



Innovation alimentaire à Chicago

AWEX Chicago – Avril 2021

États-Unis (Chicago) : plus qu'un besoin, l'alimentation est devenue une tendance et fait la fierté de la ville

À Chicago, l'industrie alimentaire fait la fierté de la ville, qui se targue d'avoir une cuisine traditionnelle copieuse et riche en viande. Parmi ses spécialités, citons, par exemple, la *deep dish pizza*, le *Chicago-style hot dog* ou encore le fameux *beef*. La ville héberge d'ailleurs l'une des filiales de l'*Institute of Food Technologists* (IFT). Chaque année l'IFT organise un colloque national et celui de la filiale de Chicago s'est déroulé virtuellement le 6 novembre 2020. Il a réuni différents acteurs de l'industrie alimentaire allant des universités aux entreprises alimentaires en passant par les start-ups axées sur le bio et le secteur de l'alimentation pour les animaux, mais aussi l'AWEX. En notre qualité de membre de l'IFT, nous dressons donc pour vous la liste de ces acteurs et un rapport de cet événement. Aux États-Unis et aux quatre coins du monde en général, les nouveaux régimes alimentaires ont le vent en poupe ; qu'ils se composent de végétaux, d'aliments crus, complets ou sans OGM, les entreprises alimentaires cherchent à s'y adapter pour rester dans la tendance. En effet, à l'heure où le bio et la durabilité sont sur toutes les lèvres, nous faisons le point sur les différentes possibilités qui s'offrent au secteur alimentaire.

Innovation alimentaire à Chicago

Le secteur des produits alimentaires et des boissons ainsi que des technologies alimentaires de Chicago ne se résume pas à des hot-dogs et des sandwiches au bœuf. L'industrie de la technologie alimentaire de Chicago compte de grands acteurs mais aussi de nombreuses start-ups alimentaires à la fois jeunes et innovantes, qui font leur débuts dans le secteur. La ville offre également des espaces de travail qui engendrent des pôles d'innovation. En 2021, le secteur devrait subir les conséquences de la crise de coronavirus. Plusieurs organisations importantes ont d'ailleurs déjà annulé leurs conventions au McCormick Place (le plus grand centre de

convention de la ville). Depuis mars 2020, 214 conventions ont été annulées à Chicago. La charge financière pour la ville a été très élevée et lui a coûté près de 2,9 milliards de dollars en séjours hôteliers, restaurants, emplois, tourisme, etc.

Comme pour les sciences de la vie, dans une moindre mesure cependant, le secteur des produits alimentaires et des boissons est dominé par une poignée de grandes entreprises qui possèdent souvent des dizaines de marques. Toutefois, de nombreuses start-ups et agents à plus petite échelle issus du secteur de l'alimentation se distinguent grâce à leur innovation, leur croissance et leur influence.

La nourriture est une source de grande fierté pour les habitants de Chicago, qui se targuent d'avoir une cuisine traditionnelle copieuse et riche en viande. Parmi les spécialités de la ville citons la *deep dish pizza* (ou pizza de Chicago), le *Chicago-style hot dog* (ou hot-dog de Chicago), les sandwichs au bœuf rôti composés d'une baguette et trempés dans du jus de viande (plus connus sous le nom de *beef*), et bien d'autres spécialités associées aux nombreux groupes raciaux et ethniques de la ville à découvrir dans les restaurants polonais, italiens, afro-américains, grecs, mexicains et français disséminés aux quatre coins de la ville.

La majorité des entreprises et des contacts repris dans le rapport sont issus de la liste détaillée des participants au colloque virtuel de l'IFT du Midwest, qui s'est déroulé le 6 novembre 2020. Cet événement numérique, à propos duquel j'ai rédigé un rapport à la suite de ma participation, a engendré peu d'engagement numérique en face à face, mais a fourni une liste importante de contacts parmi les exposants et les participants pour une consultation ultérieure.

