

RECHERCHE, INNOVATION,
DÉVELOPPEMENT DE BEL

30
ANS

DU CENTRE MONDIAL DE RID
DE VENDÔME, AU SERVICE
DE L'ALIMENTATION DU FUTUR





“

D'ici à 2050, nous devons être en mesure de nourrir 10 milliards d'êtres humains en respectant les limites planétaires. Ce défi rend l'innovation pour le secteur de l'agroalimentaire plus essentielle que jamais afin de concilier besoins croissants et préservation des ressources, sans compromettre ni la nutrition de nos aliments, ni le plaisir gustatif qu'ils engendrent, ni leur accessibilité. Chez Bel, cet engagement guide notre vision de l'alimentation durable.

Bel a toujours mis l'innovation au cœur de sa stratégie. L'un de nos jalons majeurs a été la création de la portion, une innovation qui est devenue l'ADN du groupe. Une innovation révolutionnaire à la fois pratique et économique, qui a marqué un tournant dans la manière de consommer les produits laitiers et fruitiers. Pour certains de nos produits iconiques comme La Vache qui rit®, cette réussite est née d'une synergie historique entre l'industrie laitière et la micro-mécanique jurassiennes. Puis, elle a permis l'essor d'un succès mondial : plus de 20 millions de portions de Vache qui rit® sont produites quotidiennement, et distribuées dans 120 pays.

Notre centre RID de Vendôme illustre notre stratégie de Recherche, Innovation et Développement à l'échelle mondiale. L'innovation chez Bel ne s'arrête pas au développement de nouveaux produits, mais s'étend également à la rénovation de nos recettes, à l'optimisation de nos emballages et de nos procédés de fabrication, à la

décarbonation de l'assiette. Nous cherchons constamment à améliorer la qualité nutritionnelle et l'impact environnemental de nos produits pour offrir aux consommateurs des portions de bien-manger. Nos recherches incluent également les protéines alternatives issues de la fermentation et le développement d'emballages durables pour des produits meilleurs pour la planète.

Aujourd'hui, notre centre de Recherche Innovation et Développement de Vendôme célèbre 30 ans d'innovation. À l'avant-garde des transitions alimentaires et environnementales, il se distingue par sa capacité à conjuguer les savoir-faire historiques de Bel et l'exploration de nouvelles frontières. En partenariat avec des start-ups, des universités, et des chercheurs du monde entier, nos équipes y développent le futur de l'alimentation fromagère, végétale et fruitière. Ces personnes sont essentielles à la réalisation de notre mission : offrir une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Chez Bel, nous croyons fermement que l'avenir de l'alimentation se construira grâce à l'innovation. C'est pourquoi le groupe investit 7,5 millions d'euros durant les trois prochaines années sur le site de Vendôme pour accélérer la recherche et développement permettant au groupe de rester à la pointe de l'innovation responsable.

CÉCILE BÉLIOT,

Directrice générale du Groupe Bel



“

La croissance durable de Bel repose sur notre capacité à anticiper et répondre aux besoins des consommateurs à travers le monde, tout en intégrant des pratiques responsables qui placent l'innovation au cœur de notre stratégie. Chez Bel, nos marques iconiques, telles que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel® ne cessent de se réinventer pour offrir des expériences de consommation nouvelles et adaptées aux évolutions des goûts et des attentes en matière de nutrition et de durabilité. Le centre de Recherche, Innovation et Développement de Vendôme incarne cet engagement à transformer nos produits et nos processus. Depuis 30 ans, il réunit des équipes de talents passionnés qui explorent les solutions de demain : des ingrédients alternatifs aux emballages durables, en passant par la rénovation constante de nos recettes pour en améliorer la qualité nutritionnelle et réduire leur

empreinte écologique. Ce site est un pilier fondamental de notre stratégie, non seulement pour développer des produits plus respectueux de la planète, mais aussi pour renforcer le lien entre nos marques et les consommateurs en leur proposant des aliments sains, savoureux et accessibles. À travers une approche continue d'innovation et de rénovation, nous poursuivons notre mission de créer une alimentation positive et durable. Chaque jour, nous travaillons à faire de Bel un acteur de référence pour une alimentation qui allie plaisir, nutrition, et respect de l'environnement.

BÉATRICE DE NORAY,

Directrice générale adjointe en charge de la croissance du Groupe Bel



“

Chez Bel, nous avons une vision claire : réinventer l'alimentation pour répondre aux attentes des consommateurs et aux impératifs de protection de notre environnement. Nos marques emblématiques évoluent constamment pour incarner cette double exigence de qualité et de durabilité.

