

AGROALIMENTAIRE. CES ENTREPRISES RÉGIONALES QUI INNOVENT

Demands sociétales, conquête de nouveaux marchés, recherche... les entreprises agroalimentaires de la région préparent l'avenir pour proposer des produits innovants. Quelques exemples chez Bonduelle, Roquette et la Prospérité fermière - Ingredia.

Face aux nouvelles exigences des consommateurs, Bonduelle veut donner un nouveau sens à son activité.

« Le consommateur n'achète plus juste un produit, il fait un choix politique avec son portefeuille ». C'est la conviction de Patrick Lesueur, directeur de la prospective et du développement du groupe Bonduelle. Dans ce contexte, estime le responsable, « qui vous êtes est plus important que le produit que vous vendez ».



Les objectifs de Bonduelle en matière d'alimentation impliquent une évolution des pratiques agricoles. © V. CH.

FLEXITARISME

Pour répondre à cette nouvelle exigence, l'industriel cherche à donner du sens à son activité. Pour ce faire, il affiche depuis quelques mois une nouvelle raison d'être qui consiste à « inspirer la transition vers l'alimentation végétale ». « On ne promet pas un modèle sans viande pour autant », rassure Patrick Lesueur, mais un modèle flexitarien, pour le bien de la planète, où une partie des protéines animales est remplacée par des protéines végétales ».

En plus de répondre à cette nouvelle demande d'alimentation plus végétale, il faut aussi rassurer le consommateur sur la qualité

des produits qu'il met dans son assiette. « Paradoxalement, l'agriculture est un secteur dont tout le monde parle mais qu'on connaît de moins en moins », constate Patrick Lesueur. L'industriel cherche donc à apporter un certain nombre de garanties. Cela passe par des certifications, comme l'agriculture biologique, ou des cahiers des charges spécifiques, comme la mention « zéro résidu de pesticides ».

ACCOMPAGNER LA TRANSITION

Côté agriculteurs, Bonduelle assure apporter un accompagnement à la transition. « Cela passe notamment par de la formation et

un suivi avec les 300 chefs de plaine présents dans la région », précise le responsable, qui assure que le groupe est « dans une logique de mutualisation des risques et des bénéfices avec les agriculteurs ».

Les objectifs de Bonduelle en matière d'alimentation impliquent une évolution des pratiques agricoles, mais aussi de ses besoins en termes d'approvisionnement, avec notamment le développement des légumineuses, comme les flageolets que l'on retrouve dans les champs de la région. Elles constituent, avec les céréales, les nouvelles sources de protéines que la marque propose sous forme de « bowls », sorte de salades mélangées végétariennes.

SERVICES

L'industriel travaille aussi sur la notion de services qu'attendent les consommateurs et les clients, comme les restaurateurs. « On doit apporter des idées et des solutions pour les recettes, car dans la tradition culinaire française, le cœur d'assiette est composé d'une viande ou d'un poisson, explique Patrick Lesueur. Souvent un plat végétarien consiste à proposer la même assiette, sans la protéine animale. Nous cherchons à développer de nouvelles logiques autour d'assemblages d'aliments d'origine végétale. » La marque innove aussi en matière d'emballages, avec des produits biosourcés ou du plastique recyclé. © VIRGINIE CHARPENET

La Prospérité fermière - Ingredia mène depuis de nombreuses années des partenariats avec le monde de la recherche pour élaborer des produits techniques dérivés du lait et de ses composants.

Dernier exemple en date : l'industriel laitier régional vient de renforcer ce printemps son partenariat avec l'Inrae, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, en constituant une chaire industrielle, intitulée ProteinoPeps.

Objectif : améliorer les connaissances sur les propriétés de la protéine de lait. « Ingredia a une histoire partenariale forte avec les laboratoires pour mener des projets de recherche de grande ampleur », avance Manon Hiolle, ingénieure de recherche chez Ingredia, chargée des relations entre l'industriel et la chaire de l'Inrae.

TRANSFERT DE COMPÉTENCES

C'est en septembre 2021 que l'Agence nationale de la recherche (ANR) a sélectionné le projet ProteinoPeps qu'elle finance pour moitié (630 000 €), l'autre moitié étant financée par Ingredia (700 000 €).

« L'objectif est la production et le transfert de connaissances afin de maîtriser la transformation des protéines laitières », explique Amélie Héliot, ingénieure projet

qui assure l'animation scientifique de la chaire et la coordination entre les différents acteurs du projet. Il s'agit notamment de « conférer des nouvelles propriétés fonctionnelles et/ou biologiques aux protéines de lait ».

1,3

C'est en million d'euros le budget de la chaire industrielle ProteinoPeps.

4

C'est le nombre d'années que doit durer le projet.

La chaire industrielle implique un transfert de compétences entre les recherches menées par le laboratoire de l'Inrae et l'industriel. Pour Ingredia, il s'agit d'améliorer l'utilisation industrielle de la protéine de lait. Un des objectifs est notamment mieux valoriser les protéines en modifiant le processus de fabrication des produits.

In fine, la recherche doit permettre de renforcer le positionnement d'Ingredia sur le marché des protéines et des bioactifs laitiers et de développer de nouveaux produits autour des aliments hyperprotéinés (marché des sportifs et des personnes âgées). © VIRGINIE CHARPENET



De gauche à droite : Céline Lesur, Rozenn Ravallec, Alain Baniel, Manon Hiolle, Guillaume Delaplace et Amélie Héliot. © INGREDIA

Une entreprise nordiste

L'entreprise, fondée à Renescure dans le Nord en 1853, compte en plus de ce site historique deux autres sites de fabrication dans les Hauts-de-France : Vaulx-Vraucourt (62) et Estrées-Mons (80), sur les 57 sites industriels et logistiques qu'elle comprend en tout dans le monde. Elle est organisée en filières « du champ à l'assiette » et contractualise avec des agriculteurs rassemblés au sein d'organisations de producteurs pour son approvisionnement. L'entreprise travaille avec 2 800 agriculteurs, dont 1 200 dans les Hauts-de-France.

DEZWAEF NV



WIMAGRI IMPORTATEUR EXCLUSIF

Tonne à lisier de 6000 à 28000 litres - Toutes options à la carte - Homologuées 40KM/H
Enfouisseurs (à dents, à disques ou à socs)

Rampes (pendillard, à patins, d'irrigation ou sans tonne).

Guillaume Decherf 0675458809 dezwaefcontactfrance@gmail.com
en collaboration avec CASA SERVICE MACHINE