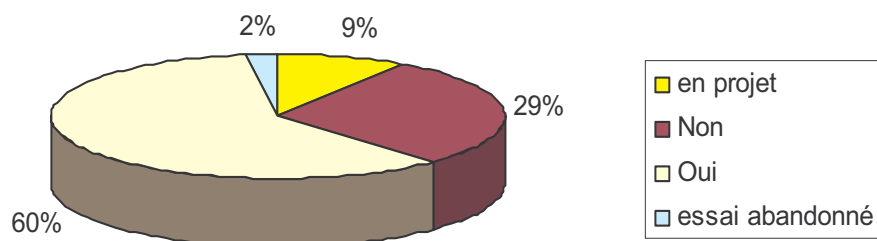


-
- Les ingrédients nutritionnels
 - La filière ingrédients
 - La filière ingrédients et la nutrition
 - Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle



La filière Ingrédients et la nutrition

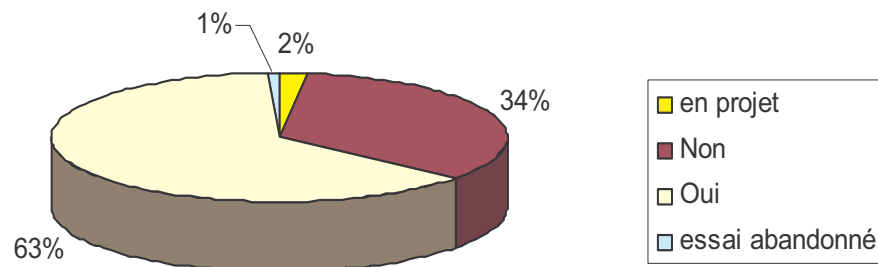
Fournisseurs: Commercialisez-vous des ingrédients Nutrition Santé?



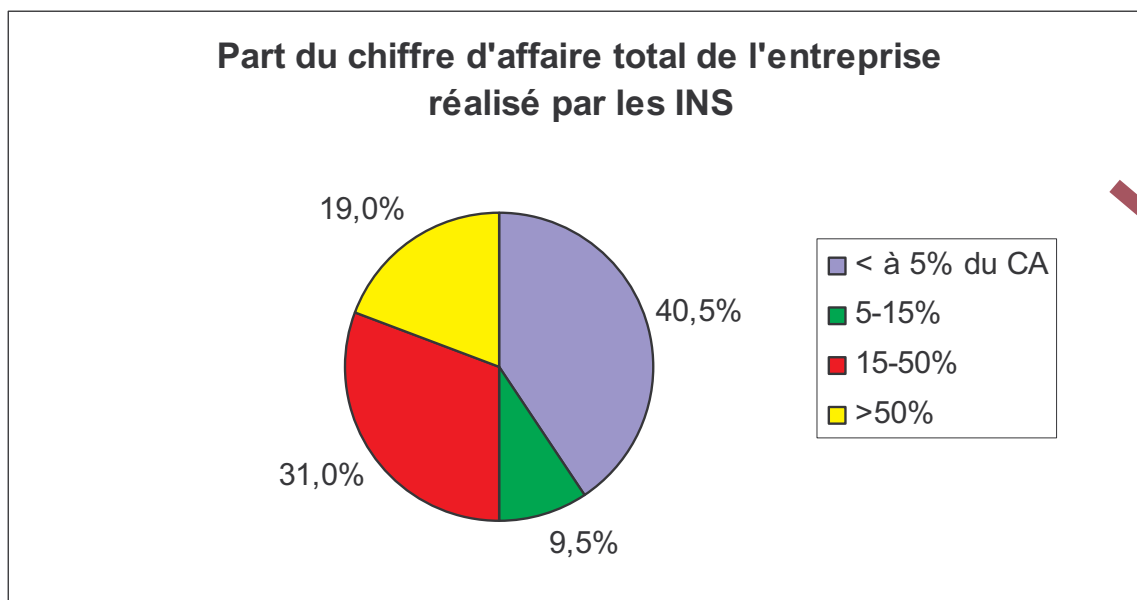
➔ 60% des fournisseurs proposent des INS

63% des fabricants de produits finis proposent des aliments santé

Utilisateurs: Avez-vous initié sur certains de vos produits finis une démarche Nutrition Santé ?



