



SOMMAIRE



Tout savoir sur la gomme d'acacia



Alland & Robert, une histoire de famille et de valeurs!



Le voyage de la gomme d'acacia, de l'arbre à l'usine



Le voyage de la gomme d'acacia, de l'usine au client



Une excellence industrielle sans faille



La R&D explore l'univers des possibles de la gomme d'acacia



La gomme d'acacia, un produit dans l'air du temps



Alland & Robert s'engage auprès des communautés en Afrique

ÉDITOFRÉDÉRIC ALLAND, CEO ALLAND & ROBERT



Avec le temps vient l'expérience : Alland & Robert est présent sur le marché des gommes naturelles depuis 1884. Près de 140 années se sont écoulées depuis que notre entreprise familiale a été créée et nous sommes fiers d'être devenus le leader international des exsudats naturels de plante, particulièrement de la gomme d'acacia et de la gomme karaya.

Notre expertise repose sur un sourcing responsable, une chaîne d'approvisionnement intégrée et une exigence de très haute qualité pour nos produits. Nous garantissons la traçabilité et la sécurité alimentaire de tous nos produits, et nous sommes engagés dans une politique de responsabilité environnementale ambitieuse.

En Afrique, nous travaillons avec nos fournisseurs pour soutenir les communautés et protéger l'environnement. Nos engagements envers nos parties prenantes sont profondément liés à notre ambition économique. Nos -presque-140 années d'histoire nous ont appris que seule une croissance responsable est durable. La dynamique d'Alland & Robert est basée sur le naturel, le végétal et des ingrédients multifonctionnels. Nous visons à construire des marchés et des relations durables et éthiques avec nos fournisseurs, clients et consommateurs finaux. Notre objectif est de faire profiter aux générations actuelles et futures de notre expertise et savoir-faire, ainsi que de promouvoir une alimentation saine et naturelle.

L'histoire des gommes naturelles est fascinante : de l'approvisionnement en matières premières au Sahel jusqu'à la polyvalence de leurs applications en passant par le rôle économique des gommes ou par les arbres producteurs qui aident à lutter contre le changement climatique... Les gommes naturelles sont une ressource économique, sociale et environnementale majeure pour des millions de personnes aujourd'hui, et elles sont présentes partout. On les trouve dans des milliers de produits de consommation dans le monde entier : dans les boissons, les confiseries, le vin, les produits diététiques, les cosmétiques ou l'alimentation pour les animaux. Elles font partie de notre vie quotidienne partout sur Terre. Alland & Robert continuera à travailler sans relâche pour promouvoir cet incroyable produit qui a un bel avenir devant lui.

TOUT SAVOIRSUR LA GOMME D'ACACIA

Son nom nous évoque assez vaguement la confiserie, mais qui sait véritablement quelle est la véritable nature de la gomme d'acacia? Produit 100% végétal, naturel et respectueux de l'environnement, la gomme d'acacia est devenue une matière première très recherchée. De l'agroalimentaire à la cosmétique, les industriels ne jurent plus que par elle. Portrait.

D'OÙ VIENT LA GOMME D'ACACIA?

La gomme d'acacia est récoltée du Sénégal à l'Erythrée, une zone surnommée « la ceinture de la gomme » (gum belt). Alland & Robert travaille essentiellement avec les producteurs du Sénégal, du Tchad, du Soudan, du Mali.

Les acacias sont particulièrement adaptés au climat sec et semi aride de cette région sub-saharienne. Ils favorisent même le ralentissement de la désertification, nourrissent et fertilisent les sols, et stabilisent les cycles de précipitations.

QU'EST-CE QUE LA GOMME D'ACACIA ?

La gomme d'acacia est un exsudat de l'acacia : elle n'est donc ni de la sève d'acacia, ni de la résine.

Elle est produite par l'arbre naturellement ou à la suite d'une incision superficielle effectuée par les récoltants sur ses branches. D'un point de vue chimique, la gomme d'acacia est un polysaccharide* complexe.

Glucide constitué d'un grand nombre de monosaccharides, des sucres simples constitués d'une seule chaîne d'atomes de carbone ex glucose, fructose, etc.



2 variétés d'acacia

la gomme d'acacia utilisée par l'industrie agroalimentaire ne provient que de 2 variétés d'acacias, l'Acacia Senegal et l'Acacia Seyal.



70 000 ans

Les historiens retrouvent des preuves de l'utilisation de la gomme d'acacia depuis plus de 70 000 ans au Sud et Nord-Est de l'Afrique, dans l'alimentation et en tant qu'adhésif.

COMMENT EST-ELLE RÉCOLTÉE?

La récolte de la gomme d'acacia se déroule de janvier à avril, selon un procédé totalement naturel. Elle se déroule en plusieurs étapes. La première, appelée entaillage, consiste en l'incision de l'écorce par le récoltant.