Au cœur de cette transformation se trouve notre centre mondial de Recherche, Innovation et Développement à Vendôme. C'est ici que nos équipes repoussent les frontières de la nutrition en explorant des solutions novatrices telles que les protéines végétales, la fermentation de précision et les protéines issues de la biomasse. Notre mission ? Inventer les expériences produits de demain, transformer les modes de production et découvrir des ingrédients et matériaux qui réduiront notre empreinte environnementale.

Ce lieu unique est le reflet de notre engagement indéfectible pour une alimentation saine, durable et accessible à tous. Nous sommes déterminés à concilier plaisir, nutrition et respect de la planète, et à faire de chaque produit Bel une réponse aux défis alimentaires de notre époque.

DELPHINE CHATELIN,

Vice-Présidente Recherche, Innovation et Développement du Groupe Bel



PRÉSENTATION DE VENDÔME

UNE USINE AU CŒUR DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Depuis 30 ans, le centre mondial de Recherche, Innovation et Développement (RID) de Vendôme se distingue par son engagement envers une alimentation saine et responsable. L'objectif des équipes qui le composent est de garantir la **sécurité alimentaire** tout en améliorant la **qualité** et la formulation des produits, et en conciliant **plaisir, nutrition et durabilité**.

Au cœur de cette mission, près de **80 collaborateurs** aux expertises variées telles que la biochimie, la microbiologie, le génie génétique ou les technologies laitières, travaillent conjointement pour repousser les frontières de l'innovation alimentaire. Leur mission est de relever les défis de demain, à l'échelle mondiale, dont celui de nourrir 10 milliards d'êtres humains d'ici 2050.



CHIFFRES CLÉS

Bel, **N°1** en nombre d'innovations lancées par an

30 ANS du Centre RID du Groupe Bel à Vendôme

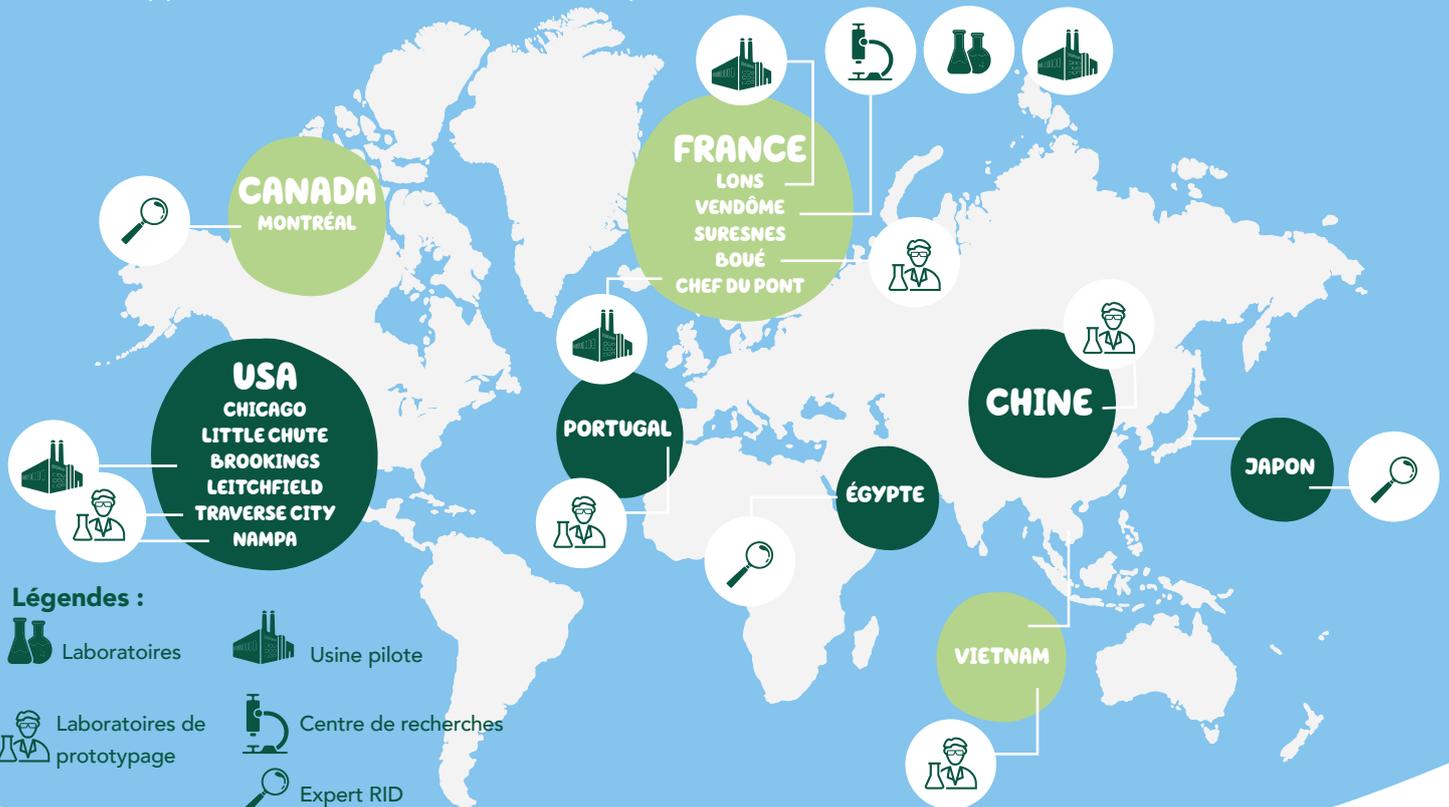
50 000 analyses au laboratoire de Vendôme par an

