



Marchés — Markets

FRANCE : LA PHARMACIE RAFLE TOUT



FRANCE: THE PHARMACY
TAKES IT ALL AWAY

Dossier — Case study

Stress-sommeil: un segment serein

—
Quand le stress empêche
de dormir

—
When stress prevents you
from sleeping





CFIA 2023 : un appétit pour le *clean label* toujours aussi grand !

Organisé par GL Events, le 26^e Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire (CFIA) s'est déroulé du 14 au 16 mars 2023 au Parc-expo de Rennes. 1 600 exposants ont accueilli plus de 19 000 visiteurs autour des thèmes clés de l'agroalimentaire : ingrédients, conditionnement et process.



Bilan 2023 positif! » Que ce soit pour les organisateurs, les exposants et les visiteurs, le CFIA a convaincu cette année par la qualité des échanges.

Un salon qui s'est déroulé au coeur d'une actualité économique tendue – cependant les manifestations n'ont pas eu trop d'impact sur la fréquentation. « *Les visiteurs arrivent un peu plus tard, mais ils sont bien présents* », assurent certains exposants. Une crise économique liée à une tension énergétique mais également sur les réserves hydriques, le coût des matières premières, etc. touchant de plein fouet nos industries. « *Conciliez sobriété et performance* », un thème actuel et fil rouge de ce CFIA, exposé au sein d'un showroom, village foodtech, et innovation hub de l'Usine agro du futur : « *Un espace créé pour aider les industriels de l'agroalimentaire à trouver des solutions afin d'améliorer leur efficacité énergétique, à optimiser leurs consommations en eau, à prévenir les risques de TMS (troubles musculo-squelettique), trouver des solutions en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire ou encore imaginer de nouveaux modèles inspirés de l'économie de la fonctionnalité et de la coopération.* »

En matière d'ingrédients, les tendances sont clairement tournées vers une quête de naturalité et tout ce qui en découle : matières premières et production éco-responsables, réduction des additifs ou alternatives plus « saines » (avec une recherche très présente et mise en avant d'amélioration du NutriScore®...), végétalisation des formules avec de nouvelles sources de protéines entre autres, etc.

CHOIX DES INGRÉDIENTS OU COMMENT RACONTER UNE HISTOIRE CLEAN...

Les matières premières justement sont au coeur des problématiques du moment par rapport à l'inflation, avec la recherche de solutions pour remplacer les ressources en tension. « *C'est une raison pour innover encore plus et se donner de nouveaux défis* », optimise un exposant. Mais on s'intéresse également à toute leur histoire : origine (production responsable ou non, label, etc.), qualité (sanitaire, organoleptique, technique, actifs, etc.) et même leur potentiel recyclage (*upcycling*, coproduits, etc.).

Les distributeurs présents en sont conscients. « *On nous demande un véritable travail de suivi de filière*, explique Tiffany Cibois, responsable marketing chez Esenco, distributeur de plus de 3000 références d'ingrédients et d'extraits naturels en conventionnel ou biologique. *Les consommateurs souhaitent des produits clean label et nos matières premières doivent permettre de répondre*

à ce besoin. Les choix se portent vers des ingrédients premium et avec une traçabilité irréprochable. L'origine géographique doit également être cohérente : local, qualité, culture, etc. »

Le *sourcing* toujours plus « *clean* » est également un impératif chez Stockmeier, distributeur de matières premières et ingrédients pour l'agroalimentaire : « *Nous essayons de distribuer des produits d'origine européenne dès que cela est possible. Les clients souhaitent savoir comment les matières premières sont produites, dans quelles conditions, leur origine, etc. Cela permet de raconter une véritable histoire par la suite.* » Il propose par exemple une alternative, éco-responsable (eau issue de la production recyclée et valorisation de coproduits de fruits), au fameux sirop de glucose, un terme que les industriels veulent de moins en moins indiquer sur la liste des ingrédients : un « *sucres issus de fruits* » du groupe français Grap Sud (marque Nutritis). Un sucre issu du broyage de moût concentré de raisin ou de dattes avec un pouvoir sucrant proche de 1. Outre l'apport d'un goût sucré, il peut permettre de réguler l'index glycémique des produits (diététiques, pharmaceutiques, etc.).

Chez Eurospechim, ce sont les coproduits de coquilles d'œufs qui sont mises en avant en ...

