

« Sugar Bashing :

le sucre est mort ?... vive le sucré ! »

Le jeudi 25 avril 2019 à Contres (41)



Intervenants

des initiatives entrepreneuriales

des solutions techniques

des ressources



« quelle perception de la tendance par la filière sucrière ? Quelles réponses du 2^{ème} producteur mondial de sucre ? »

[Tereos \(02\)](#)



« des produits **moins sucrés**... et tout aussi gourmands : le premier, une **pâte à tartiner 30% moins sucrée** que la moyenne du marché »

[Saperlipopette Compagnie \(75\)](#)

« des biscuit sans sucre ajouté ni édulcorant, grâce aux **sucres naturellement présents dans les fruits** »

[NéoGourmets \(37\)](#)



« du jus/moût concentré...
...au **sucre de raisin premium** »

[Exose / Distillerie LATREUILLE \(17\)](#)



« **maltitol, stevia, sirops de céréales, enzyme**... : un large choix d'alternatives sucrantes »

[Univar Solutions \(93\)](#)



« le gel Lauriex, à base de **maltodextrine et amidon**, améliore le Nutriscore de pâtisseries, confitures, glaces,... sans compromis sur la texture et le goût des produits »

[Génialis \(18\)](#)



« Meltec, **alternative clean label au sucre fonctionnel**, agent texturant issu du pois chiche et de céréales remplaçant les sirops de sucre »

[AMI ingrédients \(37\)](#)



« des végétaux exotiques aux **propriétés naturellement sucrantes** : stevia, yacon, lucuma »

[RDV Products \(37\)](#)



« FMPs : des **arômes exhausteurs de perception sucrée** »

[Symrise \(92\)](#)



« restitution de veille : évolutions de la **demande**, panorama international de l'**offre de produits et d'ingrédients** »

[Food Val de Loire \(41\)](#)



« réduction des sucres, matières sucrantes à valeur ajoutée : contraintes **réglementaires** et opportunités de **communication** »

[Nutrifizz \(63\)](#)

Café d'accueil (9h) et Buffet d'Application à la suite (12h30-14h) incluant présentation/dégustation

des dégustations par les intervenants,

des produits déjà sur le marché, ...

ainsi que la future gamme de « produits gourmands, naturels et sains » (et sans sucre raffiné !)



en lancement préventes le 6 mai sur ulule.com/bien-fait/

Renseignements/inscription : Pierre BERNEAU MERLET, 06 07 81 32 83, pberneau@loir-et-cher.cci.fr