

DOSSIER DE PRESSE

MAI 2016

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION :

Quelle place pour la gomme d'acacia
aujourd'hui dans l'industrie
agro-alimentaire ?

ALLAND & ROBERT

WWW.ALLANDROBERT.COM

1 LES TENDANCES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE

- Les craintes des consommateurs à l'origine des tendances alimentaires
- Une mobilisation croissante des consommateurs

2 UN CLIMAT D'INQUIÉTUDE : FOCUS SUR LES ADDITIFS

- Tous les additifs ne bénéficient pas d'une bonne image auprès des consommateurs
- L'utilisation des additifs dans l'alimentation, et pourquoi la gomme d'acacia est un additif naturel sans danger

3 UN CONTEXTE PROPICE AU DÉVELOPPEMENT D'ALTERNATIVES « SANTÉ »

- Plusieurs géants de l'industrie agro-alimentaire s'adaptent aux nouveaux enjeux en matière de sécurité et santé alimentaire
- Les bénéfices de la gomme d'acacia dans l'utilisation agro-industrielle



1 LES TENDANCES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE

Les craintes des consommateurs à l'origine des tendances alimentaires

Des craintes croissantes pour la santé

Les différentes crises alimentaires qui ont marqué l'opinion publique mondiale ces dernières années ont provoqué une prise de conscience forte chez les consommateurs qui sont de plus en plus attentifs à leur alimentation.

En effet, de plus en plus d'études scientifiques mettent en cause les conséquences de certains aliments pour notre santé. Par exemple, une récente étude de l'OMS soulignait en 2015 les risques cancérigènes de la charcuterie. Un autre article, publié la même année dans Nature par des chercheurs de la Georgia State University, montrait par ailleurs que certains émulsifiants utilisés dans l'alimentation pourraient altérer la composition de la flore intestinale, pouvant conduire à des problèmes inflammatoires, notamment du côlon, et à l'obésité.

L'ensemble de ces études, parfois très largement médiatisées, ont suscité un climat de doute dans l'esprit des consommateurs. L'étude mondiale Food 360TM réalisée en 2012 dans 7 pays par TNS Sofres illustre parfaitement cette préoccupation en matière de sécurité alimentaire puisque, quel que soit le pays, au moins 1 consommateur sur 3 considérait qu'il existait un risque que les produits qu'il mange représentent un risque pour sa santé. Ce taux atteignait 39% aux Etats-Unis, 44% en Allemagne, 55% en Russie, 59% en France et même 93% en Chine.

D'ailleurs, selon la base Mintel, 84% des consommateurs sont à la recherche d'aliments plus naturels et donc moins industriels et 70% invoquent une raison diététique ou nutritionnelle pour justifier leur préférence d'aliments « sans » ou « free ».

90% des consommateurs américains considèrent même que moins il contient d'ingrédients, plus un produit est sain.



Des consommateurs concernés par leur alimentation

L'importance de la qualité des produits et d'une alimentation saine se traduit ainsi dans les choix et les comportements des consommateurs. D'après l'étude internationale PERIScope2015, réalisée par l'agence irlandaise de l'alimentation, plus de 80% des consommateurs dans le monde sont convaincus qu'il faut manger sainement pour être en bonne santé. Les Irlandais, les Français et les Espagnols l'affirment eux dans plus de 90% des cas. L'importance d'une alimentation équilibrée pour les enfants est aussi une préoccupation universelle, particulièrement forte en Espagne, en Allemagne et en Chine.

Globalement, plus d'un consommateur sur deux déclare toujours prendre connaissance des informations nutritionnelles relatives aux aliments qu'il achète. Ce taux atteint plus de 80% en Espagne et en Chine.

Cependant, ils sont également la moitié à déclarer avoir souvent des difficultés à comprendre les informations nutritionnelles des produits et le système de label des aliments. Ainsi, les consommateurs attendent des producteurs un rôle d'appui dans leur équilibre alimentaire.