Le service de livraison est devenu une des grandes tendances du secteur de l'alimentation depuis le début de la pandémie de coronavirus. De nombreux distributeurs et épiciers qui, en temps normal, auraient nécessité un retrait de la marchandise en personne ont augmenté leurs capacités de livraison. Cette tendance est répandue dans le monde entier et notamment en Chine.

D'une manière générale, les régimes sont une tendance importante que les entreprises alimentaires émergentes cherchent à suivre. Aux États-Unis, parmi les régimes en vogue qui génèrent leurs propres marchés de niche, citons les régimes végétalien, crudivore, cétogène, paléo, fondés sur des aliments complets, mais aussi les régimes sans OGM ou ceux imposés par les restrictions religieuses, comme le régime halal. La durabilité est également un facteur essentiel aux yeux des producteurs et des consommateurs. Elle se retrouve d'ailleurs chez les start-ups axées sur les végétaux qui vendent des fruits de mer durables et utilisent des méthodes telles que l'aquaculture¹.

Groupes/Organisations/Salons

- **Institute of Food Technologists (IFT)** – une organisation internationale pour la communication entre les professionnels des sciences et de la technologie de

¹ Stephens, Reagan, Food and Wine, « Selon certains chefs, ces méthodes donneront lieu aux plus grandes tendances alimentaires de 2020 » (12/11/2019). <https://www.foodandwine.com/travel/restaurants/biggest-food-trends-chefs-2020>

l'alimentation. La filiale de Chicago de l'institut organise chaque année un colloque ; le dernier en date s'est déroulé en ligne en novembre 2020 et l'AWEX y a tenu un stand virtuel. En tant que membre de l'IFT, l'AWEX possède un accès aux longues listes des membres actifs. Ces dernières se montrent plutôt utiles et constituent ma source principale d'informations pour ce rapport. Le prochain colloque national de l'IFT se tiendra virtuellement en juillet 2021. Le format du colloque de la filiale de Chicago doit encore être déterminé et est prévu pour le mois de novembre 2021.

- **The Hatchery** – un incubateur à but non lucratif qui a vu le jour en 2019 et bénéficie du soutien d'entreprises telles que Conagra et Kellogg's. The Hatchery aide les entrepreneurs à faire prospérer leurs entreprises dans le secteur de l'alimentation.
<https://thehatcherychicago.org/>
- **National Restaurant Association Show (NRA)**
<https://show.restaurant.org/>
- **PLMA Chicago** (salon des marques de distributeur) – prévoit d'organiser son salon du 14 au 16 novembre 2021.
<https://plma.com/>
<https://www.plmainternational.com/us-show/exhibiting/general-information>
- **Le Palko Show** de Palko Services est provisoirement prévu les 15 et 16 mai 2021.
<https://www.palkoservices.com/palkoshow>
- **The Taste of Chicago** est à la fois le plus grand festival gastronomique du monde et un événement local important au cours duquel les établissements locaux vendent leurs plats signatures au Grant Park tels des marchands ambulants. Parmi les spécialités les plus célèbres se retrouvent la saucisse polonaise, la cuisse de dinde cuite au barbecue et les elotes mexicains. L'évènement est également caractérisé par ses nombreux concerts et autres divertissements. La ville a donné son feu vert pour que le festival se déroule en 2021, mais la date reste à déterminer.

Éducation/Universités

- L'entité d'enseignement agricole la plus reconnue dans l'Illinois est le **College of Agricultural and Consumer Sciences (ACES)** de l'université de l'Illinois à Urbana-Champaign. Une grande partie des recherches du College of ACES sont menées en collaboration avec des régions du monde en développement qui s'efforcent d'introduire des innovations accessibles dans le secteur de l'agriculture afin d'améliorer les conditions de vie.