LE CFIA 2023 EN CHIFFRES

- 26^e édition
- 9 halls
- 19 750 visiteurs
- 1 600 exposants dont 15 % de nouvelles entreprises et environ 200 en ingrédients-PAI
- 250 experts et industriels ont participé aux conférences
- Plus de 100 innovations présentées
- 3 secteurs clés : ingrédients et PAI, équipements et procédés et emballages et conditionnements



CFIA 2023 IN FIGURES

- 26th edition
- 9 halls
- 19,750 visitors
- 1,600 exhibitors, including 15% new companies, and around 200 in ingredients-APIs
- 250 experts and manufacturers participated in conferences
- More than 100 innovations presented
- 3 key sectors: ingredients and APIs, equipment and processes and packaging

... matière d'ingrédient santé cohérent avec les demandes actuelles : « *La poudre de membrane de coquilles d'œufs est connue, explique Timothé Prud'Homme, ingénieur commercial. Nous avons sélectionné un producteur anglais proposant un produit accompagné d'études solides garantissant notamment une uniformisation des actifs. Cette alternative au collagène marin est prévue pour être dosée à 300 mg dans les formules.* » L'entreprise annonce également une actualité forte avec la distribution très prochainement de probiotiques ciblés *skin and beauty (In&Out)* et en *gummies*.

Les texturants, très présents également, offrent au fil des allées des solutions possibles pour les nouvelles tendances galéniques du secteurs des compléments alimentaires. Effectivement les *gummies*, à la frontière entre les confiseries et les compléments alimentaires, peuvent s'inspirer des innovations en matière de texturants présentés lors du salon. En remplacement de la gélatine et des pectines de fruits, on retrouve les traditionnelles algues (carraghénane, agar-agar), là aussi avec une filière française la plupart du temps bien connue et maîtrisée. La société Dr. Paul Lohman, spécialiste dans le développement et production de sels minéraux de haute qualité, a profité de ce fort intérêt pour les gommes, pour présenter une idée de formulation alternative : des pâtes de fruits enrichies en citrate de magnésium. « *Une autre façon de travailler sur l'aspect plaisir du consommateur et la prise de compléments alimentaires, explique Clément Gabion, chargé de clientèle. Un exemple concret de l'utilisation de nos minéraux sans en altérer leur propriété et en garantissant un effet après ingestion. La méthode de production des gummies n'est pas adaptée à tous les actifs. Les pâtes de fruits sont une alternative intéressante.* »

S'inspirer du monde du *food* vers les industries de la nutraceutique est évident et avec un dénominateur commun : le plaisir pour le consommateur. Il passe par des ingrédients bons : pour la santé, pour l'environnement, en goût et en sécurité sanitaire.

Rendez-vous les 12, 13 et 14 mars 2024 à Rennes pour la 27^e édition. •



ESPACE TENDANCES ET CRÉATIONS ALIMENTAIRES

Nutrition santé et végétal 2.0

L'Espace tendances et créations alimentaires, animé par Nutrimarketing, est une vitrine de l'innovation en ingrédients et PAI (produit alimentaire intermédiaire) s'illustrant avec les produits participant aux Trophées de l'innovation. Cinq grandes thématiques sont mises à l'honneur : *blue Planet*, hédonisme, économie et réduction des coûts, nutrition santé et végétal 2.0.

Sélection Nutrition santé :

Benexia® Xia Powder 435 LM

Benexia® (Eurospechim)

Concentré multifonctionnel riche en protéines et en fibres extrait de la graine de chia. Elle est obtenue par un process naturel qui n'utilise pas de substances chimiques et qui permet d'obtenir une poudre de 435 µm. C'est une poudre prête à consommer contenant jusqu'à 56 % de fibres alimentaires (ratio de fibres alimentaires solubles et insolubles 1:9), 5 % d'oméga-3 ALA et 25 % de protéines. Elle contient également 890mg de calcium, de magnésium et de potassium naturels dont 830mg directement extraits de la graine de chia. Il s'agit d'un aliment complet, sans OGM, sans gluten, 100 % naturel, sans additifs, ni sodium. La poudre de chia Benexia® Xia 435LM est idéale pour différents secteurs d'application : nutraceutiques (liquides, poudres, comprimés, capsules), les boissons et aliments à base de plantes, et les produits de boulangerie. Parmi ses différents attributs et avantages, cet ingrédient contribue à la réduction de l'indice glycémique et des calories dans les formulations grâce à sa teneur en fibres.

Foodsolute® Gersmol Spermidine

(TH. Geyer Ingredients)

Concentré de germes de blé en flocons fins avec une haute teneur en spermidine. Cette dernière est présente dans presque toutes les cellules de notre corps et est liée de manière significative à la croissance cellulaire. La spermidine est le seul endogène qui a un effet positif sur l'autophagie.

Sélection Végétal 2.0 :

Chondrus 150S

(Nuwen)

Le Chondrus150 S est un nouveau texturant *clean label*, mélange d'un amidon natif spécifique et d'une algue sauvage (*Chondrus crispus*). Les carraghénanes de l'algue apportent la texture gélifiée nécessaire, tandis que l'amidon amène de la liaison et de l'onctuosité à cette texture. Ces deux ingrédients fonctionnent en synergie. Cela permet d'avoir une viscosité multipliée par 3 voire 12 en fonction du type de préparation. Le Chondrus150 S possède des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles. Il est à la fois riche en fibres et minéraux, en plus de son pouvoir texturant. Naturel et vegan, le Chondrus150 S s'intègre facilement dans tous types de préparations végétales.

