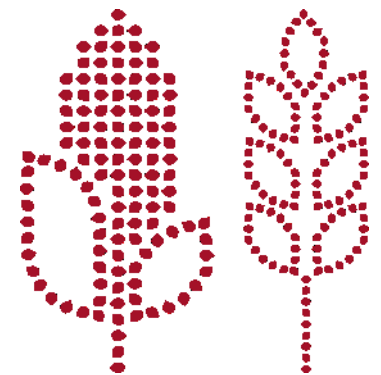


Le CLEAN LABEL

**Comprendre et répondre efficacement aux attentes
du consommateur et des industriels**

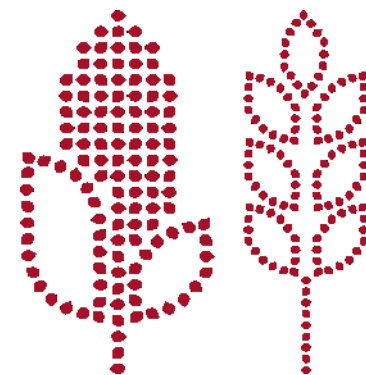


Le Clean Label en Bakery...



- **Limagrain Ingredients**
- **La compréhension du Clean Label par les consommateurs et les industriels**
- **Quelques exemples de solutions techniques Clean Label en Europe**
- **Nos solutions variétales uniques et innovantes**

