



INGREDIA NUTRITIONAL - La R&D au service de la nutrition & santé

Voici quatre ans que le groupe international **INGREDIA**, spécialiste des ingrédients laitiers, s'est structuré autour de deux pôles stratégiques selon la finalité de ses produits : **Ingrédients Alimentaires et Ingrédients Nutrition & Santé affectant ainsi à chaque Business Unit une équipe et des moyens dédiés, notamment au niveau R&D.**

La business unit baptisée **INGREDIA NUTRITIONAL** propose dans le monde entier, des ingrédients et solutions innovantes et efficaces sur le marché de la Nutrition Santé...

Une équipe dédiée à la R&D, au sein de la business unit **INGREDIA NUTRITIONAL**

Société française, **INGREDIA** réunit sur l'Hexagone plus de 400 collaborateurs.

Son siège social, basé à Arras en région Nord Pas-de-Calais, regroupe ses activités administratives, marketing et R&D, tandis que ses 5 sites de production sont répartis dans le monde. Le Groupe est aujourd'hui présent dans plus de 120 pays au travers de ses trois filiales internationales (Etats-Unis, Singapour, Dubaï) et de partenaires en Suisse (Crémo) et en Australie (Tatura).

La business unit **INGREDIA NUTRITIONAL** s'appuie en France sur une équipe pluridisciplinaire de 18 personnes, travaillant aux services marketing, business development, commercial et R&D. Cinq docteurs et ingénieurs exercent leurs talents au sein du service de recherche et

développement, avec quatre grands domaines d'investigation :

- le réglementaire et les études cliniques ;
- la mise au point de protocoles analytiques spécifiques à chaque composé ;
- l'élaboration de procédés pour la synthèse de nouveaux ingrédients ;
- le développement interne ou pour des tiers d'applications produits finis.

INGREDIA NUTRITIONAL peut par ailleurs compter sur une équipe R&D transversale de 16 personnes, commune aux différentes business units d'**INGREDIA**, ainsi que sur de nombreuses collaborations avec ses clients d'une part - groupes

pharmaceutiques, alimentaires ou façonniers... - et avec des structures académiques, d'autre part : centres techniques, structures universitaires, hôpitaux...

Laboratoires R&D, pilote semi-industriel et contrôle-qualité...

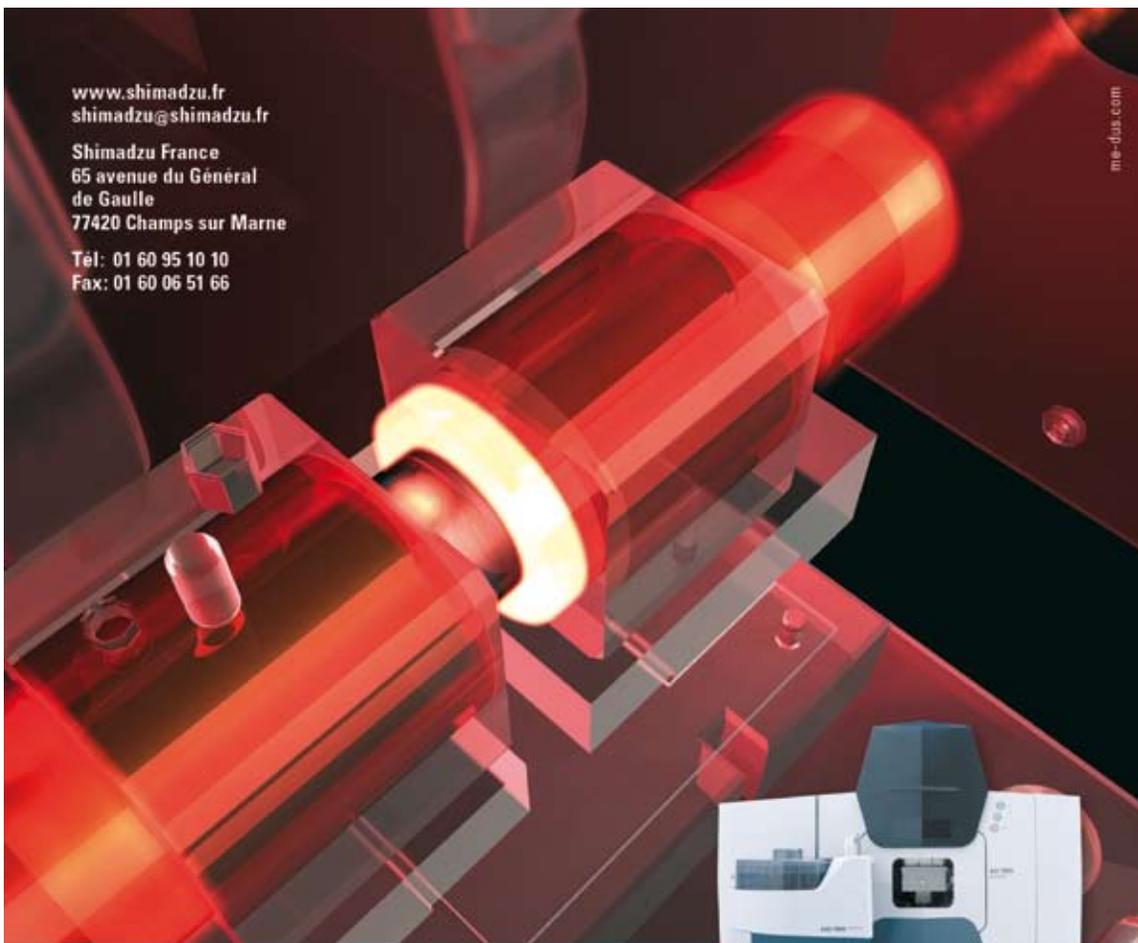
La filiale **INGREDIA NUTRITIONAL**, largement présente à l'international, dispose de plusieurs bureaux commerciaux à Paris, Singapour, Dubaï et Wapakoneta (Etats-Unis). Son activité de production à l'échelle industrielle est réalisée pour une grande partie en France, sur le site de Saint Pol sur Ternoise. L'entreprise reste pour autant basée à Arras au siège social du Groupe, où elle bénéficie des bureaux et des infrastructures techniques mis à disposition de l'ensemble des équipes, parmi lesquelles un laboratoire R&D et une halle pilote.

