PROTÉINES ET PROTÉAGINEUX – CEPICOP

PROTÉINES DE POIS JAUNES EN ALIMENTATION HUMAINE

10-02-2021

NOTRE HISTOIRE

↗ 1852 - Création d'une sucrerie dans le village de Warcoing

↗ 1986 - Première production mondiale de fibre à partir de racine de chicorées: FIBRULINE™

↗ 1990 - Première production mondiale de protéine à base de pois : PISANE™

↗ 2003 - Sortie du secteur sucrier

↗ 2018 - Nouvelle tour d'atomisation sur le site belge

↗ 2020 -Ouverture d'une seconde unité « pois » au Danemark

INDUSTRIE 100% FAMILIALE !

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

COSUCRA EN QUELQUES CHIFFRES

2 Matières premières : pois & chicorées

3 Usines

4 Lignes de production (« food »): FIBRULINE™, PISANE™, SWELITE™, NASTAR™, une unité « nutrition animale » (SOCODE)

1 Unité de recherche et de production de semences de chicorées: « CHICOLINE »

300 Employés (10% en R&D)

3 M € investissement en R&D

100 M € de chiffre d'affaire

PRÉSENCE D'INGRÉDIENTS « COSUCRA » CHEZ PLUS DE 2000 CLIENTS LEADERS DE L'AGRO-INDUSTRIE

cosucra™

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

NOS ENGAGEMENTS QUALITE

> **TRAÇABILITÉ** DE LA MATIÈRE PREMIÈRE JUSQU'AU PRODUIT FINI

> **INVESTISSEMENT CONTINU**

- > ISO 14001
- > FSSC 22000

fibruline™

Natural ingredient certified
(ISO 19657:2017)

> **CERTIFICATIONS** **KACHER ET HALAL**

NON GMO Project VERIFIED
nongmoproject.org

pisane™

USDA ORGANIC

QUALITY PARTNER

cosucra™

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

PENSER GLOBAL, AGIR LOCALEMENT

COSUCRA Inc.
Chicago, US
(2018)

Sales office and
R&D in China

Un reseau solide de distributeurs soutenu par des applications R&D

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

DES PRODUITS DE NICHE… AU MARCHÉ DE MASSE

- Chaque acteur laitier majeur est maintenant concerné…
  - Danone – White Wave
  - General Mills – Kite Hill
  - Otsuka – Daiya Foods

cosucra™

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

POIS JAUNES

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

LE POIS JAUNES

UNE CULTURE DURABLE ADAPTÉE À L'ENGAGEMENT DE COSUCRA

- Approvisionnement "Local"
- Pas de fertilisation azotée
- Non OGM
- Pas de besoin d'irrigation
- Utilisation limitée de produits de protection des plantes

Part des légumineuses dans le total des terres arables (eurostat 2015)