¹ Base : 1,594 internautes âgés de plus de 18 ans qui achètent des produits « sans » - Source: Mintel 2015

Enfin, une majorité des consommateurs européens, soit 60% en moyenne, sont sensibles aux enjeux environnementaux liés à l'alimentation, à l'exception des Néerlandais (seuls 40% y accordent de l'importance).

L'étude Food 360TM de TNS Sofres montre par ailleurs que les consommateurs sont davantage rassurés par les mentions « sans » que par les mentions « avec ». Ils rejettent les conservateurs (77%), les pesticides (76%), les arômes artificiels (72%), les antibiotiques (71%) ou les OGM (69%). **Ainsi, ils sont près de 8 consommateurs sur 10 à vouloir des ingrédients naturels.**

Parmi les consommateurs américains qui achètent des produits « sans », 71% d'entre eux privilégient des produits sans conservateurs, 69% boycottent les hormones de croissance, 58% achètent des produits sans OGM et 29% souhaitent que les produits ne contiennent pas d'allergènes.

En raison de ces différentes craintes, certains consommateurs ont changé de régime alimentaire en optant pour le « végétarisme ». En Europe, l'Allemagne et l'Italie sont les pays qui regroupent, le plus de végétariens, avec respectivement 8 et 6 millions d'individus. Aux États-Unis, ils sont 25 millions.

La recherche de naturalité s'illustre également avec le développement du « bio » qui est de plus en plus plébiscité. 65 % des Français ont consommé régulièrement des aliments issus de l'agriculture biologique en 2015 (versus 37 % en 2003) .

Une mobilisation croissante des consommateurs

● Le consommateur de mieux en mieux informé

Plus concernés, les consommateurs cherchent également à mieux s'informer. De nombreux ouvrages sont régulièrement publiés au sujet des risques associés à la consommation d'additifs dangereux. Des guides, tels que Le bon choix au supermarché ou encore Le bon choix pour les enfants, décryptent la composition des produits en recensant ainsi les aliments à consommer ou non. Certains livres, dont des « best-sellers », visent également à informer les consommateurs des effets indésirables provoqués par les additifs chimiques qui existent sur le marché.

Avec l'augmentation de maladies comme le diabète, l'obésité et le cancer, les distances que parcourent les biens de consommation et leurs conséquences pour le changement climatique mondial, les crises agricoles, l'insécurité alimentaire et la culture « fast food », le système alimentaire industriel occidental est de plus en plus perçu comme problématique et fait face à de nombreuses remises en question.

Alison Bay-Palmer, professeur agrégé et fondatrice du Centre pour les systèmes alimentaires durables à l'Université Wilfrid Laurier au Canada, aborde le sujet dans son ouvrage « Food Fears, From industrial to sustainable Food system ». Elle fait notamment référence à la tendance vers une alimentation d'origine locale et durable qui peut, pour certains consommateurs, illustrer une forme d'activisme ou de militantisme personnel. Elle constate également que le développement de cette tendance pourrait amener une forme de pression sur les gouvernements et ainsi des changements politiques.

● ...responsable et connecté

Mieux informé et plus à même de s'exprimer aujourd'hui, le consommateur engagé utilise aussi les moyens technologiques de son temps pour alerter et fédérer.

Ainsi, plusieurs outils ont été développés parmi lesquels des applications pour smartphone créées afin d'évaluer les produits alimentaires vendus en grandes surfaces. Ces outils constituent une réponse aux attentes des consommateurs en apportant une aide pour des achats plus éclairés. Ils dissèquent par exemple les caractéristiques des produits

alimentaires : ingrédients, valeur nutritionnelle, additifs, allergènes, présence d'OGM, labels, pays de production, fabricants. Les produits sont passés au crible par des comités d'experts en nutrition indépendants, qui aide à formuler avis et recommandations.

Certaines applications se positionnent également sur des aspects précis comme l'huile de palme. Ainsi, il est possible de scanner le code-barres du produit pour savoir instantanément si le produit contient, ou non, de l'huile de palme.