La filière Ingrédients et la nutrition



50% des fournisseurs
réalisent plus de 15%
de leur CA avec leurs
INS



La filière Ingrédients et la nutrition

Les catégories d'ingrédients communément utilisées :

- Les probiotiques
- Les sources de phytoestrogènes (soja et lin)
- Les acides gras polyinsaturés (AGPI)
- Les polyphénols et antioxydants
- Les oligosaccharides
- Les minéraux et les oligoéléments
- Les extraits végétaux...



La filière Ingrédients et la nutrition

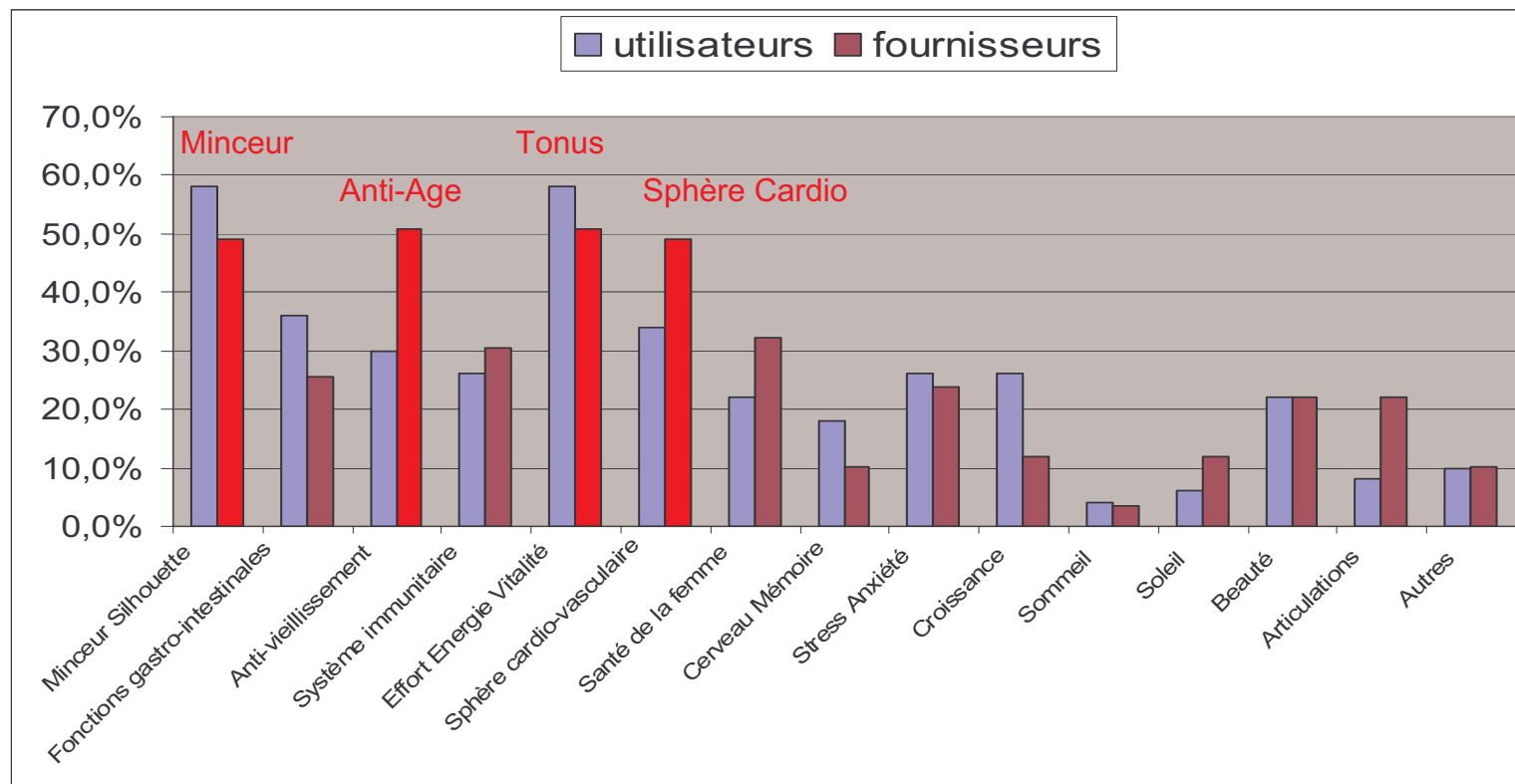
- Des propriétés physiologiques recherchées correspondant à des segments de marché

