Grap Active

Tous les bienfaits des polyphénols de raisin dans les aliments santé



De puissants antioxydants concus pour répondre aux attentes des industriels qui souhaitent élargir leur gamme avec des produits santé.

Grap Active

3 familles de produits obtenues à partir du raisin rouge, du raisin blanc et des pépins de raisin.



AGENTS DE TEXTURE

LAI propose des farines de maïs tracées

Nouvel intervenant, Lacadee Agro-Industrie développe des farines fonctionnelles à base de mais avec des garanties sur la sécurité alimentaire.

côté de ses farines et se-moules classiques desti-nées aux industries du snacking, du petfood, de la brasserie, Lacadee Agro-Industrie (LAI) propose des farines fonctionnelles appelées Faridon. Elles se déclinent sur des bases de mais denté, une variété typique de la région Sud-Quest, qui présente un fort pouvoir de liaison, et de maïs waxy. « Ces Faridon, aui se déclarent comme farine de mais', constituent ainsi une alternative aux amidons natifs pour les farines à base de mais denté et aux amidons résistants pour celles à base de mais waxy », explique Philippe

snades sauces.



SPÉCIFICITÉ I acadee Apro-Industrie a lancé des farines fonctionnelles appelées Faridon bénéficiant d'un système de préservation d'identité CHIFFRE'S Lacadee, auguel appartient LAL collecte 85 000 t de mais. emploie 40 personnes, plus 20 saisonniers, pour un CA de 20 M €.

vaille sous la charte de qua- sécurité de ses produits, lité maïs « classe A » initiée puisqu'elle a mis en place Soula, directeur. Ces Faridon par l'ensemble des orga- une démarche HACCP, un sysentrent dans diverses applicanismes collecteurs du Sud- tême Qualité Iso 9001 (vertions telles que : soupes, Ouest dont fait partie sa mai- sion 2000) et un système de son mère. Les adhérents à préservation d'identité du Située à Mont, dans les Pyré- cette charte s'engagent à pro- mais visant à apporter une tonées-Atlantiques, Lacadee duire des variétés tradition- tale garantie au regard des Agro-Industrie, majserie fa- nelles, Mais Lacadee Agro-In- nouveaux règlements relatifs

miliale créée en 1999, tra- dustrie va plus loin pour la aux OGM.

CONSEL

Alcimed poursuit sa croissance

ciers, des fournisseurs d'in-scientifiques et réglemen- 2005.

Alcimed affiche en 2003 une augmentation de croissance de 25 % de son CA.

a société de conseil et d'aide à la décision en cants de produits de grande sciences de la vie et chimie consommation, par exemple tionets, diététique et des matériaux. Alcimed, a ren- le groupe Danone, Master- compléments alimentaires forcé en 2003 sa position sur foods. Lesieur, Diana Ingré- Les thématiques abordées en ses quatre marchés cibles (bio-dients ou encore Limagrain. 2003 ont eu trait aux productechnologies, santé, agroali- Les principales missions assu- tions végétales, aux applicamentaire et chimie-maté- rées par Alcimed ont porté-tions des biotechs dans riaux). Son CA a progressé de sur des études de marché et l'agroalimentaire, à la nutri-25 % par rapport à 2002, avec de stratégies de développe- tion humaine ou encore à la un effectif de 55 personnes. L'activité agroalimentaire a l'identification et l'évalua- leurs, l'ouverture d'un buaugmenté son CA de 20 %, tion de partenaires de R & D, reau dans l'un des principaux avec 50 % des clients de 2002 de fournisseurs de technolo- centres économiques en Alle-

ment ou de diversification, sécurité sanitaire. Par ail-

parmi lesquels, des semen- gies, ainsi que des études magne est prévue pour début

Rhodia vend ses ingrédients

Rhodia se reconcentre sur son activité et cède ses activités ingrédients au groupe Danisco.

n hodia a annoncé la signature d'un accord en vue de céder au groupe danois Danisco ses ingrédients alimentaires, comprenant les activités cultures, les hydrocolloïdes et les produits de protection alimentaire La finalisation de la transaction devrait intervenir en mai 2004. une fois les autorisations légales obtenues. Le prix de vente s'élève à environ 320 M €. Les ingrédients alimentaires, qui ne présentent que peu de synergies avec les autres activités de Rhodia, ont tif de près de 860 personnes.