Le Groupe Limagrain



● Naturally Innovating



Limagrain : Un groupe coopératif agricole international



Plus de **10 000** salariés

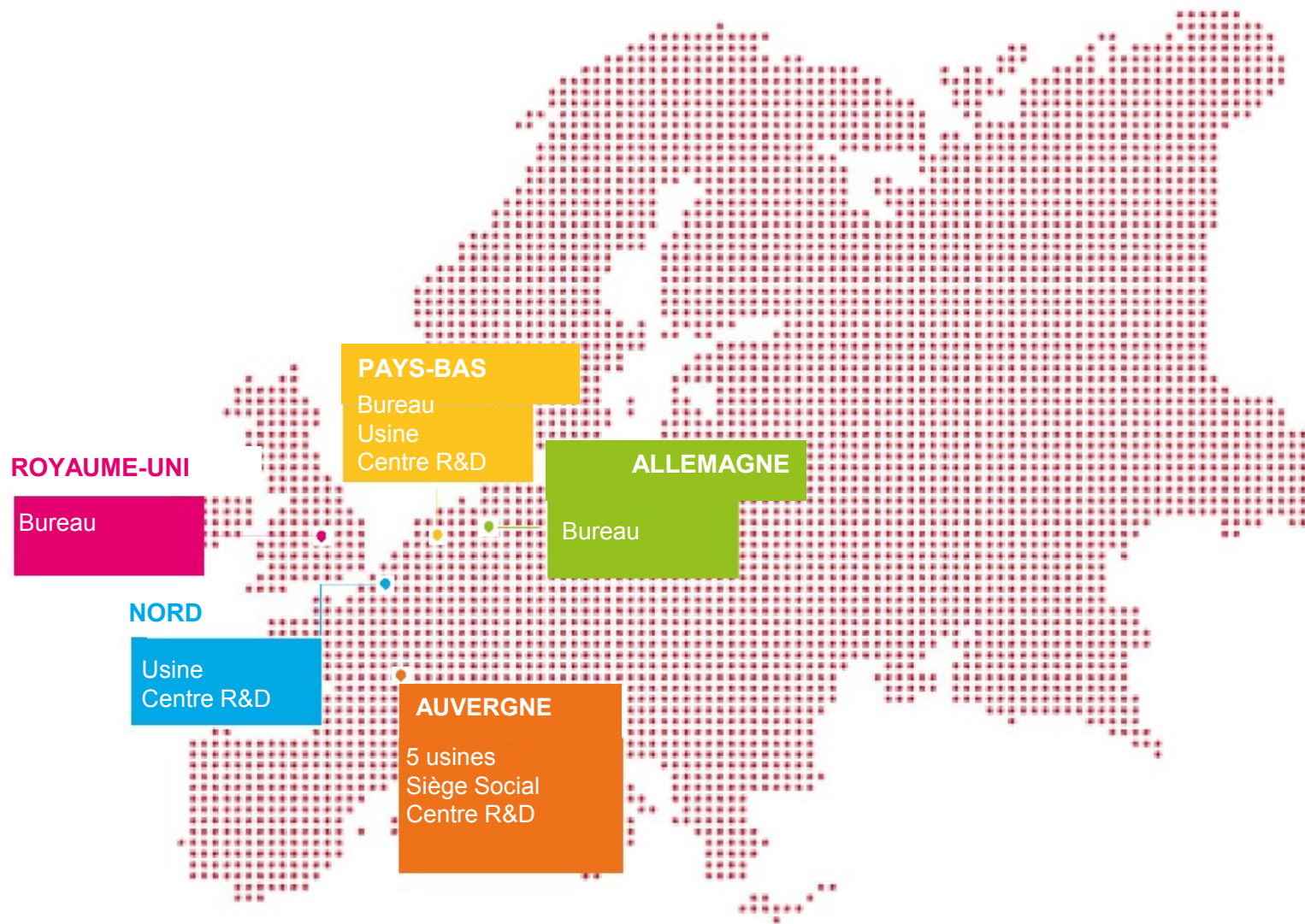
4^{ème} semencier mondial

2,6 milliards d'euros de CA

Des filiales dans **56** pays

14,6% du chiffre d'affaires professionnel consacrés à la recherche

Limagrain Ingredients: un périmètre européen



Plus de
330,000
Tonnes de céréales
transformées par an

150
Millions d'euros de CA

350
employés

7
Sites de production

Notre Vocation



**Nous révélons les bienfaits naturels
des grains et des céréales.**



Plus de 600 références

La majorité des produits sont issus de notre filière

FARINES & SEMOULES

- Farines de blé
- Farines de riz
- Farines et semoules de maïs
- Hominiés
- Farines spéciales
- Farines Label Rouge

FARINES FONCTIONNELLES

- Maïs
- Blé
- Riz
- Orge
- Avoine
- Farines de légumineuses

INGRÉDIENTS DE PANIFICATION

- Améliorants de panification
- Correcteurs
- Mixes & Prémixes
- Enzymes
- Graines

GRAINS PUFFÉS

- Maïs
- Blé
- Seigle
- Quinoa

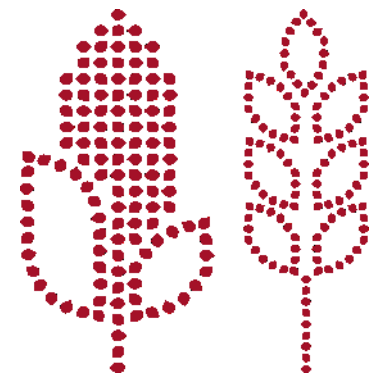
INGRÉDIENTS GOÛT & COULEURS

- Toppings
- Graines
- Farines de légumineuses
- Ingrédients toastés

NUTRITION

- Fibres
- Germes
- Farines complètes
- Farines de légumineuses

Le CLEAN LABEL vu par les consommateurs



Le clean label en Bakery



La naturalité

1^{er}

Claim en France sur les produits lancés en Bakery ces 3 dernières années*

Le Clean Label



Un terme industriel symbole de cette démarche
Sans définition légale

* Source :Mintel lancement produits France

Le clean label selon les **industriels** et selon les **consommateurs***

Pour 80% des
consommateurs et
industriels

Sans ingrédients artificiels

Sans « E »

