



WEBINAIRE: LES INNOVATIONS DANS LES CÉRÉALES ALTERNATIVES

L'ÉPICENTRE DES ACTEURS DU BIO
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Réalisé avec le soutien financier du DINAI



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EN ATTENDANT LES RETARDATAIRES

Pour information:

- La session est enregistrée
- Elle sera dispo sur l'espace membre
- Le power point aussi
- Les réponses aux sondages sont anonymes!



AGENDA



Le 05 avril 2024

Web café : réglementation en agriculture biologique



Le 16 mai 2024

Brouillon Les clés de l'innovation en 2024



Propulser vos produits vers de nouve...



Le 09 avril 2024

Formation : intégrer les protéines végétales dans son développement produit



Lyon (69)



Le 11 avril 2024

Assemblée Générale



Ineed - Parc Rovaltain, Alixan



Le 23 mai 2024

Formation : Instagram



Alixan (26)



Le 28 mai 2024

Formation : Merchandising



Alixan (26)



CONVENTION D'AFFAIRES POUR LES **PRODUITS BIOLOGIQUES**

Assistez aux conférences et profitez des rendez-vous d'affaires
pour développer votre réseau !

6 JUIN 2024 Valence et en digital !

VERS UN NOUVEAU SOUFFLE DES FILIÈRES BIO

Un salon en exclusivité pour découvrir les innovations de l'année !

XERFISpécific *Jérémy Robiolle*
Directeur du développement



Sylvain Zaffaroni
Fondateur

*Inscrivez-vous
dès maintenant !*

Inscriptions sur :

WWW.BIONDAYS.COM



AVEC LE SOUTIEN DE

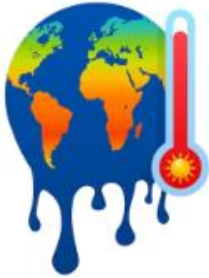


ILS SONT PARTENAIRES



Pourquoi le sujet des céréales alternatives ?

Réchauffement climatique



Hausse de la température moyenne
Hausse du nombre de jours caniculaires

La Drôme sera la Sicile en 2100



Moins d'eau
Priorisation de la ressource eau



Rencontre du
28 mars 2023



Le volet environnemental
et santé est important pour les
consommateurs de produits bio

CONTEXTE



-Qu'est-ce que des **Céréales secondaires/alternatives** ?

Céréales majeures : Blé, Maïs, Riz

Céréales secondaires : Orge, Sorgho, Avoine, Millet, Seigle, Triticale, Teff,...

Céréales mineures : Fonio, ...

Pseudo-céréales : Sarrasin, Quinoa, Amarante, Sésame, ...

Nous faisons le choix de parler de **céréales alternatives**

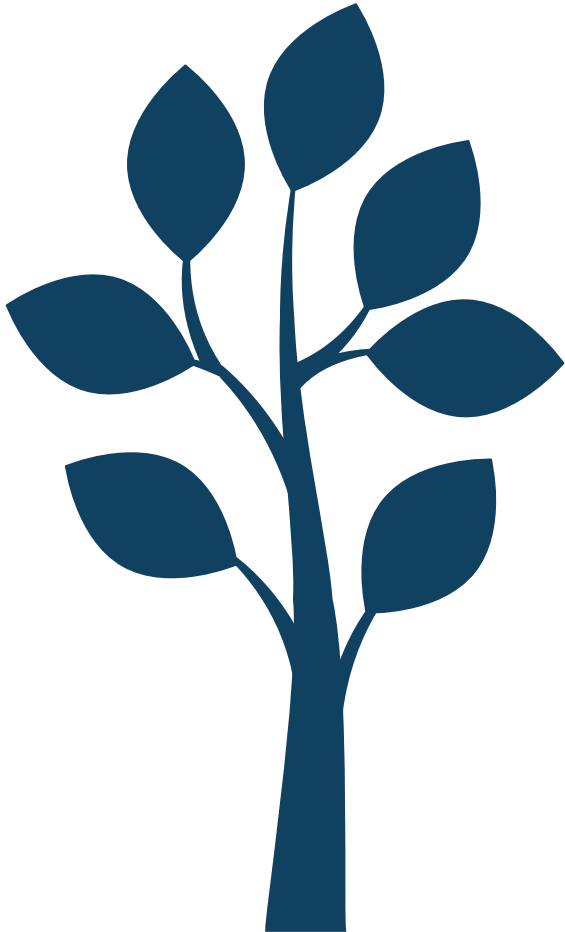
-Nous avons sélectionné 10 céréales :

Millet, Sorgho, Sarrasin, Chanvre, Seigle, Amarante, Teff, Quinoa, Epeautre & petit épeautre, blé khorazan.