Le constat d'une demande sur le choix des aliments a émergé. Privilégiés parce qu'ils sont faibles en sel, sucre ou calories, certains produits peuvent aider à prévenir les problèmes de santé tels que l'hypertension artérielle, l'obésité, l'hypercholestérolémie ou encore le diabète de type 2. D'autres applications aident à obtenir une liste des choix alimentaires plus sains, que les individus peuvent faire en fonction de filtres prédéfinis et la valeur nutritive des produits.

Par ailleurs, il existe des projets collaboratifs qui permettent à des individus du monde entier d'enrichir la base de données de la plateforme en y ajoutant des produits. L'objectif de cette initiative est de créer une base de données accessible à tous et recensant les informations sur les produits alimentaires. Les fiches des produits donnent des informations détaillées sur leur composition (ingrédients, substances allergènes, additifs) et leurs qualités nutritionnelles.

² Etude réalisée en avril 2012 auprès d'un échantillon représentatif de 1000 personnes par Terra eco.

2 LES ADDITIFS AU CENTRE DES INCERTITUDES

🍷 Tous les additifs ne bénéficient pas d'une bonne image auprès des consommateurs

● Des consommateurs de plus en plus sensibles à la qualité des produits

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se montrer inquiets par rapport à la qualité des produits qu'ils utilisent et à leurs effets sur la santé.

Dans ce contexte, une étude eurobaromètre de 2010 qui évaluait le niveau de préoccupation du public à l'égard des risques liés aux aliments, mettait en évidence que 19% des citoyens européens affirmaient spontanément être préoccupés par les produits chimiques.

Par ailleurs, l'inquiétude se généralise à l'ensemble des catégories et classes d'âge de la population. Les jeunes de moins de 35 ans et les cadres, moins inquiets que la moyenne il y a quelques années (respectivement 48% et 46% en 2007), se situent désormais au même niveau que l'ensemble de leurs concitoyens (respectivement 65% et 63% d'entre eux se disent aujourd'hui inquiets).

Une appréhension croissante qui se traduit, comme nous l'avons vu, par de plus fortes attentes en matière d'information sur la façon dont les aliments sont cultivés, élevés et transformés. Selon la base Mintel sur les tendances d'une alimentation « sans » 46 % des consommateurs regardent les étiquettes pour éviter de consommer des ingrédients qui ne sont pas nécessaires et 27% d'entre eux pensent que les additifs peuvent être à l'origine de maladies au cours de leur vie.

● Une volonté de minimiser la consommation de produits chimiques

L'étude des comportements de consommation est révélatrice de tendances, qui alimentent sans cesse les orientations marketing. Confortés dans leurs rôles de consommateurs avec l'arrivée d'internet et du champ des possibles incluant l'invitation au partage et au commentaire, le consommateur prend son rôle très au sérieux et désire être entendu.

En octobre 2012, un sondage FoodFirm-LJ Corporate-OpinionWay montrait que 44 % des Français souhaitaient durcir la réglementation existante en ce qui concerne l'ensemble des additifs alimentaires, voire même pouvoir interdire les produits qui en contenaient trop.

La tendance de consommation s'oriente vers plus de naturalité et la volonté de limiter au maximum les produits contenant trop d'additifs, les produits dont l'excès est mauvais pour la santé, ou qui peuvent être préjudiciables à l'environnement. C'est ainsi que sont apparus ces dernières années des produits « sans » ou à teneur réduite d'ingrédients, suite à des polémiques sur des produits tels que l'aspartame, le sucre, le gluten, le sel ou l'huile de palme. Selon les chiffres Mintel, 33% des consommateurs déclarent d'ailleurs que les produits « sans » sont plus naturels que d'autres aliments.

🍷 L'utilisation des additifs dans l'alimentation et pourquoi la gomme d'acacia est un additif naturel sans danger

● Caractéristiques généralistes sur les additifs alimentaires

Les additifs sont des produits ajoutés aux produits alimentaires de base dans le but d'en améliorer la conservation, la couleur, le goût ou l'aspect. Les additifs peuvent être d'origine naturelle ou chimique comme les amidons modifiés.

