

# ALLAND & ROBERT REND LA GOMME D'ACACIA BIOLOGIQUE ACCESSIBLE AU GRAND PUBLIC

La gomme d'acacia est aujourd'hui principalement utilisée dans l'industrie agroalimentaire. Pour la première fois, Alland & Robert, leader international de ce produit, met à disposition des consommateurs français de la gomme d'acacia en poudre. 100 % naturelle, végétale et fibre prébiotique, la gomme d'acacia est un ingrédient multifonctionnel idéal pour cuisiner à la maison !

## LA GOMME D'ACACIA, UNE RESSOURCE NATURELLE méconnue du grand public en France

Produit 100 % végétal, naturel et respectueux de l'environnement, la gomme d'acacia est devenue une matière première très recherchée. Également appelée «*gomme arabique*», elle a de nombreux usages dans l'industrie pharmaceutique, cosmétique et agroalimentaire.

### 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.



**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 au nord-est de l'Afrique, dans l'alimentation et en tant qu'adhésif.

### COMMENT EST-ELLE RÉCOLTÉE ?

La récolte de la gomme d'acacia est assurée 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. Ceux-ci sont ensuite séchés, triés et stockés.

### D'OÙ VIENT LA GOMME D'ACACIA ?

La gomme d'acacia est récoltée du Sénégal à l'Érythrée, 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 subsaharienne. Ils favorisent même le ralentissement de la désertification, nourrissent, fertilisent les sols, et stabilisent les cycles de précipitations.



### Variétés d'acacia

Il existe deux variétés d'acacias qui exudent de la gomme. La gomme commercialisée au grand public par Alland & Robert provient de l'Acacia Sénégal, c'est la plus haute qualité de gomme biologique, et celle qui a le plus de propriétés fonctionnelles.

Aujourd'hui, Alland & Robert met son expertise au service du grand public en commercialisant pour la première fois de la gomme d'acacia en poudre.



**CONDITIONNEMENT**  
doypack de 150 g nets



**DISTRIBUTION**  
market places en ligne :  
> Greenweez  
> Amazon (bientôt disponible)

À PARTIR DU 31 JANVIER  
2022

## LA GOMME D'ACACIA BIO, EN POUVRE D'ALLAND & ROBERT

### UN PRODUIT EN ADÉQUATION AVEC LES ATTENTES ACTUELLES

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 qualités nutritionnelles, fonctionnelles, mais aussi environnementales.

### TOUR D'HORIZON DE SES ATOUTS

#### > Naturelle et biologique

La gomme d'acacia est sécrétée et collectée directement sur l'acacia, elle est donc totalement naturelle, et elle est biologique par nature puisqu'elle est récoltée sur des arbres sauvages qui poussent dans le désert. Elle est transformée en poudre par des procédés mécaniques et ne subit aucune transformation chimique.

#### > Tendance végété

Elle permet d'améliorer la texture des recettes sans œuf ou sans lait. Particulièrement précieux pour les vegans.



#### > Émulsifiant

Elle permet de parfaitement mélanger et homogénéiser des liquides tels que l'huile et l'eau, ce qui est particulièrement pratique pour la fabrication de boissons, de smoothies, de vinaigrettes et autres préparations liquides.

#### > Régime sans gluten

Elle améliore la texture des recettes sans gluten, qui manquent souvent de moelleux.

#### > Apport de fibres alimentaires

Son effet prébiotique bien connu améliore la santé digestive et le profil nutritionnel des recettes.

#### > Produit éthique et responsable

Traditionnelle, la récolte de la gomme fait vivre de nombreuses communautés en Afrique. Et il a été prouvé que les acacias aident à réguler le cycle de l'eau et à restaurer la fertilité des sols dégradés, c'est pourquoi les acacias sont plantés dans le cadre de l'initiative «Grande Muraille Verte».

Elle peut simplement être ajoutée à toute préparation, en général en même temps que la farine, la fécule ou toute matière sèche. Elle est efficace à une dose plutôt légère : entre 1 et 6 % de la masse totale de la recette.