La première étape d'un plan

généré un CA de l'ordre de étape importante dans le plan de 23 000 personnes dans le 211 M € en 2003, avec un effec- redressement de Rhodia et contri- monde. Le groupe est coté à la bue de manière significative au Bourse de Paris et de New Ce projet de cession constitue désendettement du groupe », a York. Quant à Danisco, il prola première étape du plan de déclaré Jean-Pierre Clama- duit des émulsifiants, des starecentrage des activités du dieu, directeur général du bilisants, des arômes et des

groupe, contribuant à ré- groupe Rhodia. duire significativement son Les autres secteurs de Rhodia et le fructose, et du sucre. Le endettement net. « Cette ces- concernent l'industrie, la groupe emploie environ sion nous nermet de réaliser près : pharmacie, l'agrochimie. 8 000 personnes dans près de de la moitié des 700 M € de pro- l'automobile. L'électronique. 40 pays et a annoncé des duits de cession attendus cette an- les fibres et les produits de ventes de 16.6 milliards de née avec un multiple bien supé consommation. Rhodia a réa- DKK (2.2 milliards d'euros) en rieur à l'objectif que nous nous lisé un CA de 5,5 Mds € en 2002-2003. étions fixé. Cela marque une 2003 et emploie environ

OPÉRATION Bhodia vend à Danisco ses ingrédients alimentaires nour un montant de 320 millions d'euros DONNÉES Cotto

activité a népéré un CA de 211 millions d'euros en 2003 avec un effectif de près de 850 nergranes

édulcorants comme le xvlitol

0 0

Saveur rachète le Laboratoire PYC

Savaur située à Bréal-sous Montfort (Ille-et-Vilaine), détient désormais la totalité du capital du Laboratoire PYC. Créé et dirigé par Jacques Tomabene, le Laboratoire PYC, situé près d'Aix-en-Provence, concoit et fabrique des mélanges de produits déstrydratés et d'épices, avec six personnes en B & D.

Le Laboratoire PYC dispose de deux sites de fabrication car il avait racheté, il y a trois ans, la société Sobal, située près de Mâcon (71), qui propose aussi des mélanges. Le chiffre d'affaires de Pvc-Sobal est de 7 millions d'eures, contre 40 millions pour Saveur. Jacques Tornabene reste Do de la société

PRODUITS CARNÉS

Biovitec. des ferments pour la viande Le secteur des ferments compte un nouvel acteur.

nécemment créée, Biovitec ments de maturation assurent cuisson, ni fermentation), les d'auxiliaires biotechnolo-

rés dans le produit en début de indésirable. fabrication, peuvent être de

propose une sélection une bonne acidification et of-bioconservateurs assurent frent un large choix de mégiques spécialement adaptée langes en fonction des besoins.

ou « bioconservateur ». Les fer- fragiles car peu stabilisées (ni

une meilleure conservation du produit de facon natupour les produits carnés. La Appliqués aux viandes séchées relle. Quant aux flores de cougamme Mistral Ferment, de Gardons, jambon sec, coppa...). verture Mistral Ferment de Biovitec, comprend des star- les bioconservateurs permet- Biovitec, elles développent ters cultures et des flores de tent d'améliorer la couleur et une protection contre les conles notes aromatiques du pro- taminations sauvages, une Les starters cultures, incorpo-duit, de stabiliser la microflore barrière au croûtage et aux nertes d'eau excessives avec Dans les charcuteries fraîches une couleur blanche attractype (ferment de maturation) et semi-fermentées, réputées tive et une odeur naturelle.■

Cerestar Un nouveau siège Afin de mieux appréhender ses marchés, Cerestar (groupe Cargill) a installé son siène à Malines. en Releigue à 20 km de Bruxelles. L'intérêt de cette localisation est également la proximité du centre de R & D et du centre d'application alimentaire de VIIvoorde. Les nouveaux bureaux qui constituent le centre de la direction européenne des activités amylacées combinées (Sweeteners. Food & Pharma specialties

et Industrial Starch) abritent plus d'une centaine de personnes. sère Food Du contenu au contenant sère Food a développé un mini-

shaker d'une contenance d'erwiron 200 ml permettant de condifignmer des produits comme les boissons pour sportifs, les boissons hyperprotéinées ainsi que différents potages hyperprotéinés. Ce type de conditionnement s'adapte très bien au type de consommateurs «nomades». II s'anit là d'un concent avec un moule de mini-shaker exclusif 'étiquetage du produit peut se faire grâce à un procédé de manchon rétractable disposant d'une grande surface de communication. Des marques européennes dans le domaine du sport et de la minceur se sont montrées intéressées pour des lancements mi-2004 et début 2005