



LES INGREDIENTS ALIMENTAIRES DE SPECIALITE

66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 secretariat@synpa.org www.synpa.org

Membre de EU Specialty Food Ingredients. Partenaire de l'EFFCA. Membre de FIL France. Membre associé de l'ANIA

— Communiqué —

Paris, le 15 juillet 2019

Algaia, Bretalg, InvivoFood&Tech et Microphyt rejoignent le Synpa, l'association professionnelle des producteurs d'ingrédients alimentaires de spécialité.

Patrick GRANDAY, Président du Synpa, salue l'adhésion de quatre entreprises : Microphyt comme membre, Algaia, Bretalg et InVivo Food&tech comme membres associés. Elles valorisent deux sources d'innovation pour le futur : la mer et le végétal.

Microphyt : de membre associé à membre

Membre associé du Synpa depuis mai 2018, l'entreprise productrice d'ingrédients issus de microalgues, a décidé de franchir le pas et de devenir membre à part entière.

Vincent USACHE, Directeur Général de **Microphyt**, explique ce choix : « *Le travail fourni par l'équipe du Synpa, en particulier sur les aspects réglementaires et sur la biodiversité nous a convaincu de rejoindre l'association comme membre à part entière. Nous sommes ravis de pouvoir contribuer plus activement aux actions du Synpa* ».

Algaia, Bretalg et Invivo Food&Tech : nouveaux membres associés

Algaia est spécialisée dans les extraits d'algues. Elle bénéficie de la possibilité pour un producteur d'ingrédients de découvrir le Synpa durant une année en qualité de membre associé : « *Nous sommes heureux de rejoindre le Synpa et de pouvoir ainsi participer aux actions destinées au développement des ingrédients alimentaires et à leur image auprès des industriels et du grand public.* » indique Fabrice BOHIN, son Directeur Général.

Même vision pour Elsa POINTUD, Directrice Générale de **Bretalg** : « *L'entreprise rejoint aussi le Synpa afin de bénéficier de son expertise, tout en faisant profiter de son expérience dans son secteur.* ». Spécialiste de l'algue alimentaire, l'entreprise bretonne de Roscoff commercialise pour les professionnels des ingrédients issus d'algues, notamment l'agar-agar, la spiruline et la chlorelle. Des produits biologiques et conventionnels qui mettent en avant des ressources naturelles.

Une entreprise ayant des ingrédients en développement peut également devenir membre associé du Synpa. L'intérêt ? Anticiper les réglementations qu'elle devra respecter au moment de commercialiser le fruit de ses projets.

C'est ainsi que **Invivo Food&Tech** rejoint le Synpa. « *Nous mettons en place des essais R&D de productions végétales spécifiques en climat contrôlé pour proposer à terme des solutions d'apports nutritifs végétaux de qualité dans l'alimentation de demain.* » précise Yves CHRISTOL, son Directeur Général.

En savoir plus :

Microphyt :  www.microphyt.eu

Algaia :  <https://www.algaia.com>

Bretalg  contact@bretalg.com

Invivo Food&tech :  <https://www.invivo-group.com/fr/food-tech>

Synpa, les ingrédients alimentaires de spécialité :

Créé en 1968, le Synpa compte 21 sociétés adhérentes, producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité.

Extraits d'origine végétale et animale, extraits d'algues, ferments, fibres, microalgues, vitamines, minéraux, enzymes, ingrédients pour la nutraceutique...les ingrédients alimentaires de spécialité apportent à notre alimentation, tout au long de la vie, des bénéfices sanitaires, organoleptiques, nutritionnels et environnementaux.

Ils peuvent faire l'objet de réglementations spécifiques : novel food, enzymes alimentaires, additifs alimentaires, vitamines et minéraux autorisés en nutrition infantile, extraits de plantes utilisés dans les compléments alimentaires...

Les entreprises du secteur investissent en moyenne 5% de leur chiffre d'affaires en R&D.

www.synpa.org

Contact : Mélanie Le Plaine-Mileur, Secrétaire générale, 01 40 62 25 80.