Dans les règles conventionnelles d'étiquetage, les additifs sont caractérisés par un « E ». Le chiffre qui se trouve juste après indique la fonction de l'additif alimentaire :

- ① indique un colorant
- ② indique un conservateur
- ③ indique un antioxydant
- ④ indique un épaississant ou un stabilisant
- ⑤ indique un correcteur/régulateur ou un anti-agglomérant
- ⑥ indique un exhausteur de goût
- ⑨ indique une cire, un gaz de propulsion ou un édulcorant

Les additifs sont souvent considérés comme les composés les plus toxiques pour l'organisme. Parmi eux, on incrimine le plus souvent les colorants alimentaires, les nitrates, le benzoate de sodium, les édulcorants artificiels, les MSG (ou glutamates de sodium), ou encore l'hydroxytoluène butylé (ou BHT), un additif alimentaire qui fait office d'antioxydant synthétique.

Si le terme « additif » peut a priori éveiller des craintes, il convient néanmoins de faire la distinction entre les produits en fonction de leur origine et de leur impact sur la santé.

En effet, certains additifs sont complètement naturels, absolument sans danger pour l'organisme, et respectueux de l'environnement. C'est le cas de la gomme d'acacia, qui est un additif complètement sain, et qui présente de multiples propriétés fonctionnelles.

● E414, la gomme d'acacia un additif naturel et multifonctionnel

Exsudat naturel de sève, la gomme d'acacia est produite naturellement et prélevée suite à une incision sur le tronc ou les branches de l'arbre.

Au-delà de la naturalité propre au produit, la récolte est également 100% naturelle. La gomme d'acacia est récoltée sur des arbres sauvages situés en Afrique, dans le Sud Sahel.

La gomme d'acacia contribue à la préservation de l'environnement car elle est garantie sans pesticide, sans OGM et constitue une protection naturelle contre la désertification qui touche les pays du Sud Sahel, ce qui en fait un atout à la fois économique et écologique, et renforce sa naturalité.



Les acacias permettent de reverdir les déserts et contribuent à préserver la biodiversité, en plus de jouer un rôle socio-économique majeur pour les populations locales. Enfin, la présence des acacias permet de nourrir les sols et de restaurer leur fertilité, d'apporter de l'ombre aux cultures, du fourrage pour le bétail et concourt à nourrir les collectivités locales.

La gomme d'acacia fait partie des additifs qui ne présentent pas de danger pour la santé humaine. Elle a historiquement prouvé sa non-nocivité et aucune dose journalière maximale (DJA-Dose journalière acceptable) n'a été fixée par la Food and Drug Administration (FDA) ou le JECFA (Comité d'experts FAO / OMS sur les additifs alimentaires).

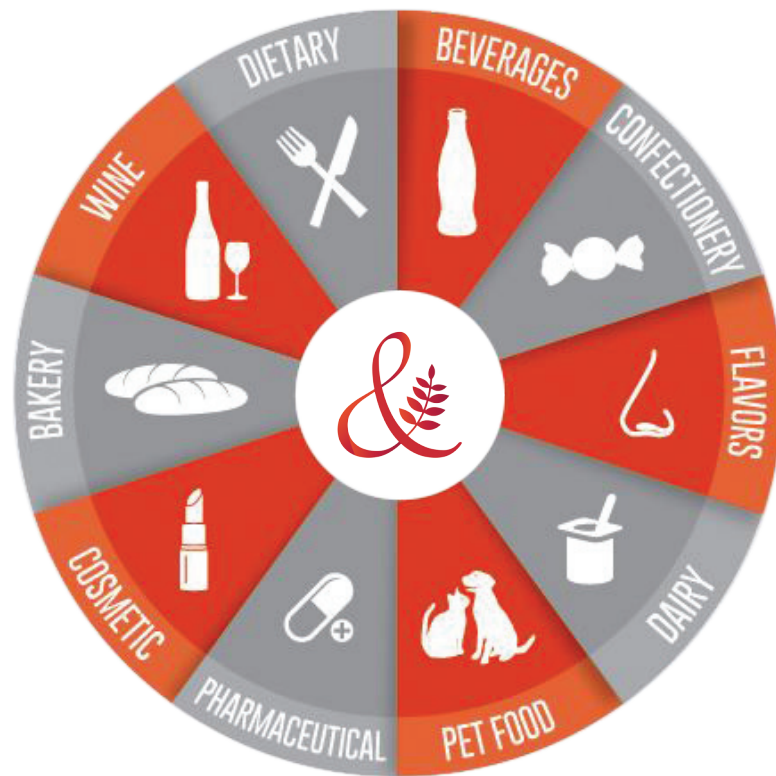
La gomme d'acacia bénéficie en outre du statut d'additif « noble » du fait de son origine ancestrale puisqu'il a été utilisé par les pharaons, dans les peintures des pyramides, par les scribes, puis dans l'art (ajout de gomme dans les huiles de grands peintres comme Rembrandt ou Leonard de Vinci).