<https://aces.illinois.edu/research/areas>

Contacts :

- Jay Walsh, directeur par intérim du développement économique et de l'innovation à l'université de l'Illinois – jaywalsh@uillinois.edu
- Alex E. Winter-Nelson, doyen associé aux programmes internationaux – alexwn@illinois.edu / Téléphone : 217-244-1381.
- Le département ACES ne possède aucun partenariat de recherche à l'échelle internationale avec des institutions académiques belges.
- Il existe un programme d'échange entre ACES et la KU Leuven
<https://app.studyabroad.illinois.edu/index.cfm?FuseAction=Programs.ViewProgramAngular&id=10847>

Cette relation peut voir le jour et se consolider, notamment dans la perspective d'un partenariat de recherche.

Ingrédients/Goûts

Le secteur des ingrédients est très présent à Chicago. Il y représente une part importante du panorama alimentaire étant donné que la zone possède un appareil important de production industrielle.

- **Swagger Foods Corporation** (Vernon Hills, Illinois) : ventes annuelles de près de 4,5 millions.
<https://www.swaggerfoods.com/>
- **Edgar A. Weber & Company** (Wheeling, Illinois) : ventes annuelles de près de 6,8 millions.
www.weberflavors.com
- **Spraying Systems Co.** (Glendale Heights, Illinois) : ventes annuelles de près de 320 millions.
www.spray.com
- **AMETEK** (Brookfield) : ventes annuelles de près de 123 millions.
www.atlas-mts.com
- **Newly Weds Foods** (Chicago, Illinois) : ventes annuelles de près de 128 millions.
www.newlywedsfoods.com
- **Sensient Flavors LLC**
- **A&B Ingredients** – contact : Joe O’Neill, directeur des ventes et du développement commercial – joneill@abingredients.com / Téléphone : (210) 240-2657. A&B Ingredients fournit des ingrédients « clean label » qui permettent aux entreprises de transformation des aliments d’engendrer une plus-value.
- **AAK USA-Inc.** – contact : Jessica Madden, principale chargée de clientèle du Midwest – Jennifer.ali@aak.com / Téléphone : 973-344-1300.
www.aak.com
À l’échelle mondiale, AAK est l’un des principaux producteurs d’huiles végétales et de solutions grasses à valeur ajoutée.
- **Adams Vegetable Oils** – contact : Christine Kent, chargée du développement commercial de la lécithine et de la nutrition infantile – ckent@adamsgrp.com
- **Advanced Biotech** – contact : Nancy Galvan, chargée de comptes – ngalvin@adv-bio.com.
Advanced Biotech est un des principaux producteurs dans le domaine des arômes naturels et des substances parfumantes.
- **Aerotek Scientific LLC** – contact : Cherie Morris – cmorris@aerotek.com
www.aerotek.com
Une entreprise spécialisée dans la gestion des ressources, l’accompagnement dans les projets, le recrutement de personnel et les marchés de l’alimentation et des boissons ainsi que des produits de consommation.
- **AIC** – contact : Lilly Muffoletto, coordinatrice marketing – lmuffoletto@aicma.com / Téléphone : 508-270-1800.
www.aicma.com
La référence locale pour les ingrédients « clean label » et spéciaux, y compris les édulcorants non-nutritifs, les protéines végétales, les antioxydants et les arômes masquants.
- **AIDP, Inc.** – contact : Kathy Lund, directrice marketing – k.lund@aidp.com / Téléphone : 866-262-6699.
www.aidp.com
AIDP, Inc. est un des acteurs principaux dans le développement et l’approvisionnement d’ingrédients innovants pour les industries de la santé, des aliments fonctionnels et des boissons.
- **All American Foods, Inc.** – contact : Amy Kuch, directrice nationale des ventes – amys@afoods.com / Téléphone : 507-387-6480.

All American Foods fabrique des produits laitiers et non-laitiers dans quatre installations dernier cri certifiées SQF.