Sans édulcorant



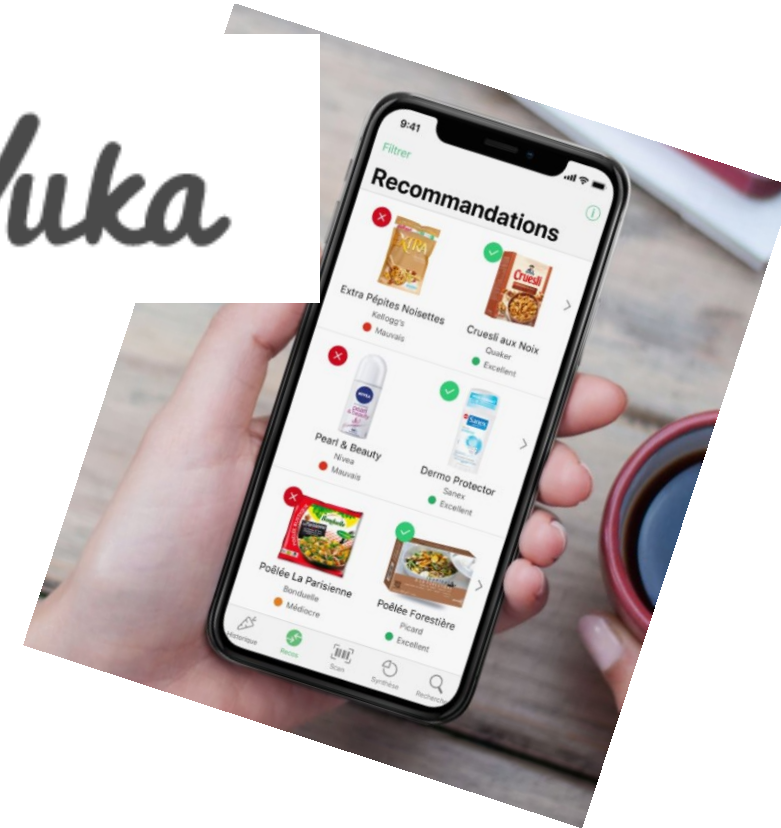
Pour + de 60% des
consommateurs
Et – de 25% des
industriels

Produits sains

Sans allergènes

Minimum Process

L'information des consommateurs : l'enjeu de la Transparence



**Y'A Quoi Dedans* ,
l'appli qui vous dit
ce qu'il y a
dans vos produits**

JE TÉLÉCHARGE >

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google play

Appli : Y'a quoi dedans par Système U

SCANNER

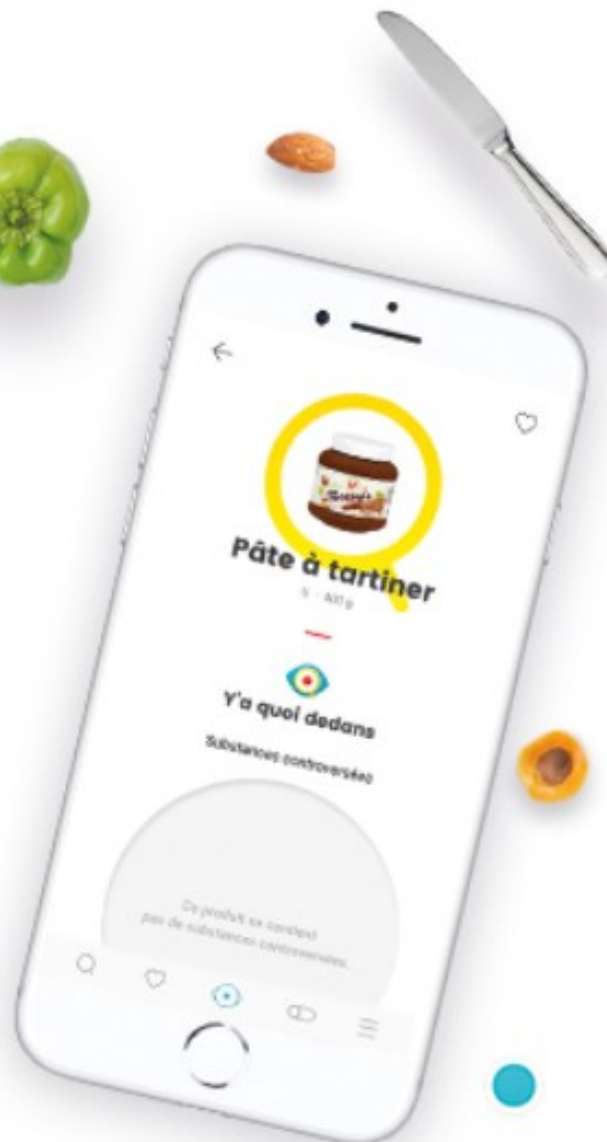


1

Je scanne
le code-barres
de mon produit.

2

J'en apprends
plus sur les
substances
controversées.