Elle présente les caractéristiques d'un polysaccharide qui a des fonctionnalités bien particulières : c'est une molécule qui permet notamment d'émulsifier et de stabiliser les huiles essentielles. Pour les équipes du professeur Sanchez, qui travaillent au laboratoire IATE (Ingénierie des Agropolymères & Technologies Emergentes) de Montpellier SUPAGRO, « **elle possède de plus le statut de fibre, ce qui lui confère des propriétés nutritionnelles intéressantes** ».

Additif multifonctionnel, la gomme d'acacia (E 414) peut à la fois servir d'enrobage de confiserie ou de produits pharmaceutiques, d'émulsifiant (huiles, lotions), d'agent stabilisateur (boissons dont le vin, mascara, eye-liner...), de support (arômes), ou encore de fibre (produits diététiques). De l'œnologie à la confiserie, en passant par la cosmétique, les sodas, les arômes, la peinture et l'industrie pharmaceutique, la gomme d'acacia se retrouve en petite dose dans un grand nombre de produits du quotidien. Elle pourrait notamment servir d'agent texturant et être utilisée comme alternative à des ingrédients d'origine animale utilisés dans certains produits.

Domaines d'utilisation	Principales propriétés de la gomme d'acacia
ALIMENTAIRE	
Confiserie : chewing-gums, bonbons, dragées...	Agent texturant et gélifiant Enrobage sans sucre et stable
Soda et boisson sans alcool	Émulsifiant
Cœnologie et brasserie	Protecteur colloïdal (couleur) Clarification et stabilisation de la mousse Amélioration de la sensation en bouche
Boulangerie et pâtisserie	Extrusion
Snacking	Agent fixateur
Produits laitiers et crèmes glacées	Stabilisation et épaississant Enrichissement en fibres
Produits diététiques	Enrichissement en fibres (teneur en fibres supérieure à 90% dans la gomme d'acacia sénégal et seyal : méthode internationale AOAC 985-29))
Arômes, parfums	Encapsulant, émulsifiant
PHARMACEUTIQUE	
Gélules, comprimés et pilules, crèmes et lotions, sirop, adhésif dentaire...	Agent texturant, enrobage, émulsifiant, enrichissement en fibres Agent amalgamant (par compression directe)
COSMÉTIQUE	
Mascara, eye-liner, crème, soins des cheveux	Stabilisateur, émulsifiant, épaississant, émulsifiant et agent de protection
BESOINS TECHNIQUES	
Encres d'imprimerie, peintures et applications techniques dans l'industrie	Émulsifiant, agent stabilisateur, colle naturelle, épaississant stabilisateur, adhésif

3 UN CONTEXTE PROPICE AU DÉVELOPPEMENT D'ALTERNATIVES « SANTÉ »



Plusieurs géants de l'industrie agro-alimentaire s'adaptent aux nouveaux enjeux en matière de sécurité et santé alimentaire

En termes d'exigence liée à l'étiquetage des produits, Mars® et Kellogg's® ont récemment décidé d'étiqueter des produits aux États-Unis qui contiennent des organismes génétiquement modifiés (OGM). Les deux géants américains font miroir à une initiative prise par General Mills® et les soupes Campbell®. Au-delà d'une réponse aux groupes de consommateurs, qui défendent leur droit d'être conscients d'achat de produits génétiquement modifiés, ce mouvement a également donné l'occasion aux entreprises de s'exprimer sur leurs différentes plateformes.