Une dizaine de segments en fonction de l'attente des consommateurs

- La santé (avec les problèmes cardiovasculaires) 21 %
- Le poids (et tous les produits «minceur») 24 %
- Le tonus, la vitalité 19 %
- La prévention des carences 15 %
- La lutte contre le stress 14 %
- Le bien-être à la péri-ménopause 13 %
- La beauté (solaire, cheveux, anti-âge) 9 %
- La digestion
- Les jambes lourdes
- L'intellect, ...



La filière Ingrédients et la nutrition



Source : Enquête CBB- PNSB 2005

Tendances en accord avec les attentes des consommateurs



- Les ingrédients nutritionnels
- La filière ingrédients
- La filière ingrédients et la nutrition
- Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle



Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle

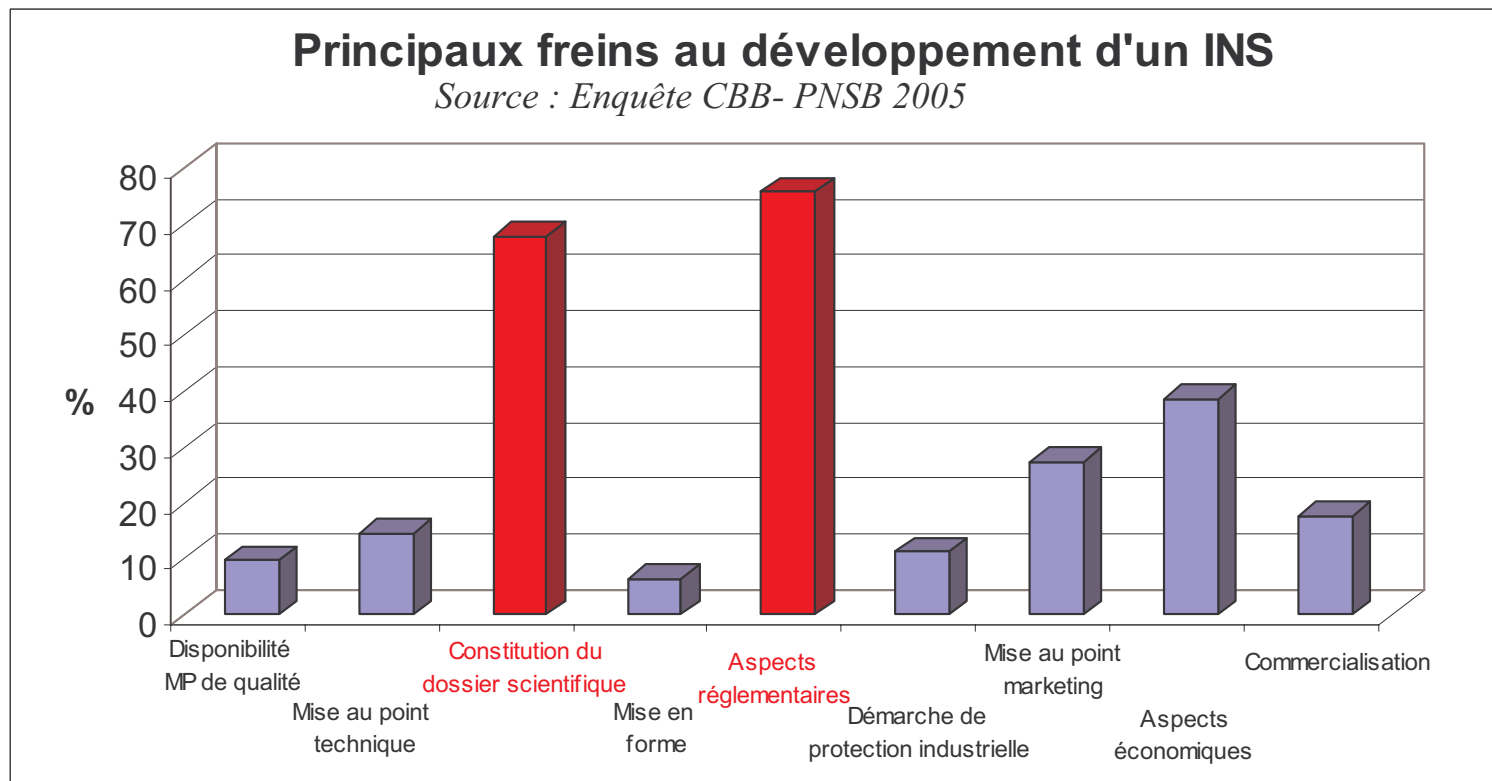
- Ingrédients & PAIstes développent de nouveaux concepts santé
- Les fabricants de produits finis deviennent des assembleurs:
leurs innovations s'appuient sur celles de leurs fournisseurs de composants des produits alimentaires (PAI - ingrédients, additifs & produits semi-élaborés)