# ALLAND & ROBERT REND LA GOMME D'ACACIA BIOLOGIQUE ACCESSIBLE AU GRAND PUBLIC !

## ALLAND & ROBERT, UNE ENTREPRISE ENGAGÉE...

### ...POUR DES PRODUITS SAINS & NATURELS

« La gomme d'acacia est un véritable atout pour les cuisiniers en quête de recettes saines. C'est un ingrédient extraordinaire aux multiples facettes, mais encore peu connu en France. Ses propriétés fonctionnelles sont si nombreuses qu'elle est utile dans une multitude de recettes, que ce soit en pâtisserie, en boulangerie, dans des sauces ou des soupes. C'est l'expertise unique d'Alland & Robert qui nous permet de partager ces applications si diverses de la gomme d'acacia. Depuis 1884, Alland & Robert en est le spécialiste et la vend dans les industries agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique partout dans le monde. Nos investissements en Recherche et Développement sur la gomme d'acacia sont très importants et nous permettent d'avoir une expertise technique inégalée. Nos recherches portent sur des sujets de santé tels que la réduction du sucre, la santé digestive ou la formulation de produits végétariens. »



Anne-Sophie Alland, Responsable du développement chez Alland & Robert



**Violaine Fauvarque, Responsable marketing et communication d'Alland & Robert, complète:**

« La gomme d'acacia est un ingrédient de cuisine déjà bien connu dans de nombreux pays comme en Inde, ou au Moyen-Orient. Or, deux années de pandémie ont incité les consommateurs français à cuisiner davantage chez eux, et à s'intéresser à de nouveaux ingrédients pour diversifier leurs recettes. En parallèle, les français scrutent de plus en plus le contenu de leur assiettes et recherchent de la naturalité. La gomme d'acacia répond à ces exigences, car elle provient directement d'un arbre et est très peu transformée. C'est un ingrédient végétal et naturel et simple à utiliser pour améliorer une recette. Par ailleurs, elle permet de réussir facilement des recettes végétariennes ou vegan, tout cela en apportant des fibres! »

### ...POUR LES COMMUNAUTÉS LOCALES & LE SAHEL

Engagée depuis plusieurs années auprès des communautés locales du Sahel ainsi que pour le développement d'une filière durable, Alland & Robert a créé en 2021 une fondation d'entreprise afin de renforcer ses engagements en Afrique, et particulièrement dans les pays où les gommes naturelles sont récoltées.

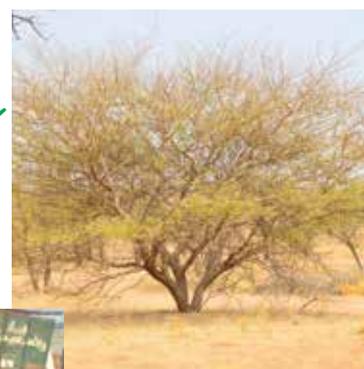
L'objectif de cette fondation d'entreprise: avoir un impact positif via l'organisation, le soutien et le financement de projets locaux et concrets.

Les efforts sont concentrés autour de deux axes :

> le soutien des communautés : à travers divers projets liés à l'éducation, la santé, les infrastructures, l'autonomisation des femmes ;

> la préservation de l'environnement et de la biodiversité : en menant des initiatives de protection de la nature africaine, et de lutte contre la désertification et le changement climatique.

Fondation  
D'ENTREPRISE  
ALLAND



Via un partenariat avec l'ONG Tree Aid, Alland & Robert est engagée dans la «Grande Muraille Verte», une initiative africaine dont l'objectif est de replanter des arbres sur une bande de 8 000 km de long dans la zone subsaharienne pour stopper le désert.

# ALLAND & ROBERT REND LA GOMME D'ACACIA BIOLOGIQUE ACCESSIBLE AU GRAND PUBLIC

## ALLAND & ROBERT, EXPERT MONDIAL DE LA GOMME D'ACACIA

Créée en 1884, Alland & Robert reste encore aujourd'hui une entreprise familiale et indépendante 100 % française, installée en Normandie. Son succès ? Elle le doit à son engagement sans faille pour des produits sains de très haute qualité et son expertise technique.

