



LA NATURALITÉ ALIMENTAIRE

Aujourd'hui, plus de la moitié des entreprises se disent engagées dans le développement durable, mais il devient de plus en plus évident que concilier performances économiques et environnementales implique de nombreux choix compliqués. **Seulement 21 % des entreprises disposent d'une feuille de route claire pour la mise en œuvre de leurs stratégies de développement durable.** Chez [AFYREN](#), nous sommes persuadés que le partage de connaissances et d'expériences peut contribuer à **un avenir plus durable**. Dans nos articles blog, nous cherchons à partager l'expertise que nous avons développée au cours de notre propre parcours vers **un modèle d'entreprise durable et circulaire**.

Dans cet objectif global, l'agriculture et l'industrie alimentaire jouent un rôle important, non seulement parce qu'elles doivent répondre à l'un de nos besoins fondamentaux, mais aussi parce que leurs empreintes environnementales sont significatives. Au niveau mondial, nous utilisons environ **70% d'eau douce pour l'agriculture** et **l'alimentation est responsable de près de 26% des émissions de gaz à effet de serre**.

Maintenant, que nous comprenons l'impact sur la planète, l'objectif est de maintenir la quantité, la qualité et la diversité tout en respectant l'environnement. Cet article est le deuxième d'une série qui se penche sur les problèmes complexes que nous devons surmonter dans ces secteurs en présentant humblement ce que nous essayons de réaliser à AFYREN.

Comment l'industrie alimentaire peut-elle s'adapter aux goûts des consommateurs de manière naturelle ?

La popularité d'applications telles que [Yuka](#), [Healthy Living](#) ou [INCI Beauty](#), qui fournissent des scores de santé et des informations sur les ingrédients contenus dans les aliments et les cosmétiques, montre à quel point **les consommateurs d'aujourd'hui se préoccupent de ce que contiennent leurs aliments**. La réputation des industries alimentaires est constamment sous le feu des critiques, que ce soit à propos des préoccupations en matière de sécurité concernant les additifs et la présence de résidus de pesticides, aux anciens scandales de la viande avariée (voir « [horsegate](#) »).

Ce n'est pas étonnant que **les consommateurs soient sceptiques quant à la qualité des produits proposés par l'industrie alimentaire**. Les consommateurs se concentrent à la fois sur la **qualité du produit** et sur **les informations fournies sur l'emballage**. Mais ce n'est pas seulement à propos des composants. Les consommateurs exigent une **plus grande transparence sur l'entièreté de la chaîne de production alimentaire**. Ils veulent savoir d'où proviennent les aliments, comment ils sont produits, quels apports nutritionnels ils offrent et quelle est leur empreinte environnementale.

Dans une [enquête menée par le Conseil International de l'Information sur l'Alimentation](#), **62% des participants à l'enquête ont précisé qu'ils font davantage attention à la liste des ingrédients aujourd'hui, qu'il y a 5 ans.**



Au-delà des mots à la mode, les consommateurs recherchent de la transparence

Aujourd'hui, **avec l'accumulation d'informations** sur les emballages alimentaires et sur des applications tels que Yuka, **il peut être difficile de séparer le vrai, du faux.**

L'économie comportementale suggère que, dans un contexte où les consommateurs sont surchargés d'informations et de choix, ils ont tendance à s'appuyer sur des heuristiques, ou raccourcis mentaux, qui accordent **une grande importance aux informations moins complexes**. Cela pourrait expliquer la tendance aux « **clean labels** » pour les produits ne contenant pas d'additifs, d'ingrédients artificiels, ou ayant simplement une liste de composants plus courte. Les produits « **naturels** » sont également perçus comme meilleurs ou plus sûrs, **plus proches de la matière première.**

Les normes relatives à l'utilisation du terme « **naturel** » dans les étiquettes des produits alimentaires

requièrent **l'utilisation d'ingrédients de base naturels ainsi qu'un processus de production traditionnel.**

Au-delà des **mots « à la mode »**, les consommateurs sont à la recherche d'informations qui leur permettraient de **mieux comprendre le processus de production** des denrées alimentaires ainsi que l'impact sur leur santé.

Concrètement, **comment pouvons-nous contribuer à restaurer la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires ?** L'industrie alimentaire est l'un des principaux secteurs du marché d'AFYREN, nous gagnons des parts de marchés sur la base d'une promesse simple : les molécules que nous vendons à l'industrie alimentaire sont créées à partir d'un **processus de fermentation naturel** en utilisant des matières premières issues de **coproduits agricoles régionaux** plutôt que des dérivés du pétrole.

Nos matières premières sont traçables, leurs origines sont transparentes et elles sont localisées près de l'usine de production afin d'assurer la plus petite chaîne d'approvisionnement possible.

