



Communiqué de presse

VIN'FILBR'ALG[®], la réponse 100% naturelle de Vinpai aux problèmes des additifs alimentaires

- ✓ Une étude de l'INSERM met en évidence les effets néfastes des additifs alimentaires sur la santé, ainsi que l'association de certains émulsifiants à un risque accru de cancers
- ✓ VIN'FILBR'ALG[®], la gamme d'ingrédients 100% naturels de Vinpai se place en véritable alternative aux additifs alimentaires

Saint-Dolay - France, le 21 février 2024 – 17h45 CET – VINPAI (ISIN : FR001400AXT1 ; mnémorique : ALVIN), le spécialiste de la conception, fabrication et commercialisation d'ingrédients fonctionnels à base d'algues et de végétaux à destination des industriels de l'agroalimentaire et de la cosmétique, souligne son engagement dans la lutte contre les additifs alimentaires cancérigènes à travers sa gamme d'ingrédients fonctionnels et 100% naturels, VIN'FILBR'ALG[®], au moment où une étude de l'INSERM¹ publiée le 13 février 2024 évoque une possible corrélation entre certains additifs émulsifiants et un risque accru de cancers.

L'étude de l'INSERM, fondée sur les données de plus de 92 000 participants au projet NutriNet-Santé, met en exergue les dangers de certains additifs alimentaires émulsifiants et révèle notamment les liens potentiels entre la consommation de ces additifs et un risque accru de cancers, notamment du sein et de la prostate.

Dans ce contexte, Vinpai présente sa gamme VIN'FILBR'ALG[®], une alternative naturelle fondée sur des algues et des fibres végétales, qui remplace les émulsifiants controversés dans les aliments transformés. Cette solution innovante répond aux exigences croissantes des consommateurs pour des produits plus sains et plus naturels, tout en offrant des avantages nutritionnels supplémentaires. En se positionnant exclusivement sur le marché des ingrédients naturels, Vinpai contribue à la transition vers une alimentation plus saine et durable, et offre des perspectives prometteuses pour le marché de l'alimentaire et une solution concrète pour réduire l'exposition aux additifs chimiques potentiellement cancérigènes.

¹ « [La consommation de certains additifs alimentaires émulsifiants serait associée à un risque accru de cancers](#) »



Vinpai se distingue en proposant une gamme de produits innovants, élaborés à partir d'algues marines et de fibres végétales, offrant ainsi un substitut naturel aux additifs chimiques. Ces ingrédients fonctionnels et naturels permettent non seulement d'améliorer la texture et la saveur des aliments, mais aussi de prolonger leur durée de conservation, tout en préservant la santé des consommateurs.

Philippe Le Ray, Directeur Général et Co-fondateur, déclare : « *Fort de sa connaissance approfondie des algues et des fonctionnalités recherchées dans la fabrication des produits alimentaires, Vinpai a mis au point la gamme VIN'FIBR'ALG® - composée uniquement de synergies de fibres végétales terrestres et algales - pour répondre à la demande du marché et aux préoccupations des industriels. Cette gamme d'ingrédients innovants offre un substitut naturel aux additifs chimiques. En effet, ces additifs sont issus de procédés de fabrication chimique, qui permettent de séparer ou d'isoler certains éléments d'un produit naturel à l'origine. Chez Vinpai, nous avons fait un choix différent en profitant de la complexité des végétaux pour les associer et obtenir les caractéristiques techniques dont les industriels ont besoin tout en améliorant l'aspect nutritionnel. Avec l'appui et les compétences du Centre Culinaire de Rennes, nous pouvons également tester nos applications en poudres dans les produits du quotidien.* »

La gamme VIN'FIBR'ALG® sera lancée publiquement à l'occasion du CFIA, rendez-vous incontournable de l'industrie Agro-alimentaire qui aura lieu à Rennes du 12 au 14 mars 2024.

Venez nous rencontrer au stand 4-D47.

INGRÉDIENTS CLEAN LABEL
alliance d'algues et de fibres végétales



Prochaine annonce financière : résultats annuels 2023, le 4 avril 2024, après clôture des marchés.

À propos de Vinpai

Fondée en 2011 par Cyrille Damany et Philippe Le Ray, Vinpai est une ingredien'tech spécialisée dans la conception, la fabrication et la commercialisation d'ingrédients



fonctionnels à base algale, végétale, minérale et de fibres offrant aux industriels des alternatives naturelles aux additifs chimiques. Positionnée sur les segments de marché les plus porteurs, Vinpai accompagne aujourd'hui les industriels de l'agroalimentaire, son marché historique, de la cosmétique et de la nutraceutique, grâce à un savoir-faire *cross-technologies*, leur permettant d'augmenter les qualités nutritionnelles de leurs produits finis. La combinaison et l'association d'ingrédients et d'additifs alimentaires permet aux industriels d'accélérer leur développement, d'optimiser leurs coûts de production et de générer de la rentabilité. Répartie sur deux sites, à Saint-Dolay et Rieux (Morbihan) à proximité du port de Saint-Nazaire, Vinpai a développé plus de 3 500 formules et compte aujourd'hui 43 employés. En 2023, la Société a réalisé un chiffre d'affaires de près de 8 M€, dont plus de la moitié à l'export et est établie dans plus de 35 pays.

Pour plus d'informations : www.vinpai.com

Contacts

Vinpai

Philippe Le Ray
Directeur Général
investors@vinpai.com

NewCap

Théo Martin
Aurélie Manavarere
Relations Investisseurs
vinpai@newcap.eu
T. : 01 44 71 94 94

NewCap

Nicolas Mérigeau
Antoine Pacquier
Relations Médias
vinpai@newcap.eu
T. : 01 44 71 94 98

