

Quelles solutions pour le casse-tête Clean Label en industrie alimentaire ?

Par Yann Brégeon, responsable Technique et Développement chez Arlès Agroalimentaire

Première étape de ce casse-tête, sa définition

Le Clean Label n'est pas clairement défini de manière réglementaire.

S'en suit alors différentes interprétations. Cette démarche consiste à :

- Alléger la liste des ingrédients en diminuant le nombre d'additifs
- Limiter un certain nombre d'ingrédients ou additifs reconnus et acceptés par le consommateur
- Eliminer totalement les additifs
- Formuler à base d'ingrédients reconnus comme naturels ou d'origine naturelle par le consommateur

L'ascension de la tendance Clean Label

L'ère du produit ultra-transformé est-elle révolue ?

Pas tout à fait... Avec les outils d'information mis à sa disposition comme les applications de nutrition pour contrôler la qualité des produits alimentaires, le consommateur ne rejette pas le produit élaboré mais le choisit en s'accordant avec ses propres convictions nutritionnelles.

La démarche Clean Label est alors montée progressivement en puissance pour ce **consommateur en quête d'authenticité, de transparence, de durabilité et de naturalité**.

Les industriels de l'agroalimentaire se voient alors dans la nécessité de s'adapter et d'imaginer des produits répondant à ces attentes en reformulant leurs recettes.

La volonté de développer des produits alimentaires Clean Label n'est pas sans conséquence

Pour élaborer un produit Clean Label, l'industriel de l'agroalimentaire doit cependant lever certaines contraintes :

- **Le coût**
Les produits de remplacement utilisés dans les nouvelles recettes sont souvent moins performants donc employés en quantité plus importante et sont parfois plus chers.
- **Des propriétés organoleptiques potentiellement réduites**
 - Une texture difficile à égaler. La R&D est souvent obligée de combiner plusieurs ingrédients afin d'obtenir des caractéristiques similaires : texture, résistance et compatibilité avec le process existant.
 - Une couleur moins vive. Les colorants d'origine naturelle ou les ingrédients colorants sont souvent moins éclatants que les colorants de synthèse et résistent moins bien aux contraintes de process.
 - Un goût moins prononcé. Les arômes naturels, les arômes naturels de X ou les extraits nécessitent souvent un dosage plus important afin d'offrir un profil aromatique optimisé et fidèle à la ressource naturelle. Leur utilisation dépend de l'application et du process.
- **La durée de conservation souvent limitée**

La nature au service des sens

Oui, il existe des réponses efficaces aux demandes Clean Label !

Spécialiste de la distribution d'ingrédients et d'additifs fonctionnels, Arlès Agroalimentaire développe également ses propres solutions comme des associations de **fibres fonctionnelles végétales** offrant des **propriétés stabilisantes, texturantes et émulsifiantes**.

Elles ont été testées avec succès dans les applications Sauces émulsionnées, BVP et le Végétal.

Dans les **sauces émulsionnées**, type mayonnaise et vinaigrette, la stabilisation et l'apport de texture se réalisent à l'aide de la combinaison de trois additifs : gomme de xanthane et de guar et amidon modifié chimiquement.

Tout en conservant les mêmes fonctionnalités, ces additifs peuvent être remplacés par des combinaisons de fibres végétales et d'amidons fonctionnels clean labels capables de résister à de fortes contraintes telles que pH acide, cisaillement et traitement thermique sévère.

De plus, ces solutions garantissent une excellente stabilité à la surgélation.



En **BVP** (Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie), l'association de fibres végétales se substitue à des émulsifiants de synthèse tels que le E471 (mono et diglycérides d'acides gras) et à différents types de gomme dont le xanthane, additifs à l'utilisation économique.

Les fibres contribuent au maintien du moelleux dans le produit (rétention d'eau et stabilisation de l'amidon) durant toute sa durée de vie. Elles permettent également d'ajuster la viscosité de la pâte crue afin de faciliter sa manipulation lors du process et de stabiliser différents types de particules (fruits secs, pépites chocolat, etc.) pour assurer une distribution homogène dans le produit fini.