Elle n'endommage pas l'arbre et va enclencher un mécanisme complexe d'exsudation de gomme pour recouvrir l'incision.

La gomme sèche au contact de l'air et forme progressivement un nodule. Quelques semaines plus tard, les récoltants viennent couper et ramasser les nodules formés. Ils sont ensuite séchés, triés et stockés, avant d'être envoyés aux usines Alland & Robert.

Une palette d'usages étonnante !

La gomme d'acacia : multifonctionnelle par nature !

Des produits cosmétiques aux confiseries, en passant par les boissons gazeuses ou les produits pharmaceutiques, la gomme d'acacia est utilisée dans une multitude de produits du quotidien. Elle y est présente en tant qu'agent de texture, émulsifiant, stabilisant, ou pour sa richesse en fibres.

100% végétale. Elle constitue également une alternative de choix pour les produits alimentaires végétariens et/ou vegan (végétaliens).

AGROALIMENTAIRE



CONFISERIES (CHEWING GUMS, BONBONS, ENROBAGES,

ETC.) Texturant et gélifiant, enrobage sans sucre



BOISSONS GAZEUSES

Émulsifiant, réduit l'utilisation du sucre



VINS

Protection de la couleur, clarifie et stabilise, améliore la sensation en bouche

"Procédé de mise en forme thermomécanique, par lequel une matière malléable est poussée à chaud dans une filière pour lui donner une forme précise.



NOUILLES, BISCOTTES, ALIMENTS POUR ANIMAUX, BISCUITS APÉRITIFS...

Apporte une aide technologique dans l'extrusion**, partie du processus de fabrication

de ces produits

(PRODUITS EXTRUDÉS)



SNACKING ET PRODUITS DE BOULANGERIE

Fixe la couleur, la brillance... réduit l'utilisation du sucre, améliore la conservation



GLACES ET PRODUITS FRAIS

Stabilise et épaissit, apporte des fibres naturelles, réduit l'utilisation du sucre



PRODUITS DIÉTÉTIQUES ET POUR SPORTIFS

Apporte des fibres naturelles, améliore la santé digestive, permet l'encapsulation des boissons en poudre, protéinées, réduit l'utilisation du sucre



ARÔMES ET PARFUMS

Encapsulant et émulsifiant



APPORT EN FIBRES

Enrichit de fibres les produits dans lesquels la gomme d'acacia est intégrée

INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE



CAPSULES, COMPRIMÉS ET PILULES, CRÈMES ET LOTIONS, SIROPS, ADHÉSIFS DENTAIRES, ETC.

Agent de texture, d'enrobage, émulsifiant, apporte des fibres naturelles

COSMETIQUE



MASCARA, EYE-LINER, CRÈME, SOIN DES CHEVEUX

Stabilisant, émulsifiant épaississant, agent protecteur

APPLICATIONS TECHNIQUES





ENCRES D'IMPRESSION, papiers, peintures et applications industrielles

Émulsifiant, stabilisant, colle naturelle, épaississant et stabilisant



ZOOM SUR

E414: un ingrédient totalement naturel

Utilisée dans de nombreux produits alimentaires, la gomme d'acacia apparaît en tant qu'additif sous diverses appellations : E414, gomme arabique, gomme d'acacia ou fibre d'acacia. Mais qui dit additif ne dit pas forcément nocif! 100% naturelle, récoltée manuellement, puis transformée sans produit chimique, la gomme d'acacia est un produit sain. Et elle est reconnue comme source de fibres et de prébiotique. Quant à son innocuité, de l'EFSA (European Food Safety Authority), à la Food and Drug Administration (FDA) ou JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), toutes les autorités réglementaires internationales le confirment : la consommation de gomme arabique ne présente aucun risque pour la santé , quel que soit son usage!

ALLAND & ROBERT,

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE VALEURS!

Créée en 1884, Alland & Robert reste encore aujourd'hui une entreprise familiale 100% française, basée en Normandie. Son succès ? Elle le doit à son engagement sans faille pour un développement durable, respectueux et exigeant. Retour historique.

UNE FAMILLE À LA TÊTE D'ALLAND & ROBERT **DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS**

L'histoire d'Alland & Robert commence en 1884, quand le chimiste Francisque Alland et son partenaire Alfred Robert s'associent pour créer leur entreprise. Leur objectif :

commercialiser la gomme d'acacia, alors utilisée dans l'industrie textile. Plus de 135 années se sont écoulées depuis cette date, et six générations de la famille Alland se sont succédé à la tête de l'entreprise. Aujourd'hui encore, les valeurs originelles d'exigence, de croissance durable, de responsabilité et de respect guident ses dirigeants au quotidien.



années. Notre développement international accélère, avec le soutie de nos clients et consommateurs, et grâce à notre expertise unique sui le marché des gommes naturelles. Au travers de notre expérience et de notre savoir-faire, nous voulons promouvoir une alimentation saine, durable et naturelle. Nous allons ainsi poursuivre nos investissements en production, recherche & développement et développement durable, afir d'offrir des produits de la meilleure qualité possible Frédéric Alland , CEO d'Alland & Robert.