cosucra™

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

EVOLUTION DU MODE DE SOURCING SUR LA BELGIQUE

2010

2011

2016

2021

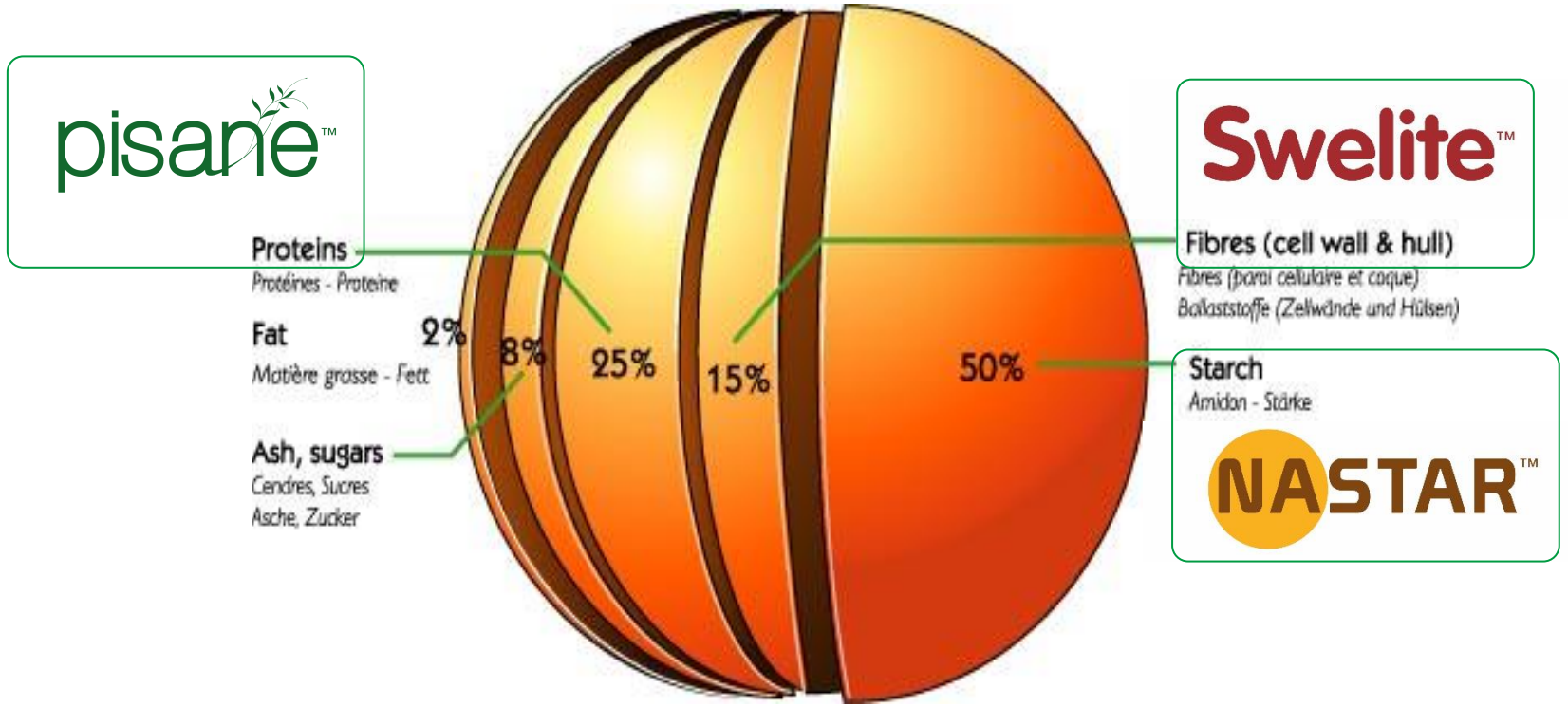
Voie d’eau

Route

Plus de 75% des appros par voie d’eau

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

LES PRODUITS DE LA FAMILLE “POIS”



100% des composants du pois sont valorisés*

*En conventionnel

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

PRÉSENTATION DE

pisane™

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

PROTÉINE DE POIS : UN PROFIL ATTRAYANT

- D'origine végétale d'origine et naturelle
- Source durable de protéines
- Goût unique et fonctionnalité
- Valeur nutritive élevée
- Digestibilité élevée
- Non répertorié comme un allergène majeur
- Convient aux végétaliens et aux végétariens
- Casher et Halal
- Étiquette « propre » (CO2)

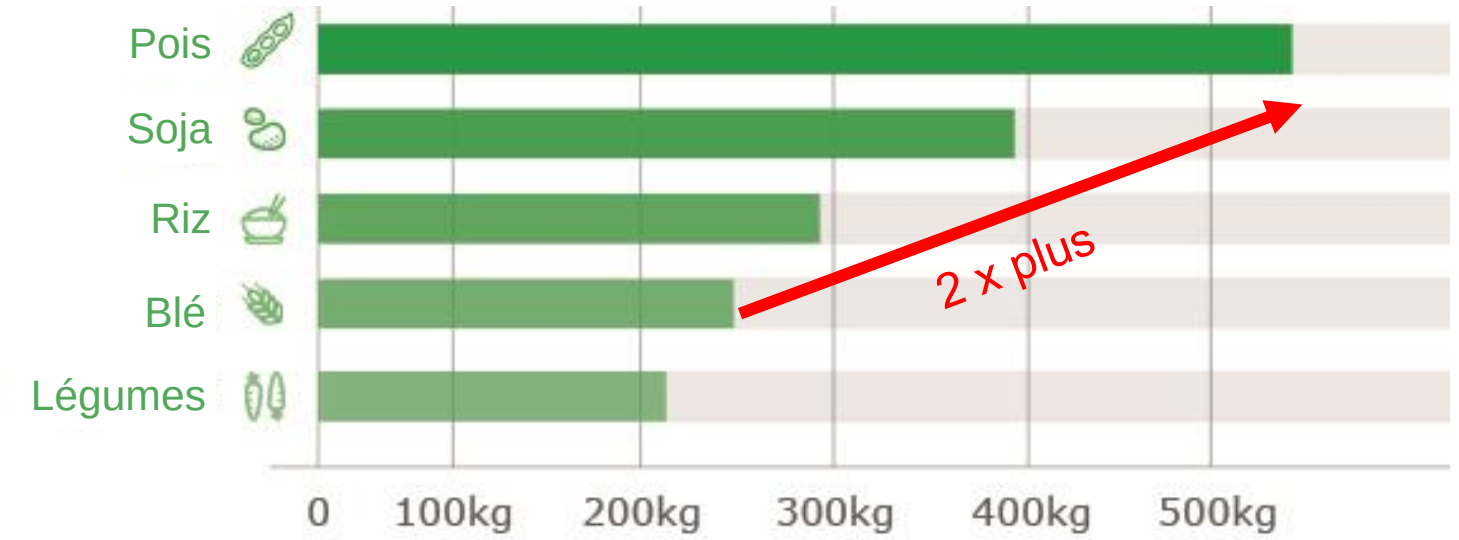
© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