2 100 recettes testées par an



RÉSEAU INTERNATIONAL DE CENTRES RID

Au fil du temps, Bel a su développer un réseau international de hubs RID, situés dans des régions stratégiques pour maximiser l'impact global du groupe. **Les principaux sites se trouvent en France, aux États-Unis et en Chine**, chacun contribuant à notre mission avec des projets innovants adaptés aux besoins locaux. Ce réseau offre aux équipes RID un maillage international qui permet d'être au plus près des besoins locaux de nos consommateurs et de développer des solutions innovantes et adaptées.





L'équipe du centre RID de Vendôme réunit des spécialistes dans de nombreux domaines, allant de la nutrition, la microbiologie, la formulation en passant par les technologies d'emballages ou encore les expertises analytiques... Plus d'une quinzaine de domaines qui sont couverts dans ces équipes dont chaque membre apporte **une expertise unique, contribuant à l'objectif commun d'inventer l'alimentation de demain.**



Tous les jours, je suis en contact avec les équipes marketing des différentes régions du monde pour comprendre les attentes des consommateurs et inventer les expériences produits qui répondront à leurs besoins. Ce que j'aime, c'est créer : de nouvelles textures, de nouveaux goûts, et travailler en partenariat avec les équipes d'ingénierie et les usines pour définir les meilleurs process qui nous permettront de lancer ces innovations sur nos marchés le plus rapidement possible.

JESSICA HUCHET,

Responsable Développement MiniBabybel®



Cela fait plus de 30 ans que je suis chez Bel et j'ai vécu de nombreuses aventures. Aujourd'hui, je suis responsable des pilotes de Vendôme. Le pilote est une mini-usine où nous testons une multitude de recettes, de procédés de fabrication et de conditions de production. Nous y développons de nouvelles machines et découvrons les propriétés de nouveaux ingrédients. Ce qui est particulièrement passionnant, c'est d'être à l'interface avec les équipes de recherche et de développement pour la création d'innovations et de déguster les produits avant tout le monde !



CHRISTIAN LE DREFF,

Responsable des ateliers Pilote du site de Vendôme



Mon métier consiste à protéger nos produits des micro-organismes contaminants. Pour cela, je jongle entre les « méchants » et les « gentils », j'apprends à bien connaître les méchants pour anticiper leur présence et leur développement grâce à la microbiologie prévisionnelle et je les combats en explorant par exemples, les innombrables bénéfices des bonnes bactéries, comme les ferments et les probiotiques.

ÉMILIE GAUVRY,

Chargée de recherche en microbiologie



Mon rôle est de caractériser les perceptions sensorielles (apparence, texture et goût) des produits que nous développons ou qui sont déjà vendus sur les marchés. Nous établissons ainsi des profils sensoriels qui sont comme des cartes d'identité de nos produits : quelles intensités du caractère fondant, du salé, des notes laitières ou fromagères... ? Et c'est grâce à ces profils sensoriels que nous comprenons mieux les préférences et les commentaires des consommateurs dans les différents pays. Je suis en quelque sorte la clé de voûte des décisions sur le goût et la texture de nos produits.



