

Communiqué de presse – 7 octobre 2024

## Explorez le pouvoir des synergies du Groupe VIVESCIA

**Les sociétés Kalizea, Grands Moulins de Paris avec sa marque ID Ingredients, et Diamalteria Italiana s'unissent avec leurs offres d'ingrédients au salon Food Ingredients Europe 2024.**

Du 19 au 21 novembre 2024, retrouvez *ID Ingredients*, marque de *Grands Moulins de Paris*, *Kalizea* et *Diamalteria* au stand J42 Hall 4.2 pour une nouvelle édition du FIE à Francfort en Allemagne. Notre appartenance au Groupe VIVESCIA, groupe coopératif céréalier français de premier plan, nous garantit une parfaite maîtrise des filières et une grande variété d'ingrédients issus du blé, du maïs ou encore du malt.

Les trois experts des ingrédients céréaliers s'unissent ainsi pour la première fois sur ce salon pour présenter des ingrédients techniques et sensoriels issus de leurs trois filières :

- **ID Ingredients** avec l'expertise blé de Grands Moulins de Paris, 1<sup>er</sup> meunier français, et son savoir-faire formulateur, producteur et mélangeur d'ingrédients pour la Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie – Traiteur (BVPT) ;
- **Kalizea**, maïserie leader sur le marché européen et spécialiste des ingrédients à base de maïs depuis plus de 50 ans ;
- et **Diamalteria Italiana**, l'expert des extraits de malt d'orge depuis 1909.



Projection 3D du stand



## “Hey Bro!” : la nouvelle préparation pour Brownie innovante

Conçue spécialement pour l'événement FIE 2024, “Hey Bro!” est une préparation pour brownie issue du savoir-faire des trois sociétés du Groupe VIVESCIA et réalisée avec des ingrédients de 3 filières céréalières :

- de la **farine de blé 100% française de Grands Moulins de Paris** issue de son savoir-faire meunier centenaire,
- de la **farine de germes de maïs toastés de Kalizea** issue de la cuisson des germes de maïs, qui apporte des notes gourmandes de noisettes et de céréales toastées à vos recettes et ajoute une typicité gustative unique,
- et de **l'extrait de malt Diachoco Dark Spray de Diamalteria Italiana** spécialement conçu pour travailler en synergie avec le cacao pour obtenir un goût inexploré : notes de malt toasté, vanille et umami.

La préparation est **formulée, produite et mélangée par ID Ingredients** à la station de mélange de Briare (dans le Loiret en France) de Grands Moulins de Paris.



*Hey Bro! : Mélange équilibré pour la fabrication de brownie*

**Apport organoleptique, solutions pratiques, services personnalisés...**  
**De nombreux atouts à découvrir en venant échanger**  
**avec les équipes ID Ingredients de Grand Moulins de Paris,**  
**Kalizea et Diamalteria Italiana sur le stand J42 Hall 4.2 lors du FIE 2024 !**





## **ID Ingredients : le savoir-faire Grands Moulins de Paris au service des industriels de la BVPT**

Avec la marque *ID Ingredients*, Grands Moulins de Paris formule, produit et mélange des ingrédients pour les industriels de la BVPT. Nous leur proposons des gammes de levains, ingrédients céréaliers, mélanges meuniers, améliorants et farines fonctionnelles ainsi que du sur-mesure qui répond à leur cahier des charges.

### **Un accompagnement pour créer leurs produits à succès**

Pour aider nos clients à concrétiser leurs projets et à relever les défis industriels et environnementaux qui nous attendent, notre équipe commerciale *ID Ingredients* dédiée et passionnée les accompagne sur toutes les phases.

Pour cela, l'équipe s'appuie sur la direction Développement Innovation Produit de Grands Moulins de Paris qui étudie et formule des solutions sur mesure. Nos experts techniques sont au plus près des industriels pour une intégration efficace sur ligne de production afin d'avoir des produits conformes aux attentes clients et de définir des process optimaux. En collaboration avec ces équipes, notre service marketing organise des journées innovation en ligne avec le contexte marché et les attentes des consommateurs qui guident nos choix et ceux de nos clients.

### **Des apports de GOÛT, COULEUR et TEXTURE pour des produits qui leur ressemblent**

Pour personnaliser leurs produits et se différencier sur le marché, nos clients peuvent compter sur nos ingrédients qui apporteront un goût, une couleur et/ou une texture spécifique :

- **LEVAINS pour le goût et la couleur** : Grands Moulins de Paris fabrique depuis plus de 50 ans des levains désactivés et déshydratés (blé, seigle, germe de blé) selon une méthode boulangère traditionnelle, sans starter de fermentation, pour obtenir un équilibre parfait entre acidité, intensité aromatique et notes toastées qui en font sa particularité.
- **INGRÉDIENTS CÉRÉALIERS pour le goût, la texture et la couleur** : *ID Ingredients* commercialise de nombreux ingrédients technologiques ou nutritionnels (son de blé micronisé, germes de blé stabilisés, IXO pépite...). En collaboration avec Kalizea et Diamalteria Italiana, nous proposons aussi des produits alimentaires naturels issu du malt ou du maïs offrant des signatures visuelles singulières, des typicités gustatives uniques ou encore une coloration naturelle.
- **FARINES FONCTIONNELLES pour la texture** : des farines aux propriétés texturantes parfaites pour remplacer les amidons et épaississants. Cette gamme inclut des farines fonctionnelles traitées thermiquement aussi appelées Gel Tex utilisées pour la texture des pâtes, texture des sauces, moelleux des produits...