PROTÉINE DE POIS: UNE REPUTATION “CLEAN”

- Sans cholestérol
- Sans lactose
- Sans gluten
- Sans allergènes
- Sans produits laitiers
- Sans œuf
- Sans OGM

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

PROTÉINE UTILISABLE PAR HA CULTIVÉ*



Protéine utilisable / ha de terre cultivé

** Chiffres mondiaux*
Sources: USDA, FAO/WHO/UNICEF, Protein advisory group (2004), COSUCRA

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

UTILISATION DE L'EAU

POIS	3200
SOJA	5882
BLE	6923
RIZ	27286

2 x moins

Litres d'eau nécessaire à produire 1kg de protéine

Source: Based on Pimentel et al., 1997

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

SPÉCIFICATIONS DES POIS JAUNES « COSUCRA »

Soja, coques de fruits, céleri, moutarde, lupin

Avoine, Blé, Épeautre, Kamut, Orge, Seigle, Triticale.

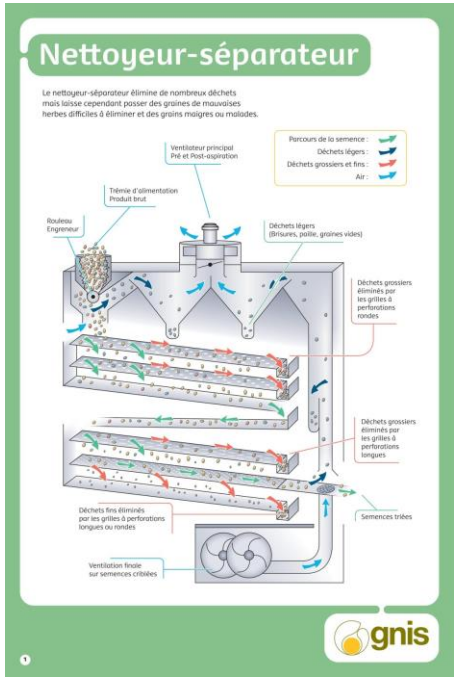
Critère¤	Seuil¤
Allergènes[3]¶ Excepté·pour·les·céréales·contenant·du·gluten¤	Absence¶ Max·0.1%·–·voir·ANNEXE·II¤
Autres·couleurs¤	Max·2%¤
Pois·cassés,·splittés¤	Max·5%¤
Impuretés[4]·(mais,·colza,°chardons,·pellets,·sclérotes,·insectes·morts,·…)¤	Max·2%·¤
Pois·tachés,·bruchés,·germés¤	Max·3%¤
Pois·échauffés¤	Max·0.2%¤
Humidité·¤	Max·15%¤
Insectes·vivants¤	Absence·¤
Corps·étrangers·(cailloux,·nuisibles,·agglomérats,·excréments…)¤	Absence·¤
Ochratoxine·A¤	Max·2·ppb·sur·pois¤

- Tri rigoureux
- Stockage sous contrôle

- Pas de résidus (produits protection des plantes & métaux lourds) > LMR (EU)
- Taux de protéine désiré ≥ 22.7%/MS… min. acceptable par process 21,5%/MS
- Pois jaunes… Printemps & Hiver
- Taille > 5,5mm…

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

LES PARTENARIATS « COSUCRA » :



Les partenaires wallons actuels : Fayt-Carlier / SCAM / Walagri

cosucra™

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

EVOLUTIONS ET ENJEUX FUTURS DE COSUCRA

- Optimiser le site « PVI » à Warcoing (finalisation du plan d'investissement « Panoramix III »)
- Montée en puissance du nouvel outil de production au DK « Freja »
- Lancement et montée en puissance de la filières « pois agriculture biologique EU »
- Et bien d'autres projets…

© 2020 - COSUCRA proprietary information. All rights reserved.

Merci pour votre attention !

COSUCRA Groupe Warcoing SA.
www.cosucra.com