Frédéric Alland, CEO, avec son fils Charles, Directeur Général

CE OUI NOUS ANIME **AU OUOTIDIEN**

EXPERTISE DE LA GOMME D'ACACIA

Notre équipe R&D

déploie des programmes de recherche à la pointe, et noue des partenariats avec des universités mondialement reconnues, dont celle de Montpellier (voir encadré page 15).

EXEMPLARITÉ

Nous développons des produits

de qualité, durables, et responsables tant d'un point de vue social qu'environnemental. Et nous soutenons les communautés locales récoltantes, par des programmes d'investissements. Notre politique RSE guide nos actions sur les aspects environnementaux, sociaux et sociétaux.

CERTIFICATIONS INTERNATIONALES

Nos laboratoires de recherche,

sites de production et nos gommes répondent aux normes de qualité les plus élevées, reconnues par des certifications internationales, dans les industries agroalimentaire et pharmaceutique (ISO 9001, BRC et ANSM, procédures HACCP et audit SMETA). Et nous avons développé nos propres standards de qualité internes.

SÉCURISATION DES **APPROVISIONNEMENTS**

Nous nouons des partenariats solides

avec un vaste réseau de producteurs africains, pour sécuriser nos chaînes d'approvisionnement et assurer la meilleure tracabilité.

RESPONSABILITÉ ET ENGAGEMENT

Nos collaborateurs s'engagent

au quotidien dans une recherche permanente d'excellence et de création de valeur durable et respectueuse de l'environnement. Notre taux de turnover très faible (1,5%) illustre l'implication sans faille de nos équipes.

Création d'Alland & Robert par Francisque Alland,

chimiste, et Alfred Robert à Paris, en France qui vendent la gomme d'acacia utilisée dans l'industrie textile.

René Alland. à la tête de l'entreprise,

met au point un process de broyage et de pulvérisation de la gomme. La même année, il inaugure deux lignes de production pour les gommes karaya et tragacanthe.

NOTRE HISTOIRE

JALONNÉE DE CROISSANCES ET D'INNOVATIONS DURABLES

La famille Alland

rachète les parts de la famille Robert, mais l'entreprise conserve son nom d'origine.

Sous la direction de Bernard Alland, la capacité de production

augmente et Alland & Robert ouvre sa première usine à Port Mort (Eure).

Arrivée de Frédéric **Alland** à la tête de l'entreprise.

production de

Gaillon (Eure).

Saint-Aubin-sur-

Alland & Robert Ouverture du **nouveau site** de est aujourd'hui

l'un des leaders sur le marché de la gomme d'acacia. Et l'entreprise contribue à apporter une source de revenus à plusieurs millions d'habitants de l'Afrique subsaharienne, région de récolte de la gomme d'acacia.

Arrivée de Charles et Anne-Sophie,

les enfants de Frédéric Alland.

UNE SUCCESS-STORY « À LA FRANÇAISE »



Capacité de production

20 000 tonnes par an



Marché total

60 000 tonnes



L'entreprise est un partenaire mondialement reconnu des plus grandes entreprises et producteurs du secteur agroalimentaire.



Chiffre d'affaires de

45 millions d'Euros fin 2019



du chiffre d'affaires provient de l'export



personnes employées



Présence dans **69** pays

Réseau de **39** distributeurs

Entreprise

française et indépendante

FOCUS

LE VOYAGE DE LA GOMME D'ACACIA,

DE L'ABRE À L'USINE

La gomme d'acacia doit effectuer un long voyage avant d'arriver au cœur de la composition de certains de nos aliments! De l'Afrique subsaharienne où les producteurs la récoltent selon des traditions ancestrales, jusqu'aux usines et aux laboratoires de R&D d'Alland & Robert équipés à la pointe de la technologie, chaque étape doit contribuer à l'excellence et la stabilité de sa qualité. Sur son chemin, elle assure des revenus à des millions de personnes en Afrique, et sera utilisée par de grands groupes industriels, partout dans le monde. Itinéraire surprenant de la gomme d'acacia.



Les producteurs de gomme d'acacia réalisent une incision superficielle sur l'écorce de l'acacia, ce qui va provoquer l'exsudation de gomme. Sans aucun engin mécanique, ce geste ancestral perdure encore aujourd'hui!

1. ENTAILLAGE



La récolte de la gomme d'acacia se déroule de décembre à avril, ce qui permet aux producteurs de diversifier leurs sources de revenus puisqu'aucune autre récole n'a lieu durant cette période.