CHRISTOPHE BERANGER,

Technicien Expérience Consommateur et Evaluation Sensorielle

ACCÉLÉRATION DE L'INNOVATION



5 ANS DE RÉUSSITES !

Vendôme a connu une accélération significative de ses projets innovants, marquée par trois grandes réussites majeures qui préparent l'avenir de l'alimentation.

LES INNOVATIONS VÉGÉTALES

En partenariat avec les groupes Avril, Lallemand et Protial, Bel accélère le développement de produits végétaux fermentés ou affinés, ainsi que des substituts aux différents usages et catégories de fromages avec le **projet Cocagne**. Projet innovant de recherche et de développement grâce à un investissement collectif de 9 millions € sur 3 ans, il met l'accent sur la création d'offres nutritionnelles originales, à la fois saines, respectueuses de l'environnement, peu transformées, tout en utilisant des matières premières agricoles. Ce projet repose sur l'exploration des procédés de fermentation et d'affinage, pour offrir une expérience consommateur améliorée et répondre à leurs attentes en termes de goût, de texture et de naturalité. C'est une initiative phare pour le Groupe Bel née à Vendôme, qui a obtenu le soutien de BPI France dans le cadre de France 2030. En mettant en avant des produits végétaux innovants, Bel souhaite répondre à la demande croissante des consommateurs d'avoir des alternatives saines, savoureuses et respectueuses de l'environnement et atteindre un équilibre de son offre de 50% laitier 50% fruit et végétal.



LES PROTÉINES ISSUES DE FERMENTATION

La recherche Bel a développé deux partenariats structurant avec *Standing Ovation* start-up française qui travaille sur la caséine laitière obtenue par fermentation de précision et *SuperBrewed* une start-up américaine qui développe une protéine de biomasse. Bel avait lancé en 2022 un cream cheese sous la marque Nurishh® qui contient une protéine issue de fermentation de précision produite par Perfect Day aux États-Unis. Cette technologie permet de créer des protéines identiques à celles du lait traditionnel, mais avec une empreinte environnementale réduite. Elle offre donc une alternative équilibrée aux produits traditionnels. Cela complète l'offre de notre marque Nurishh® qui, propose **une gamme de produits 100% végétaux**, répondant aux attentes des consommateurs végétariens et flexitariens en quête de diversité alimentaire et de durabilité et qui veulent conserver toute l'expérience du fromage.

LA PORTION PAPIER

Une autre innovation majeure est la création de la portion en papier, **une solution d'emballage durable** en cours de développement qui sera produite grâce à une nouvelle technologie et à de nouveaux matériaux sur une ligne installée à l'usine de Sablé-sur-Sarthe. Ce projet offrira une alternative aux emballages aluminium traditionnels.



Notre stratégie de Recherche, Innovation et Développement (RID) repose sur trois piliers fondateurs, qui permettent à Vendôme de se positionner en site pionnier. Cette approche assure que nous intégrons innovations de rupture, réponse aux besoins de tous nos consommateurs et engagement environnemental dans notre vision de l'alimentation durable.



ANNE PITKOWSKI,

Directrice Recherche & Applications du Groupe Bel

3 PILIERS STRATÉGIQUES AU CŒUR DE L'ACTIVITÉ À VENDÔME

L'INNOVATION ET LA RÉNOVATION DES MARQUES CŒUR DU GROUPE BEL

Le centre RID de Vendôme concentre une partie de ses efforts sur le renouveau des marques historiques du Groupe Bel, guidé par une ambition claire : proposer des produits plus naturels, plus sains et plus durables, en phase avec les attentes de plaisir gustatif des consommateurs actuels.

Pour répondre à ces attentes, le groupe Bel avec le centre Vendôme se réinvente constamment, créant des concepts audacieux qui mêlent des ingrédients inédits, pour offrir des expériences gustatives originales et uniques.

L'AMBITION DE BEL SE DÉPLOIE AUSSI À L'INTERNATIONAL, ILLUSTRÉE PAR PLUSIEURS INITIATIVES MARQUANTES :

- **Aux États-Unis**, la marque GoGo SqueeZ® répond aux besoins des enfants et de leurs parents, en proposant des produits sains et pratiques. Le lancement en 2024 de GoGo SqueeZ Active® permet d'offrir un produit source de vitamines ACE qui accompagne la récupération après l'activité physique.

