

Ingrédients bio : nouvelles opportunités et tendances en panification

« Futur du pain, pains du futur et autres aliments céréaliers »

Gaëlle FREMONT
07/02/2018

1

INGREBIO : Web-magazine et Expertise Ingrédients Bio

> Un outil unique et ciblé



- L'actualités des fournisseurs bio
- Des dossiers thématiques
- Des analyses de tendances et d'événements
- Un agenda
- Un annuaire des fournisseurs d'ingrédients bio

L'annuaire Ingrebio

VOUS RECHERCHER UN INGRÉDIENT

RECHERCHE PAR CATÉGORIE D'INGRÉDIENTS

-- Catégorie --
-- Sous Catégorie --

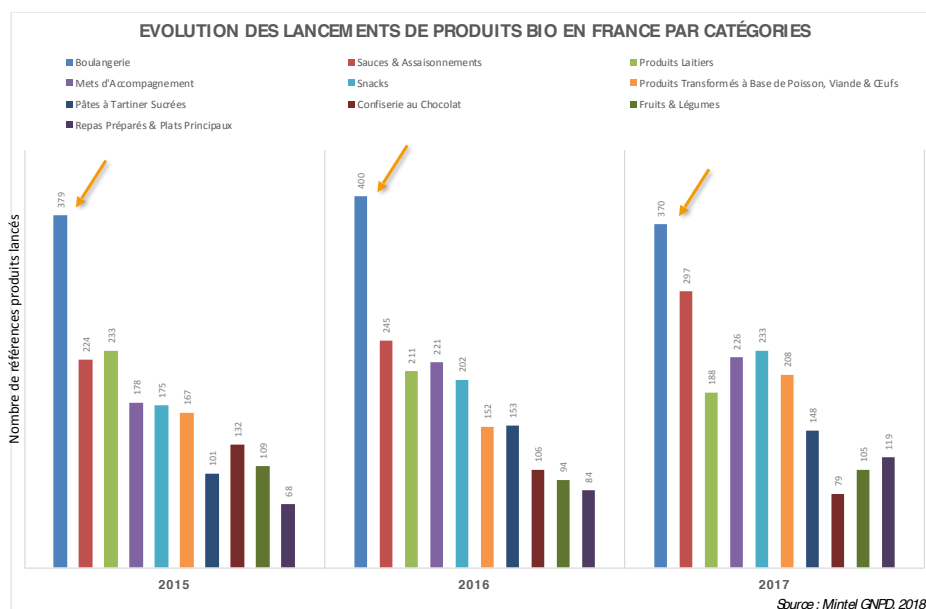
TROUVEZ LES FOURNISSEURS TROUVEZ LES PRODUITS

2

CONTEXTE DE DÉVELOPPEMENT DE LA PANIFICATION BIO

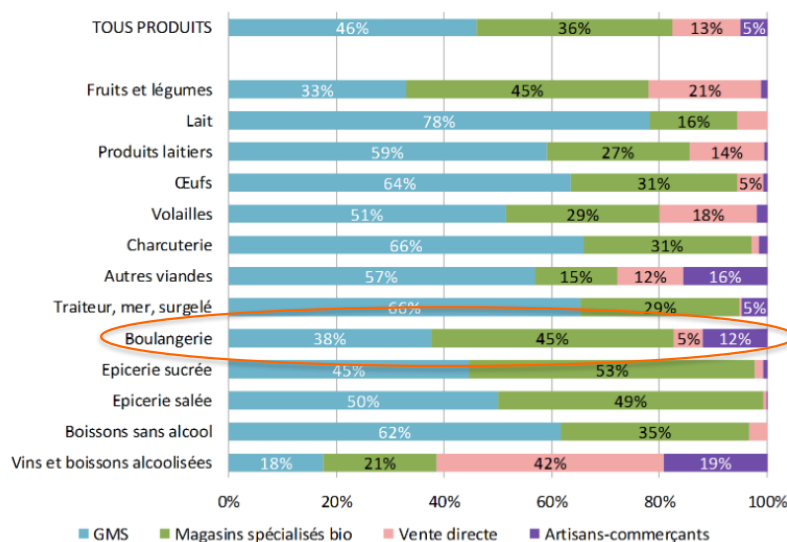
3

La panification bio : catégorie très dynamique



4

La panification bio : circuits de distribution diversifiés



45% des ventes en
Magasins
spécialisés bio

Le pain représente 35%
des achats bio en
restauration collective

Source Agence BIO / AND-i 2018

5

La panification bio : Baromètre de la consommation bio

Le pain biologique est consommé par 24% des français.