REVUE INGRÉDIENTS ET PREMIERS RÉSULTATS





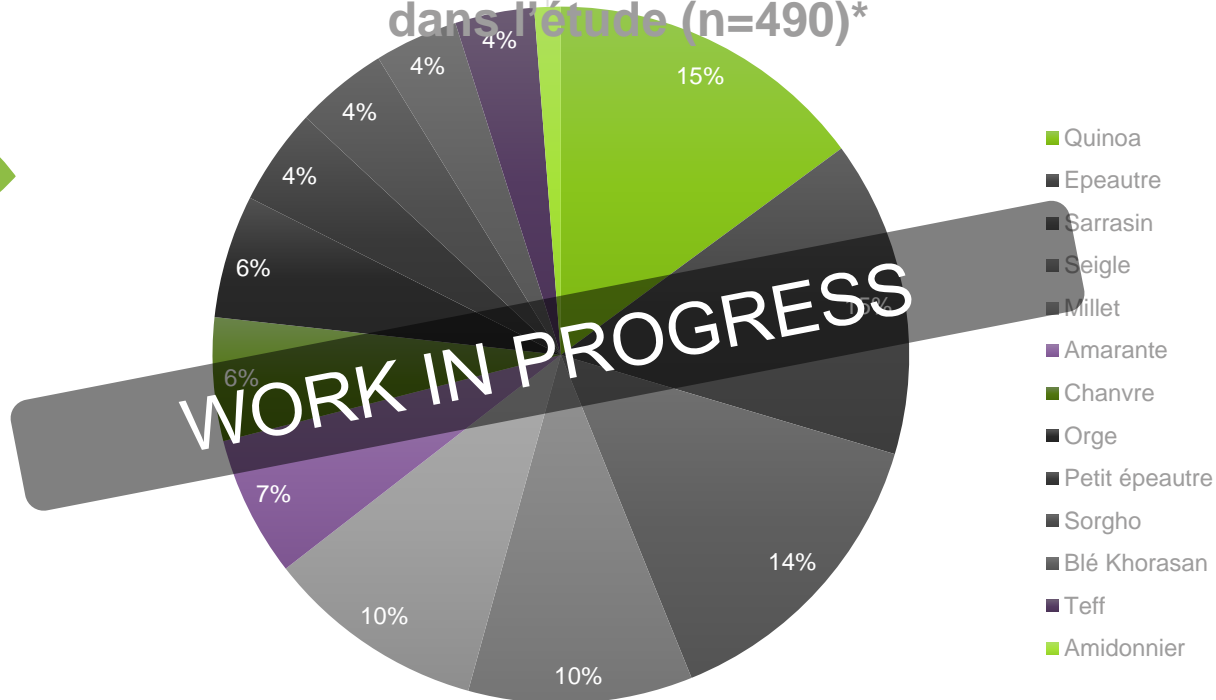
Etude de l'offre en ingrédients biologiques issus des céréales alternatives en Europe

2 avril 2024

Panel des ingrédients à base de céréales alternatives bio en Europe



Répartition des céréales représentées dans l'étude (n=490)*



*étude en cours

Levier d'innovation : Diversité variétale



Amarante

Noire ou blanche



Culture d'amarante noire vs amarante blanche

Epeautre

Engrain (petit épeautre, ou monococcum), amidonnier (dicoccum), grand épeautre

Quinoa

Blanc, rouge, noir



Sorgho

Rouge ou blanc

Millet

Perlé, sétaires, petit millet, proso, Kodo, millet de basse-cour

Teff

Blanc ou brun



Millet bio perlé

Levier d'innovation : Ingrédients sensoriels

Se différencier par le goût, la texture et la couleur

Farines toastées ou torrifiées
Pour la création de compositions aromatiques



*Farines de malt d'orge caramélisées –
Castle Ingredients*

Céréales toastées
Apporte un goût grillé typique
(ex. du kasha)