Appli : Y'a quoi dedans par Système U



RECHERCHER

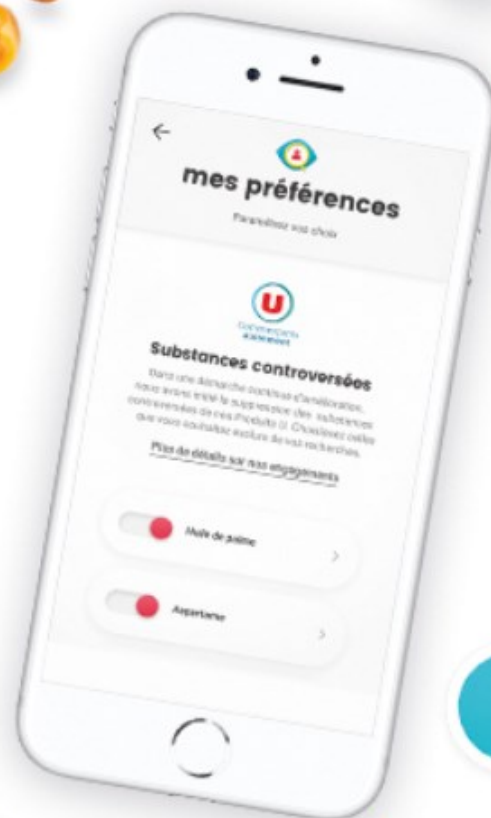
FILTRE

3

D'un simple geste, j'exclus les substances controversées que je ne veux plus consommer et constitue ainsi mon filtre personnel.

4

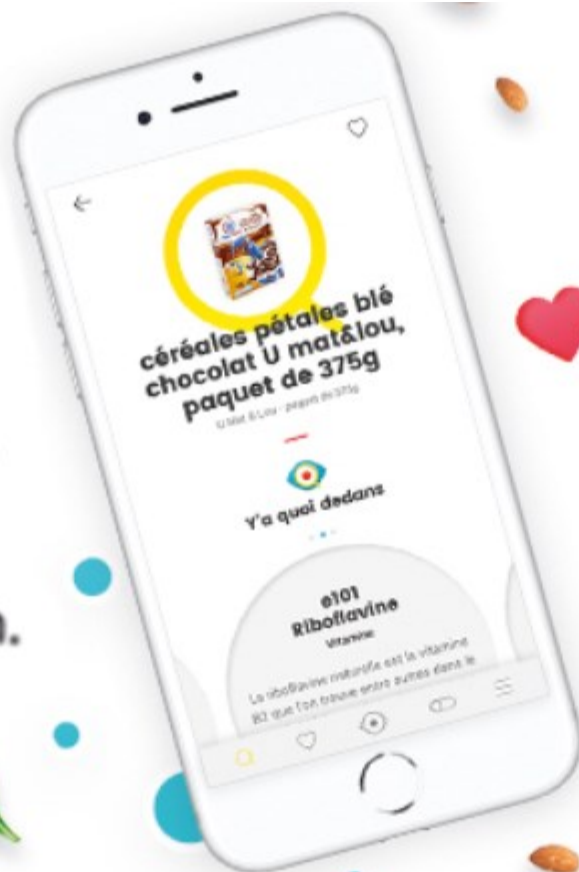
J'active mon filtre.



Appli : Y'a quoi dedans par Système U

5

Via le moteur de recherche, je cherche les produits dont j'ai besoin.



6

J'accède aux produits qui me correspondent selon mon filtre personnel et mes préférences (par exemple : sans huile de palme, fabriqué en France, bio...).

Les démarches industrielles vers le Clean Label



- Réduction/suppression des ingrédients « E »
- Démarche par étape selon les complexités de substitution et le « risque médiatique »
- Impact du claim sur les packagings

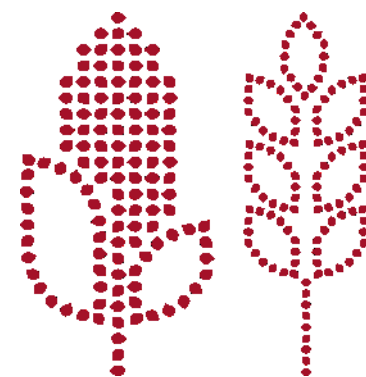
Le clean label notre conviction....

