

COMME SUBSTITUT DU SUCRE

Le Maltitol veut s'imposer auprès des chocolatiers et biscuitiers

Le leader mondial du **Maltitol** (édulcorant de masse issu du blé et du maïs) propose aux industriels un conseil personnalisé pour les aider à créer des recettes de chocolats et biscuits moins sucrés.

largement utilisé dans l'industrie du chewing gum, le Maltitol (édulcorant issu du blé et du maïs) pourrait se généraliser auprès de l'industrie du chocolat et des biscuits. C'est en tout cas ce que souhaite Roquette, leader mondial du Maltitol, venu hier vanter à des industriels comme Barry Callebaut, Valrhona, ou LU les larges possibilités de cette molécule. Un lieu de prestige, le Plaza Athénée, célèbre palace parisien de l'avenue Montaigne (où la cuisine est signée Alain Ducasse), avait été choisi pour l'occasion. Le chef pâtissier du lieu, Christophe Michalak, champion du monde 2005 de pâtisserie, avait accepté d'endosser le costume d'ambassadeur pour la marque concept SweetPearl TM, englobant le Maltitol et les services associés. Aujourd'hui, cet édulcorant naturel est utilisé dans les chocolats (comme le chocolat noir de Gerblé) et barres

céréalières diététiques. Mais certains industriels y ont recours pour des produits plus gourmands (Poulain avec ligne gourmande, la tablette Milka sans sucres ajoutés ou encore le Savane Brossard aux fruits).

Christophe Michalak comme ambassadeur

« En travaillant chez Valrhona, j'ai dû goûter du chocolat avec du Maltitol et j'ai été bluffé. J'ai alors commencé à travailler avec sur des macarons ou meringues, ça ne marche pas, mais ça marche avec 90 % des autres utilisations », témoigne Christophe Michalak. « Ca ressemble étonnement à du sucre », avec l'avantage d'éviter l'excédent de sucre perceptible sur des pâtisseries un peu chaudes, ajoute-t-il.

« Sans sucres et presque deux fois moins calorique que les sucres (2,4 kcal/g vs 4 kcal/g en Europe), Sweet-

Pearl TM permet, en bonbons de chocolat, jusqu'à 100 % de réduction en sucres et jusqu'à 30 % de réduction en calories », argumente Roquette. Très facile d'utilisation, le Maltitol s'adapte à toutes les recettes, affirme le fabricant d'ingrédients. Pour aider ses clients industriels dans leurs créations, Roquette s'est entouré d'une équipe d'experts conseils parmi lesquels comptent Christophe Michalak, mais aussi Josette Dall'Ava-Santucci, chef du service de physiologie à l'hôpital Cochin, qui se qualifie de « docteur

des bien portants ». Si Roquette veut se démarquer du segment réducteur de la diététique en mettant en avant les qualités gustatives du Maltitol, le groupe nordiste souligne néanmoins les bienfaits de cet édulcorant de masse (par opposition aux édulcorants intenses comme l'Aspartame). Le Maltitol ne provoque pas de réaction de Maillard avec les protéines. Gênante quand on veut faire du caramel, cette propriété s'avère néanmoins intéressante pour la santé. ◀

N.M.

10% du CA réinvesti dans la recherche

Avec ses 30 implantations sur trois continents (dont 15 en Europe), le groupe nordiste Roquette est le quatrième producteur mondial d'amidons après Cargill, ADM et Corn Products. 2ème producteur européen d'amidon, il est aussi le premier producteur mondial de polyols (Sorbitol, Mannitol et Maltitol), leader mondial de la gamme des matières premières injectables et leader européen en maltodextrines. Le groupe emploie à travers le monde plus de 6000 personnes, dont 3000 personnes sur le site de Lestrem (40% de la production du groupe y sont réalisés) où 250 salariés travaillent en recherche-développement.

Roquette, qui transforme 6 millions de tonnes de matières premières chaque année, a réalisé un chiffre d'affaires de 2,5 milliards d'euros en 2007, dont 14% en France, 53% en Europe et 20% en Amérique du Nord. La moitié des applications est tournée vers l'alimentation humaine, 15% dans l'alimentation animale et 14% en papeterie. Le reste dans la bioindustrie et la cosmétologie. Le groupe produit une soixantaine de familles de produits et plus de 650 références. « Roquette, habituée à des croissances annuelles de 3 à 4% l'an, réinvestit en moyenne 10% de son chiffre d'affaires dans de nouveaux investissements et dans la recherche-développement », a précisé Marc Roquette. ◀

T.B.