Comme pour les autres étapes du process de production de la gomme, aucun produit chimique ni pesticide n'est utilisé par les producteurs : ils découpent les nodules de gomme formés par les acacias et les ramassent



2. RÉCOLTE



Les producteurs trient puis sèchent la gomme collectée. Réalisée manuellement, cette étape est cruciale pour la qualité future de la gomme. Alland & Robert réalise des audits réguliers auprès de ses producteurs pour contrôler la qualité de mise en œuvre et les conditions de séchage puis de stockage de la gomme d'acacia.

AA

Alland & Robert a été créé en 1884. Et nous avons su créer et entretenir un important réseau de producteurs en Afrique. Cela nous assure une expertise unique de la gomme puisque si la gomme n'est pas bien récoltée ou stockée, ses qualités fonctionnelles seront dégradées »

Frédéric Alland, CEO d'Alland & Robert.

8

Les principaux pays producteurs de gomme d'acacia sont le Soudan et le Tchad. Mais récemment, le Mali et le Sénégal ont augmenté leur production. Et le Sénégal produit l'une des meilleures qualités de gomme d'acacia »

Charles Alland, Deputy General Director Alland & Robert.

En 2019, 22 000 tonnes de gomme d'acacia ont été importées par Alland & Robert. En 2019, 97% de notre gomme d'acacia venait du Sénégal, du Soudan, du Tchad ou du Mali.



7. EXPÉDITION VERS LE HAVRE EN FRANCE



Avant son expédition vers la France, la gomme est nettoyée selon les standards de qualité que nous déployons auprès de nos fournisseurs. Elle est ensuite séchée puis sera chargée sur les bateaux en partance des ports de Port Soudan (Soudan) et Dakar (Sénégal).

Retrouvez la suite du voyage

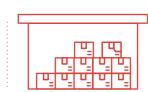
de la gomme d'acacia sur la page suivante

6. NETTOYAGE DE LA GOMME

+ FOCUS

Alland & Robert réalise des tests de traçabilité durant ses audits pour assurer un système fiabl et complet de toute la chaîne en Afrique.

La gomme d'acacia est stockée pour séchage pendant plusieurs semaines, puis expédiée jusqu'aux entrepôts dans lesquels elle sera conditionnée en big bags.





5. STOCKAGE, SÉCHAGE PUIS EXPÉDITION



La gomme d'acacia est vendue aux enchères par les villageois sur les marchés locaux, ce qui permet aux producteurs de bénéficier d'une source de revenus directe. Nos partenaires achètent une partie de la production par ce circuit.



Nombre de personne vivant dans la région sub-saharienne dont la source de revenus est assurée par la production de gomme d'acacia.

4. VENTE SUR LES MARCHÉS LOCAUX

3. SÉCHAGE

LE VOYAGE DE LA GOMME D'ACACIA.

DE L'USINE AU CLIENT

8. TRANSPORT VERS LES SITES DE R&D

et de production d'Alland & Robert

La gomme d'acacia arrive du Havre pour être livrée sur nos 2 sites de production, à Port-Mort et Saint-Aubin, dans l'Eure.





métriques. En plus de l'équipement adapté que nous avons fourni à nos partenaires récoltants lorsque nous avons fait ce choix, nous avons aussi modifié nos aires de stockage et de production. Nous avons notamment équipé nos sites d'installations spécifiques pour que toutes les opérations soient gérées automatiquement. Aujourd'hui, plus personne ne porte de sacs dans nos usines, ce qui réduit considérablement

Nous recevons la gomme d'acacia conditionnée en Big Bags de 2 tonnes

Olivier Schulla, Directeur de l'usine

la pénibilité des conditions de travail! »

ont été analysé par notre

notre laboratoire R&D en 2018



Nous réalisons les contrôles qualité à réception de la gomme d'acacia, pour valider sa conformité avec nos spécifications internes et les réglementations externes.

9. CONTRÔLES QUALITÉ

Nous trions les nodules de gomme selon leur type, leur provenance, avant de les étiqueter. Nous les intégrons à notre base de données pour affecter les lots à leur utilisation optimale, en fonction de leurs propriétés. Puis nous les stockons dans notre espace dédié aux matières premières.





10. TRI DE LA GOMME ET DÉFINITION DES LOTS



Au total, 3 tours s'élèvent sur les 2 sites de production de l'entreprise : 1 à Port-Mort et 2 à Saint-Aubin, résultats d'investissements réalisés respectivement en 2002, 2007 et 2013. À l'issue de ces étapes, la gomme d'acacia se présente sous la forme de granules solubles.



20000

c'est la capacité de production annuelle de gomme d'acacia d'Alland & Robert

11. CONCASSAGE, SOLUBILISATION, PURIFICATION ET SÉCHAGE



86% du chiffre d'affaires d'Alland & Robert est réalisé à l'international. L'entreprise vend sa gomme d'acacia dans

69 pays, par le biais de son réseau de 39 distributeurs.





