Cosucra Groupe Warcoing SA

Journée débouchés Bio-Wallonie 20-02-2020

Joël Druart – 0475/596619

WE THINK FOOD BETTER, NATURALLY

Cosucra Groupe Warcoing

Société familiale depuis 1852 … les dates marquantes

- 1982: Premiers pas vers le futur
- 1986: Première production mondiale d'inuline industrielle et lancement de Fibruline
- 1990: La première production mondiale d'isolats de protéines de pois et lancement de « Pisane »
- 2015: Expansion de l'usine de transformation des pois pour en doubler sa capacité

De nos jours

- 3 usines produisant des ingrédients alimentaires naturels à partir de racines de chicorée d'origine locale et de pois secs
- 300 employés, 95 M€ - Chiffre d'affaires
- Présence dans 45 pays
- Présence d’ingredients « Cosucra » chez plus de 2000 clients leaders de l’agro-industrie

Solutions sur mesure pour vous

- Cosucra Groupe Warcoing (Belgique) développe et produit des ingrédients alimentaires naturels provenant de chicorée et de pois **cultivés localement**.
- Nous travaillons en partenariat avec plus de **400 fabricants d'aliments** qui utilisent nos produits dans plus de **1.000 références dans le monde entier**.

Nos produits …

fibruline — **Inuline et oligofructose, fibres alimentaires solubles de chicorée**

pisane — **Isolat de protéines de pois de haute qualité**

Swelite — **Fibres de pois fonctionnelles**

NASTAR — **Amidon de pois fonctionnel**

… & nos services…

- **R&D**
- **Production**
- **Ventes & Marketing**
- **Réglementation & Département de nutrition**
- **Centre d'application: solutions sur mesure**

…les marchés

- **Aliments & Boisson**
- **Nutrition spécifique**
- **Viande et salé**
- **Aliments à base de plantes**
- **Nourriture pour animaux de compagnie et aliments pour animaux de compagnie**

POIS JAUNES SECS

2013, coup d'envoi de l'expansion de la capacité de l'usine pois de Cosucra

FPD FOOD PRODUCT DESIGN

INNOVATION | INGREDIENTS | SCIENCE | COMPLIANCE

HOME BLOGS DIGITAL MAGAZINE FOODTECH TOOLBOX BUYER'S GUIDE CATEGORIES RESOURCE CENTER

Tart IS THE NEW Sweet

GET IN ON THE TART CHERRY TREND

Cosucra Invests €30M to Expand Pea Protein Production

September 06, 2013 - News

Like 0 Tweet 0 Share g+1 0

0 Comments

WARCOING, Belgium—In response to growing interest in plant-based protein, Cosucra is investing €30 million in its Belgian pea protein production unit. The investment will expand production capacity for its Pisane® product by creating a second pea protein refining line.

The expansion of its Warcoing production site will begin later this year and is expected to be operational in 2015. Plans include construction of a second drying tower and an additional packaging line—reinforcing the company's corporate strategy and mission.

Cosucra commercial director Michel Dewael said the plant protein market is constantly growing, with an estimated volume of 1.6 million tons produced in 2011. "The growing interest in this type of protein is related to an increased awareness among customers about healthier food prepared with ingredients that come from local and sustainable farming," he added.

In a soy protein-dominated market, pea protein is recording rapid growth, especially in North A... Asian markets are burgeoning as they look for non-allergenic options. According to Cos... benefitting from an annual growth of more than 20% with its Pisane® sales in sports, me... vegetarians and diet nutrition markets.

LE SOIR .be

L'entreprise Cosucra ouvre une 2e usine à pois, au Danemark

Après avoir investi 35 millions d'euros dans l'extension de son usine à pois en Belgique l'an dernier, Cosucra (Warcoing, Pecq) annonce mardi l'ouverture de sa deuxième usine, à Aarhus au Danemark. Le projet comprend la rénovation et la modernisation d'une ancienne usine de transformation de soja et celle-ci sera exploitée conjointement par le propriétaire actuel AABT et Cosucra. Sa mise en service est prévue pour le premier semestre 2020.