- **En Chine et au Japon**, Bel accompagne les acteurs de la pâtisserie et des boissons grâce à Kiri®, avec des gammes de produits qui seront utilisés dans des boissons telles que café et thé et dans des offres plaisir telles que cheesecake et crèmes glacées.



- Une recette plant-based à base d'amande, de La Vache qui rit® a été lancée aux **États-Unis et en Europe**. Ces portions disponibles en version nature, ail et fines herbes et bientôt chili s'adressent aux consommateurs qui souhaitent des options sans produits laitiers.

L'EXPLORATION DU FUTUR DE L'ALIMENTATION

Pour Bel, l'alimentation de demain doit être à la fois saine, équilibrée et accessible à tous, une vision que le centre de Vendôme s'emploie à concrétiser à travers une démarche d'innovation tournée vers le bien-être des consommateurs. L'objectif est d'accompagner les individus vers un « mieux manger », en intégrant des solutions qui répondent à leurs besoins nutritionnels.



LA VACHE QUI RIT®

Le centre Vendôme s'inscrit aussi dans une démarche d'amélioration nutritionnelle des recettes. Cette évolution se traduit par une réduction des ingrédients tels que le sel ou le gras, sans compromis sur le goût ni la qualité. Ce processus d'amélioration continue est visible dans l'histoire de La Vache qui rit®.

2019



Lancement de La Vache qui rit® bio en Europe

Lancement de « BIG 4 » au Maroc, en Algérie, au Moyen-Orient et au Vietnam, une fortification en 4 nutriments essentiels pour répondre aux principales déficiences locales (zinc, iode, fer, vitamine A ou D)



2020

2022



Réduction des matières grasses dans La Vache qui rit® Original Espagne/Portugal : 17% à 12,5% (-26%), ce qui en fait le fromage fondu le moins gras du marché (hors allégé)

Rénovation Pik & Croq'® Europe avec moins de sel et de gras
Sel 1,5 à 1,3%
Matières grasses 15,5 à 13%
Conforme aux critères nutritionnels établis par l'OMS Europe pour cadrer le marketing à destination des enfants



2024

KIRI®

Kiri®, quant à lui, illustre une réussite emblématique de la simplification des recettes après dix ans de recherche, avec une formule sans additifs désormais accessible à tous. Enfin, le centre de Vendôme explore activement les protéines de demain, visant une réduction notable de l'impact environnemental de ses produits en offrant une protéine de qualité et accessible. Bel s'engage à découvrir de nouvelles sources de protéines, en explorant les possibilités offertes par la nature, notamment par les micro-organismes et les végétaux, pour produire des protéines complètes ou même identiques aux protéines animales. Les protéines issues de la fermentation et celles d'origine végétale offrent des alternatives prometteuses, permettant à Bel de contribuer à un avenir plus durable et à une empreinte carbone et eau réduite. Kiri® s'est également engagé dans l'amélioration nutritionnelle avec des produits présentant jusqu'à -20% de réduction de matières grasses et des enrichissements en calcium.

2019



Réduction des additifs

Recette simplifiée avec uniquement des ingrédients laitiers, de l'eau, des ferments et une pincée de sel !



2020

2021



Recette simplifiée avec seulement 4 ingrédients

Lancements de nouveaux produits



2022

2023



Lancement de Kiri fouetté, sans additif

3 LA RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Conscient de l'urgence environnementale, le groupe Bel fait de la réduction de son empreinte écologique un axe stratégique majeur. Cet engagement incarne la détermination du groupe à transformer ses processus et ses produits pour les rendre plus respectueux de la planète.

Au centre mondial de recherche, innovation et développement de Vendôme, les efforts pour diminuer l'impact des emballages, du gaspillage alimentaire et des processus de production se concrétisent à travers des innovations audacieuses et des projets de long terme.

Le groupe travaille activement à repenser les matériaux d'emballage de ses produits, en s'orientant vers des **alternatives écoresponsables**. Par exemple, pour remplacer les emballages plastique et aluminium, Bel a développé un emballage sur base **papier 100 % recyclable**, un changement significatif vers un sourcing des emballages renouvelables. Cette transition permet non seulement de réduire l'empreinte environnementale de ses produits, mais elle répond aussi aux attentes des consommateurs soucieux de l'impact environnemental de leurs achats.

La **lutte contre le gaspillage alimentaire** est également au cœur de la stratégie de Bel. La portion individuelle offre la juste quantité, une excellente conservation hors chaîne du froid et également un format pratique. Cette approche permet de consommer les produits sans rien gâcher.