Nous partageons tous les mêmes valeurs au sein d'Alland &

passion au service de nos clients et partenaires!»

Robert : transparence, attention à l'autre, proximité, flexibilité et



Charles Alland

14. STOCKAGE PUIS EXPÉDITION

vers les usines de production de nos clients



Notre engagement quotidien : respecter les réglementations les plus récentes, dépasser les attentes de nos clients, répondre aux standards de qualité les plus élevés... pour offrir à nos clients et aux consommateurs des produits naturels, sains et sans risque pour la santé »

Myriam Brunel, Quality Manager Alland & Robert



Les équipes R&D, Qualité et Sécurité valident la conformité des lots produits avant leur libération, c'est-à-dire leur mise à disposition pour la vente aux clients.

13. LIBÉRATION DES LOTS



FOCUS





Chaque étape de transformation de la gomme d'acacia est soumise à des contrôles stricts. L'objectif : valider la conformité du produit à de multiples prérequis :

- **Réglementations européennes** sur les additifs alimentaires
- Standards pharmaceutiques les plus exigeants (Européens, Américains et Japonais)
- Food Chemicals Codex et JECFA (Comité d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires)
- Demandes spécifiques de nos clients



Notre équipe R&D travaille au développement, au test et à l'amélioration de nos produits pour répondre aux attentes de nos clients. Au total, sept personnes sont dédiées à l'innovation, dont un spécialiste en microbiologie et un autre en émulsions »

Isabelle Jaouen, Directrice R&D

12. CONTRÔLES QUALITÉ



QUELS DÉFIS POSE LA GOMME D'ACACIA EN TERMES DE OUALITÉ?

Myriam BRUNEL_ La gomme d'acacia pose plusieurs défis, par sa nature même! 100% naturelle, elle peut donc être soumise à des variations de qualité, dues à ses conditions de récolte notamment. Elle est aussi collectée dans des pays où certaines réglementations sont moins exigeantes qu'ailleurs dans le monde. Deux éléments qui constituent potentiellement des sources d'incertitude pour nos clients. Les industries agroalimentaire ou pharmaceutique y sont particulièrement sensibles puisqu'elles doivent répondre à des standards de sécurité et de qualité élevés et stables. Chez Alland & Robert, nous attachons une importance capitale à garantir une qualité constante de notre gomme d'acacia. C'est essentiel pour nous, et pour nos clients! Et c'est mon rôle à la direction du service Qualité d'Alland & Robert.

COMMENT ACCOMPAGNEZ-VOUS VOS FOURNISSEURS DE GOMME D'ACACIA DANS LEUR DÉMARCHE QUALITÉ ?

M.B. Notre objectif est double : nous devons nous assurer que les producteurs sont en mesure de respecter nos exigences sanitaires, sécuritaires, environnementales et sociétales, et qu'ils sont volontaires pour faire évoluer leurs méthodes si nécessaire. Pour cela, ie visite personnellement les installations des fournisseurs chaque année, pour mener un audit au plus proche de leur réalité. Et nous les aidons à progresser, pas à pas, pour qu'ils parviennent à un niveau de qualité conforme à nos attentes, en leur proposant des outils et des méthodes d'amélioration. Ensuite, tout au long de l'année et du cycle de production en France, nous évaluons en permanence la qualité de la gomme d'acacia reçue, son conditionnement, son comportement durant le cycle de production, chez nous, et chez nos clients.

COMMENT VOUS ADAPTEZ-VOUS AUX EXIGENCES DE VOS CLIENTS, SUR DES MARCHÉS AUSSI DIVERSIFIÉS ?

M.B_ Nos clients sont présents sur de nombreux marchés (agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique...) et exercent partout dans le monde. Nous devons donc nous assurer que nos produits répondent à une large diversité de réglementations, à la fois sectorielles et géographiques. De plus, les attentes de nos clients ont considérablement évolué au cours des deux dernières décennies, résultat des crises, sanitaires ou financières, que nous avons rencontrées, et des nouvelles tendances de consommation. Aujourd'hui, la sécurité alimentaire reste au cœur de nos enieux, mais les exigences exprimées par nos clients portent notamment sur la responsabilité sociétale. Et nous sommes en constante interaction avec nos clients pour mettre nos procédés en conformité avec leurs demandes. Ils sont d'ailleurs validés par un grand nombre de certifications (voir encadré). Cette excellence industrielle constitue l'un des points de différenciation d'Alland & Robert!

Des certifications qui attestent du respect des normes les plus strictes

Fondamentales pour Alland & Robert, les certifications dont bénéficie l'entreprise sont nombreuses et répondent à une grande diversité de marchés. Leur renouvellement, soumis à des audits réguliers, constitue l'un des gages de l'engagement pour la qualité de la gomme d'acacia d'Alland & Robert.



