

À Saint-Beauzire, le 6 octobre 2025

Limagrain investit 27 millions d'euros dans la création d'une nouvelle ligne de production permettant la fabrication de protéines végétales texturées et dans le renforcement des capacités de production du moulin à blé en Auvergne

Le Groupe poursuit sa dynamique d'innovation et de développement en investissant dans une nouvelle ligne de production d'ingrédients à base de céréales et légumineuses pour un montant de 15 millions d'euros.

Parallèlement, Limagrain renforce ses outils industriels existants avec l'extension du moulin à blé, représentant un investissement de 12 millions d'euros.

Ces investissements sur le site de Limagrain Ingrédients à Saint-Ignat (63) s'inscrivent dans la stratégie du Groupe engagé pour une alimentation saine et durable tout en contribuant à la souveraineté alimentaire de la France.

Une nouvelle ligne au service de la transition vers plus de protéines végétales

Cette nouvelle ligne permet de développer une gamme d'ingrédients à forte teneur en protéines végétales. Il s'agit plus précisément de produire des protéines végétales texturées (ou TVP : *Texturized Vegetable Protein*) combinant les bénéfices nutritionnels des légumineuses et des céréales et des farines fonctionnelles* texturantes Clean Label**.

Les légumineuses travaillées sont la fève, le pois, la lentille, en complément du tournesol (oléagineux) et de céréales telles que l'avoine et le blé.

Les ingrédients issus de cette nouvelle ligne affichent une teneur en protéines de minimum 50 %, offrant ainsi une solution compétitive sur le plan nutritionnel et fonctionnel. L'ambition est à terme de commercialiser jusqu'à 4 300 tonnes par an de protéines végétales texturées.

Pensés pour répondre aux nouvelles attentes alimentaires, ces ingrédients répondent à la demande des clients pour augmenter la teneur en protéines avec des produits hybrides associant protéines animales et végétales ainsi que le segment du "healthy food", avec la promesse d'une texture gourmande, d'un profil nutritionnel optimisé et d'une naturalité préservée.

*Les farines fonctionnelles sont des farines traitées thermiquement qui apportent une fonctionnalité spécifique et principalement des propriétés texturantes.

** Le Clean Label est une démarche d'amélioration des recettes visant à réduire et/ou supprimer les additifs.



Un investissement d'environ 15 M€ qui a bénéficié d'un soutien de 1,46 M€ de France 2030.

Une ligne polyvalente, innovante et responsable

Avec cette nouvelle ligne de production, Limagrain Ingredients franchit une étape clé en matière d'innovation agroalimentaire. Grâce à une technologie associant traitement thermique et traitement mécanique — l'entreprise développe des produits à la fois innovants et responsables pour renforcer la performance des entreprises agro-alimentaires. Cette approche, plus ambitieuse que les solutions actuellement disponibles sur le marché, permet de répondre à plusieurs attentes majeures :

- **améliorer la texture des produits**, en s'appuyant sur l'expertise en extrusion et en sélection des matières premières,
- **enrichir l'expérience sensorielle**, en atténuant les goûts indésirables souvent associés à certaines légumineuses,
- **valoriser la qualité nutritionnelle**, en équilibrant les acides aminés des légumineuses et des céréales et en augmentant la biodisponibilité des nutriments.

Les équipements sont conçus pour répondre durablement aux exigences de la certification ISO 50001 en matière de performance énergétique, favorisant une gestion durable de l'eau.

Aujourd'hui, ce sont 130 salariés Limagrain Ingredients sur le site d'Ennezat – Saint-Ignat et 7 emplois supplémentaires créés grâce à cet investissement. Parallèlement, cette nouvelle ligne permet d'utiliser une partie des ressources locales de sous-traitance et contribue aux 220 emplois soutenus par le Groupe auprès des fournisseurs dans le Puy-de-Dôme (Résultats de l'étude d'impact socio-économique publiée en janvier 2025).

Un projet structurant pour la filière locale

À terme, l'objectif sera de produire les matières premières légumineuses en Auvergne, afin d'assurer une traçabilité complète et de renforcer la continuité de la filière. Des projets de sélection variétale sont en cours pour rattraper le décalage entre la génétique et les effets du changement climatique observés depuis plusieurs décennies. Et des expérimentations agronomiques portées par les équipes du Groupe sont développées en parallèle pour améliorer la viabilité de la production de légumineuses pour les agriculteurs.

