



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE ROQUETTE

Chiffre d'Affaires (2017) :
3.3 milliards d'€

Effectif (2017) : 8400

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://fr.roquette.com/>

Contact :

Contact Presse :

Carole PETITJEAN
carole.petitjean@roquette.com
+ 33 3 28 07 60 00

Marie BATTAGLIA
marie.battaglia@roquette.com



Pour en savoir plus

<https://fr.roquette.com/the-pea-in-motion-nutralys/proteine-de-pois-nutralys-pour-une-meilleure-nutrition-et-pour-preserver-la-planete/>

<http://www.agraalimentaion.fr/france-canada-roquette-met-l-accent-sur-la-prot-ine-de-pois-art437317-6.html>

Investissements dans la filière pois avec ROQUETTE

CONTEXTE

Créée en 1923, Roquette Frères est une entreprise familiale française spécialisée dans l'amidon et ses dérivés. L'entreprise compte parmi les leaders mondiaux dans la production de plusieurs produits tirés de l'amidon et conçoit une gamme étendue de produits utilisés par les industries de l'alimentation humaine ou animale, du papier, des bioindustries, du génie chimique, et de la pharmacie.

Face à une demande mondiale très dynamique pour la protéine de pois jaune, l'entreprise investit de plus en plus dans la plante reconnue pour ses qualités dans les domaines de « [...] l'alimentation sans gluten, la nourriture végétarienne, l'alimentation diététique ou pour les sportifs, la nutrition clinique et l'alimentation traditionnelle ».

OBJECTIF(S)

- Valoriser la culture du pois jaune et sa transformation au même titre que le soja ou le blé
- Créer une filière durable et respectueuse de l'environnement
- Créer une gamme de produits végétariens riches en protéines de haute qualité

Pour améliorer
la nutrition



Pour préserver
la planète

Nutralys®

PEA PROTEIN

Trusted • Competitive • Unique



DÉMARCHE

L'intérêt du pois jaune de Roquette s'explique puisque la plante permet de répondre à des besoins spécifiques auxquels d'autres protéines végétales ne peuvent pas répondre. Roquette collabore ainsi avec des chefs pour trouver des applications gastronomiques et améliorer ses produits. En 2015, elle a mené un projet de « snacking durable » avec le chef étoilé Marc Meunin qui a travaillé à partir de la protéine texturée issue du pois, commercialisée sous le nom de Nutralys T70S.

En termes de production, le pois ne demande pas d'engrais azotés et peu d'irrigation comparé à d'autres cultures irriguées. Il peut être stocké pendant de longues périodes. Sa valeur énergétique est proche de celle d'une céréale avec 40 à 50 % d'amidon, et il contient en moyenne plus de 20 % de protéines brutes.

DÉMARCHE

Les investissements se font principalement au Canada et en France et s'expliquent en raison de la proximité des marchés pour l'approvisionnement et les débouchés. Le Canada est le leader mondial de la production de pois avec une part de 30%, même si Roquette se fournit aussi sur les marchés internationaux. À l'échelle du groupe, 90 % des approvisionnements se font dans un rayon très court autour des usines, d'après le rapport RSE de l'entreprise.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Demande grandissante pour ce type de produits et d'innovations alimentaires
- Production centrée sur les marchés les plus importants pour favoriser le local : Canada et France
- Des partenariats à la fois sur la production, la transformation et la conception de nouveaux produits

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Production durable et de proximité, plus simple d'un point de vue logistique• Seul fournisseur de protéine de pois qui valorise tous les composants du pois	<ul style="list-style-type: none">• NUTRALYS®, nouveau produit du groupe, offre de nombreux avantages aux agriculteurs, aux producteurs alimentaires