30

ans d'accompagnement
des industriels
Européens



Quelques exemples
applicatifs de nos
solutions **Clean Label**
en Europe



La toolbox CLEAN LABEL par LIMAGRAIN INGREDIENTS



FARINES & SEMOULES

- Farines de blé
- Farines de riz
- Farines et semoules de maïs
- Hominiées
- Farines spéciales
- Farines Label Rouge

FARINES FONCTIONNELLES

- Maïs
- Blé
- Riz
- Orge
- Avoine
- Farines de légumineuses

INGRÉDIENTS DE PANIFICATION

- Améliorants de panification
- Correcteurs
- Mixes & Prémixes
- Enzymes
- Graines

GRAINS PUFFÉS

- Maïs
- Blé
- Seigle
- Quinoa

INGRÉDIENTS GOÛT & COULEURS

- Toppings
- Graines
- Farines de légumineuses
- Ingrédients toastés

NUTRITION

- Fibres
- Germes
- Farines complètes
- Farines de légumineuses

Qu'est ce qu'une farine fonctionnelle ?

Variétés de blé, maïs et légumineuses

(waxy, etc.)

Process unique

(taille des particules, etc.)

Solution unique
Céréales X process
farigel®

Un multitude de fonctionnalités

clean
label

Viscosité

Texture

Stabilité

Consistance

Fraicheur
DLUO

Pas de
poussière



La preuve en images



Challenge n°1: Un pain de mie moelleux 100% CL



Le challenge

Déclaration simple

Processabilité

Conservation du volume

Conservation du moelleux

Goût neutre

Coût

clean
label

Farines Fonctionnelles
et enzymes

Farine de blé,

émulsifiant E471,

gluten de blé partiellement hydrolysé,

agent de traitement de la farine E300,

agents de fermentation désactivés,

enzymes

Farine de blé, gluten de blé partiellement hydrolysé, agents de fermentation désactivés, enzymes, farine de blé malté.

Challenge n°2: Fond de tarte, suppression de la cystéine E920

Le challenge

Déclaration simple

Processabilité

Goût neutre

Farine de blé	80	76,2	72
Westhove wheat germ 1050	0	4	0
Westhove wheat 100	0	0	8
Huile de tournesol	7	7	7
Sel	2	2	2
Alcool	1,2	1,2	1,2
Eau	21	21	22
Citron	0,6	0,6	0,6
Cystéine	0,2	0	0

Déclaration

E 920

Germe blé

Farine blé

clean
label

clean
label



Challenge n°3: Un cake moelleux et 100% CL



Le challenge

Cake naturel

Conservation du volume

Texture pâte adaptée aux doseurs

Conservation moelleux

Bonne répartition marquants

Goût neutre

clean
label

Farines Fonctionnelles
et enzymes



Farine de blé

Pépites de chocolat, Matière grasse végétale
Œufs, Sucre, Sirop de glucose, Poudre à lever

Emulsifiants : E472b, E475, E 471

Lait écrémé et entier en poudre, Sel

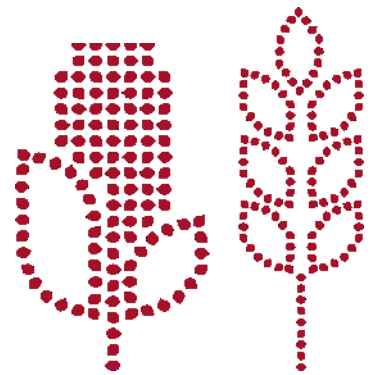
Epaississant : gomme xanthane

Farine de blé,

Pépites de chocolat, Matière grasse
végétale, Œufs, Sucre, Sirop de
glucose, Poudre à lever

Lait écrémé et entier en poudre, Sel

**Les solutions variétales
par LIMAGRAIN
INGREDIENTS**



Production de
matières
premières



Travail du
grain



Laboratoire,
analyse R&D



Transformation
en ingrédients



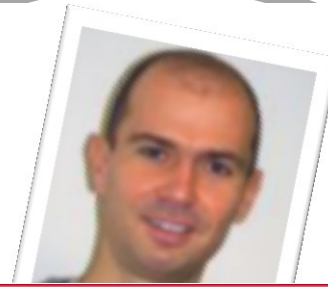
Laboratoire,
analyse R&D



Transformation en
produits finis



La sélection variétale
LIMAGRAIN INGREDIENTS au
service du consommateur



Production de
semences



Recherche
variétale



Attentes des
consommateurs



Satisfaction du
consommateur

Sélection de blés « fonctionnels »