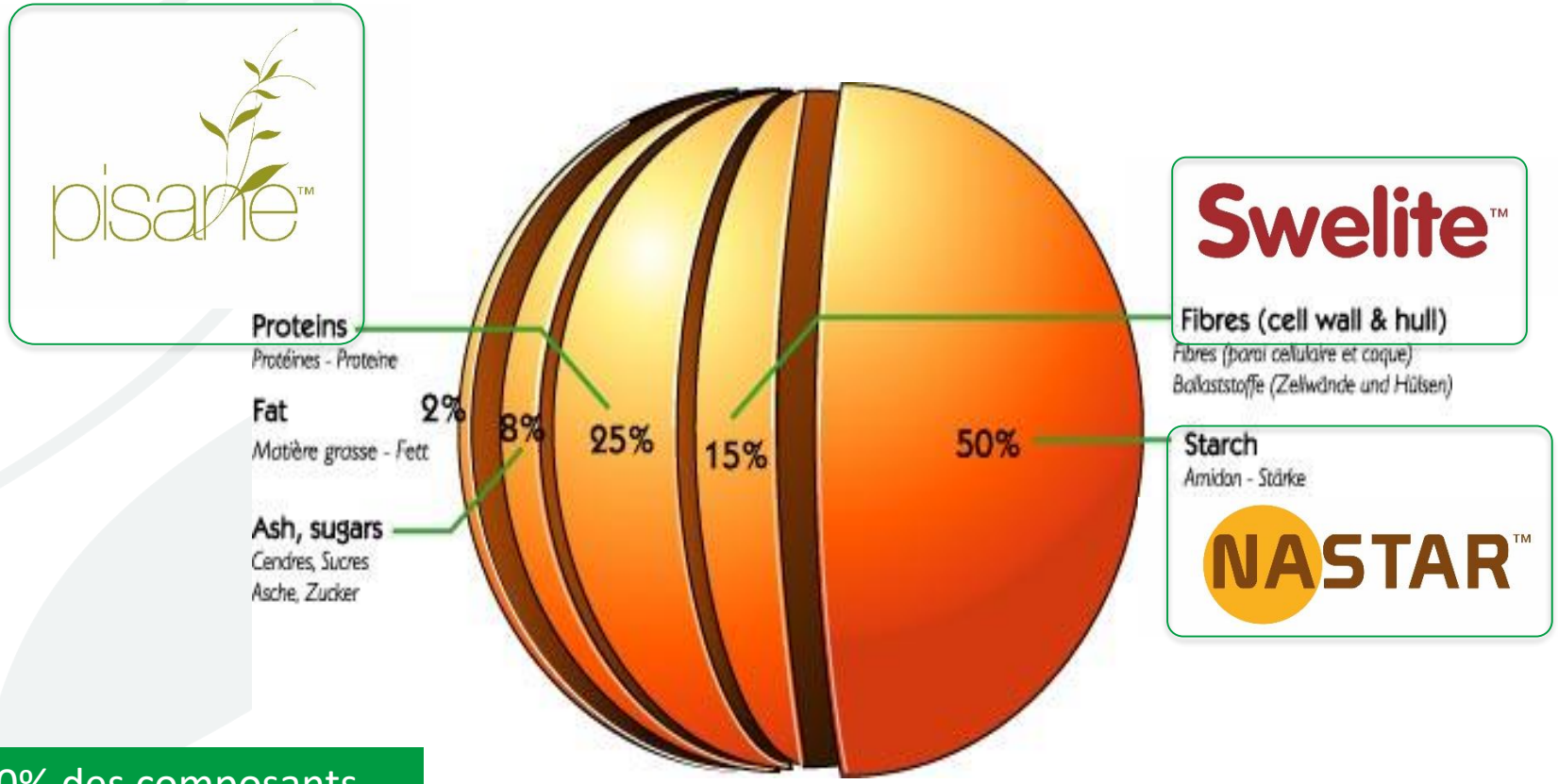
cosucra™

WE THINK FOOD BETTER. NATURALLY

Matière première : *Pisum Sativum (pois jaunes)*

Légumineuses cultivée dans de nombreux pays européens.

