

Communiqué de presse – 1^{er} décembre 2025

GROUPE VIVESCIA : DES INGRÉDIENTS ISSUS DU MONDE CÉRÉALIERS POUR DES POSSIBILITÉS INFINIES

Les sociétés Kalizea, Grands Moulins de Paris – à travers ID Ingredients – et Diamalteria Italiana présenteront leurs solutions à base de céréales au salon Food Ingredients Europe 2025.

Du 2 au 4 décembre, les trois experts des ingrédients céréaliers présenteront leurs dernières solutions à base de céréales au salon Food Ingredients Europe 2025 (Hall 7.3 Stand H31). Membres du Groupe VIVESCIA, groupe coopératif céréalier français de premier plan, ce sont de véritables experts des filières blé, orge et maïs.

Après le succès rencontré lors de l'édition 2024 à Francfort, Kalizea, Grands Moulins de Paris avec sa marque ID Ingredients, et Diamalteria Italiana reviennent cette année avec de nouvelles propositions techniques et sensorielles pour répondre aux attentes du marché.

- **ID Ingredients**, s'appuyant sur le savoir-faire des Grands Moulins de Paris, 1^{er} meunier français, ID Ingredients s'est spécialisé dans la formulation, la production et le mélange d'ingrédients pour le secteur de la Boulangerie, de la Viennoiserie, de la Pâtisserie et de la Cuisine.
- **Kalizea**, leader sur le marché européen de la maïserie depuis plus de 50 ans, se concentre sur les ingrédients à base de maïs et propose des solutions sur mesure pour diverses applications alimentaires (snacks, céréales pour petit-déjeuner, enrobages, etc.).
- **Diamalteria Italiana**, spécialiste de l'extrait de malt depuis 1909, fournit des ingrédients de haute qualité pour l'innovation dans le secteur de l'alimentation et des boissons.





NOUVEAU MÉLANGE À COOKIE - CEREAL FUSION

Cookie Mix – Cereal Fusion, a été développé spécialement pour Food Ingredients Europe 2025, et est un mélange de cookie prêt à cuire deux-en-un comprenant deux recettes : saveur pop-corn et saveur cacao-malt offrant une toute nouvelle expérience gustative. Une création unique des trois sociétés sœurs Kalizea, ID Ingredients - une marque des Grands Moulins de Paris, et Diamalteria Italiana alliant expertise technique et innovation sensorielle à travers des ingrédients à base de céréales provenant de trois filières céréalières différentes :

- **Farine de blé 100 % française des Grands Moulins de Paris**, mettant en valeur leur savoir-faire meunier centenaire,
- **La farine de germe de maïs toasté de Kalizea**, dérivée de germes de maïs, ajoute de délicieuses notes de noisettes, de pop-corn et de céréales toastées à vos recettes et apporte un profil gustatif unique,
- **L'extrait de malt Diachoco Dark Spray de Diamalteria Italiana**, spécialement conçu pour travailler en synergie avec le cacao, délivrant un profil de saveur inexploré : malt grillé, notes torréfiées et fumées.

La préparation est formulée, produite et assemblée par **ID Ingredients** à la station d'assemblage de Briare (Loiret, France) de Grands Moulins de Paris.



Découvrez *Cookie Mix – Cereal Fusion* et rencontrez les équipes à l'origine de cette collaboration unique au salon Food Ingredients Europe 2025, Hall 7.3 Stand H31.



ID Ingredients : Le savoir-faire des Grands Moulins de Paris dans la production et la formulation d'ingrédients depuis 1919.

Sous la marque ID Ingredients, Grands Moulins de Paris formule, produit et assemble des ingrédients pour la boulangerie, la viennoiserie, la pâtisserie et la cuisine. Nous offrons une vaste sélection de levains, d'ingrédients à base de céréales, de mélanges de meunerie, d'améliorants et de farines fonctionnelles, ainsi que des solutions personnalisées adaptées à leurs besoins spécifiques.

Accompagnement dans la création de leurs produits à succès

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

Ils travaillent en étroite collaboration avec la direction de l'innovation et du développement des produits des Grands Moulins de Paris, qui étudie et formule des solutions sur mesure. Nos experts techniques collaborent directement avec les fabricants pour assurer une intégration transparente dans les lignes de production, en livrant des produits qui répondent aux attentes des clients et en définissant des processus optimaux. En partenariat avec ces équipes, notre service marketing organise également des journées d'innovation qui s'alignent sur les tendances du marché et les demandes des consommateurs, façonnant à la fois nos décisions et celles de nos clients.



Valoriser la **SAVEUR**, la **COULEUR** et la **TEXTURE** pour des produits qui reflètent leur identité

Pour personnaliser leurs produits et se démarquer sur le marché, nos clients peuvent compter sur nos ingrédients pour offrir une saveur, une couleur et/ou une texture distinctes.

