



**Limagrain**  
**Ingredients**

# DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2024

**Limagrain Ingredients**, l'un des leaders européens sur le marché des ingrédients fonctionnels et nutritionnels, dévoile son **expertise en farines fonctionnelles**

## CONTACTS PRESSE

**Rose MOREIRA**  
Responsable Relations Presse  
rose.moreira@limagrain.com  
+ 33 (0)4 73 63 40 66  
+ 33 (0)7 50 69 72 12

**Delphine BEAUCHESNE**  
Consultante Presse  
dbeauchesne@articleonze.com  
+33 (0)6 27 06 06 65

**Limagrain**   
de la terre à la vie

# 1

## Limagrain Ingredients : une ambition de croissance

Les consommateurs d'aujourd'hui ont des attentes très fortes en termes de naturalité, de transparence et de confiance, auxquelles les entreprises agro-industrielles se doivent de répondre. Spécialiste depuis plus de trente ans des ingrédients fonctionnels et nutritionnels, Limagrain Ingredients met à leur service tout son savoir-faire pour répondre à ces attentes.

Limagrain Ingredients, filiale spécialisée de Limagrain, est l'un des leaders européens 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.

### Nutrition, innovation et Clean Label au cœur de la stratégie

Limagrain Ingredients accompagne ses clients dans une **démarche Clean Label** (démarche d'amélioration des recettes visant à réduire et/ou supprimer les additifs) **depuis près de 30 ans**, et œuvre pour apporter des solutions techniques et naturelles. Totalement en phase avec les attentes consommateurs en termes de naturalité, transparence et confiance, Limagrain Ingredients affiche aujourd'hui une ambition de croissance qui s'inscrit dans la feuille de route stratégique Limagrain « Ambition 2030 ».

Leader européen en farines fonctionnelles, **Limagrain Ingredients a pour ambition de doubler sa taille et dépasser les 400 millions d'euros de chiffre d'affaires à l'horizon 2030**. Pour atteindre cet objectif, l'entreprise s'engage dans une **dynamique d'acquisition en Europe**.

Parallèlement, Limagrain Ingredients vient d'initier le **chantier d'une nouvelle ligne d'extrusion** destinée à la production de protéines végétales extrudées et de farines fonctionnelles en Auvergne. Un **investissement de 15 millions d'euros**, qui ouvre la voie à la mise en place d'une nouvelle filière locale autour des légumineuses, dont les intérêts nutritionnels et de fertilisation des sols sont grandissants. L'inauguration de cette nouvelle ligne, qui pourra produire à terme jusqu'à **4 000 tonnes de protéines texturées par an**, est prévue pour le **second semestre 2024**.

Clé de voûte des filières céréalières de Limagrain, **Limagrain Ingredients participe à la performance durable** – à la fois économique, sociale et environnementale – **des exploitations des adhérents de la Coopérative en Limagne-Val d'Allier**. En augmentant l'efficacité de ses outils industriels, Limagrain Ingredients contribuera à la sécurisation et au développement de leurs productions agricoles.

Par la mise en place de circuits courts industriels sur son territoire d'origine, le Groupe est aujourd'hui capable de garantir une parfaite maîtrise de sa filière, de la sélection variétale à la production de l'ingrédient : un atout majeur sur un marché où la transparence et l'impact carbone sont des critères de choix essentiels.

#### EN BREF

**30 ans** d'expérience  
dans le **Clean Label**

**400 M€** de chiffre d'affaires  
à l'**horizon 2030**

**15 M€ investis** pour la création  
d'une nouvelle ligne d'extrusion

## Implantations

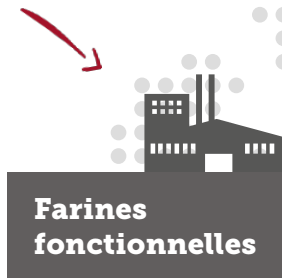
Limagrain Ingredients, dont le siège social est à Riom (Puy-de-Dôme), se déploie sur 6 sites de production (100 % certifiés ISO 22000) :

- **ARQUES**  
usine de farines fonctionnelles
- **WEERT (PAYS-BAS)**  
usine de farines fonctionnelles et ingrédients soufflés
- **ENNEZAT**  
usine de pellets
- **RIOM**  
usine de mixe et améliorants pour la boulangerie
- **SAINT-IGNAT**  
moulin à blé et maïserie

3 centres de R&D : Riom, Arques et Weert.