OBJECTIF

Créer des variétés répondant aux besoins du marché d'aujourd'hui et de demain

ETAPES CLES

1 – Définir les axes de sélection

2 – Recenser le matériel génétique

3 - Observer, et sélectionner les lignées

4 – Lancement en production des nouvelles variétés

MOYENS ET TECHNIQUES

RESSOURCES GENETIQUES (Pré-breeding)



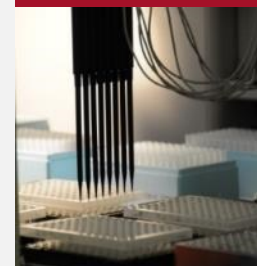
TECHNIQUES DE SELECTION



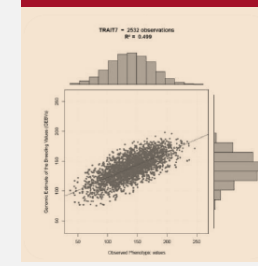
PHENOTYPAGE



GENOTYPAGE



TRAITEMENT DES DONNEES



12 ans

Sélection de blés « fonctionnels »

Nos axes de recherche variétaux



2021-22

Blé Nutrition



Lancement

Production Blé jaune



Production Blé Waxy



Blé haute qualité protéique

Production

2021

Blé couleur



Recherche

Forme du grain



2024

Blé sucré (source naturelle de sucre)

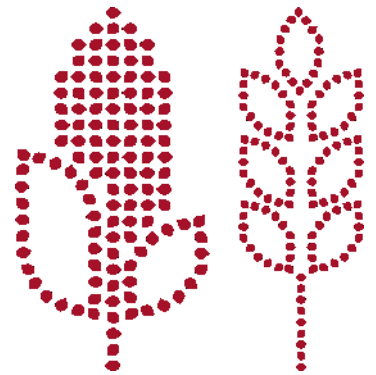
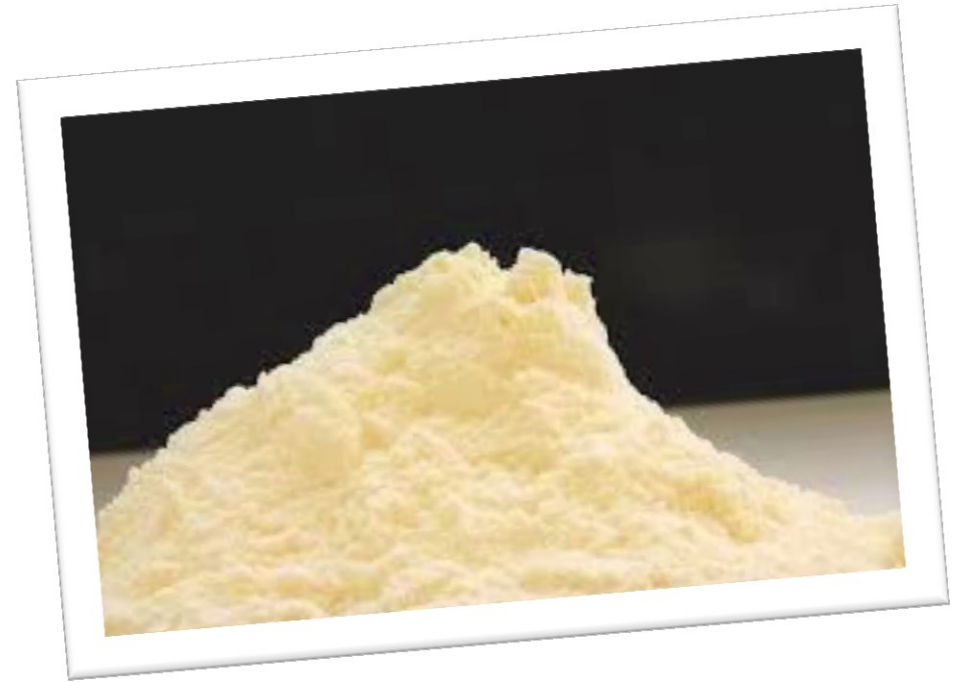