DES COLLABORATIONS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE



Pour transformer et accompagner la transition alimentaire, Vendôme peut compter sur des partenariats stratégiques avec des universités, des institutions nationales, des experts internationaux et des start-ups innovantes.

STANDING OVATION

est une **start-up française** spécialisée dans la production de caséines par fermentation de précision. Cette technologie permet de créer des substituts de produits laitiers sans animaux, réduisant ainsi l'empreinte carbone et la consommation d'eau tout en conservant les qualités nutritionnelles et gustatives des produits traditionnels.

SUPERBREWED

est une **start-up américaine** qui développe des protéines de biomasse grâce à la fermentation. Cette technologie permet d'offrir une protéine complète en acides aminés, digestible et pouvant être intégrée à tous types de produits grâce à ses qualités organoleptiques.

DASSAULT SYSTÈMES

En s'associant à Dassault Systèmes, la RID de Bel prend le virage de la digitalisation de l'ensemble de sa chaîne de valeur alimentaire, de l'idée produit à la mise sur le marché. Ce partenariat permet d'**accélérer la transformation de nos activités, en utilisant des technologies de pointe** comme les jumeaux numériques et l'intelligence artificielle.

FERMENTS DU FUTUR

est un programme public-privé soutenu par l'INRAE et l'ANIA, avec un financement de 48,3 millions d'euros sur 10 ans. Ce partenariat vise à accélérer la **recherche et l'innovation sur les ferments et la fermentation**, favorisant ainsi une alimentation durable et bénéfique pour la santé.

Le centre RID de Vendôme collabore également avec **plusieurs institutions académiques de renom** pour renforcer ses capacités de recherche et d'innovation. Parmi les partenaires figurent les structures prestigieuses comme **l'INRAE, le CNRS, l'Université de Wageningen aux Pays-Bas, Mac Gill University au Canada** ou encore, **l'Université du Wisconsin aux États-Unis**. Ces collaborations permettent de bénéficier des dernières avancées scientifiques et de pouvoir démultiplier nos forces pour accélérer nos projets.

Et d'autres partenariats comme :

● **En France** : LUBEM (université de Bretagne), VET AGRO SUP, AGROPARISTECH, Université de Clermont, Université de Paris-Saclay, CNRS/IMMM Université du Maine, centrale Lille ENSCL, Métatoul Toulouse...

● **À l'international** :

- Au Canada : INRS, université McGill, Polytech Montreal
- Au Pays-Bas : Next Food Collective, NIZO, Université de Amsterdam, Université de technologie de Delft
- Finlande : VTT
- Suède : Université de Lunds
- Belgique : Université de Leuven
- Bulgarie : Université de Sofia
- Etats-Unis : CLIMAX Foods

Ces partenariats stratégiques sont essentiels pour la RID de Bel, car ils permettent de combiner **expertise technologique, recherche académique et innovation industrielle** pour répondre aux défis alimentaires de demain et de couvrir l'ensemble de la chaîne.



PLAN D'INVESTISSEMENT DE 7,5M€

Le groupe investira **7,5 millions d'euros** durant les trois prochaines années pour développer le site de Vendôme et accélérer sa RID permettant à Bel d'être à la pointe de l'innovation responsable. Il permettra ainsi de :

- **Renforcer les capacités d'innovation** en modernisant les infrastructures de Vendôme, incluant des espaces pilotes et laboratoires réaménagés, la création d'espaces de prototypage élargis, d'espaces collaboratifs et d'une zone permettant d'accueillir nos partenaires pour promouvoir l'open innovation.
- **Améliorer les conditions de travail** de nos équipes, avec des bureaux et zones de conférences rénovés, et permettre de construire ensemble l'alimentation de demain.





À PROPOS DE BEL

Le Groupe Bel est un acteur majeur sur le segment du snacking sain fromager, fruitier et végétal. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo SqueeZ®, ainsi qu'une vingtaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2023 un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros.

10 800 collaborateurs répartis dans près d'une soixantaine de filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 30 sites de production et distribués dans plus de 120 pays.

WWW.GROUPE-BEL.COM



CONTACTS PRESSE

GROUPE BEL

Mélanie Rigaud ● melanie.rigaud@groupe-bel.com ● 06 88 42 42 59

HAVAS PARIS

Alice Bastard ● alice.bastard@havas.com ● 07 72 10 95 14