Les produits de la famille “pois”



100% des composants de pois sont valorisés*

*En conventionnel

Présentation de pisane™

cosucra™

WE THINK FOOD BETTER, NATURALLY

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 » (CO_2)

Protéine de pois: Un label “CLEAN”

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

Quelques références…

« Beurre » pour Vegan

Pains de protéine

Barre de céréales protéinées

Schnitzel Vegan

Mayonnaise sans œuf ni lactose

Barre protéinée pour sportif

cosucra

Le pois : un atout agronomique dans la rotation

Introduire du pois change les performances de la culture suivante et de la rotation

pois

Culture suivante

	Blé de pois	Colza de pois
Rendement	**+ 7,4 q/ha** **vs** blé de céréale (***6 à 12***) (***moyenne statistique pluriannuelle*** *du blé sur 36000* ***parcelles agris****, 7 PRA, 9-18 années; Ballot 2009)*	**+0,5 à 3 q/ha** **vs** colza d'orge *(essais sur 3 campagnes)*
Dose N apportée	**-20 à -80 kg/ha** *Selon* ***préconisations*** *alors que ajustement bien moindre dans les pratiques agricoles*	**-50 kg/ha** *pour marge azotée maximale du colza*

Rotation

-35 €/ha/an de réduction de phyto

Estimation d'une étude sur vulpin dans SdC

Rendements améliorés des autres céréales

Pour affiner ces effets "précédent" des légumineuses à graines (LAG) :
-> Mise à jour en cours pour une série d'espèces
Terres Inovia et INRA

Essais analytiques sur les flux azotés du couple « précédent-suivant »
2 sites TI + 1 site INRA
** 2 années chacun*

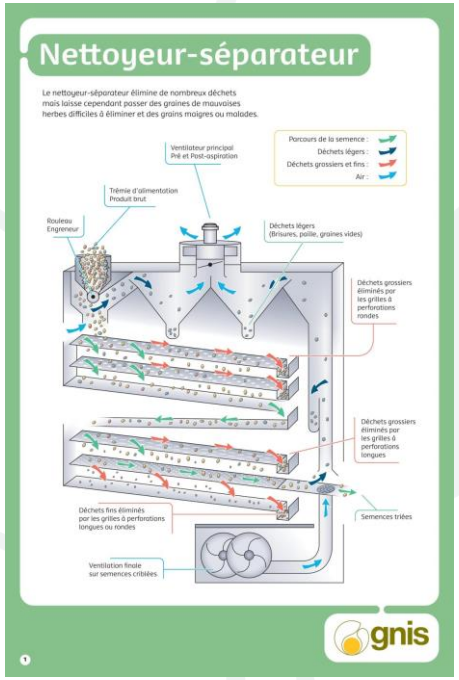
Terres Inovia
l'agronomie en mouvement

Le pois « Cosucra » : …les contraintes

- Teneur en protéine souhaitées ≥ 22,7%/MS
- Respect d'un cahier des charges (très) strict:
  - Peu de présences de "graines à gluten"… 0,1%
  - Absence d'allergènes (pas de soja)
  - Très peu de toxines de types « Ochratoxines »
  - Absence de corps étrangers
  - Absence d'insectes vivants
  - Règles de transports strictes
  - Pas de résidus de produits de protection des plantes
  - Pas de résidus de métaux lourds
  - Traçabilité

- Tri rigoureux
- Stockage sous contrôle

Les partenariats « Cosucra » :



cosucra™

WE THINK FOOD BETTER. NATURALLY

Joël Druart :
0475/596619
jdruart@cosucra.com

Merci de votre attention !

WE THINK FOOD BETTER, NATURALLY