**Ligne additionnelle de farines fonctionnelles depuis 2020**



**Farines fonctionnelles**

FRANCE  
ARQUES



**Farines fonctionnelles  
Grains puffés (Presco)**

PAYS-BAS  
WEERT

**Nouveau Moulin à blé en 2022**



**Moulins de maïs et blé  
snack pellets  
mixes & améliorants**

FRANCE  
RIOM - ENNEZAT  
SAINT-IGNAT



**Nouvelle ligne Farines fonctionnelles et protéines végétales texturées en 2024**



# 2

## Le marché des ingrédients



Le marché des ingrédients céréaliers de spécialité propose, à partir de la transformation des productions végétales (grains et céréales), des ingrédients destinés aux industriels recherchant des solutions aux avantages technologiques et fonctionnels toujours plus importants.

Malgré un contexte économique mondial chahuté, notamment par l'inflation du cours des matières premières, le marché des ingrédients possède de solides perspectives de développement, avec une croissance estimée à plus de 5 % par an d'ici 2028 (données Mordor Intelligence).

Animé par de grands enjeux environnementaux (impact écologique), de consommation (nutrition), et de société (santé), il évolue vers une offre de produits plus sains, issus de filières responsables.

De nouvelles opportunités émergent également avec les protéines végétales dont les applications peuvent permettre de répondre à la demande croissante en aliments riches en protéines non animales.

### Limagrain Ingredients, leader européen sur le marché des farines fonctionnelles

Afin de répondre aux attentes des consommateurs en termes de naturalité, de transparence et de confiance, Limagrain Ingredients s'est investi il y a plus de 30 ans dans la production de farines fonctionnelles.

#### Qu'est-ce qu'une farine fonctionnelle ?

Nous sélectionnons soigneusement nos céréales et grains, que nous transformons en farine. Ensuite, par un processus hydrothermique, nous chauffons cette farine à différentes températures avec de la vapeur et de l'eau. L'amidon naturellement présent dans la farine absorbe l'eau, gonfle et devient plus facile à dissoudre et à incorporer dans les produits alimentaires. C'est cette pré-gélatinisation qui contribuera à améliorer la texture, la viscosité et la durée de conservation des produits. Nous parlons donc après traitement d'un ingrédient fonctionnel qui conservera une déclaration de « farine », donc 100 % Clean Label (pas de traitement chimique et uniquement des traitements physiques).

Ces farines fonctionnelles permettent de conjuguer les attentes industrielles et les attentes consommateurs et sont ainsi de véritables alternatives aux amidons modifiés et autres hydrocolloïdes<sup>(1)</sup> déclarés Additifs.

Pour en savoir plus sur les farines fonctionnelles, Clean Label, etc. visitez la médiathèque :

→ [limagrain-ingredients.com/fr/mediatheque](https://limagrain-ingredients.com/fr/mediatheque)

# 3

## Arques, le cœur de la production de farines fonctionnelles de Limagrain Ingredients

Le site d'Arques a été créé en 1988 et a rejoint Limagrain Ingredients en 2004. Ce site fabrique, sur 4 lignes de production, environ 34 000 tonnes de farines fonctionnelles par an à base de maïs, blé, légumineuses, riz...

Ces farines aux fonctionnalités variées peuvent, par exemple, remplacer des amidons ou des

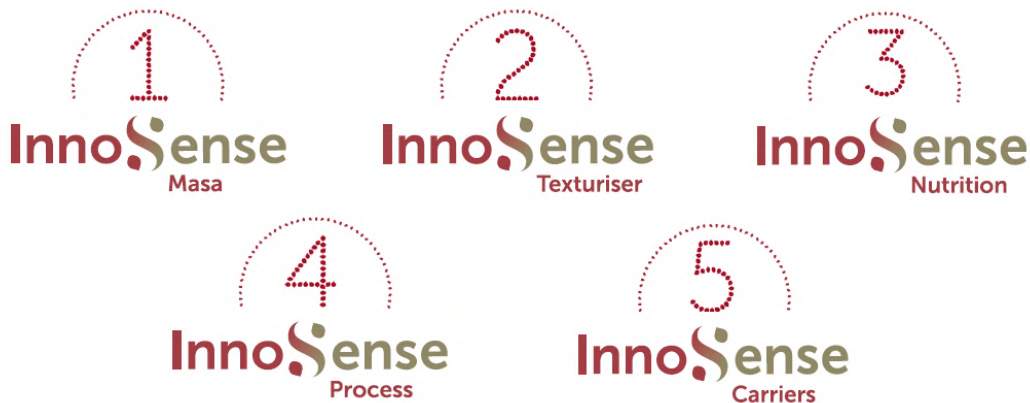
hydrocolloïdes tout en conservant une bonne texture pour un grand nombre de produits comme les plats préparés et sauces, produits de boulangerie ou snack. Un exemple de farine produite sur ce site : la farine masa, à base de maïs, utilisée dans la réalisation des tortillas chips par les industriels du snack en Europe.