- Quels enjeux ?
 - La possibilité pour les produits traditionnels d'avoir une qualification nutritionnelle,
 - La possibilité d'investir les marchés différenciés émergents,
 - La possibilité d'une meilleure valeur ajoutée par la production d'ingrédients et la valorisation des coproduits,
 - La possibilité de créer des nouveaux produits alimentaires ou para-pharmaceutiques.



- Quels freins?



Pour les 3/4 des fournisseurs, les aspects réglementaires sont un frein au développement des INS, suivi de la constitution d'un dossier scientifique complet (cité par 2 fournisseurs sur 3)





Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle

La BRETAGNE, terre de production alimentaire, ne pouvait ignorer le domaine prometteur des aliments-santé.

C'est pourquoi, en janvier 2003, a été lancé le Programme Nutrition Santé en Bretagne : P N S B.

Aujourd'hui, (2005 -2007) le pôle de compétitivité VALORIAL a pris le relais.

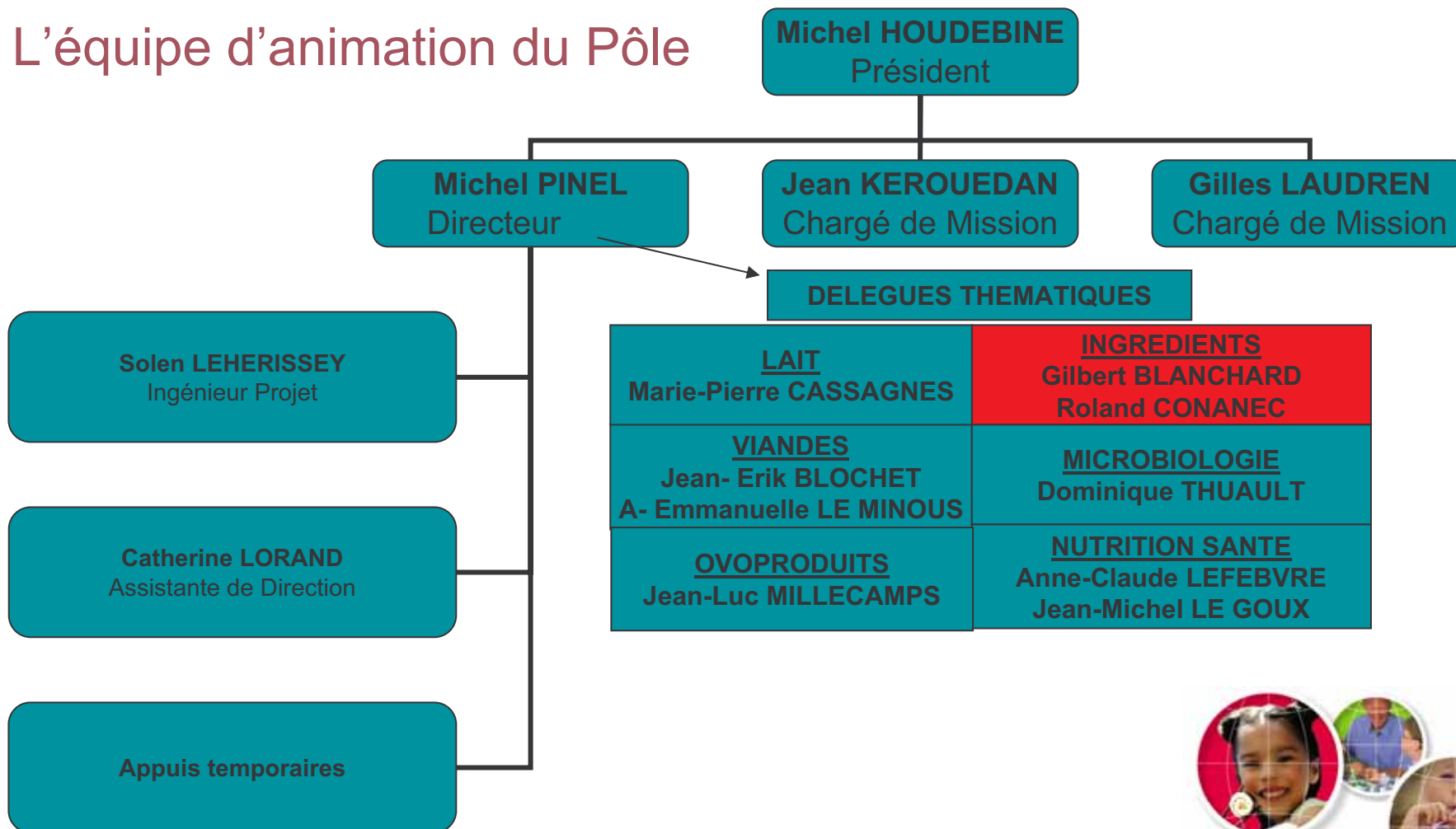


Ingrédients: L'ouest en pôle - IN-FOOD Paris - le 13 mars 2007



Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle

L'équipe d'animation du Pôle



Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle

Composition du pôle

- 170 adhérents
- 110 entités différentes (entreprises principalement)

Composition de la commission Ingrédients

- 110 adhérents issus de 80 entités différentes
- 150 personnes (liste de diffusion)



Rôles de la commission ingrédients

Un rôle d'animation de la filière :

- Réunir des groupes de travail pour identifier les thématiques prioritaires,
- Faire émerger des projets concrets et fédérateurs