Par ailleurs, la chaîne de restauration rapide Subway® a programmé la suppression totale des colorants et arômes artificiels ainsi que des conservateurs dans ses sandwiches d'ici 2017.

D'autres groupes agro-alimentaires prennent des décisions pour s'ajuster à la demande. Ainsi, le spécialiste américain de l'agro-alimentaire Kraft Heinz® a décidé de retravailler ses «Macaroni and Cheese» en remplaçant les couleurs synthétiques par des ingrédients naturels comme le paprika, le rocou et le curcuma.

Additif naturel et sans danger pour la santé, la gomme d'acacia est principalement utilisée aujourd'hui dans l'industrie des confiseries sucrées ou chocolatées, comme agent enrobant ou épaississant. Elle est aussi de plus en plus utilisée dans la confection des snacks salés ou sucrés. Son utilisation, en croissance sur les dernières années, permet aux industriels de développer des produits « riches en fibres », « végétariens », « sans allergènes », « sans gluten » ou encore « sans additifs chimiques ».

Egalement utilisée par l'industrie des boissons pour stabiliser les mélanges, la gomme d'acacia permet une meilleure stabilité, dans la durée, des émulsions d'huile dans l'eau. Elle permet ainsi une meilleure protection des arômes contre les agressions externes, la lumière ou l'oxygène, et évite ainsi une détérioration des arômes, qui serait préjudiciable pour les marques car les consommateurs ne retrouveraient pas le goût attendu des produits qu'ils apprécient. Très utilisé dans l'industrie agroalimentaire, ce procédé essentiel est désigné sous le terme « encapsulation ». La société Esarom, basée en Autriche, fournit des solutions émulsifiantes pour l'industrie des boissons. Elle témoigne du rôle important de la gomme d'acacia dans son activité : « **Par rapport à d'autres produits, par exemple sur une base d'amidon, la gomme acacia présente des avantages indéniables sur le plan technologique, et son utilisation est aussi plus rentable.** »

Dans le cadre de son programme de Recherche & Développement, la société **Alland & Robert**, un des leaders mondiaux de la gomme d'acacia et expert de ce produit depuis plus de 130 ans, investit plus d'1 million d'euros chaque année afin de développer les connaissances de la gomme d'acacia, et de trouver de nouvelles applications.

L'équipe du Professeur Christian Sanchez collabore avec **Alland & Robert** depuis de nombreuses années. Basée à l'université de Montpellier au sein du laboratoire IATE (Ingénierie des Agropolymères & Technologies Emergentes) de Montpellier SUPAGRO, elle est composée d'une vingtaine de collaborateurs qui travaillent depuis plus de 8 ans sur des programmes de recherche qui devrait permettre de trouver de nouveaux débouchés pour la gomme d'acacia. Les équipes du Professeur Sanchez pensent tenir de nouvelles applications pour l'additif naturel qu'est la gomme : « **En raison de son statut de fibre et de ses propriétés émulsifiantes, on pourrait théoriquement mettre de la gomme d'acacia dans tous les produits alimentaires formulés, car elle présente en outre l'avantage d'être stable thermiquement. Dans les yaourts, produits laitiers et dérivés, mais aussi tous les produits de boulangerie et plus généralement à base de farine. Nous pensons qu'il existe un vrai potentiel dans ces deux voies.** »

Les bénéfices de la gomme d'acacia dans l'utilisation agro-industrielle

● La gomme d'acacia, un produit naturel de la récolte à la production

Fibre végétale naturelle non modifiée, la gomme d'acacia est un exsudat extrait directement des acacias. Elle s'écoule naturellement suite à l'incision du tronc ou des branches de l'arbre. Au-delà de la naturalité propre au produit, il est intéressant de noter que la récolte est également 100% naturelle. Fait rare dans les produits utilisés dans l'agroalimentaire, la gomme d'acacia peut être uniquement récoltée sur des arbres sauvages dont la majorité se situe en Afrique, dans le Sud Sahel.