### Les farines fonctionnelles **Innosense** : la réponse 100 % naturelle aux challenges majeurs des industriels

Développées depuis 30 ans, les farines fonctionnelles Limagrain Ingredients sont vendues aux professionnels - principalement comme texturants naturels aux industriels agroalimentaires - sous la marque « Innosense ».

La **gamme Innosense** offre de nombreuses possibilités telles que l'enrichissement en fibres et protéines, le remplacement d'amidon ou encore le gain d'hydratation, tout en fournissant toujours une déclaration farine, naturelle.

#### 5 collections dédiées aux applications *Food*



**Panification et Pâtisserie**



**Snacks**



**Céréales petit-déjeuner**



**Produits culinaires et laitiers**





## Exemples

- **Innosense wheat 1000R** ou **Innosence rice 1000R incorporé** à 3 % dans une sauce blanche (fondue de poireaux) remplace l'amidon de maïs modifié déclaré E1422 et permet un maintien de la viscosité après pasteurisation et durant la durée de vie du produit, tout en bénéficiant d'une déclaration « farine de blé » ou « farine de riz ».
- Utilisée dans des crèmes desserts chocolatées à 1,5 %, **Innosense wheat L3D** permet de remplacer une association d'amidon modifié (E1422) et de carraghénane (E407) tout en diminuant la matière grasse.
- De même, **Innosense wheat 7418** utilisé à 3,5% dans un cake aux fruits permet d'augmenter la viscosité de la pâte, de maintenir les fruits en suspension de façon homogène après cuisson et de conserver le moelleux, tout en bénéficiant d'une déclaration « farine de blé ».





# Annexes

## Carte d'identité Limagrain Ingredients



Né en  
**2018**

de la fusion de Limagrain  
Céréales Ingrédients et de  
Unicorn Grain Specialties



Leader  
européen

en farines fonctionnelles

(farines traitées thermiquement pour apporter des fonctionnalités techniques et organoleptiques)



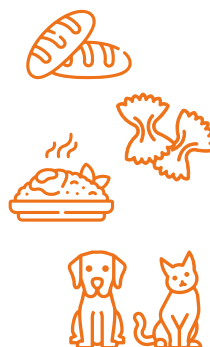
**215 M€**  
de chiffre d'affaires

dont **80 % réalisés en France,**  
aux Pays-Bas, en Allemagne  
et au Royaume-Uni.

Des ventes également dans le reste de  
l'Europe, en Asie et au Moyen-Orient.

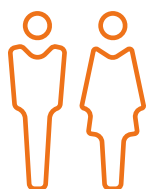


**330 000 t**  
d'ingrédients  
produits par an



**6 marchés**  
internationaux

Boulangerie, pâtisserie, snack,  
plats préparés, céréales du  
petit-déjeuner, alimentation  
pour animaux de compagnie  
et nutrition animale



**372**  
salariés  
répartis dans  
**4 pays**

(France, Pays-Bas,  
Royaume-Uni  
et Allemagne)

Effectifs  
par secteur



**7,5 %**  
Recherche  
& Innovation



**13 %**  
Vente &  
Marketing



**64 %**  
Production  
& Opération



**2 marchés**  
nationaux

Boulangerie artisanale  
(France) et granulés  
à bois (Pays-Bas)

# Carte d'identité **Limagrain**

**Limagrain, un groupe semencier  
et agroalimentaire international**

**4<sup>e</sup>  
semencier  
mondial**



**N°1  
mondial**



en semences potagères

**N°6 mondial**  
en semences de grandes cultures



**N°1  
européen**



en colza

**N°1  
européen**  
en farines fonctionnelles



**N°2  
français**



en boulangerie-pâtisserie  
industrielle avec les marques  
Jacquet et Brossard

**Une coopérative agricole pour  
maison-mère, ancrée sur son territoire**

**1 300**  
adhérents

**46 500 ha**  
de productions  
contractualisées en  
Limagne-Val d'Allier



## Les métiers de Limagrain

**2 451 M€**

de chiffre d'affaires  
(+16,3 % à données courantes,  
+15,1 % à données comparables)