- **Amano Enzyme USA** – contact : Sam Lazar – sam.lazar@amano-enzyme.com / Téléphone : 847-649-0101 (ext 230).
Amano Enzyme est un fabricant d'enzymes à l'échelle internationale et a fêté son 120^e anniversaire en 2020. L'entreprise possède des filiales aux États-Unis, en Europe et en Asie et fournit des enzymes microbiennes de qualité supérieure sans OGM pour un certain nombre de produits alimentaires, y compris pour les substituts aux produits laitiers.
- **Apura Ingredients** – contact : Dave Douglass, chargé du développement commercial – dave.douglass@apuraingredients.com / Téléphone : 630-484-1901.
www.apuraingredients.com
Apura Ingredients est l'un des principaux fabricants et distributeurs d'édulcorants et d'additifs alimentaires.
- **Ashland** – contact : Margie Best, directrice marketing régional en nutrition – mnbest@ashland.com / Téléphone : 773-341-0733.
www.ashland.com/industries/food-and-beverage
Leurs ingrédients alimentaires ajoutent de la texture, augmentent l'humidité et améliorent l'efficacité du traitement ainsi que la qualité du produit fini dans les principales denrées alimentaires.
- **Avena Foods** – contact : Matthew Lentsch, directeur des ventes et du développement commercial – mlentsch@avenafoods.com / Téléphone : 306-757-3663
www.avenafoods.com
- **B. W. Dyer & Co., LLC** – contact : Daniel “Chip” Dyer, président – office@bwdyer.com / Téléphone : 970-728-9393.
Économistes et courtiers en bourse dans le domaine des édulcorants et des ingrédients alimentaires depuis 1903.
www.bwdyer.com
- **Balchem Human Nutrition & Health** – contact : Nicole Chmielewski – chmielnm@hotmail.com / Téléphone : 630-450-6776.
www.balchem.com (secteur des ingrédients)
- **Bascom Maple Farms** – contact : Cindy Finck, directrice des ventes en vrac – cfinck@bascomfamilyfarms.com / Téléphone : 888-266-6271.
- **Dempsey Corporation** – contact : William Becht, directeur des ventes pour les États-Unis – bill@dempseycorporation.com / Téléphone : 877-850-8501.
Dempsey distribue des produits spéciaux de qualité supérieure. Ils font ce que les grands ne veulent pas faire et que les petits ne peuvent pas se permettre de faire.
www.dempseycorporation.com
- **Gilco Ingredients** – contact : Maria Troncoso, chargée de clientèle à l'échelon national – kwilcox@gilco.com / Téléphone 760-759-7900.
- **Gold Coast Ingredients** – contact : Megan Byrnes, directrice marketing – megan@goldcoastinc.com / Téléphone : 323-724-8935.
www.goldcoastinc.com
Gold Coast Ingredients est une entreprise privée qui produit des arômes et des colorants. Chez eux, vous trouverez des produits bio, naturels, sans OGM, sans allergène et autres, disponibles sous forme de liquides, de poudres, de poudre en capsules, d'émulsions et d'extraits.
- **Ingredion** – contact : Deborah Ruiz, experte en marketing et en communication – deborah.ruiz@ingredion.com / Téléphone : 800-713-0208.
<http://ingredion.us>

- **Kraft Heinz Ingredients** – contact : Jan Drahota, chargé de clientèle à l'échelon national – jan.drahota@kraftheinz.com
www.kraftheinzingredients.com
- **Mantrose-Haeuser Co., Inc.** – contact : Keisha Cox, directrice commerciale – jim.shafer@mantrose.com / Téléphone : 203-454-1800.
www.mantrose.com
- **McCormick** – contact : Diane Rockafellow, chargée de comptes – diane_rockafellow@mccormick.com
- **Maroon Group** – contact : Sarah Burgess, directrice marketing – sarah.burgess@cambrian.com / Téléphone : 847-852-9168.
www.maroongroupfood.com/
- **Merieux NutriSciences** – contact : Julia Poroshkova, directrice technique des ventes – valerie.gabriello@mxns.com / Téléphone : 312-938-5151.
- **Milne MicroDried** – contact : Stee Nugent, directeur des ventes – steven@milnemicrodried.com / Téléphone : 208-461-5100.
- **Natural Products Inc.** – contact : Robert Thomas, chargé de clientèle – rob@npisoy.com / Téléphone : 641-236-0852.
- **Region Food Laboratory** – contact : Bill Lionberg, président – blionberg@rf-labs.com
/ Téléphone : 219-922-1100.
www.rf-labs.com
- **Tate & Lyle** – contact : Kelly Noonan – kelly.noonan@tateandlyle.com / Téléphone : 847-396-7500.
www.tateandlyle.com
- **Wacker Chemical Corporation** – contact : Karen Manardo, directrice principale et chargée de communication – karen.manardo@wacker.com
<http://www.wacker.com>

