



FIE-HIE 2021 : une édition riche en alternatives aux ingrédients traditionnels

Malgré un contexte sanitaire plutôt instable, le salon international des ingrédients FI Europe, co-implanté avec le HI Europe, s'est tenu en présentiel à Francfort du 30 novembre au 2 décembre dernier. La pandémie a renforcé la demande de naturalité et de consommation durable, et cela s'est reflété lors du salon, dans l'offre des fournisseurs d'ingrédients. *« Cette tendance est présente depuis plusieurs années, mais elle est devenue encore plus évidente en raison de la pandémie. En outre, la combinaison des ingrédients alimentaires et des ingrédients de santé souligne l'importance de la naturalité des ingrédients bénéfiques pour la santé »*, déclare Julien Bonvallet, directeur de la marque Fi Global. La certification biologique va en ce sens et marque des points sur le salon. En termes de surface, la zone 'Organic' a même augmenté de 49 % sur l'ensemble du salon, par rapport à la dernière édition.

Végétalisation des protéines, durabilité/transparence des chaînes d'approvisionnement, diversité et naturalité des ingrédients... voici un tour d'horizon des nouveautés bio repérées dans les allées.

Les protéines végétales, une tendance installée pour « créer un avenir plus durable »

Nombreuses sont les attentes des consommateurs en termes d'enrichissement en protéines végétales. Selon une analyse d'Innova Market Insights, la santé et la durabilité sont les deux motivations principales d'achat d'alternatives végétales.

Cela se traduit dans les allées du salon FIE, par une large mise en avant des ingrédients végétaux, et parmi eux des protéines végétales... Plus précisément, l'offre en protéines végétales texturées (TVP), que ce soit en conventionnel ou en bio, a explosé depuis la précédente édition...

Meurens dévoilait la première **protéine d'avoine** du marché en version biologique, SipaPro-Oat. Provenant de sa production de sirop d'avoine bio, le goût neutre de cette protéine est un atout non négligeable, contrairement à d'autres protéines végétales. Avec son taux de min. 55% de protéines, elle est utile pour l'enrichissement des produits laitiers et des substituts de viande, ainsi que des produits de boulangerie et de confiserie.

La disponibilité en version biologique de la **protéine de pois chiche**

CET ARTICLE D'INGRÉBIO VOUS INTÉRESSE ?

Ingrébio vous permet d'acheter des articles à l'unité pour vous aider dans votre veille !

[Demander mon article](#)



Se connecter

Déjà abonné? Connectez-vous.

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Mot de passe oublié?](#)

Se connecter

S'ABONNER



Tous les contenus en illimité
à partir de 17€/mois

[En savoir plus](#)

[1] v. [FODMAPs et santé : de nouvelles données sur leur consommation et l'impact des procédés](#), INGREBIO, 18/08/2021