Recherche

Blé Goût

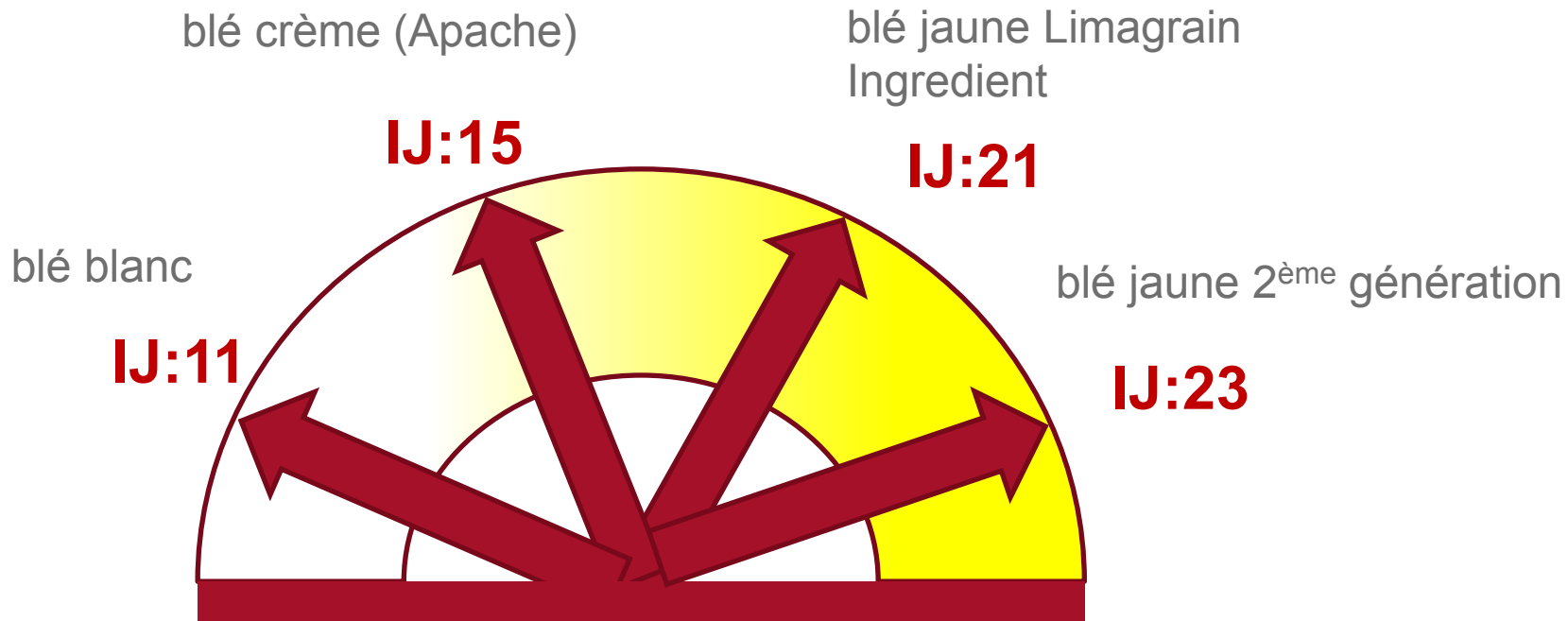


Le Blé Jaune



Sélection de blés « fonctionnels »

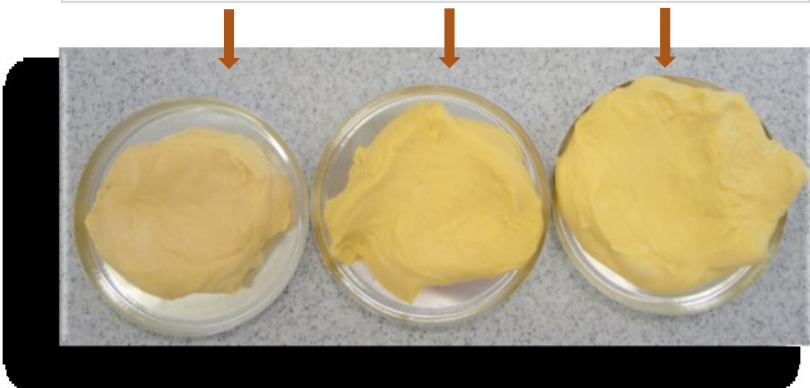
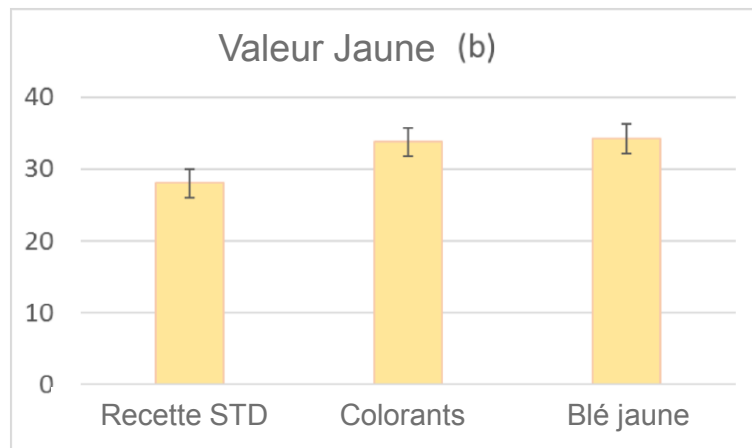
Le blé « Jaune Mélène »



