

## **Les Fi Europe Innovation Awards mettent à l'honneur l'innovation des entreprises du secteur des ingrédients alimentaires.**

**Le jury récompense des ingrédients et des concepts exceptionnels et novateurs dans les domaines de la santé, du développement durable, de la qualité organoleptique et de l'innovation technologique.**

**Francfort, 1er décembre 2021 : C'est enfin l'annonce des vainqueurs ! Lors de la cérémonie de remise des Fi Europe Innovation Awards, qui s'est tenue le premier jour du salon mondial des ingrédients Fi Europe, co-implanté avec Hi Europe, à Francfort, six entreprises ont reçu un prix prestigieux en reconnaissance de leur réussite. La veille, les 19 finalistes s'étaient présentés à un jury d'experts présidé par le Professeur Colin Dennis. Les Fi Innovation Awards récompensent les réalisations exceptionnelles de l'industrie des ingrédients alimentaire. Cette année, les lauréats ont présenté des solutions en phase avec les tendances consommateurs les plus actuelles – allant de la santé intestinale et immunitaire à la naturalité ou au développement durable.**

Lors de la cérémonie qui s'est déroulée au Centre d'innovation, mais a également été retransmise en ligne en direct, le Professeur Colin Dennis et Julien Bonvallet, Directeur de Marque Fi Europe, ont remis les Fi Innovation Awards aux lauréats suivants :

**Le Clean Label & Natural Innovation Award** : à la société Bunge Loders Croklaan, Pays-Bas, pour leur produit Karibon, une alternative au beurre de cacao (CBE – Cocoa Butter Equivalent) 100% beurre de karité, qui combine facilité de transformation et polyvalence des principaux CBE, avec les avantages nutritionnels et de durabilité du karité.

**Le Food Tech Innovation Award** : à la société Chr. Hansen A/S, Danemark, pour ses cultures alimentaires FreshQ®, qui offrent une protection biologique contre les levures et les moisissures, basée sur la fermentation, et sans effets organoleptiques indésirables ni développement de l'acidité, permettant ainsi aux producteurs de prolonger naturellement la durée de conservation et la qualité de leurs produits.

**Le Health Innovation Award** : à la société NutriLeads, Pays-Bas, pour BeniCaros™, un ingrédient breveté, qui soutient et optimise la fonction et la réponse immunitaires, et dont l'action a été cliniquement prouvée.

**Le Plant-based Innovation Award** : à la société DSM, Pays-Bas, pour Maxavor® Fish YE, un arôme naturel de poisson, dérivé d'huile d'algue, pour la production d'authentiques substituts de poisson, incluant des nuggets de poisson végétariens, et une sauce de poisson végétane.

**Le Sensory Innovation Award** : à la société AAK, Suède, for AkoBisc® GO!, une matière grasse pour biscuits, pauvre en acides gras saturés, sans huiles tropicales,

offrant une qualité organoleptique unique, avec une texture craquante, sans remontée de graisse ni décoloration dans le temps.

**Le Sustainability Innovation Award** : à la société Fonterra Cooperative Group/NZMP, Nouvelle Zélande, pour son action contre le changement climatique par le lancement récent de son premier ingrédient certifié carbonzero™ – un beurre biologique.

Selon le Dr Ing Renee Boerefijn, Director Innovation EMEA chez Bunge Loders Croklaan, ce prix est la confirmation essentielle que l'innovation de l'entreprise a vraiment une grande valeur pour l'industrie alimentaire. « Jusqu'à présent, les seules alternatives possibles au beurre de cacao étaient des mélanges de karité et d'huile de palme. Avec Karibon, nous pouvons offrir un ingrédient pur beurre de karité pour les barres de chocolat, les glaçages et autres applications. Nos fournisseurs sont des coopératives de femmes en Afrique de l'Ouest, qui récoltent le karité pour fournir un revenu supplémentaire à leur famille. Notre ingrédient répond aux critères du clean label, et contribue au développement durable social et environnemental. »

Pour Erik Dam, CEO de NutriLeads, le prix récompense le travail intensif de développement entrepris par sa société ces dernières années. « Nous sommes une petite équipe et nous ne sommes sur le marché que depuis 2012 », explique-t-il. « Le fait de tenir en main un prix Fi Europe Innovation Award pour notre tout premier produit est une merveilleuse reconnaissance de nos efforts. BeniCaros™ est un dérivé de sous-produits de la production de jus de carotte. Il a été prouvé scientifiquement qu'il accélère la réponse immunitaire, ce qui permet de répondre à plusieurs tendances de consommation en même temps. »

Alberto Rosado, Global Innovations Manager Bakery chez AAK explique à quel point il est merveilleux de recevoir l'approbation d'un tel panel de professionnels pour leur ingrédient. « Ce prix récompense la force novatrice de AkoBisc® GO! qui non seulement marque des points en terme de développement durable, mais encore améliore les qualités organoleptiques des produits de boulangerie, tout en simplifiant considérablement les différentes étapes de la production", dit-il.

