

# Rapport synthétique de l'étude

# Action collective

Connaître et utiliser les PAI (Produits Alimentaires Intermédiaire) d'intérêt fonctionnel et nutritionnel de la région Auvergne-Rhône-Alpes pour élaborer des produits sains et locaux

# Présentation du projet

---

## Contexte

- Les industriels de l'agroalimentaire d'Auvergne-Rhône-Alpes cherchent à améliorer leurs produits finis pour satisfaire les consommateurs (origine végétale, naturalité, ingrédients locaux...).
- Ils ont des difficultés pour identifier les fournisseurs d'ingrédients et de PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires) régionaux répondant à ces critères.

## Objectifs et types d'actions proposées

- Aider les industriels à trouver des Produits Alimentaires Intermédiaires et des ingrédients locaux.
- Les aider à identifier les fournisseurs et distributeurs du territoire ainsi que les caractéristiques des solutions proposées.
- Stimuler les échanges commerciaux entre fournisseurs/distributeurs et IAA de la région pour élargir l'offre de produits finis en accord avec les attentes consommateurs.

## Étapes du projet

- Définition des PAI et ingrédients d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire.
- Inventaire des fournisseurs et distributeurs présents en AURA et des solutions PAI et ingrédients disponibles.
- Organisation de rencontres entre fournisseurs/distributeurs et utilisateurs.
- Capitalisation / communication.

# 1- Définition des PAI d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire

---

## 1.1 Définition du terme Produit Alimentaire Intermédiaire

- Un **produit alimentaire intermédiaire (P.A.I)** est souvent défini comme un ingrédient ou un produit semi-élaboré utilisé dans la fabrication d'autres produits alimentaires. Ces produits subissent généralement une étape de transformation avant d'être incorporés dans la production alimentaire finale. Ces transformations peuvent être physique (découpage, broyage, séchage...) ou chimique (fermentation, pasteurisation...) ou encore des cuissons et traitements thermiques (Anton, 2017).

# 1- Définition des PAI d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire

---

## 1.2 Critères techniques

### 1.2.1 Naturalité

- Les consommateurs sont de plus en plus en quête d'aliments naturels. Cela se traduit par une augmentation de 21,6 % des ventes de produits alimentaires en 2022 par rapport à 2021 (NielsenIQ, 2022).
- De plus, on constate une expansion de la tendance à la naturalité. En 2019, cette tendance occupe la deuxième place et constitue 15 % de l'offre innovante en France, caractérisée par une augmentation des produits biologiques et une simplification des recettes (SIAL Insights, 2022).
- Enfin, il a été établi en 2019 que 68 % des consommateurs français préféreraient acheter des produits sans colorant artificiel et 100% naturels. En parallèle, le biologique a aussi son importance dans la décision d'achat des consommateurs. Car en 2019, 57 % des Français mangeaient des produits biologiques (SIAL Insights, 2022).

C'est pourquoi ce rapport fera ressortir les **P.A.I d'origine naturelle** afin que les industries agro-alimentaires (I.A.A) produisent des aliments en lien avec la tendance de marché, qui couple santé et naturalité.

# 1- Définition des PAI d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire

---

## 1.2 Critères techniques

### 1.2.1 Naturalité

- L'emploi du terme « naturel » sur les étiquettes **des produits finis** est réglementé. Il convient de se référer à la note d'information n°2009-136 du 18 Aout 2009 de la DGCCRF

Celle-ci liste les conditions requises pour utiliser les termes suivants : « naturel », « d'origine naturelle » « produit élaboré à partir d'ingrédients naturels/d'origine naturelle », notamment concernant la source de la denrée et le procédé de transformation appliqué.

- Concernant **les ingrédients**, il existe une spécification technique ISO TS 19657:201. Celle-ci contient un arbre de décision permettant de considérer si un ingrédient est naturel ou non.

La source de l'ingrédient et le procédé d'extraction sont pris en compte.

# 1- Définition des PAI d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire

---

## 1.2 Critères techniques

### 1.2.2 Origine végétale

- En janvier 2022, à l'échelle mondiale, plus de 629 000 personnes ont participé à Veganuary, une campagne mondiale menée par une organisation britannique à but non lucratif du même nom, qui vise à amener les gens à manger uniquement des aliments végétaliens pendant le mois de janvier. Le nombre de participants a triplé entre 2018 et 2022 (STATISTA, 2022).
- Près de 40 % des Français souhaitent consommer davantage de produits vegan, selon une étude récente (BPI France, 2023). Souhaitant diversifier leur alimentation et motivés par un moindre impact environnemental, 22% des Français, dans une étude de 2022, déclarent avoir changé leurs habitudes alimentaires au cours de l'année (Thierry *et al.*, 2023).

C'est pourquoi l'origine végétale des PAI sera mise en exergue dans ce projet.

# 1- Définition des PAI d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire

---

## 1.2 Critères techniques

### 1.2.3 Intérêt nutritionnel

Pour ce projet, nous allons, mettre en avant les PAI qui permettent d'optimiser **les qualités nutritionnelles** d'un aliment.

Ces qualités nutritionnelles ressortent dans la déclaration nutritionnelle qui est obligatoire sur l'étiquetage. Elles peuvent aussi être mises en avant par les allégations nutritionnelles (ex : "faible teneur en matières grasses", "source de fibres" ou "riche en vitamine C"), les allégations santé (ex : le calcium contribue à la solidité des os ») ainsi que le Nutri-Score.



# 1- Définition des PAI d'origine naturelle, d'intérêt nutritionnel et/ou fonctionnel et veille réglementaire

---

## 1.2 Critères techniques

### 1.2.4 Intérêt fonctionnel

L'intérêt fonctionnel du P.A.I se traduit par ses **propriétés fonctionnelles** faisant références aux caractéristiques physico-chimiques.

