

Goût et Nutrition : 1 an après le début de l'aventure...

Interview de **Pierre Pagès**, Directeur commercial Arlès Agroalimentaire

La Rédaction : Arlès Agroalimentaire a intégré Kerry Group à son portefeuille de partenaires il y a maintenant un an. Pourquoi aviez-vous fait ce choix ?

Pierre Pagès : Nous recherchions à compléter notre offre et ainsi à proposer à nos clients l'intégralité de l'expérience sensorielle : texture, couleur, inclusion et goût tout en respectant les aspects nutritionnels des aliments.

Kerry Group, par sa notoriété et la qualité de ses produits, nous semblait le partenaire idéal. Nous avons été séduits par la créativité technique orientée clean label et nutrition qui sont les axes majeurs de la tendance marché. D'autre part, la qualité des équipes rencontrées nous a convaincus de ce choix.

LR : Quels produits Kerry Group proposez-vous ?

PP : Nous distribuons une gamme complète autour **du goût et de la nutrition** :

- Des solutions pour satisfaire les **demandes nutritionnelles** des consommateurs sans négliger le goût
 - Modulateurs de goût (diminution de sucre, diminution de sel, ...)
 - Propositions de reformulation en clean label
- Des solutions et arômes alimentaires pour le **goût sucré**
 - Extraits naturels
 - Arômes naturels de, arômes naturels, arômes
 - Fruits déshydratés
- Des solutions et arômes alimentaires pour le **goût salé**
 - Huiles infusées
 - Bouillons, réductions et fonds
 - Arômes naturels de, arômes naturels, arômes
- Des solutions pour le goût **type produits laitiers**
 - Poudres de fromages et de produits laitiers
 - Arômes naturels et arômes
- Des solutions pour les **préparations sucrées** notamment des purées de fruits et fruits IQF Ravifruit
- De la **gomme arabique**

La nature au service des sens

LR : La gamme est très large, quels produits remportent-ils le plus de succès ?

PP : Les produits stars sont ceux qui répondent aux tendances du marché agroalimentaire que sont le **clean label**, la **naturalité** et l'**équilibre nutritionnel**.

Les études nutritionnelles encouragent les consommateurs et donc les industriels à baisser les taux de sucre et de sel dans les produits alimentaires, ce qui n'est pas sans impact sur la perception en bouche. Les **modulateurs de goût** se positionnent alors parfaitement. Ils permettent une réduction de sucre substantielle tout en préservant la qualité gustative des produits. De plus, leur dénomination 'arôme naturel' permet un étiquetage attrayant.

Exemples : boissons type sirops ou sodas, confiserie, produits BVP allégés en sucre.

Formuler naturellement tout en apportant un facteur goût qualitatif est un défi que nos clients relèvent grâce à la gamme très complète d'**arômes naturels**, **arômes naturels de** et **extraits** de Kerry Group qui sont au cœur de la demande actuelle en aromatique sur l'ensemble des applications alimentaires.

Exemples : cacao, vanille, agrumes pour des applications BVP, boissons, glaces et sorbets, confiserie.

Dans les applications salées, le besoin s'oriente de plus en plus vers des étiquetages clairs et lisibles pour le consommateur. Nos **poudres de fromages**, notamment adaptées au domaine du snacking par sa facilité d'emploi, nos **huiles infusées** et nos **fonds de viande** répondent tout à fait à cette demande en y apportant en plus une touche « fait maison » appréciée du consommateur.

Enfin, l'excellente coopération entre les équipes techniques de Kerry Group et d'Arlès Agroalimentaire offre à nos clients une souplesse dans leur développement et un accompagnement de proximité qui font la réussite de leurs projets.

LR : Quelles perspectives entrevoyez-vous ?

PP : Les produits de Kerry Group sont innovants, séduisants et très qualitatifs. Nous sommes confiants dans le succès du développement de cette activité.

Grâce à notre laboratoire et à la compétence technique de nos équipes et de celles de Kerry Group, nous accompagnons nos clients pour la formulation de nouvelles recettes et le conseil des ingrédients adéquats. Nous pourrions d'ailleurs proposer à nos clients dans les prochains mois des maquettes innovantes dans le domaine du goût et de la nutrition.

L'ensemble des domaines de compétences d'Arlès Agroalimentaire offre aujourd'hui des solutions complètes répondant au clean label et à la naturalité.