Arômes et extraits
Pour un goût céréaliier, caramélisé, un pouvoir sucrant

Céréales soufflées



*Kamut® soufflé -
Lameri*

Flocons croustillants
(ex. corn flakes)



Farines fonctionnelles

Farine pré-gélatinisée de seigle, d'épeautre... pour une formulation à froid

Levains

Agents de fermentation



Crème de levain - Lesaffre

Gluten

Amélioration du volume, meilleure élasticité et stabilité des produits de BVP

Ex : gluten d'épeautre pour une formulation 100% épeautre



Gluten d'épeautre - Böcker

Levier d'innovation : Amélioration nutritionnelle

Céréales germées

Améliore le profil nutritionnel et des nouvelles textures dans les produits de BVP



Epeautre germé Germinov® de Millbäker

Farines germées

Son, germes et fibres de céréales

Pour un enrichissement en fibres de la formulation

Extraits

Pouvoir sucrant des sirops déshydratés de céréales (ou extraits)



*Extrait de millet -
Meurens*

Levier d'innovation : Des accompagnements différenciants



Couscous et boulgours



Molino Filippini

Pâtes



Andalini



PANORAMA DES
PRODUITS
TRANSFORMES

SORGHO *SOURCE INGRÉBIO*



Sorgho grain perlé

Pop Sorgho bio USA

Pop sorgho France

Farine de sorgho complet avec
amidons et xanthane

SORGHO *SOURCE INGRÉBIO*



Pâtes de sorgho bio



Pâtes de sorgho bio



Boissons végétales au sorgho



Bière de sorgho bio

SORGHO

- Également sorgho décortiqué d'autres marques de farines de sorgho



MILLET *SOURCE INGRÉBIO*



Galettes de céréales au
boulgour et millet



Préparation pour dessert au
millet



Boisson végétale Millet
Amande



Bière bio blé et millet

MILLET SOURCE INGRÉBIO



Biscuits à la farine de millet



Poudre pour purée de millet instantanée



Pâtes au millet bio



Snack apéritif soufflé au millet

MILLET

- Italie biscuits à la farine de millet



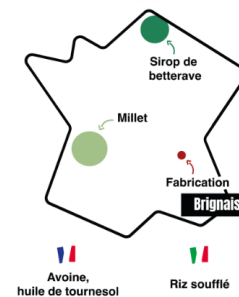
CL

MILLET

- Avoine et millet France
- Boisson millet 16% Italie



Des céréales saines, fabriquées en France



TEFF *SOURCE INGRÉBIO*



Flakes de teff



Mixe à pancakes au teff



Bière au teff

TEFF *SOURCE INGRÉBIO*



Farine de teff bio



Copeaux de teff bio



Pâtes au teff bio



QUINOA



Quinoa Blanc de la Ferme Le Petit Nuillé (53360, Houssay)



QUINOA



SARRASIN



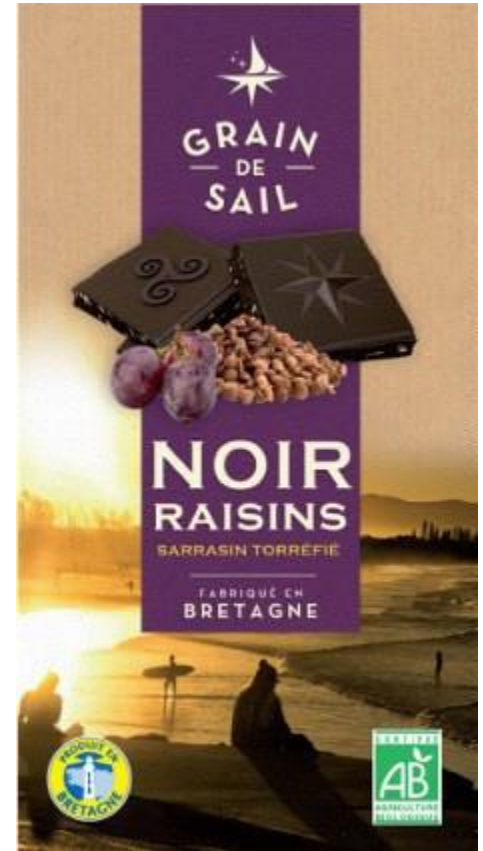
Sarrasin Décortiqué de la Ferme Baudon (35150, Prié-Sur-Seiche)



