

## BULLETIN INNOVATION PRODUITS

### Fruits et légumes



- **Perles de fruit de Materne** : Materne lance Perles de fruit, un fourrage riche en fruits qui apportera à vos préparations la fraîcheur d'un fruit croqué à pleines dents grâce aux billes fruitées au cœur coulant qui éclatent en bouche. 4 saveurs sont disponibles: framboise/perles de framboise, abricot du Roussillon /perles de miel, pomme de Picardie/perles de sirop d'érable, Mangue/perles passion. Avec une bonne résistance à la cuisson, il offre un bon équilibre d'humidité entre le fourrage et la bille et trouve des applications en BVP. Il a été déclaré SIAL Innovation 2020. [patrick.pawlak@materne.fr](mailto:patrick.pawlak@materne.fr)
- **1er Béta-carotène biologique** Biolie annonce le lancement de BIOCARO10, un extrait huileux de carottes certifié Bio, riche en bêta-carotène, obtenu dans une logique d'économie circulaire à partir de co-produits de carottes Bio françaises. Titré en bêta-carotène et présentant une très bonne stabilité à la chaleur, BIOCARO10 peut être utilisé en alimentaire pour colorer la margarine, les sauces ou les sucreries ou en complément alimentaire en précurseur de vitamine A. [contact@biolie.fr](mailto:contact@biolie.fr)

- [Confiseries - Tinybird, lauréat du Concours National Agropole](#)
- [Tendances - \[Infographie\] Zoom sur les alternatives végétales](#)
- [Bordeau Chesnel lance La Végétable, ses rillettes végétariennes](#)
- [Innovations - Les Sial Innovation dévoilés](#)

- ID-Food : fibre de carotte disponible en bio - p.32
- Valfleur : pâtes sur mesures riches en légumes - p.37
- Fruitofood : fruits déshydratés bio origine France - p.38
- La fruitière du Val Evel : purée de fruits frais - p.38
- Végetal solutions : choux de bruxelles rôtis - p.42

(RIA Hors Série- Novembre 2020)

### Légumineuses



- [Plébiscitée, la lentille verte fragilisée par les aléas climatiques](#)
- [Morbihan. Une ancienne charcuterie reconverte dans le houmous végétal](#)
- **Févolin®, ingrédient à base de féverole et de graines de lin.** Févolin est composé de 80% de féveroles françaises, associée à 20% de lin français, et c'est tout ! C'est un ingrédient nutri-fonctionnel, naturel, français, clean label, sans gluten et sans OGM qui s'inscrit parfaitement dans des développements végétariens, mais également dans toutes des applications agro-alimentaires pour "cleaner" grâce à ses propriétés: liant, épaississant, stabilisant, et riche en protéines végétales et en oméga 3. Févolin existe aussi en version bio. [food@valorex.com](mailto:food@valorex.com)
- **Ingrédion lance une nouvelle gamme de concentrés de légumineuses dérivés de pois, lentilles et féveroles à petits grains** Les protéines de légumineuses VITESSENCE™ issues d'une culture éco-responsable sont capables d'améliorer le profil nutritionnel de vos formulations et vous permettront d'ajouter les mentions « riche en protéines » ou « source de protéines » sur vos emballages. Naturellement sans gluten, elles peuvent enrichir une grande variété de produits tels que des produits de boulangerie-pâtisserie, des snacks, des céréales et des substituts de viande et constituent une excellente source de protéines alternatives. [emea\\_marketing@ingredion.com](mailto:emea_marketing@ingredion.com)
- Upfield annonce le lancement en France d'une gamme végétale en alternative à la crème pour la RHD. Flora Professional Plant 15 % et 31 % sont à base de protéines de fèves et d'huiles végétales, donc sans allergènes, sans gluten et sans lactose. Les Chefs ont désormais à disposition un duo d'alternatives à la crème qui leur permet de créer des plats salés ou sucrés gourmand et onctueux. [www.upfield.com](http://www.upfield.com)

#### Agri Mutuel



- [Alimentation de demain - La transition des papilles](#)
- Sotexpro : protéines texturées de féverole - p.32
- Naturis : farine de légumineuse pré-gélatinisées - p.36
- Sabarot Wassner : graines germées de légumineuses - p.36
- VP Ingrédients (Brenntag) : farines riches en protéines à base de légumineuses - p.37
- Limagrain Ingrédients : farines de légumineuses - p.37

(RIA Hors Série - Novembre 2020)

### Grandes cultures



- [Chips premium - Thaas Chips lauréat du Concours National Agropole](#)
- [Lin-Lov : des tartinables au lin](#)

### Champignons



- [Mieux que le carton recyclé pour les emballages, le champignon!](#)
- Sepal : champignons cuits longue conservation - p.42

### Autres végétaux

LSA green

- [La PME Oviatis mise sur la stévia bio origine France](#)



- [Oviatis propose une stévia bio cultivée et transformée en France](#)
- [Bonsai propose un chewing-gum 100% végétal](#)