Des ventes  
dans près de  
**150**  
pays

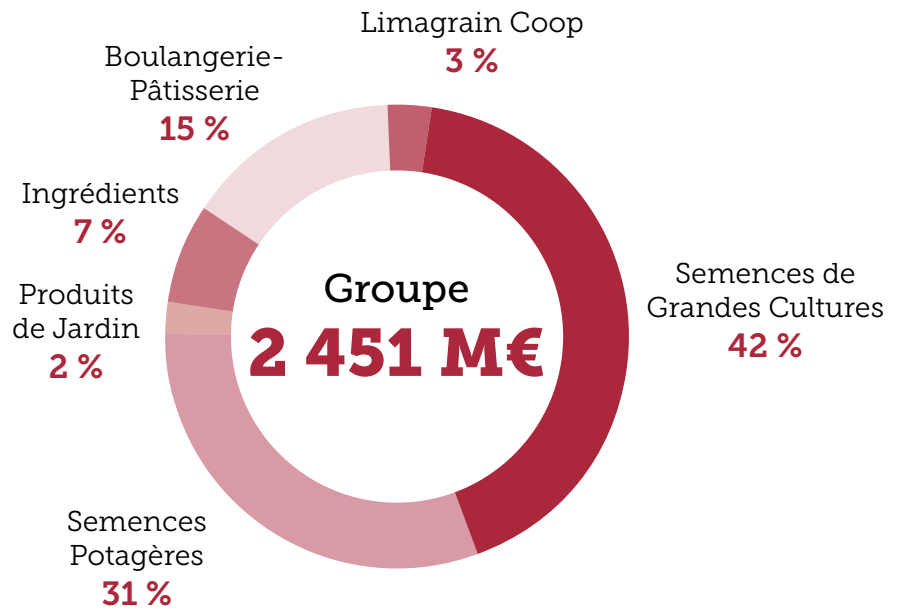
**53**

pays d'implantation  
(en incluant les partenariats  
stratégiques)

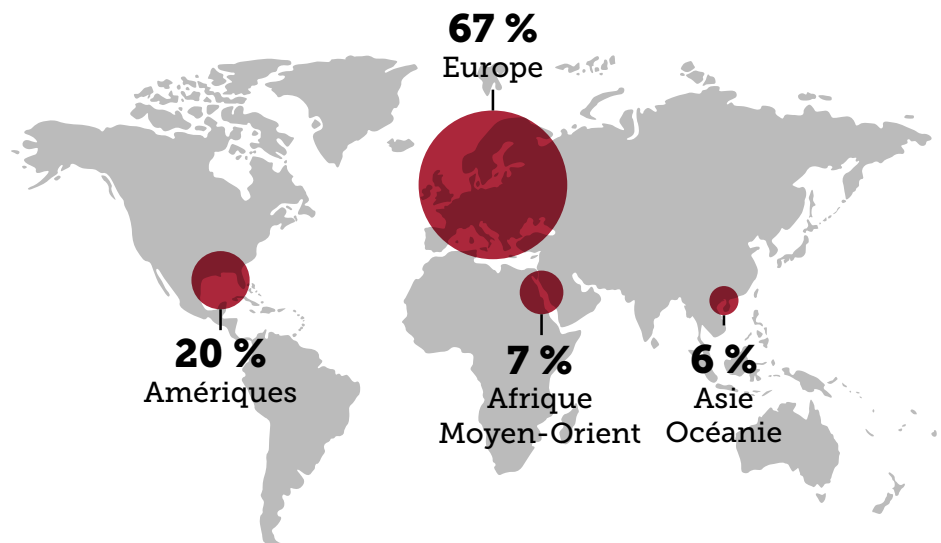
**775 M€**

de chiffre d'affaires  
issu des partenariats stratégiques

### Répartition du chiffre d'affaires consolidé par métier (en %)



### Répartition du chiffre d'affaires consolidé par zone géographique (ventes de produits - en %)





# Limagrain Ingredients

**Limagrain Ingredients**  
ZAC Les Portes de Riom  
Avenue George Gershwin  
63200 RIOM  
FRANCE  
Tél. +33 (0)4 73 67 17 00



[limagrain-ingredients.com](http://limagrain-ingredients.com)