Doté d'un large parc instrumental, le laboratoire R&D **INGREDIA NUTRITIONAL** se structure autour de trois grands pôles :

- l'analytique, intégrant les technologies de chromatographie (HPLC...), spectrométrie UV, électrophorèse...
- le process, équipé d'extracteurs, cuves à hydrolyses, évaporateur...
- le développement qui permet de travailler sur différentes matrices grâce à des bains marie, centrifugeuses, lyophilisateur...

Les prochains investissements du laboratoire R&D porteront sur un fermenteur de paillasse pour la synthèse d'actifs innovants issus de la fermentation bactérienne, ainsi que sur une chaîne CPG pour le développement de nouvelles méthodes d'analyses.

La halle pilote dont est dotée le groupe **INGREDIA** permet à son équipe de travailler sur la mise au point de produits ou d'applications à l'échelle semi-industrielle. Ce pilote se compose d'une partie sèche (secteurs chocolaterie, boulangerie-vienniserie-pâtisserie) et d'une partie humide (secteurs fromagerie, produits frais, crème glacée). Le développement du process est assuré grâce à du matériel spécifique tel qu'une tour de séchage,



www.shimadzu.fr
shimadzu@shimadzu.fr

Shimadzu France
65 avenue du Général
de Gaulle
77420 Champs sur Marne

Tél: 01 60 95 10 10
Fax: 01 60 06 51 66

L'Alternance Four/Flamme automatisée

La nouvelle série AA-7000 d'Absorption Atomique Shimadzu vous apporte de l'Ultra sensibilité et de la flexibilité dans un minimum de place en toute simplicité d'utilisation.

Performances exceptionnelles – Nouvelle Optique 3D (augmentation du niveau d'énergie transmise) et nouveau four graphite

Sensibilité incomparable – Limites de détections rarement atteintes auparavant en absorption atomique dans tous les domaines

Flexibilité inégalée – Système unique offrant une alternance Four/Flamme automatisée en fonction de vos besoins et activités

Absorption atomique Série AA-7000
(Four ou Flamme)

www.shimadzu.fr

 **SHIMADZU**
Solutions for Science
since 1875



Hydrolyse



Aperçu des installations

des évaporateurs, pasteurisateurs, homogénéisateurs et équipements de séparation membranaire ...

L'ensemble de la production est analysé en contrôle qualité par le laboratoire central du site industriel de Saint Pol sur Ternoise. Sur place, une équipe pluridisciplinaire analyse chaque lot et en contrôle la microbiologie, la chimie, la physique, l'activité...

Des solutions développées en interne ou à façon, nées de la R&D d'INGREDIA NUTRITIONAL

INGREDIA NUTRITIONAL a pour mission de développer, produire et commercialiser des ingrédients nutritionnels innovants pour le secteur Nutrition & Santé dans le monde entier. Ses activités concernent aujourd'hui tout particulièrement deux gammes de produits :

→ les bioactifs, à l'exemple du Lactium® : des ingrédients uniques naturels dont l'efficacité est prouvée cliniquement et au statut réglementaire bien défini ;

→ les solutions nutritionnelles - protéines et hydrolysats - adaptées aux secteurs de la diététique, du sport, de la nutrition infantile et de la nutrition clinique. Il s'agit d'une gamme exclusivement composée de références à forte concentration en matière azotée, allant jusqu'à 95% et comportant des références « lactose-free », bio ou encore hypoallergénique. Les produits proposés sont constitués de protéines natives, issues du lait grâce à un procédé non dénaturant.