## **Kalizea, expert depuis 50 ans dans la transformation du maïs en ingrédients alimentaires de qualité**

Avec sa large gamme de semoules, farines, gritz, huiles et germes de maïs toastés, Kalizea valorise toutes les potentialités du grain de maïs pour l'alimentation humaine et animale.

### **Du champ à l'assiette**

Depuis plus de 50 ans, Kalizea travaille main dans la main avec les agriculteurs maïsiculteurs de la coopérative VIVESCIA en France mais aussi directement auprès des agriculteurs locaux polonais et roumains (respectivement pour nos usines polonaises et roumaines) pour sélectionner des maïs de qualité et en extraire le meilleur.

### **Farines, semoules, gritz, huile...**

Grâce à notre large gamme de produits et d'applications (allant de snacks extrudés, aux céréales de petit déjeuner, à l'enrobage ou encore à la brasserie), chaque client peut trouver l'ingrédient de qualité qui lui permettra de répondre au mieux à ses applications.

### **Toujours à l'écoute de nos clients**

Outre notre flexibilité et notre savoir-faire historique, nous sommes attachés à répondre aux attentes et besoins de nos clients grâce à des équipes dévouées.

### **Un développement international**

Avec une capacité de transformation proche de 260 000 tonnes par an, répartie dans trois grands bassins propices à la culture du maïs, en France (Pringy), en Pologne (Siechnice) et Roumanie (Slobozia), Kalizea accompagne ses clients dans leur croissance, en leur offrant un sourcing de proximité pour leurs ingrédients sur l'ensemble du territoire européen.

### **Pour des produits et un environnement sain**

Convaincu que nous avons tous un rôle à jouer, Kalizea s'engage dans une démarche de développement durable au côté de sa maison mère, le Groupe Coopératif VIVESCIA.



## **Diamalteria Italiana : le spécialiste des extraits de malt depuis 1909**

Depuis 1909, Diamalteria Italiana élabore des formulations innovantes d'extraits de malt entièrement naturelles, en développant des solutions sur mesure pour chaque application alimentaire en étroite collaboration avec nos clients. L'eau de montagne, l'orge pour nos champs et des siècles d'expertise : c'est la magie naturelle qui se cache derrière nos produits.

En tant que l'un des principaux acteurs de notre catégorie à travers l'Europe, nous défendons fièrement



nos valeurs humaines, techniques et d'entreprise. Créer le meilleur produit pour chaque application spécifique n'est possible qu'en respectant la nature et les personnes qui, génération après génération, ont contribué à façonner ce que nous sommes aujourd'hui.

Notre savoir-faire, développé depuis plus d'un siècle, continue d'offrir des produits et solutions innovants à base de malt d'orge, en partenariat avec nos clients.

Depuis 2010, nous faisons partie de Malteurop, filiale du Groupe Coopératif VIVESCIA, garantissant un approvisionnement en ingrédients contrôlé qui respecte pleinement l'authenticité du grain. Nous sommes au cœur d'une chaîne qui relie le champ à l'extrait, ajoutant de la valeur à chaque étape grâce à la qualité et au savoir-faire.

Notre gamme de produits comprend une grande variété de possibilités d'ingrédients :

- Extraits de malt liquide de plusieurs variations de couleur, diastatiques et non-diastatiques
- Extraits de malt en poudre (séchés par pulvérisation et par bande sous vide) de plusieurs variations de couleur, diastatiques et non-diastatiques
- Farines hydrolysées
- Farines maltées
- Mélanges prêts à cuire et améliorants.



## À propos du Groupe VIVESCIA

VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale avec 4,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires au 30 juin 2023 et 6 900 collaborateurs, répartis sur 25 pays. Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA appartient à 10 000 agriculteurs-entrepreneurs du Nord-Est de la France.

VIVESCIA s'attache à prendre soin du grain, de la Table aux Champs. 3,3 millions de tonnes de céréales sont collectées chaque année par la Coopérative et ses filiales agricoles, 2 000 bières dégustées chaque seconde dans le monde sont produites avec notre malt. Notre farine Francine est présente dans la cuisine d'1 foyer français sur 3. Grands Moulins de Paris accompagne près d'1 boulanger sur 4. Des milliers de consommateurs partagent des pauses gourmandes, en France et dans le monde grâce aux viennoiseries, pâtisseries et pains fabriqués par Délifrance. Nos expertises se déploient aussi dans la filière maïs semoulier avec Kalizea, la nutrition animale avec Nealia, et les biotechnologies & la chimie du végétal avec ARD.

### Contacts presse :

Marjolaine ALARY - Grands Moulins de Paris - [malary@grandsmoulinsdeparis.com](mailto:malary@grandsmoulinsdeparis.com) - +33 6 81 70 21 79

Orphée MAILLARD - Kalizea - [orphee.maillard@kalizea.com](mailto:orphee.maillard@kalizea.com) - +33 6 85 46 95 69

Arianna RICCA – Diamalteria Italiana – [arianna.ricca@diamalteria.com](mailto:arianna.ricca@diamalteria.com) - +39 347 090 1157