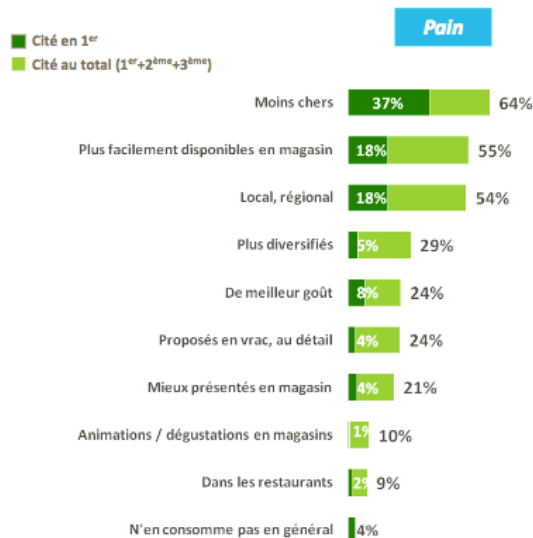
- 32% des consommateurs bio déclarent consommer du pain bio
Parmi eux :
 - 22% sont des nouveaux consommateurs (<1 an)
 - 17% ne consomment que du pain bio
- Parmi les personnes voulant augmenter leur consommation de produits bio dans les 6 mois (21%) : 27% souhaitent augmenter leur consommation de pain bio
- 12% des consommateurs bio déclarent consommer des produits sans gluten

Source : Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France en 2018, Agence Bio/CSA

6

Baromètre consommateurs : focus pain bio

Parmi cette liste, quels sont les 3 critères qui pourraient vous faire consommer davantage de pain biologique ?

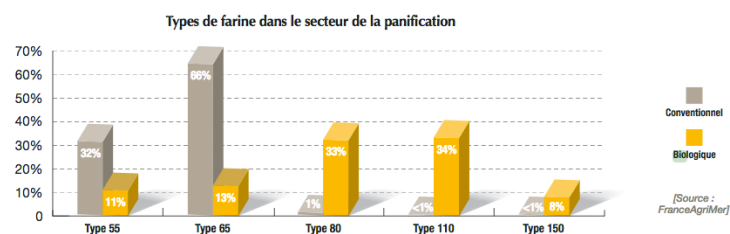


Source : Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France en 2015, Agence Bio/CSA

7

Caractéristiques des pains bio et pratiques spécifiques

- Farines complètes, farines de meule
- Formulation au plus simple :
 - sans additifs, sans gluten ajouté, sans améliorants...
- Fabrication de levain « maison », sans ou peu de levure, fermentations longues
- Sel de mer, sel non raffiné



EUROPAIN 2016 - @Ingrebio

8

DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE EN INGRÉDIENTS ÉLABORÉS POUR LA PANIFICATION ET DÉCLINAISONS EN BIO

9

Déploiement des mixes de panification en bio



AIT Ingrédients

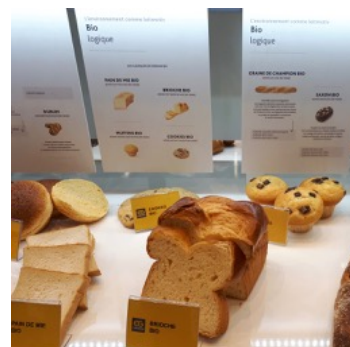
Gamme **Eat Organic**
 > levains sur blé ou seigle, améliorants, malts, concentrés saveurs, prémixes et graines...