CERTIFICATIONS POUR LE MARCHÉ AGRO-ALIMENTAIRE

La certification BRC (British Retail Consortium) d'Alland & Robert atteste des bonnes pratiques de fabrication mises en œuvre, en tenant compte de la sécurité sanitaire, des risques de fraude et des risques d'actes de malveillance ou de sabotage. Sa version 8, la plus récente, garantit que le process d'Alland & Robert intègre également les conditions de culture de la gomme d'acacia, en matière de sécurité et de qualité des aliments. Alland & Robert a obtenu le grade AA, le plus élevé de cette certification. Et, au rang des projets en cours, la certification



de la gomme karaya constitue le prochain

IFAC (International Food Additives Council): Alland & Robert est membre de cette association internationale depuis 2017. Elle représente les producteurs d'ingrédients et d'additifs alimentaires.

2017. Elle représente les producteurs d'ingrédients et d'additifs alimentaires. Son rôle : soutenir une réglementation basée sur la recherche scientifique et réunir les industriels pour assurer un cadre de marché responsable et durable.







CERTIFICATION POUR L'INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE

ANSM (Agence Nationale de Sécurité du Médicament) :

les excipients et ingrédients qu'Alland & Robert fournit à l'industrie pharmaceutique sont conformes aux exigences de l'ANSM. L'organisme audite régulièrement Alland & Robert à la fois sur ses bonnes pratiques de production, sa gestion des ressources humaines, sa chaîne logistique... L'objectif : assurer un cadre conforme aux référentiels GMP (Good manufacturing Practices) et IPEC (International Pharmaceutical Excipients Council).





CERTIFICATION QUALITÉ

ISO 9001: les processus d'Alland & Robert sont certifiés ISO 9001, certification qui repose sur des critères allant de l'orientation client à l'engagement des collaborateurs, en passant par la gestion des relations avec les parties prenantes ou le processus de décision basé sur des analyses concrètes. Dans sa dernière version, la certification ISO 9001 met l'accent sur quatre piliers, ancrés dans un objectif de développement durable : conditions de travail, santé et sécurité, environnement, éthique.





CERTIFICATION RESPONSABILITÉ SOCIALE ET SOCIÉTALE

SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange):

Alland & Robert est certifié par le SEDEX depuis 2009. Cette organisation à but non lucratif s'engage pour le développement de pratiques responsables et éthiques dans les chaînes d'approvisionnement mondiales. Au rang des critères valorisés par cette certification au sein d'Alland & Robert : l'implication de la société en Afrique auprès des communautés locales.



LA R&D EXPLORE I 'UNIVERS DES POSSIBLES DE LA GOMME D'ACACIA

Au rythme des demandes des clients, mais aussi avec l'appui de projets de recherche fondamentale menés en partenariat avec l'Université de Montpellier, la direction R&D d'Alland & Robert étudie, observe, et analyse les fonctionnalités de la gomme d'acacia dans une multitude d'applications, actuelles ou à venir. L'objectif : poursuivre la découverte des propriétés de ce produit qui n'en finit pas de révéler son adaptabilité et la multiplicité de ses possibilités.









Les objectifs de la Recherche & Développement chez Alland & Robert sont multiples : le contrôle qualité pour la sécurité alimentaire, la recherche appliquée et fondamentale afin de renforcer notre expertise, l'innovation et la recherche de nouvelles applications ou de nouveaux usages pour les gommes naturelles, et le service client qui permet de créer des produits sur mesure pour nos clients.



L'INTERVIEW

Isabelle Jaouen Directrice R&D

«LA GOMME D'ACACIA: **UN PRODUIT PLEIN** D'AVENIR!»

VOUS TRAVAILLEZ DEPUIS PRÈS DE 30 ANS CHEZ ALLAND & ROBERT, C'EST PRESQUE UN RECORD DE NOS JOURS! QU'EST-CE QUI VOUS A FAIT RESTER?

Isabelle Jaouen_ Je suis ingénieure en sciences et technologies des industries alimentaires de formation. Un cursus qui associe la chimie et la connaissance de l'industrie agroalimentaire et qui m'a donné le goût de comprendre ce qui se passe au cœur des ingrédients au cours des procédés usuels dans l'industrie agroalimentaire. Lorsque je suis entrée chez Alland & Robert, la gomme d'acacia m'a fascinée : j'ai découvert une matière à la fois 100% naturelle, végétale, utilisée depuis des siècles par les hommes, et dont les propriétés techniques en font un produit capable de répondre à une très large diversité d'applications, notamment dans l'industrie agroalimentaire.

COMMENT VOTRE ACTIVITÉ A-T-ELLE ÉVOLUÉ?