Vitamines

- **Deerland Probiotics & Enzymes** – contact : Leanne Levy, directrice marketing – llevy@deerland.com / Téléphone : 800-697-8179.
www.deerland.com/markets-we-serve/food-beverage/

Boissons et aliments emballés

Chicago a un bagage solide dans ce secteur en particulier car la ville abrite les sièges historiques de géants tels que Nabisco, Ferrara-Pan et Mars Wrigley.

- **El Milagro Tortillas** – le fabricant de tortillas le plus répandu à Chicago, avec une présence particulièrement significative dans la communauté hispanique de la ville. Selon Gazelle.AI, les revenus de l'entreprise se situeraient entre 100 et 500 millions de dollars. Téléphone : 773-579-2410.
<https://www.el-milagro.com/main.html>

Bio/axé sur la santé

La nourriture bio est très tendance dans le Midwest et aux États-Unis en général car les habitants sont toujours plus soucieux de leur santé et préoccupés par les additifs et les techniques agricoles, y compris l'utilisation de pesticides artificiels.

Alors que « bio » est un label légal de l'USDA (Département de l'Agriculture des États-Unis), le terme « naturel » est utilisé beaucoup plus librement² pour décrire des aliments ayant subi peu de transformations et ayant une faible teneur en conservateurs.

Un nombre important de producteurs et distributeurs alimentaires étendent leurs activités au secteur du bio, par exemple :

- **Ardent Mills**
- **Kitchfix** – cette entreprise met au point des plats préparés sains pour les habitants de Chicago et de sa banlieue. Les repas sont bio et la viande provient d'animaux élevés en plein air. L'entreprise respecte les régimes spéciaux tels que les régimes paléo, sans produits laitiers, anti-inflammatoires et bio « sans altérer les saveurs ». Téléphone : 312-402-0221.
- **Frönen** – fabricant de crème glacée végétalienne. Leur produit est fabriqué avec un minimum d'ingrédients. En 2017, l'entreprise a gagné 20 000 dollars lors du concours annuel de l'université de Chicago.
<https://www.eatfronen.com/>
- **Simple Mills**
- **Prē Brands** – une marque de viande emballée, bio, halal et issue d'animaux nourris 100% à l'herbe. Elle vend principalement du bœuf.
- **Vintage Food Corporation**

Nourriture pour animaux

Le secteur de l'alimentation pour animaux est un secteur en plein essor dans l'industrie alimentaire. Les Américains sont plus nombreux à posséder des animaux de nos jours.

- **Duravant** – cette entreprise produit les appareils nécessaires à la fabrication des aliments et des ingrédients, y compris la nourriture pour animaux. Score G de 4 sur Gazelle.AI, ce qui signifie que l'entreprise a de fortes chances d'attirer des investissements étrangers. Elle est cependant déjà présente en Belgique et ailleurs en Europe.
- **Bentley Pet Stuff** (Des Plaines, Illinois) – Score G de 2 sur Gazelle.AI. L'entreprise fabrique de véritables produits à base de viande pour les animaux.

À base de plantes

À l'heure où l'être humain réfléchit de manière plus éthique à sa façon de manger, l'essor de produits à base de protéines végétales dans le secteur de l'alimentation représente une valeur sûre pour l'avenir. De nombreuses entreprises à Chicago se concentrent sur des produits

² U.S. Food and Drug Administration, "Use of the Term Natural on Food Labeling" 10/22/2018.
<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/use-term-natural-food-labeling>

alimentaires d'origine végétale de différentes variétés. Certains types de protéines végétales proviennent des pois chiches, des protéines de pois, du soja ou autres.