Blé jaune

Exemple sur Brioches pour remplacement de colorants

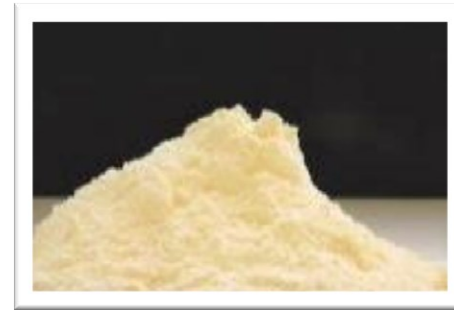
- Essai 1: recette standard
- Essai 2: colorants E160 and E101
- Essai 3: 70% farine blé jaune



Plus de clareté avec
Mélène

Mélène donne une couleur
jaune équivalente aux
colorants

Blé jaune



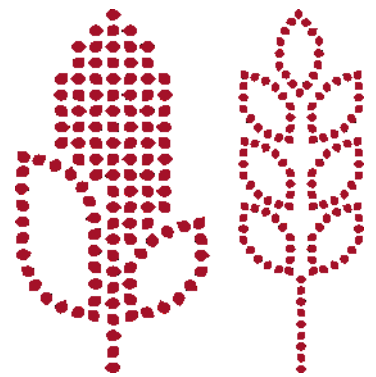
100% clean label : « Farine de froment »

- ✓ Substitution de colorant E160, E101...
- ✓ Substitution Allergène (œufs...)
- ✓ Couleur jaune naturelle
- ✓ Vegan

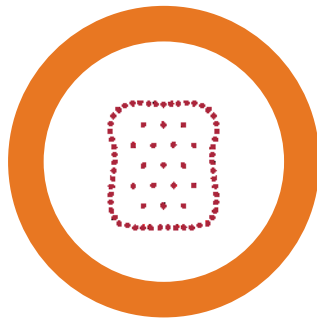


En conclusion

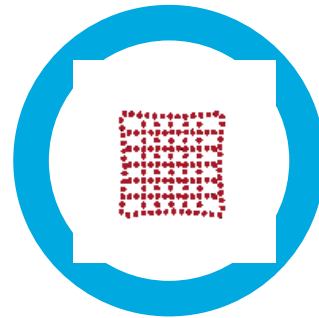
clean
label



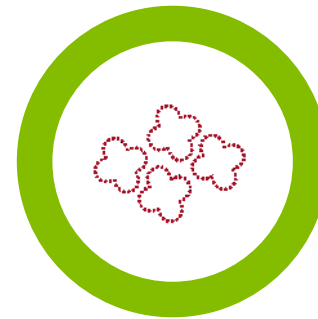
Conclusion



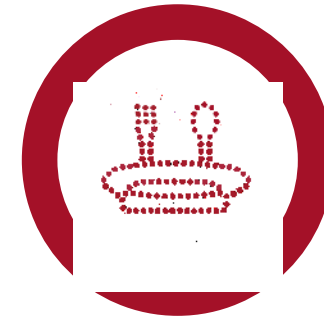
Panification industrielle



Snacks



Céréales Petit Déjeuner & Barres



Plats préparés

Encore plus de solutions pour vos applications...

L'enjeu du Clean Label & de la Naturalité

Séminaire dédié aux industriels de la **Boulangerie**,
Viennoiserie, **Pâtisserie**, **Produits Laitiers** et **Plats préparés**.



clean
label


Limagrains
Ingredients

SAVE THE DATE!
24 septembre 2019
Foodentropie au Château de Nanterre
Le laboratoire de l'alimentation positive
RER A Nanterre Ville