I.J_ Au départ, j'ai dû formaliser l'ensemble de nos opérations pour commencer par pouvoir assurer la traçabilité de nos matières. Puis une de mes missions principales a consisté à caractériser les fonctionnalités de nos gommes. Nous avons développé une expertise pointue de la gomme d'acacia et avons été en mesure de garantir la régularité des propriétés de nos produits. Cela nous a permis de gagner la confiance de nos clients. Aujourd'hui, nous travaillons en coopération avec eux, pour les aider à comprendre la façon dont la gomme d'acacia va réagir dans leurs recettes, et répondre à leurs exigences.

Cela nécessite de connaître les gommes, leurs propriétés, mais aussi les formulations possibles et les procédés appliqués chez nos clients.

QUELS SONT VOS PROJETS ACTUELS?

I.J_ L'un de nos enjeux à la R&D est d'assurer la pérennité de l'utilisation de la gomme d'acacia. Et ses propriétés lui permettent de répondre à un grand nombre de tendances actuelles. Nous menons ainsi des expériences pour substituer le sucre par de la gomme d'acacia dans des recettes existantes. La gomme est également de plus en plus utilisée en agent texturant dans les produits formulés sur base végétale, ou pour masquer les arrière-goûts de certains ingrédients, notamment dans les desserts végétaux. Nous explorons aussi l'intégration de la gomme dans des recettes de sauces salées ou bien encore dans des applications cosmétiques. Les proiets se réorientent à mesure que nous avançons, ou en fonction des demandes des clients, toujours prioritaires!



À LA POINTE DE LA RECHERCHE **AVEC L'UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER**

Alland & Robert et l'Université de Montpellier coopèrent sur des projets la gomme d'acacia depuis 2012. À la tête de l'Unité Mixte de Recherche Ingénierie des Agropolymères et Technologies Emergentes, Christian Sanchez dirige une équipe d'une quinzaine de personnes qui se consacre à l'analyse biophysique et physicochimique des biopolymères*.



LA GOMME D'ACACIA, UN PRODUIT DANS L'AIR DU TEMPS

A la fois en quête de produits naturels et simples, aux listes d'ingrédients raccourcies, aux multiples propriétés et éthiques... les consommateurs sont devenus exigeants et informés sur les produits qu'ils consomment. Et les propriétés de la gomme d'acacia permettent de répondre à l'évolution des tendances sociétales et alimentaires récentes, dans toute leur diversité. Véritable « produit miracle », elle combine à la fois des atouts nutritionnels, fonctionnels mais aussi environnementaux. Tour d'horizon des tendances auxquelles elle correspond.



« Multifonctionnelle et polyvalente, la gomme d'acacia présente de multiples atouts. Elle peut être utilisée pour apporter de la texture, pour adoucir un goût ou masquer un arrière-goût, ou bien encore pour ses qualités : richesse en fibres, faible apport calorique, effet prébiotique... La gomme d'acacia apporte des réponses innovantes aux enjeux rencontrés dans de nombreuses industries! » Violaine Fauvarque, directrice marketing.

NATURALITÉ: TENDANCE CLEAN LABEL

La gomme d'acacia est secrétée et collectée directement sur l'arbre, elle est donc totalement naturelle. Les procédés qui lui sont ensuite appliqués consistent uniquement en des opérations mécaniques qui ne modifient en rien sa structure fondamentale: solubilisation, filtrage, séchage. Des caractéristiques intrinsèques qui en font un produit de choix pour des consommateurs en quête de produits simples et naturels, et de moins en moins transformés.

TENDANCE VÉGÉ...

100% végétale, et directement issue de l'acacia : la gomme d'acacia répond à la demande des consommateurs qui orientent leurs choix vers une alimentation végétarienne ou végane. Les industriels l'utilisent ainsi dans leurs recettes destinées à ce marché, notamment pour ses propriétés texturantes, ou pour masquer l'arrière-goût de certains ingrédients.

SIMPLIFIER LES RECETTES: **TENDANCE CLEAR LABEL**

À la fois agent texturant, émulsifiant et multifonctionnelle, la gomme d'acacia peut **remplacer** plusieurs additifs habituellement utilisés pour des fonctions distinctes, et contribue à la simplification des recettes attendue par les consommateurs en quête d'une meilleure lisibilité des étiquettes alimentaires.