La technologie d'AFYREN est basée sur un processus de fermentation naturelle

Notre technologie est basée sur l'un des plus anciens processus de conservation alimentaire : **la fermentation**. En **imitant les chaînes métaboliques** que l'on retrouve au sein d'un écosystème naturel, **AFYREN produit un ensemble de molécules utilisant des substrats bruts sans prétraitement**, comme la pulpe de betterave. Plus précisément, nous utilisons un **mélange de micro-organismes** plutôt qu'un seul type afin de transformer toutes les matières disponibles avec une charge enzymatique naturelle riche et variée.

Les micro-organismes qu'utilise AFYREN ne sont pas génétiquement modifiés comme c'est le cas dans de nombreux procédés de fermentation de précision. Cette innovation nous permet de fournir aux entreprises agro-alimentaires des **acides organiques biosourcés de haute qualité** provenant d'un processus naturel tout en produisant 0 déchet industriel, ce qui répond aux exigences de sécurité alimentaire telles que celles de la **norme FSSC 22000**. L'attention que l'on porte aux attentes des consommateurs, nous a également poussés à créer des ingrédients convenant aux produits destinés aux **certifications Halal et Kasher** ainsi qu'aux produits **végétaliens**.

Pour certains ingrédients, comme l'acide acétique, il existe peu d'options biosourcées parmi un océan de produits pétrosourcés, AFYREN va plus loin avec son processus de production naturel et sans OGM, offrant à nos clients la possibilité de revendiquer la naturalité.

Nos autres acides naturels biosourcés créent de nouvelles alternatives. Par exemple, le **propionate de Calcium (CalPro)**, majoritairement utilisé comme conservateur dans les produits de boulangerie n'était pas disponible en version biosourcée auparavant. Une version « **clean label** » à base de farine fermentée existait, mais elle nécessitait 6 fois la quantité de produit pour atteindre le même niveau de conservation des aliments que CalPro – sachant que la farine de blé fermentée est beaucoup plus chère. Dorénavant, l'acide **VITAFYREN Propionic™** naturel d'AFYREN peut être utilisé pour fabriquer du propionate de calcium et combler cette lacune sur le marché.

Des aliments sains et savoureux, préparés de manière naturelle, peuvent-ils rétablir la confiance ?

Les **régimes à base de plantes**, les **pratiques alimentaires durables** et la demande croissante **d'aliments plus sains** font partie des **défis** auxquels l'industrie agroalimentaire est confrontée. Pour autant, **le goût reste un facteur majeur**. Les maisons d'arômes devront faire preuve de créativité afin d'apporter des solutions qui plaisent au palais tout en répondant **aux multiples besoins des consommateurs** : la durabilité, une provenance locale, une labellisation propre, des produits naturels, une faible teneur en sel/sucre/matières grasses. Un bon exemple est d'essayer d'imiter le goût de la viande, du fromage ou des produits laitiers dans des produits végétaliens.

AFYREN contribue à relever ce défi avec **FLAVYREN™**, une **gamme de substances aromatiques naturelles** produites en Europe grâce à notre processus de fermentation innovant. Grâce à elle, les maisons d'arômes peuvent développer une abondante sélection de compositions pour répondre aux demandes des consommateurs d'aujourd'hui de **proposer des aliments agréables à manger** et ayant un **impact positif sur notre santé et notre environnement**.

Comme les consommateurs deviennent de plus en plus exigeants, **l'industrie alimentaire doit innover** en utilisant des processus plus naturels, tels que la **fermentation** et **l'utilisation de matières premières biosourcées**, tout en augmentant la **transparence**.

Nous devons **rétablir la confiance au sein du système alimentaire** tout en préservant la **qualité et l'environnement** à des **prix raisonnables**. Le consommateur, quant à lui, doit avoir la possibilité de **mieux comprendre et connaître les différents processus industriels**.

Par exemple, **même les consommateurs les plus avisés peuvent ne pas être au courant de l'existence d'alternatives biosourcées** aux ingrédients d'origine pétrolière. Et même s'ils en sont conscients, **ils n'ont pas les informations nécessaires** leur permettant de choisir les produits utilisant des alternatives biosourcées.

Une **communication directe** de la part des entreprises agro-alimentaires pourrait **aider les consommateurs à moins se fier aux jugements de qualité des tiers** et à **rétablir la confiance** auprès des industries en développant leurs connaissances sur le sujet.

Le **désir de changement** dans l'industrie alimentaire est mondial, et **AFYREN** continuera à montrer son **engagement en faveur de solutions naturelles et biosourcées** en permettant aux entreprises alimentaires d'être **plus transparentes sur leurs ingrédients et leurs processus**.

