

PROCESS ALIMENTAIRE

LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

SEPTEMBRE 2020 – N° 1383

PROCESSALIMENTAIRE.COM

DOSSIER
Les produits
laitiers :
quelle santé !
PAGE 35



INGRÉDIENTS

Matières premières : des filières
bio plus fortes

PAGE 47

PROCÉDÉS

Sécurisez la manipulation
des poudres !

PAGE 59

EMBALLAGE

Thermoformage-operculage :
vers la recyclabilité

PAGE 67

QUALITÉ

La fonction qualité
se digitalise

PAGE 83

COVID-19 : ACCÉLÉRATEUR DE DIGITALISATION

ENQUÊTE PAGE 15

TUGDUAL RABREAU, PRÉSIDENT D'ATOM FOOD : « **NOUS INVESTISSONS
DANS DES PRODUITS QUI ONT UNE HISTOIRE !** » PAGE 4



Avec « Le Poulet de Mon Enfance », Royal Bernard mise sur le local, le bien-être animal, les producteurs et l'environnement. La filiale de Terrena adopte une barquette carton exclusive.

VOLAILLE ROYAL BERNARD MET LE POULET AU GOÛT DU JOUR

Le Poulet de Mon Enfance correspond à un cahier des charges intermédiaire entre le poulet standard conventionnel et labellisé. Il s'appuie sur une souche de volaille à croissance lente, élevée 45 jours dans un bâtiment avec lumière naturelle et jardin d'hiver, une moindre densité d'animaux et une alimentation sans OGM au maïs local. Dès 2021, la production sera sans antibiotique.

La barquette hybride a été développée avec Virgin Bio Pack : il s'agit d'un carton (60 %) recouvert d'APET, qui assure la conservation sous gaz de la volaille crue. Le carton est issu de filière bois certifiée PEFC et l'impression est réalisée avec des encres végétales.

La démarche met en avant l'éleveur : sa photo est apposée sur la face avant du packaging et le prix de vente est calculé en fonction de sa rémunération et de ses charges. Neuf exploitations de la coopérative Valsoleil ont été sélectionnées pour ce projet qui a duré deux ans.



La gamme compte sept références de poulet jaune : entier, ailes, hauts de cuisses, pilons, cuisses, filets et sautés. Elles sont commercialisées depuis le 9 septembre dans les magasins Leclerc du sud de la France. Leur prix est en moyenne 25 % plus élevé que le conventionnel.

Cette nouvelle offre a été développée pour répondre aux attentes de produits locaux. Toutes les étapes, de la production de céréales au conditionnement, se déroulent dans la Drôme. Les éleveurs sont situés à moins de 60 km de l'abattoir Royal Bernard à Grâne (26). La distribution est prévue dans le quart Sud-Ouest.

LA PAROLE À...



AMANDINE STEINER
RESPONSABLE R & D
ET MARKETING,
ROYAL BERNARD

UN CAHIER DES CHARGES SUR MESURE

La gamme « Le Poulet de Mon Enfance » repose sur une volaille intermédiaire entre le conventionnel et le label. En partenariat avec la coopérative Valsoleil et nos éleveurs, nous avons développé un cahier des charges sur mesure qui s'appuie sur quatre piliers : le bien-être animal, le bien-être de l'éleveur, le local et l'écoute des attentes consommateurs, comme l'écoconception des emballages. Nous travaillons uniquement avec des éleveurs drômois situés à moins de 60 km de l'abattoir, ce qui réduit les temps de transport des poulets et l'empreinte carbone. Tous les bâtiments sont équipés de lumière naturelle et d'un jardin d'hiver, qui contribuent au bien-être des animaux mais aussi des éleveurs. Toutes les étapes, de la production de céréales au conditionnement, se déroulent dans la Drôme, ce qui renforce notre ancrage local. Pour coller aux préoccupations environnementales des consommateurs, nous avons sélectionné une barquette hybride 60 % carton recouverte d'un film APET. C'est une exclusivité que nous avons avec Virgin Bio Pack. Le film permet d'assurer la conservation de la viande crue. Le tout est recyclable en l'état dans la filière papier-carton.

CRUSTA C

Du thon en sashimi

Le spécialiste de la crevette cuite réfrigérée Crusta C se diversifie et s'ouvre au marché du thon. Les nouveaux pavés de thon albacore (thon Yellowfin) sont pêchés en Micronésie en zone certifiée MSC pour une pêche durable. Ils sont ensuite congelés à -50° à bord des bateaux, ce qui garantit une « qualité sashimi » et permet de les consommer crus, en sushi ou en tataki. Le pavé de thon est conditionné à Vitrolles (13) sous skin afin de préserver les propriétés organoleptiques.



PEPSICO

Lipton mise sur le rPET

PepsiCo a lancé deux nouvelles références sous sa marque de thé glacé Lipton : framboise et fleur de cerisier ou pêche blanche et basilic. Les boissons sont conditionnées en France dans des bouteilles rPET d'un litre. L'accent est mis sur la faible teneur en calories : 20 kcal pour 100 ml. La gamme Lipton Green a quant à elle accueilli un nouveau parfum : cranberry-fraise des bois.



TRIBALLAT NOYAL

DU LAIT DE COCO POUR SOJASUN

Sojasun (Triballat Noyal) élargit sa gamme bio pour la grande distribution, avec de nouvelles recettes de crèmes-desserts végétales. L'accent est mis sur le lait de coco, mélangé à hauteur de 20 % dans une base soja. Cela permet d'apporter de la gourmandise, d'obtenir une texture moins fuyante mais confère un Nutri-Score un peu moins avantageux (C au lieu de A ou B). Deux aromatisations sont disponibles :

chocolat et chocolat blanc, un arôme plus original dans le secteur de l'ultra-frais végétal. Ces nouveautés complètent l'offre de boissons UHT bio lancées en début d'année : amande, avoine, riz-noisette et riz-coco. Celles-ci se différencient de la concurrence en mettant en avant l'absence de sucre ajouté, d'enrichissement en calcium et surtout de texturant, que l'on retrouve dans la plupart des boissons végétales.



NAUTILUS

Une alternative végétale au thon en boîte

Spécialisée dans le crabe en conserve, Nautilus s'avance sur le segment du végétal avec un émietté imitant le thon, totalement nouveau dans le rayon. Conditionnée en boîte appertisée, l'alternative est formulée à base soja. Elle est proposée en deux saveurs : citron-poivre mignonnette et tomate-piment rouge. Cet ingrédient s'utilise dans des tartes, des légumes farcis, des pâtes ou des tartines.



LA RÉVOLUTION CHAMPIGNON

Des boulettes de champignons

La Révolution Champignon (anciennement Pleurette) a lancé des boulettes bio et végétales aux cœurs de pleurote, une partie non valorisée. Trois recettes sont proposées : curry, chili et persillée. Elles se consomment en cœur de repas, en apéritif ou en pique-nique. Des galettes sont également en cours de développement.