En développant une ligne de production d'ingrédients à forte teneur en protéines végétales en Auvergne, Limagrain :

- s'inscrit dans une démarche active en faveur d'une alimentation durable et bénéfique pour la santé,
- étudie la faisabilité de structurer une filière légumineuse en Auvergne,
- vise à maîtriser l'ensemble de la chaîne de valeur, contribuant ainsi à la souveraineté et à l'autonomie alimentaire de la France.

Agrandissement du moulin à blé

Le moulin à blé de Saint-Ignat, inauguré en septembre 2022, transforme en farine les blés produits par les agriculteurs adhérents de la Coopérative Limagrain, dans le respect des plus hauts standards de qualité et de sécurité alimentaire.

Dans la continuité de son ambition industrielle, Limagrain Ingredients franchit une nouvelle étape avec l'agrandissement du moulin, dont les travaux ont démarré en janvier 2024. Cette extension majeure vient renforcer les capacités de production du site et répond à la demande croissante en farines de qualité à destination de la boulangerie industrielle et artisanale.

En chiffres, cet agrandissement représente un investissement de 12 millions d'euros correspondant à l'ajout de 23 silos de blé, 4 silos de farine et 4 silos de coproduits.

Les silos sont désormais opérationnels et le moulin a démarré sa production en avril 2025. Le maquettage des blés issus de variétés sélectionnées par les chercheurs du Groupe et cultivés par les agriculteurs adhérents a été intégré au moulin, conformément à la stratégie de filière mise en œuvre par Limagrain depuis 60 ans. Ces assemblages de différentes variétés de blé permettent d'être agile et de garantir une régularité dans la qualité et les propriétés de ses farines.

Ce modèle de production locale agroalimentaire s'appuie sur une proximité unique entre les sites de production, de stockage, de transformation, tous situés dans un rayon de 40 km.

Certifié ISO 50001, le site de Saint-Ignat continue de s'inscrire dans une démarche d'**efficacité énergétique et de durabilité**. Grâce à une logistique rationalisée, ce sont **70 000 km de transport économisés chaque année**, contribuant à réduire l'empreinte carbone de la chaîne de transformation.

Sébastien VIDAL :

« Investir en Limagne pour demain, c'est relever de nombreux défis comme bâtir ces outils industriels dédiés aux protéines végétales et aux farines. Cela exige une stratégie d'investissement à la fois ambitieuse, structurée et tournée vers l'avenir. Nous accompagnons ainsi le développement de notre Coopérative avec une vision sur le long terme à destination des générations futures d'agriculteurs comme de consommateurs ».

A propos de Limagrain

Avec pour maison-mère une coopérative agricole française installée dans la plaine de Limagne-Val d'Allier, au cœur de l'Auvergne, Limagrain est un groupe semencier et agroalimentaire fort de plus de 9 600 collaborateurs et présent dans 53 pays. Expert historique de l'amélioration des plantes, Limagrain sélectionne, produit et commercialise des semences de grandes cultures et des semences potagères à haute valeur ajoutée. Afin de valoriser les productions des 1 300 agriculteurs adhérents de la Coopérative, le Groupe déploie également, en France et à l'international, des filières agroalimentaires uniques. Dans un contexte d'accélération des défis climatiques, environnementaux et démographiques, Limagrain contribue, à travers ses différents métiers, à répondre aux enjeux agricoles et alimentaires mondiaux.

4e semencier mondial, Limagrain a réalisé un chiffre d'affaires de 2 522 M€ en 2023-2024, auquel s'ajoutent 729 M€ de chiffre d'affaires des activités réalisées conjointement avec ses partenaires stratégiques.

www.limagrain.com - #Limagrain

A propos de Limagrain Ingredients

Limagrain Ingredients est une filiale spécialisée de Limagrain sur le marché des ingrédients qui crée, à base de ses céréales et grains, des ingrédients naturels aux fonctionnalités uniques. Ces ingrédients aident les industriels agroalimentaires dont petfood/feed en France et en Europe à améliorer la texture, le goût et la nutrition de leurs produits.

www.limagrain-ingredients.com

Contacts presse :

Rose Moreira. Responsable du service de presse : 04 73 63 40 66 | 07 50 69 72 12 –

rose.moreira@limagrain.com

Delphine Beauchesne. Article Onze : 06 27 06 06 65 – dbeauchesne@articleonze.com