Limagrain Cereals Ingredients

- > améliorant prêt à l'emploi **SOFT BREAD BALANCED BIO**
- > améliorants modulables sur mesure :
 - BRICKS SOFT BIO, pour augmenter le moelleux
 - BRICKS TECHNO BIO, pour plus de machinabilité

Eurogerm

- > Mixes bio pour cookies et muffins
- > Améliorant **BIOMIX BAGUETTE PREMIUM** pour un bon alvéolage des baguettes bio



10

Déploiement des mixes de panification en bio



Moulins Decollogne

- **Bio One Pizza**, farine T55 pour la confection de pizza,
- **Bio One Germes**, farine T65 avec germes de blé stabilisés

Philibert Savours

PREMIUM COMBO 50 BIO - SARRASIN

Mix avec levain déshydraté de sarrasin BIO et un concentré technologique Clean label

« pour fabriquer un pain alvéolé de qualité artisanale en un temps record »

Déploiement des auxiliaires de panification en bio

Philibert Savours

- **Fervor e-free germe** : Ingrédient actif 3 en 1, composé de levure, levain et ingrédients techniques au levain de germe de blé déshydraté sans additifs



Böcker France

- **Levain PÂTEUX POMPABLE**, conçu pour limiter les phases manuelles dans les process industriels.
- **Nouvelles enzymes** spécifiques pour les produits de BVP BIO moelleux (brioches, pains de mie, cakes et muffins).



TENDANCE SANS GLUTEN

13

Mixes et spécialités sans gluten

Millbäcker

Mix Stéa bio pour pains et pâtisseries sans gluten



Moulin des Moines

Farine de gaudes (maïs torréfié au feu de bois)



Rietmann

Mixe pour pain Energus sans blé (sans gluten)

Blattmann

Gluten d'épeautre



14

La recherche de nouvelles alternatives

(Re)-Découverte de nouvelles matières premières :

- Farine de maïs
- Farine de châtaigne
- Farine de chanvre
- Farine de lupin
- Farine de teff
- Farine de souchet
- Farine de fonio...



15

Elargissement de l'offre en fibres végétales



Fibres végétales

Psyllium, légumineuses, fruits, légumes, etc...

Fibres de carotte



Fibres de coques de pois



Solutions algosourcées



16

TENDANCE ALIMENTATION VIVANTE

17

La bio préserve l'alimentation vivante

Développement de l'offre ingrédients de graines germées

Formes diversifiées :

- > **graines prégermées**
- > **flocons déshydratés**
- > **farines**

Produits faciles d'utilisation

Qualité nutritionnelle conservée



18



TENDANCES GRAINES ANCIENNES

19

Les potentiels de la biodiversité : performance vs nutrition

valeur nutritive
 sensibilité au gluten
 résistance
 qualité des sols
 flore
 fixation du carbone



Variétés anciennes de seigle – Biofach 2018



20

La bio exploite les variétés rustiques

Blés anciens
Blés de population
Blés locaux...

.... Une autre façon d'innover



Rietmann
Mix Petit épeautre intégral
(engrain) bio (Triticum
monococcum) +
Amidonier sauvage intégral
bio (Triticum dicocum)



21

S'engager localement autrement et durablement

Filières locales pour les céréales

La **Charte Paysans d'ici** s'articule autour de 2 familles de critères :

- l'agriculture paysanne
- la démarche équitable



Des démarches d'entreprises nationales à échelle territoriale reproductibles

22

OU RECHERCHE VARIÉTALE

23

Innovation par la sélection variétale

Tritordeum : céréale nouvelle issue du croisement entre un blé dur (Triticum durum) et une orge sauvage (Hordeum Chilense).

Avantages :

- > Intérêt agronomique (plus résistante)
- > Intérêt nutritionnel (faible teneur en gliadine)
- > Intérêt organoleptique (couleur et saveur)

Farines bio cultivées en France

Levain déshydraté de Tritordeum bio



SUSTAINABLE
FOOD
AWARDS
2018

24

MERCI DE VOTRE
ATTENTION



Gaëlle FREMONT - INGREBIO – www.ingrebio.fr - contact@ingrebio.com – 06 73 00 29 10