Par exemple, il est possible de citer celles des additifs connus pour :

- Assurer l'intégrité sanitaire des aliments (à travers l'utilisation de conservateurs et d'antioxydants) ;
- Optimiser l'aspect visuel et la saveur d'un produit alimentaire (en recourant à des colorants, édulcorants et exhausteurs de goût) ;
- Conférer une consistance spécifique (au moyen d'épaississants et de gélifiants) ;
- Maintenir la stabilité du produit (en utilisant des émulsifiants, des agents anti-agglomérants et des stabilisants) (ANSES, 2012)

## 2- Inventaire des PAI et des fournisseurs présents en AURA

---

Les fournisseurs régionaux ont été sélectionnés via les critères définis lors des étapes précédentes.

Une cartographie a été réalisée afin de situer les fournisseurs PAI en AURA, ainsi que le descriptif de leur entreprise et gammes.

De plus, nous avons créée :

- Une liste de fournisseurs de PAI recensés en AURA et géolocalisation de ces fournisseurs est en libre accès sur le site internet d'ALIMENTEC.
- Des familles de PAI avec une grille des solutions ingrédients avec critères de tri.

# Présentation de la cartographie



Direction régionale  
de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

## Répartition des fournisseurs et distributeurs de Produits Alimentaires Intermédiaires et d'ingrédients



**Légende**  
00 Nombre de fournisseurs et distributeurs d'ingrédients par département en AURA

*Décompte non exhaustif*

67 Fournisseurs d'Ingrédients  
et PAI identifiés et  
sélectionnés

Accès :

<https://www.alimentec.com/wp-content/uploads/2024/03/ Carte-AURA-Fournisseurs-Distri-Ingredients-999-mo.jpg>

# Listing (non exhaustif) des fournisseurs d'ingrédients et PAI

Société	Code postal	Type de gamme	Nom commerciale	Type d'application	Intérêts nutritionnels	Intérêts fonctionnels	Intérêts organoleptiques	Bio / Naturalité	Descriptif	Provenance géographique des matières premières	Origine des matières premières	Documents (procédés d'obtention/fiches recettes/ fiches techniques)	Nombre d'usines pour la gamme
DKSH	01702	Distributeur	Diverses gammes sont proposées	Boulangerie, Pâtisserie, Boissons, Produits laitiers, Desserts, Snacks salés et sucrés, Plats préparés, Soupes, Sauces, Yogourts, Nutrition Infantile, Nutrition Médicale, Nutrition en Gestion du Poids, Nutrition Sportive, Pet Food, Feed, etc...	Amélioration du Nutri-Score des recettes élaborées par nos Clients Industriels de l'Agro-alimentaire	Toutes fonctionnalités sont disponibles: Emulsification, Texturisation, Gélification, Épaississant, Coloration naturelle, Enrichissement en protéines et/ou fibres, etc...	Dépend de la matière première sélectionnée	Bio, Naturelle	Dépend de la matière première en question, certaines sont processées naturellement, ou issues d'autres productions (recyclées), d'autres sont élaborées à partir de procédés plus	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*
LES CONFITURIERS DU VIEUX CHERIER	42430	Produits sucrants	Gamme seau	Produits laitiers	ras possible réduit en sucre sur mesure	Colorant	Amélioration de la saveur	Naturelle	Méthode artisanale de production, respect des matières premières au maximum.	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*
Maltivor	69390	Céréales et produits céréaliers	Maltivor	BVP, Produits de panification, Sauces	La farine de drêche apporte fibres, protéines et minéraux (magnésium, calcium, fer, phosphore...)	Aide à la prise de couleur de la croûte Augmente l'hydratation des pâtes Augmente le temps de conservation des produits / retarde le rassissement Améliore la machinabilité des pâtes laminées (réduit le rétreint)	L'apport de goût (céréaliier pour la blonde, caramélisé pour l'ambree, toasté pour la brune) et l'apport de couleur ( de dorée à marron foncé)	Bio, Naturelle	Il s'agit d'un simple séchage et mouture avec un moulin à meule de pierre.	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*
STEVIA NATURA	63200	Produits sucrants	STEVIAL Extraits	Boissons, Produits laitiers, Confiserie, Glaces/sorbets, Préparation de fruits, Edulcorants de table, Compléments alimentaires, Alimentation animale	Acalorique, index glycémique nul	Pouvoir sucrant élevé (environ 300)	Avec une formulation adaptée il est possible de réduire significativement le contenu en sucre des	Naturelle		Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*	Sur demande*

# 3- Organisation de rencontres entre fournisseurs et utilisateurs

---

La journée "Rendez-vous Ingrédients" du 22 mars a été fructueuse et dynamique. Elle a réuni 26 participants, à la fois des exposants fournisseurs/distributeurs d'ingrédients et PAI d'AURA et des visiteurs issus d'autres secteurs industriels. Au sein du Centre d'Essais du Technopole Alimentec, les démonstrations de 7 exposants ont permis de faire découvrir les innovations auprès des visiteurs.

Par ailleurs voici quelques exemples de témoignages de participants :

« Très bonne initiative, plus intéressant qu'un salon classique » ; « Très bien ! Organisation et qualité des exposants »

De plus, 22 rendez-vous d'affaires ont offert la possibilité d'échanger de manière confidentielle entre exposants et visiteurs. Ils ont éveillé des possibilités de collaborations futures encourageantes. Les retours positifs ont été unanimes, avec 90% des participants se déclarant satisfaits voire très satisfaits de cette journée riche en échanges et perspectives de développement.

# Merci de votre attention

Pour tout complément d'information merci de nous contacter à :

[novalim@alimentec.com](mailto:novalim@alimentec.com) ou au 04 26 84 27 88