APPORT DE FIBRES ALIMENTAIRES

Soucieux de choisir des aliments aux qualités nutritionnelles élevées, les consommateurs deviennent attentifs à la proportion de fibres présentes dans les produits qu'ils achètent. Autant d'atouts auxquels la gomme d'acacia permet, là aussi, de répondre en augmentant l'apport en fibres alimentaires non allergisantes, sans OGM et sans provoquer les effets indésirables souvent associés à leur consommation (inconfort digestif ou augmentation de la viscosité du

PRODUITS ÉTHIOUES ET RESPONSABLES

et sociétale actuelle oriente de plus en plus les consommateurs vers des produits en phase avec ces nouvelles valeurs. Responsable par nature, la culture de la gomme fait vivre de nombreuses communautés en Afrique, au sein de pays qui connaissent des situations économiques et politiques parmi les plus difficiles au monde. Et il a été prouvé que les acacias aident à réguler les cycles de l'eau et à restaurer les

La prise de conscience environnementale







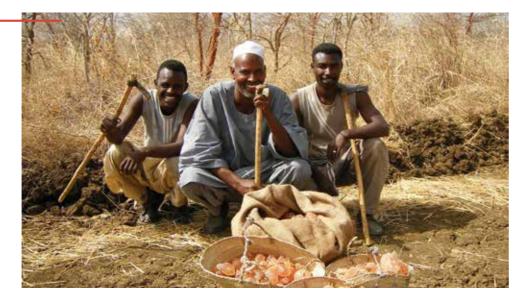


ALLAND & ROBERT S'ENGAGE AUPRÈS DES COMMUNAUTÉS EN AFRIQUE

Soutien aux communautés de récoltants, construction d'un modèle économique durable, ou bien encore lutte contre la désertification : Alland & Robert agit concrètement depuis de nombreuses années en Afrique. L'objectif : améliorer les conditions de vie des populations locales sur tous les plans - économiques, sociaux, éducatifs, culturels et environnementaux.

ALLAND & ROBERT, PARTENAIRE DE TREE AID POUR PLANTER DES ACACIAS AU SAHEL

Depuis février 2020, Alland & Robert est partenaire de Tree Aid, une ONG (Organisation Non Gouvernementale) anglaise spécialisée dans le reboisement des zones arides africaines. Au travers du programme nommé « Plantons des acacias ensemble! », ce sont 3 variétés d'acacias qui seront replantées au Mali, au Niger et en Éthiopie. L'objectif : planter environ 3 400 arbres d'ici fin 2020, notamment sur des terres dégradées au Sahel, de la rivière Meki à la réserve nationale Park W. En effet, grâce à leur système racinaire étendu, et au tapis d'herbe qui se développe sous chaque arbre, les acacias permettent de lutter contre le dessèchement du sol. Et leur présence stabilise les cycles de précipitations. Autant d'atouts qui font des acacias des alliés naturels contre la désertification!





DÉPLOYER LE PROJET EL HUMERA AU SOUDAN

Situé dans une zone de récolte importante de gomme d'acacia, le village El Humera menaçait de disparaître faute d'un accès l'eau potable. Face à cette situation, Alland & Robert a décidé d'investir 35 000 € pour construire un réservoir d'eau de 189 m3. Inauguré en 2014, ce réservoir a permis de préserver la vie locale, et d'assurer la continuité de la récolte de gomme d'acacia. Aujourd'hui, 450 familles, soit 3500 personnes, bénéficient encore de son installation

ДΠ

La gomme d'acacia assure un revenu à près de trois millions de personnes en Afrique.

Notre responsabilité est grande pour préserver cette ressource naturelle, et lutter contre la désertification qui menace le Sahel. Notre chance : les acacias constituent une protection naturelle contre l'avancée du désert. C'est pourquoi nous nous engageons dans des projets de reforestation, et nous soutenons les communautés locales sans relâche.

Frédéric Alland, CEO d'Alland & Robert.



DÉVELOPPER L'ÉDUCATION EN CENTRAFRIQUE

Depuis 2011, Alland & Robert apporte son appui à l'association Batali, qui agit pour l'éducation des enfants dans les pays en voie de développement, et notamment en Centrafrique. Concrètement, Batali participe à la construction d'écoles, fournit des livres et des cahiers aux élèves, contribue à la formation des enseignants et soutient les communautés locales.



SOUTENIR LA FOREST NATIONAL CORPORATION (FNC) AU SOUDAN

En 2018, Alland & Robert décide d'apporter son support à la FNC, une entité indépendante et autonome qui exerce une supervision technique sur l'ensemble des forêts du Soudan. Le FNC gère ainsi un projet à El Fau pour la réhabilitation de zones d'accueil des réfugiés, et le reboisement de ces zones avec des acacias. Dans ce cadre, et en collaboration avec le HCR (Haut Commissariat aux Réfugiés) et l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature), le FNC a déjà planté 150 000 arbres.



PROTÉGER LES ENFANTS AU MALI

Dans le cadre de son partenariat avec SOS Villages d'enfants, une association internationale dont la mission est de sauvegarder les liens fraternels, Alland & Robert s'est engagé depuis 2016 pour construire et faire vivre une école pour les enfants du village de Khouloum au Mali. Aujourd'hui, 315 élèves, répartis en neuf classes, reçoivent une éducation et le projet a créé plus de quinze emplois, occupés par des habitants du village.



A Géraldine Clatot,
Relations Média et Communication Externe

□ geraldine.clatot@ginkgo-rp.com

3 06 87 81 16 11