## LES CHIFFRES

### CLÉS

6<sup>e</sup>  
génération  
de l'entreprise familiale

53.6 millions €  
CA 2021

2  
usines en Normandie

120  
collaborateurs

22,000 t  
capacité de production  
de gomme d'acacia

95 %  
de ventes à l'export

**1884**

**Création d'Alland & Robert** par Francisque Alland, chimiste, et Alfred Robert à Paris, qui vendent la gomme d'acacia utilisée dans l'industrie textile.

**1940**

**René Alland, à la tête de l'entreprise,** met au point un processus de broyage et de pulvérisation de la gomme.

**1967**

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

**1972**

**La première usine Alland & Robert** ouvre ses portes à Port-Mort (Eure).

**1984**

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

**2007**

**Ouverture du nouveau site** de production de Saint-Aubin-sur-Gaillon (Eure).

**2018**

**Inauguration d'un nouveau laboratoire.** Arrivée de Charles et Anne-Sophie Alland.

**2021**

**Inauguration de la fondation** d'entreprise Alland.

Alland & Robert est aujourd'hui internationalement reconnu comme l'expert mondial de la gomme d'acacia et des gommes naturelles. Alland & Robert ne vend que des produits naturels non chimiquement modifiés.





## EN CUISINE avec la GOMME D'ACACIA

Afin de valoriser les possibilités offertes par la gomme d'acacia pour les cuisiniers du quotidien, Clémence Catz a créé des recettes simples, saines, mais toujours délicieuses. Avec un résultat convaincant, tant au niveau du goût que des textures et de la conservation !

Auteure d'une quinzaine de livres et du blog [clemencecatz.com](https://www.clemencecatz.com), Clémence Catz s'intéresse à la cuisine végétale pour sa dimension éthique, mais aussi pour ses vertus nutritionnelles et vitalisantes ainsi que pour son incroyable diversité. Elle est également formatrice pour les futures naturopathes de l'Institut de naturopathie humaniste et collabore régulièrement avec la presse, ainsi qu'avec des marques engagées.

Plus de recettes:

<https://www.allandetrobert.com/fr/ou-acheter/>

👉 La gomme d'acacia est toujours efficace pour ajouter du moelleux ! Je la conseille systématiquement dans les recettes de cakes, de pains, et également dans les sauces et les soupes auxquelles elle apporte de l'onctuosité. Elle est très utile dans les recettes sans gluten : la suppression du gluten peut donner aux préparations une texture plus sèche, plus friable, et la gomme d'acacia permet de le compenser, tout en aidant les préparations à mieux gonfler. 🍪

Clémence Catz, auteure et créatrice du blog.

📷 @clemencecatz

# COOKIES KETO



🥰  
PRÉPARATION  
12 minutes

🔥  
CUISSON  
8 minutes

## POUR UNE DIZAINE DE COOKIES

**60 g** de noisettes moulues  
**60 g** d'amandes moulues  
**1 c. à café** de cannelle en poudre  
**1 c. à café** de bicarbonate  
**1** pincée de sel  
**9 g** de gomme d'acacia  
**50 g** d'huile de coco, molle  
**1 c. à soupe** de sirop d'érable  
**1 c. à café** de vanille liquide  
**40g** de chocolat noir à 80 %

1. Préchauffer le four à 200°C (th. 7)
2. Mélanger les amandes et les noisettes moulues, la cannelle, le bicarbonate et le sel.
3. Ajouter la gomme d'acacia et bien mélanger.
4. Ajouter l'huile de coco, le sirop d'érable et la vanille, mélanger puis travailler du bout des doigts afin de bien incorporer.
5. Ajouter le chocolat découpé en petits morceaux.
6. Prélever des tas de pâte de la taille d'une noix, façonner des boules et les disposer sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé en les espaçant de quelques centimètres, les aplatir du plat de la main.
7. Enfourner et faire cuire 8 minutes, laisser tiédir quelques instants, puis transférer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

## LA NOTE DE CLÉMENCE CATZ

Ici la gomme améliore la texture : elle rend ces cookies plus crousti-fondants et moins mous ! On les appelle cookies keto car leur apport nutritionnel est tout à fait compatible avec le régime Keto ou cétogène.