INGREDIA NUTRITIONAL affirme depuis sa création une volonté forte de proposer des ingrédients innovants. Au cœur de ses projets actuels, s'impose le développement d'actifs issus des biotechnologies fermentaires ou d'hydrolyse enzymatique. Ces travaux de recherche font l'objet de nombreux partenariats privés ou institutionnels, et impliquent pour chaque actif des investissements importants dans des études cliniques afin de valider et garantir aux clients l'efficacité de ces nouveaux ingrédients.

Fort d'une expertise scientifique et d'un savoir-faire technologique remarquables, INGREDIA NUTRITIONAL développe des solutions sur mesure pour ses clients : de l'élaboration d'ingrédients spécifiques adaptés à leurs exigences technologiques ou nutritionnelles, jusqu'à la mise au point de leur matrice alimentaire contenant des ingrédients INGREDIA NUTRITIONAL. Au-delà des ingrédients, c'est un service global et modulable que l'Entreprise leur propose, offrant plusieurs types d'accompagnements : scientifique, technologique, marketing et réglementaire ; pour un suivi personnalisé des projets selon les besoins de chacun.

Les technologies mises en œuvre sont nombreuses et dépendent bien évidemment du projet. En termes de développement de matrice alimentaire par exemple, le savoir-faire d'INGREDIA NUTRITIONAL couvre presque tous le process alimentaire : des produits de panification et plats préparés jusqu'à la chocolaterie, en passant par les boissons et les produits laitiers fermentés... Et lorsque son équipe ne possède pas encore en interne les compétences nécessaires, INGREDIA NUTRITIONAL travaille en partenariat avec

d'autres structures ; dans tous les cas, l'entreprise s'engage à répondre à vos attentes.

Deux exemples d'innovations produits, nées de la R&D INGREDIA NUTRITIONAL

Chaque année, INGREDIA NUTRITIONAL étoffe sa gamme de nouveaux produits et de nouveaux concepts, à fort potentiel de développement industriel. Lactium® et Refuel&Repair en sont deux exemples concrets :

→ **Lactium®** : après de nombreuses années de recherche, l'équipe R&D INGREDIA NUTRITIONAL a identifié ce peptide bioactif aux propriétés relaxantes, responsable de l'état apaisé du nourrisson après la tétée. Lactium® ne combat pas le stress en lui-même, mais en atténue les symptômes (insomnies, prise de poids...).

→ **Refuel&Repair** : exemple concret des applications de la nouvelle gamme Nutritional Solutions, cette boisson hyperprotéinée combine deux nouveaux ingrédients : le PRODIET 87 B FLUID et le PRODIET HYDROLYSATE. Sa performance tient dans sa capacité à contenir un niveau élevé de protéines (30 gr dans chaque bouteille), sans en augmenter la viscosité.

INGREDIA NUTRITIONAL entend poursuivre sa quête de nouveaux ingrédients et souhaite, au-delà, étendre ses prestations de services dans le domaine des produits semi-finis. Pour poursuivre son développement dans les meilleures conditions, INGREDIA NUTRITIONAL recrute. L'intégration de deux nouveaux collaborateurs est déjà programmée en 2011 au sein des équipes marketing et commerciale ; leurs profils sont techniques, dans le domaine agro-alimentaire avec une spécialisation Santé, ou dans le domaine pharmaceutique.

S. DENIS

Pour en savoir plus :

Alain Baniel, Responsable R&D IN
Sandrine Cuisenier, Responsable marketing IN
www.ingredia-nutritional.com
ingredia-nutritional@ingredia.com
Tel : + 33(0) 3 21 23 80 00

... et ne manquez pas notre prochain reportage, consacré cette fois à la qualité et tout particulièrement aux laboratoires contrôle-qualité d'INGREDIA NUTRITIONAL !

ELGA
PURELAB flex
L'avenir de l'eau
Ultra Pure



Téléchargez
le guide blanc
de l'eau sur notre
site internet pour
en savoir plus
sur l'eau ultra
pure.

L'eau ultra pure
directement à partir
de l'eau de ville

- Obtenez de l'eau ultra pure à 18,2 MΩ.cm en toute simplicité
- Commande de distribution intuitive et ergonomique avec affichage des informations sur la pureté de l'eau en temps réel
- Affichage du COT en temps réel, vous garantissant une eau de haute qualité
- Débit variable, goutte à goutte ou jusqu'à 2 litres par minute, distribution de volume automatique et répétable
- Conçu pour optimiser vos résultats d'analyses et de recherches

Pour plus d'informations,
rendez vous sur le site

www.elgalabwater.fr