SARRASIN



SARRASIN



EPEAUTRE



EPEAUTRE

- Tortillas à la farine d'épeautre



Magasin Bio En Ligne > Épeautre germé biologique



Épeautre germé biologique

Bio €12,09

- ✔ Facilement digestible
- ✔ Réduit les phytines
- ✔ Brut et non transformé
- ✔ De l'agriculture biologique contrôlée
- ✔ 100% naturel et sans additifs



EPEAUTRE

- République tchèque : Miso à l'épeautre
- Bière sans alcool malt d'orge et épeautre



SEIGLE

- Tartines craquantes seigle et blé
- République tchèque: tamari au seigle
- Blé seigle épeautre sarrasin orge



SEIGLE



ORGE



ORGE

- Allemagne boulgour d'orge
- Whisky à base d'orge charentais



AMARANTE



CHANVRE

- Huile de chanvre nunti sunya
- ISWARI :Sarrasin, Amandes, Graines de Chia, Graines de lin, Protéine de chanvre De Sarrasin



CONCLUSION OUVERTURE

- Prédominance de produits issus de **l'agriculture biologique**, marché porteur avec le sans gluten
- **Plus d'ingrédients disponible que de produits transformés** → haut potentiel de développement produits
- Absence de produits transformés à base de blé Khorazan
- **Quels freins ? Quels leviers? → enquête IAA et consommateurs**

AGENDA DU PROGRAMME DES CÉRÉALES SECONDAIRES/ALTERNATIVES

2 JUILLET 21 NOVEMBRE

**Formation - Développer des
produits à base de céréales
alternatives**



- Alixan (26)
- Bourg en Bresse (01)



19 SEPTEMBRE



**Table-ronde sur la place
des céréales alternatives
dans l'alimentation de
demain**

- Région Lyonnaise (69)

PROGRAMME FORMATION CÉRÉALES ALTERNATIVES

- **Etat des lieux de la filière céréales secondaires bio:** sourcing ingrédients et fournisseurs, veille inno,,,
- Bénéfices santé et consommation de ces céréales, propriétés technologiques et fonctionnelles
- **Quels potentiels de développement dans la région AuRA :** Mise en application des céréales secondaires en restauration collective et grande distribution, Identification des outils de transformation disponibles en AURA, capacités de transformation disponibles en AURA, freins à la transformation et leviers
- **Retour des consommateurs sur les céréales secondaires, quels produits?**
 - Développement de produits bio à base de céréales alternatives (fournisseur, formulation, ...)

OFFERT L'étude menée en 2024 sur les céréales alternatives

- Adhérent CB et membre réseau Alimentec TPE PME : 300€ HT
- Adhérent CB et membre réseau Alimentec ETI : 450 € HT

UNE ÉTUDE EXCLUSIVE SUR LES CÉRÉALES ALTERNATIVES BIO POUR VOUS OUTILLER

-Résultats de l'enquête sur la **perception des céréales alternatives par les consommateurs bio**

-Etat des lieux des **potentiels de développement et freins chez les IAA bio** de la région

-Panorama des **fournisseurs** existants en Europe et analyse de l'offre

-Information sur les **usages et les intérêts nutritionnels** des différents ingrédients

-**Intérêts agro-environnementaux** de ces céréales et potentiel développement en région

-**Marché** des produits à base de **céréales alternatives**

-Panorama des **tendances et innovations**

Sortie de l'étude : **Septembre 2024**

Modalités :

- Gratuit pour les participants à la formation
- Tarifs privilégiés adhérents et TPE/PME



En partenariat avec



Avec l'expertise de



Avec le soutien financier du DINAI



MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

VOTRE CONTACT :

Cliquez sur l'icône
pour ajouter une
image

Justine DRAGON

Chargée de projets développement des entreprises
jdragon@cluster-bio.com - Tel : 06 21 06 56 97

CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Ineed - Parc Rovaltain - 1 rue Marc Seguin
BP 16208 - 26958 Valence Cedex 9