CFIA 2023: the appetite for clean labels is as great as ever!

Organized by GL Events, the 26th Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire (CFIA) took place from March 14 to 16, 2023 at the Parc-expo in Rennes. 1,600 exhibitors welcomed more than 19,000 visitors around the key themes of the food industry: ingredients, packaging and processes.

A positive assessment of 2023! Whether for the organizers, exhibitors and visitors, the CFIA convinced this year by the quality of exchanges. The show took place in the midst of a tense economic situation - however, the events did not have too much impact on attendance. "The visitors arrive a little later, but they are present," said some exhibitors. An economic crisis linked to energy tension, but also on water reserves, the cost of raw materials, etc. affecting our industries. "Reconcile sobriety and performance", a current theme and red thread of this CFIA, exposed in a showroom, foodtech village, and innovation hub of the Agri-Factory of the Future: "A space created to help food manufacturers find solutions to improve their energy efficiency, optimize their water consumption, prevent the risks of MSD (musculoskeletal disorders), find solutions in terms of traceability and food safety or imagine new models inspired by the economy of functionality and cooperation."

In terms of ingredients, the trends are clearly turned towards a quest for naturalness and all that follows: eco-responsible raw materials and production, reduction of additives or "healthier" alternatives (with a very present research and put forward improvement of the Nutriscore...), vegetalization of formulas with new sources of proteins among others, etc.

CHOICE OF INGREDIENTS OR HOW TO TELL A CLEAN STORY...

Raw materials are at the heart of the current issues in relation to inflation, with the search for solutions to replace scarce resources. "This is a reason to innovate even more and give ourselves new challenges", optimizes an exhibitor. But we are also interested in their entire history:

L'Espace tendances
et créations
alimentaires, animé
par Nutrimarketing,
est une vitrine de
l'innovation en
ingrédients et PAI.



The Trends and Food
Creations Area, led
by Nutrimarketing,
is a showcase
for innovation in
ingredients and IAPs.

origin (responsible production or not, label, etc.), quality (sanitary, organoleptic, technical, active, etc.) and even their recycling potential (upcycling, co-products, etc.).

The distributors present are aware of this. We are asked to do a real job of monitoring the industry," explains Tiffany Cibois, marketing manager at Esenco, a distributor of more than 3,000 references of natural ingredients and extracts in conventional and organic products. Consumers want clean label products and our raw materials must meet this need. The choices are towards premium ingredients with impeccable traceability. The geographical origin must also be consistent: local, quality, culture, etc." Cleaner sourcing is also an imperative at Stockmeier, a distributor of raw materials and ingredients for the food industry: "We try to distribute products of European origin whenever possible. Customers want to know how the raw materials are produced, under what conditions, ...



- ... where they come from, and so on. This allows us to tell a real story later on." For example, he proposes an eco-responsible alternative (water from recycled production and the use of fruit co-products) to the famous glucose syrup, a term that manufacturers want to indicate less and less on the list of ingredients: a "sugar from fruit" from the French group Grap Sud (Nutritis brand). A sugar made from the grinding of concentrated grape must or dates with a sweetness close to 1. Besides providing a sweet taste, it can regulate the glycemic index of products (dietetic, pharmaceutical, etc.).



AU FIL DES ALLÉES DU VÉGÉTAL, DU VÉGÉTAL ET ENCORE DU VÉGÉTAL

- **Protéines de pois et mycoprotéines (Meatless de chez Beneo)** : alternative à la viande de boeuf
- **Poudres de fruits et légumes telles que farine de noix de coco (Esenco)** : augmenter la teneur en fibres et en protéines
- **Farine de graines de chia (Eurospechim)** : technologie MicroTech qui permet de garantir une forte teneur en fibres, protéines, oméga-3
- **Protéines de tournesol (Europack - Alfalfa)** : profil d'acides aminés complet
- **Poudre d'avocat lyophilisé (Freeze-Dry Foods)** : teneurs élevées en fibres, acides gras insaturés, vitamines du groupe B



ALONG THE AISLES PLANTS, PLANTS AND MORE PLANTS

- **Pea proteins and mycoproteins (Meatless from Beneo)**: alternative to beef
- **Fruits and vegetables powders such as coconut flour (Esenco)**: increase fiber and protein content
- **Chia seeds flour (Eurospechim)** : MicroTech technology that guarantees a high content of fiber, protein, omega-3
- **Sunflower proteins (Europack - Alfalfa)** : complete amino acid profile
- **Freeze-dried avocado powder (Freeze-Dry Foods)**: high content of fiber, unsaturated fatty acids, B vitamins

At Eurospechim, it is the eggshell co-products that are put forward as a health ingredient consistent with current demands: "Eggshell membrane powder is known, explains Timothé Prud'Homme, sales engineer. We selected an English producer offering a product with solid studies guaranteeing in particular a standardization of the active ingredients. This alternative to marine collagen is intended to be dosed at 300 mg in the formulas. The company also announces a strong news with the distribution very soon of probiotics targeted skin and beauty (In&Out) and in gummies.