- [Joune, l'encas qui booste le corps et le cerveau](#)

#### Aigues et produits dérivés



- Spiruline : après la boisson, les compléments alimentaires brestois
- [Stéphanie développe ce petit complément d'algue bon pour la santé](#)



- [Hoope : des nouveautés à la spiruline pour le petit-déjeuner](#)
- [GlobeXplore propose une gamme de paillettes de spiruline et superingrédients](#)
- [Unilever mise sur la Chlorella vulgaris avec Algenuity](#)



- [SPHYDRO Nouveaux produits alimentaires composés de spiruline hydrolysée](#)
- [Algosome - Extrait de spiruline - p.31](#)
- [Algosome - Extrait de spiruline concentré en phycocyanines - p.33](#)

(RIA Hors Série - Novembre 2020)

## Produits transformés à base d'ingrédients d'origine végétale

### Boissons



- [frOui, LA boisson familiale qui allie plaisir et santé !](#)

Liv(e) Sciences & Technologies #124

Des chercheurs de l'East Technical University d'Ankara, en Turquie, ont développé des microcapsules de protéines de pois à base d'alginat de sodium destinées à une utilisation dans des jus de fruits, afin de répondre à l'engouement des consommateurs pour une alimentation saine tout en résolvant le problème du goût indésirable des protéines végétales. Des essais sur des jus de grenade et de melon ont permis de démontrer l'intérêt des microcapsules constituées de 1% d'alginat de sodium, ainsi que leurs performances en termes de teneur en protéines de pois et de stabilité.  
Source [Journal of Food Science](#)

### Vegan

- [Village by CA récompense une alternative à l'œuf.](#)

Lors de la deuxième édition du challenge «innover autour de la protéine végétale», organisée par les Villages by CA du Nord et de la Champagne-Bourgogne, le projet «Vegg's» a remporté le premier prix. Cette alternative végétale à l'œuf, développée par des étudiants issus des écoles Ifria Occitanie/Airic Purpan/Ecole supérieure La Raque (Occitanie), est composée, pour le blanc, de farine et de lait de riz, et pour le jaune, de jus de carotte (ou betteraves, épinards, poivrons pour des jaunes colorés) avec des protéines de riz et de pois. La coquille est, quant à elle, en PLA (matière plastique d'origine végétale, le plus souvent à base d'amidon de maïs) compostable. Ce substitut d'œuf peut se cuire au plat ou être utilisé pour faire des gâteaux par exemple. Sa teneur en protéines est équivalente à celle d'un œuf de poule. Parmi les projets primés, on trouve aussi des biscuits gourmands, protéinés et bons pour la santé, à base d'orties et de pissenlits, et des galettes salées véganes, riches en protéines végétales et riches en fibres, valorisant des coproduits de micro-brasserie.

- [Unilever met le cap sur le végétal](#)

- [Yumgo lauréat du Concours National Agropole : substitut de blanc d'œuf végétal, à base de protéines de pomme de terre et de fibres végétales \(acacia et lin\)](#)

- [Et voici le premier œuf végan !](#)



FUTURA SCIENCES

### Cosmétiques & Nutraceutiques



- [Dans les pas de Virginie, formulatrice pour des cosmétiques](#)



- [Seppic : huile de coriandre apaisante pour la peau - p.27 \(RIA-HS-Nov2020\)](#)

- Évaluation du potentiel du piment en tant que nutraceutique et ingrédient bioactif

Liv(e) Sciences & Technologies #124

Des chercheurs de l'institut polytechnique national (IPN) du Mexique ont comparé les caractéristiques du piment (*Capsicum annuum*) à celles d'autres espèces de *Capsicum* en termes de profil agronomique, composition biochimique, teneur en capsaicine et capsicinoïdes, potentiel nutraceutique et médical, ainsi que les effets de la transformation sur leur qualité et leurs principaux composants. Ces travaux soulignent notamment l'impact de la consommation de piments et de capsacinoïdes, en particulier de capsaicine, sur la réduction du poids corporel et des troubles urinaires, mais aussi leur capacité antioxydante, antimicrobienne, anticancéreux et analgésique. Toutefois, des études cliniques additionnelles sur les mécanismes d'action des capsacinoïdes et les effets d'une consommation régulière pour la santé humaine seraient nécessaires.

Source [Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety](#)



- Les Bio Frères est une start-up française spécialisée dans la fabrication de compléments alimentaires à base de plantes, vitamines et minéraux exclusivement bio et naturels. Les Bio Frères propose Bédouze, vitamine B12 qui a la particularité d'être naturelle et non de synthèse comme on la retrouve le plus souvent (Cyanocobalamine). Elle est issue de la fermentation naturelle de champignons bio que sont les Shiitakés.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### DÉSABONNEMENT

Si vous ne souhaitez plus recevoir ce bulletin, merci de nous envoyer un mail stipulant votre demande afin que nous vous retirions de la liste de diffusion.

### SUGGESTIONS

N'hésitez pas nous faire part de vos suggestions afin que nous puissions améliorer ce bulletin.