La gomme d'acacia contribue à la préservation de l'environnement car elle est garantie sans pesticide, sans OGM et constitue une protection naturelle contre la désertification qui touche les pays du Sud Sahel, ce qui en fait un atout à la fois économique et écologique, et renforce sa naturalité. En effet, **Alland & Robert** est très attaché à la naturalité du produit et contribue à en préserver les atouts en menant des contrôles stricts auprès de ses fournisseurs lors de l'ensemble du processus de production et en veillant aux bonnes conditions de travail des récoltants. Ce même niveau de contrôle est également appliqué dans les usines de l'entreprise pour les phases de traitement de la gomme d'acacia, qui reste naturelle jusqu'à sa commercialisation puisque sa composition n'est modifiée à aucun moment. Elle ne reçoit aucun additif de la récolte à sa vente.

● Un produit multifonctionnel hier, aujourd'hui et demain

Déjà utilisée par les Égyptiens il y a 3 000 ans pour assurer la cohésion des bandages de momies, la gomme d'acacia est aujourd'hui utilisée dans l'industrie alimentaire, l'industrie pharmaceutique et cosmétique, ou pour des besoins techniques (papeterie, peinture). Ses multifonctionnalités lui confèrent une palette d'usages très large et **Alland & Robert** continue d'innover autour de la gomme d'acacia pour satisfaire les demandes de ses clients.

Garantie 100% végétale, sans OGM, sans pesticide, inodore, incolore, très peu calorique, sans gluten... la gomme d'acacia a encore un bel avenir devant elle ! Les performances d'**Alland & Robert** pour garantir son approvisionnement et assurer une exploitation durable et sûre laissent penser que la PME française contribuera encore longtemps à cet avenir.

● Un produit sûr à tous les niveaux

La gomme d'acacia a été certifiée dans le monde entier par les différentes autorités compétentes comme la Food and Drug Administration (FDA) aux États-Unis. Il est reconnu qu'elle n'a aucun impact négatif sur la santé et aucune dose maximale de consommation journalière n'a été fixée. **Alland & Robert** met tout en œuvre pour préserver la stabilité et les propriétés naturelles de la gomme d'acacia grâce à des normes strictes et un processus de production à même de garantir sa traçabilité de bout en bout de la chaîne.

Ainsi, l'entreprise peut répondre d'un ensemble de certifications exemplaires :

Sécurité alimentaire :

- Certification BRC
- Application des procédures HACCP, outil clé des entreprises alimentaires pour la prévention des risques

Sécurité pharmaceutique :

Certification ANSM (Agence Nationale de Sécurité du Médicament et des produits de santé)

Certification du système de qualité :

ISO 9001

Engagement social et sociétal :

- SEDEX, organisation à but non lucratif visant à promouvoir les améliorations responsables et éthiques au niveau des pratiques en vigueur au sein des chaînes d'approvisionnement.
- Le programme d'évaluation selon le référentiel SMETA (élaboré par le SEDEX) qui traite des conditions de travail, de la santé et la sécurité au travail, des questions environnementales et des pratiques éthiques

Autres certifications alimentaires :

- Certification biologique
- Certification Halal
- Certification casher



Retrouver plus d'informations sur :
www.allandetrobert.com

Contact presse :
Amandine Pesqué
Cohn & Wolfe

Amandine.pesque@cohnwolfe.com
Tél. : 01 49 70 43 82

ALLAND & ROBERT