### **Des candidatures de haut vol**

Pour le Président du jury, le Professeur Colin Dennis, qui est aussi Chair of the Board of Trustees de l'IFIS (Institut de Formation des Industrie de Santé) et de la British Nutrition Foundation (Fondation britannique pour la nutrition), et son jury de professionnels de l'agroalimentaire, issus du conseil, du management, du développement de produits et du journalisme, le choix des gagnants a été particulièrement difficile cette année en raison de l'excellence des candidatures. « Nous avons vu de nombreuses présentations, avec des résultats fondés sur des données probantes et de grande qualité », dit-il. « Ce qui signifie que les avantages d'un ingrédient ou d'un concept ont été soit scientifiquement prouvés, soit convaincants d'un point de vue technologique, ou par l'analyse solide de ses coûts de production et de sa viabilité économique. »

\*\*\*\*\*

### **À propos de « Informa AllSecure »**

En collaboration avec la Global Association of the Exhibition Industry (UFI), l'Association of Event Organisers (AEO), la Society of Independent Show Organizers (SISO) ainsi que les partenaires de l'industrie des salons professionnels, les responsables des lieux d'événements, les prestataires et les autorités compétentes, Informa a contribué au développement du référentiel « All Secure » qui s'étend à tout le secteur. Il établit des règles strictes pour assurer la sécurité, l'hygiène, la productivité et la qualité tout au long des événements. « Informa AllSecure » précise la manière dont ces règles sont appliquées au sein des salons de l'entreprise.

Tous les événements organisés par Informa se tiendront dans le respect des directives officielles du gouvernement et des autorités compétentes locales ainsi que les exigences spécifiques liées au site d'accueil. En outre, nous tenons compte des [dix engagements fondamentaux du « Informa AllSecure »](#). Dans la mesure du possible, les mesures et les réglementations du [Guide Informa AllSecure](#) seront intégralement appliquées.

### **À propos de Fi Global**

Food ingredients Global a vu le jour au Pays-Bas en 1986. Son portefeuille d'événements, de base de données, de solutions digitales et de conférences haut de gamme est devenu une référence mondiale et une ressource pour tous les acteurs de l'industrie des ingrédients alimentaires. Plus de 500 000 personnes ont déjà participé aux événements de Fi Global, générant des milliards d'euros de chiffre d'affaires. Avec plus de 30 ans d'expertise, Fi Global propose des événements, solutions digitales et services qui garantissent aux fabricants un accès éprouvé au marché et une audience mondiale. Food ingredients Global a intégré le portfolio d'Informa Markets en 2018. Pour plus d'informations, veuillez consulter [www.figlobal.com](http://www.figlobal.com).

### **À propos d'Informa Markets**

Informa Markets crée des plateformes permettant aux industriels et aux experts de commercer, d'innover et de se développer. Le portefeuille de l'entreprise regroupe plus de 550 événements internationaux B2B. Informa Markets est la plateforme spécialiste sur de nombreux secteurs, comme la santé et les produits pharmaceutiques, les infrastructures, la construction et l'immobilier, la mode et les vêtements, l'hôtellerie, l'alimentation et les boissons, ainsi que la santé et la nutrition. Informa Markets permet à ses clients et partenaires d'interagir, d'expérimenter et de commercer via ses événements, son contenu numérique et ses bases de données. Principal organisateur mondial de salon, Informa Markets offre à des secteurs spécialisés la possibilité de voir le jour via de nouvelles perspectives et des opportunités pour prospérer 365 jours par an. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.informamarkets.com](http://www.informamarkets.com).

Les membres de la presse peuvent s'informer et se faire accréditer pour le salon sur <https://www.figlobal.com/fieurope/about/press>.

\*\*\*\*\*

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

**akp public relations**

Mme Katrin Wagner

katrin.wagner@akp-pr.de  
0049 (0) 6201 18898 15

Birkenauer Talstrasse 9  
D-69469 Weinheim

**Fi Global**

M Andreas Mavrommatis  
Head of Brand Marketing  
andreas.mavrommatis@informa.com  
0031 (0)20 708 1710

De Entree 73 Alpha Tower  
NL-1100 AS Amsterdam Z.O.