The texturizers, also very present, offer throughout the aisles possible solutions for new trends in the dietary supplement sector. Indeed, gummies, at the border between confectionery and food supplements, can be inspired by the innovations in texturizers presented at the show. In place of gelatin and fruit pectins, we find the traditional seaweed (carrageenan, agar-agar), again with a French sector mostly well known and controlled. Dr. Paul Lohman, a company specializing in the development and production of high quality mineral salts, took advantage of this strong interest in gums to present an alternative formulation idea: fruit pastes enriched with magnesium citrate. Another way of working on the pleasure aspect of the consumer and the intake of food supplements," explains Clément Gabion, account manager. A concrete example of the use of our minerals without altering their properties and guaranteeing an effect after ingestion. The production method of gummies is not suitable for all active ingredients. Fruit pastes are an interesting alternative."

Taking inspiration from the food world to the nutraceutical industries is obvious and with a common denominator: pleasure for the consumer. It requires good ingredients: for health, for the environment, in taste and safety.

See you on March 12, 13 and 14, 2024 in Rennes for the 27th edition. •



FOOD TRENDS AND CREATIONS AREA

Health nutrition and plant-based products 2.0

The Food Trends and Creations Area, run by Nutrmarketing, is a showcase for innovation in ingredients and intermediate food products (IFP), illustrated by the products taking part in the Innovation Trophies. Five major themes are honored: blue Planet, hedonism, economy and cost reduction, health nutrition and plant 2.0.

Health Nutrition selection:

Benexia® Xia Powder 435 LM

Benexia® (Eurospechim)

Multifunctional concentrate rich in proteins and fibers extracted from chia seeds. It is obtained by a natural process which does not use chemical substances and which allows to obtain a 435 µm powder. It is a ready-to-eat powder containing up to 56% dietary fiber (ratio of soluble and insoluble dietary fiber 1:9), 5% ALA omega-3 and 25% protein. It also contains 890 mg of natural calcium, magnesium and potassium, 830 mg of which are extracted directly from the chia seed. It is a complete food, without GMO, without gluten, 100% natural, without additives or sodium. Benexia® Xia 435 LM chia powder is ideal for different application areas: nutraceuticals (liquids, powders, tablets, capsules), beverages and plant-based foods, and bakery products. Among its various attributes and benefits, this ingredient contributes to the reduction of glycemic index and calories in formulations due to its fiber content.

Foodsolute® Germsol Spermidine

(TH. Geyer Ingredients)

Fine flaked wheat germ concentrate with a high spermidine content. Spermidine is present in almost every cell in our body and is significantly linked to cell growth. Spermidine is the only endogenous that has a positive effect on autophagy.

Plant Selection 2.0:

Chondrus 150S

(Nuwen)

Chondrus150 S is a new clean label texturizer, a blend of a specific native starch and a wild seaweed (*Chondrus crispus*). The carrageenans in the seaweed provide the necessary gel-like texture, while the starch adds binding and creaminess to this texture. These two ingredients work in synergy. This makes it possible to have a viscosity multiplied by 3 or even 12 depending on the type of preparation. Chondrus150 S has nutritional and functional properties. It is both rich in fiber and minerals, in addition to its texturing power. Natural and vegan, Chondrus150 S can be easily integrated into all types of vegetable preparations.

Innolphae®

OLFACTIVE SENSORIALITY

bio

Stand out with an

organic anti-stress

active ingredient
with a unique mode of action

Innolphae® bio is a sensory active ingredient for the nutraceutical market.

Specifically derived from the most complex essential oil fraction of *Citrus sinensis*, which is the most concentrated in active anti-stress molecules.

Innolphae® bio manage anxiety and stress naturally without causing addiction or dependence.

INNOLPHAE® BIO IS A TRUE SIGNATURE
OF PHODÉ KNOW-HOW:



INNOVATIVE
MODE OF ACTION



PROVEN ANTI-
STRESS PROPERTIES



ENVIRONMENTALLY
FRIENDLY PROCESS



MANUFACTURED
IN FRANCE

PHODÉ

05 65 77 80 65
customerserviceHC@phode.fr
www.phode.com