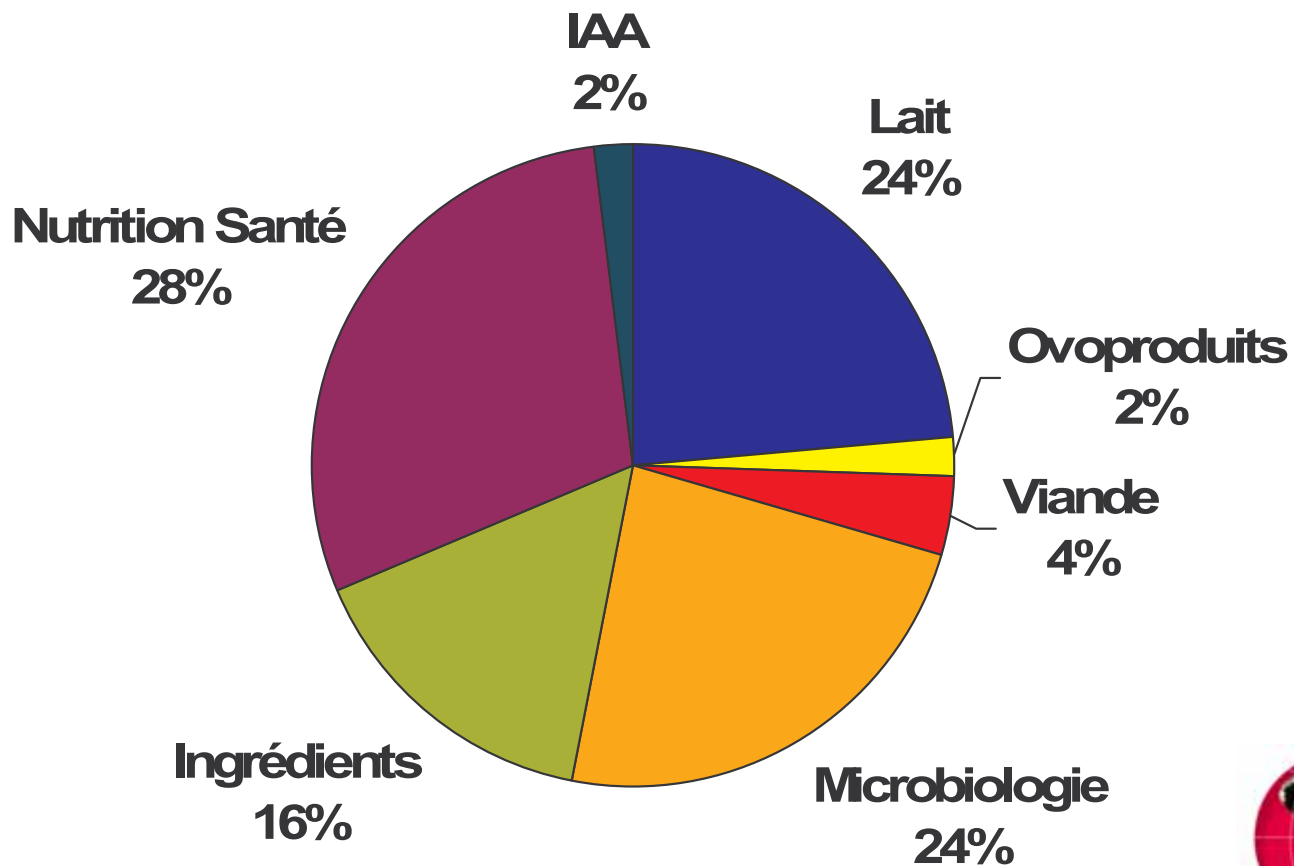
Un rôle d'ingénierie de projets :

- Identification des compétences et mise en relation,
- Montage et suivi des dossiers



Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle

Répartition thématique par nombre de projets labellisés ou certifiés



Quelques sujets d'intérêt de la commission ingrédients:

- Ingrédients alternatifs aux antibiotiques facteurs de croissance,
- Valorisation alimentaire et non alimentaire des biopolymères,
- Probiotiques en nutrition et santé humaine,
- Les Acides Gras *trans* en biscuiterie panification
- Les protéines en alimentation humaine
- Hydrolysats de protéines,



Ingrédients & Innovation: L'Ouest en Pôle

- Méthodes de caractérisations des ingrédients
- Ingrédients biotechnologiques obtenus par fermentation ou génie enzymatique,
- Les arômes « salés »,
- Valorisation des coproduits des IAA sous forme d'ingrédients,
- Production d'ingrédients à partir des ressources marines,
- Les ingrédients du bien-être,
- Ingrédients ciblés pour sportifs.



Pour de nouveaux ingrédients-santé, il faut :

- Dans un premier temps investir dans le savoir (identification et quantification d'abord, qualification et validation ensuite)
- Définir une stratégie d'entreprise intégrant tous les aspects économique, normatif, juridique, mais aussi social et culturel
- Asseoir sa communication et son marketing sur des bases scientifiques solides préalablement établies.

Le pôle Valorial et CBB vous
accompagnent dans cette démarche



Merci de votre attention.