- **MÉLANGES** : grâce à notre équipe de Développement Produit et d'Innovation, nous concevons des formulations sur mesure adaptées à vos process et à vos exigences, délivrant des textures, des couleurs et des arômes spécifiques qui différencient vos produits et assurant une parfaite stabilité, résistance au gel ou performance volumique à vos produits finis.
- **INGRÉDIENTS À BASE DE CÉRÉALES** : *ID Ingredients* propose une large gamme d'ingrédients technologiques et nutritionnels, dont du son de blé micronisé, du germe de blé stabilisé et des boules de son extrudées. En collaboration avec Kalizea et Diamalteria Italiana, nous proposons également des produits alimentaires naturels à base de maïs ou de malt, qui offrent des signatures visuelles uniques, des profils gustatifs distinctifs et même des colorants naturels.
- **FARINES FONCTIONNELLES pour la texture** : farines aux propriétés texturantes parfaites pour remplacer les amidons et les épaississants. Cette gamme comprend des farines fonctionnelles traitées thermiquement aussi appelées Gel Tex utilisées pour la texture des pâtes, la texture des sauces, le moelleux des produits, etc.
- **LE LEVAIN pour le goût et la couleur** : Grands Moulins de Paris produit des levains désactivés et déshydratés depuis plus de 50 ans, selon une méthode de cuisson traditionnelle qui évite les fermenteurs. Cette approche permet d'atteindre un équilibre parfait entre l'acidité, l'intensité aromatique et les notes grillées, donnant à nos levains leur caractère unique.



Kalizea, expert depuis 50 ans dans la transformation du maïs en ingrédients alimentaires

Avec sa large gamme de semoules, farines, gritz, huiles et germes de maïs toastés, Kalizea exploite tout le potentiel des grains 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 producteurs de maïs de la coopérative VIVESCIA en France mais aussi directement avec les agriculteurs locaux polonais et roumains (respectivement pour nos usines polonaises et roumaines) pour sélectionner le maïs de qualité et en extraire le meilleur.

Farine, semoule, gritz, huile...

Grâce à notre large gamme de produits et d'applications (allant des snacks extrudés aux céréales pour petit-déjeuner, en passant par l'enrobage ou encore la bière), chaque client peut trouver l'ingrédient de qualité qui répondra le mieux à ses besoins.

Toujours à l'écoute de nos clients

En plus de notre flexibilité et de notre expertise historique, nous nous engageons à répondre aux attentes et aux besoins de nos clients grâce à nos équipes dédiées.

Développement international

Avec une capacité de transformation de près de 260 000 tonnes par an, répartie sur trois grandes régions productrices de maïs en France (Pringy), en Pologne (Siechnice) et en Roumanie (Slobozia), Kalizea accompagne la croissance de ses clients en fournissant des ingrédients locaux dans toute l'Europe.

Des produits nutritifs et un environnement durable

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





Diamalteria Italiana : la magie de l'extrait de malt depuis 1909

Depuis 1909, Diamalteria Italiana crée des formulations innovantes d'extraits de malt entièrement naturels, en développant des solutions sur mesure pour chaque application alimentaire en étroite collaboration avec ses clients. L'eau de montagne, le malt d'orge et des siècles de savoir-faire :

c'est la magie naturelle de 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. Nous reconnaissons que la création du meilleur produit pour chaque application spécifique n'est possible que dans le respect de la nature et des 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 de proposer des solutions et des produits innovants à base de malt d'orge en partenariat avec nos clients.

Depuis 2010, nous faisons partie de Malteurop et du groupe agro-industriel VIVESCIA, garantissant un approvisionnement maîtrisé en ingrédients qui respecte pleinement l'authenticité du grain, et relie le champ à l'extrait de malt, en ajoutant de la valeur à chaque étape grâce à la qualité et au savoir-faire.

Nous proposons une gamme variée d'ingrédients céréaliers sous diverses formes physiques pour répondre efficacement aux besoins de nos clients en termes de goût, de texture et de couleur :

- **Extraits de malt en poudre (séchés par pulvérisation et sous vide)** : disponibles en plusieurs variations de couleurs, diastasiques et non diastasiques
- **Farines hydrolysées** : à base de **farines maltées de blé et de riz**
- **Extraits de malt liquide** : disponibles en plusieurs variations de couleurs, diastasiques et non diastasiques



A propos du Groupe VIVESCIA

VIVESCIA est un groupe coopératif agricole et alimentaire international qui réalise un chiffre d'affaires de 3,8 milliards d'euros au 30 juin 2025 et emploie 7 000 collaborateurs dans 25 pays. Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA est détenu par 9 000 agriculteurs-entrepreneurs du Nord-Est de la France.

VIVESCIA s'engage à prendre soin du grain, du champ à la table. Chaque année, 3,5 millions de tonnes de céréales sont collectées par la Coopérative et ses filiales agricoles, et 2 000 bières dégustées chaque seconde dans le monde sont produites avec notre malt. Notre farine Francine se retrouve dans les cuisines d'1 foyer français sur 3. Grands Moulins de Paris accompagne près d'1 boulanger sur 4. Notre expertise s'étend également à la filière de la semoule de maïs avec Kalizea, à la nutrition animale avec Nealia, et à la biotechnologie et chimie végétales avec ARD.

Contacts presse :

Marjolaine ALARY - Grands Moulins de Paris - malary@grandsmoulinsdeparis.com - +33 6 81 70 21 79

Orphée MAILLARD - Kalizea - orphee.maillard@kalizea.com - +33 6 85 46 95 69

Arianna RICCA – Diamalteria Italiana – arianna.ricca@diamalteria.com - +39 347 090 1157

