



/// Façonnons
ensemble
l'alimentation
de demain

pour un avenir alliant
gourmandise et durabilité **///**



Innovating Food.



Créons un avenir meilleur & plein de saveurs

Composé de CSM Ingredients et de Hifood, notre groupe s'appuie sur 100 ans de partenariat avec les boulangeries-pâtisseries et une expertise reconnue dans les technologies de pointe.

Notre ambition

Devenir une entreprise « *Net Positive* » en intégrant la durabilité et l'excellence au cœur de notre développement.

Notre promesse

Offrir à nos clients bien plus que de simples ingrédients. Nous repensons l'alimentation pour allier plaisir, santé et responsabilité, en conciliant gourmandise et avenir de notre planète.

Comment y parvenons-nous ?

Grâce à nos valeurs d'innovation, d'excellence et de proximité, nous développons des solutions alliant performance, goût et engagement, répondant ainsi aux besoins spécifiques de nos clients.

Prêt à façonner ensemble l'alimentation de demain ? CSM Ingredients, votre partenaire engagé est prêt à vous accompagner dans tous vos défis.

CSM Ingredients, c'est...

+120

pays couverts

8

sites de fabrication

4

centres d'innovation

1

hub d'innovation ouverte



Notre approche responsable et tournée vers l'avenir

« *Thrive for Impact* » est une dynamique qui symbolise notre volonté de nous développer et de nous accomplir en laissant une empreinte positive sur le monde.

Inspirée par les objectifs de Développement Durable adoptés par les Nations Unies, elle repose sur trois piliers indissociables :



Les Personnes

Nous veillons au bien-être de nos employés et de nos partenaires.



La Planète

Nous réduisons notre empreinte carbone et préservons les ressources naturelles.



Les Produits

Nous développons des ingrédients gourmands, fiables et Clean Label.

Une démarche d'innovation & des expertises orientées solutions

Notre approche de l'innovation consiste à **formuler des ingrédients répondant à des critères de naturalité, de qualité nutritionnelle et de durabilité**, tout en préservant leurs propriétés organoleptiques et technologiques. Nous orientons le développement de nos expertises en fonction des attentes des consommateurs et des tendances alimentaires.

4 tendances majeures

- 1 « **Better for you** » : une alimentation dotée d'atouts nutritionnels bénéfiques
- 2 **Naturalité et bon pour la santé** : une alimentation composée d'ingrédients simples et naturels
- 3 **Respect de l'environnement**
- 4 **Gourmandise et plaisir**



Pour répondre aux tendances de l'alimentation, découvrez nos expertises orientées solutions :



Nutri-Score

Des solutions favorisant un **meilleur classement Nutri-Score** sans compromettre le goût.



Clean Label

Des **formulations courtes**, limitant ou supprimant si possible l'utilisation d'additifs et favorisant les **ingrédients d'origine naturelle**.



Formulation

Utilisation d'**ingrédients durables** et d'**origine végétale**, proposant des alternatives aux matières premières traditionnelles et aux allergènes courants.



Coûts

Des solutions alternatives pour réduire vos coûts de fabrication, tout en garantissant la **sécurité du sourcing**.



Performance

Des solutions pour optimiser la performance de vos **process de production** sans compromis sur la qualité organoleptique des produits finis.

RESEARCH & INNOVATION



Vos attentes... Nos réponses !

RÉDUIRE LE SUCRE / LE GRAS

Optimisez le profil nutritionnel de vos produits, en respectant les qualités organoleptiques et sensorielles attendues, grâce à notre expertise dans les matières grasses et les fibres végétales.



PRIVILÉGIER LE VÉGÉTAL

Appuyez-vous sur notre savoir-faire unique dans les solutions plant-based, pour offrir des alternatives végétales 100 % Clean Label, sans allergènes avec des ingrédients naturels et dans le respect de l'environnement.



ENRICHIR EN PROTÉINES ET FIBRES

Améliorez la promesse nutritionnelle de vos produits finis avec nos gammes de TVP, protéines, microprotéines et fibres végétales, sans compromis sur le goût ni la texture.



AUGMENTER LA LONGÉVITÉ DES PRODUITS

Répondez aux enjeux de réduction du gaspillage alimentaire grâce à notre technologie unique permettant de maintenir une qualité optimale tout au long de la durée de conservation.



RÉDUIRE OU SUPPRIMER LES ŒUFS

Maîtrisez vos coûts tout en préservant les propriétés texturantes des œufs et une expérience sensorielle optimale, sans modifier vos recettes de pâtes.

Nos 7 domaines d'expertise



Ingrédients naturels à valeur ajoutée :

fibres et protéines végétales, extraits naturels, ... qui apportent des bénéfices fonctionnels, nutritionnels ou sensoriels aux produits alimentaires



Matières grasses & huiles :

margarines, mélanges, agents de démoulage, matières grasses fonctionnelles, mélanges lipidiques et huiles spécifiques



Solutions de panification :

mixes, pré-mixes et améliorants pour panification et viennoiserie



Solutions pour la pâtisserie :

mixes pâtisseries pour pâtes jaunes, spécialités pâtisseries et américaines, poudres à lever



Pralins & fruits secs :

pâtes d'amande et pralins fermes, fluides et en grains



Fourrages & crèmes :

fourrages anhydres, crèmes pâtisseries à chaud et à froid



Garnitures & décorations :

topping, glaçages, fondants et garnitures prêtes à l'emploi





**Façonnons
ensemble,
avec le plus
grand soin,
l'alimentation
de demain.**

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com/france 