Une des variantes du régime à base de plantes est le régime à base de plantes crues, qui supprime les aliments cuits à plus de 47 degrés Celsius. Les restaurants et les épiceries spécialisés dans ce domaine commencent à apparaître dans certaines villes des États-Unis, comme par exemple **Chicago Raw**.

<https://chicagorawfood.com/>

- **Frönen** : <https://www.eatfronen.com/>

FRÖNEN™ Strawberry	Halo Top Strawberry	Coconut Bliss Berry Swirl	Ben & Jerry's Cherry Garcia
<p>ONLY 4 INGREDIENTS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Strawberries 2. Coconut Cream 3. Bananas 4. Honey 	<p>15</p> <p>Skim Milk Eggs Erythritol Prebiotic Fiber Milk Protein Concentrate Cream Cane Sugar Strawberries Vegetable Glycerin Natural Flavors Beet Juice Sea Salt Carob Gum Guar Gum Stevia Leaf Extract</p>	<p>16</p> <p>Coconut Milk (Coconut, Water, Guar Gum) Agave Syrup Berry Swirl (Agave Syrup, Strawberries, Blueberries, Blackberries, Water, Coconut Sugar, Blueberry Juice Concentrate, Strawberry Juice Concentrate, Pectin, Guar Gum) Coconut Cream Vanilla Extract</p>	<p>17</p> <p>Cream Skim Milk Liquid Sugar Water Cherries Sugar Egg Yolks Coconut Oil Cocoa Fruit & Veg. Concentrates Cocoa Powder Guar Gum Natural Flavors Lemon Juice Concentrate Carrageenan Milk Fat Soy Lecithin</p>

- **Nature's Fynd** – <https://www.naturesfynd.com/>
Implantée à Chicago, cette start-up innovante crée ses protéines alternatives grâce à sa protéine unique « fy » dérivée du *Fusarium flavolapis*, un type de champignon. Le spécimen avait été isolé à partir d'un petit échantillon prélevé dans les geysers géothermiques très chauds du parc national de Yellowstone. En raison de sa nature et de son origine, la protéine fy peut être produite dans presque tous les environnements en utilisant très peu d'espace. L'entreprise a récemment reçu l'équivalent de 80 millions³ de dollars en investissements de série B. Ses produits sont disponibles en précommande. Le PDG de l'entreprise est Thomas Jones.
- **Red Arrow / Kerry** – contact : Kathy Lesnefsky, principale chargée de clientèle – k.lesnefsky@redarrowusa.com / Téléphone : 920-769-1100.
<https://kerry.com/>
Cette entreprise produit des tonnes d'ingrédients, y compris des substituts protéinés d'origine végétale.

³ Glasner, Joanna. *Crunchbase News* "Nature's Fynd Raises \$80M Series B For Alternative Protein" 3/24/2020. <https://news.crunchbase.com/news/natures-fynd-raises-80m-series-b-for-alternative-protein/>

Start-ups alimentaires

La culture des start-ups alimentaires dans l'Illinois, comme dans beaucoup d'autres endroits du monde, est très populaire mais principalement axée sur le local. La tendance qui vise à dépenser plus pour acheter des aliments d'origine locale est en plein essor. Les coopératives alimentaires sont de plus en plus répandues et l'agriculture urbaine est une tendance populaire, notamment dans certaines communautés à faibles revenus de Chicago. Ces penchants pour les produits locaux et l'agriculture urbaine sont répandus en Europe et commencent à apparaître dans bon nombre de villes américaines.

- Au Minnesota : **Urban Organics**, une entreprise à présent fermée définitivement, utilisait des méthodes avancées d'hydroponie et d'aquaculture. Même si leur mission et leur modèle comptent de nombreux partisans, les projets envisagés coûtent très cher et leur faisabilité est discutable⁴.
- **Nature's Fynd** (voir plus haut)
- **Frönen** (voir plus haut)
- **Kitchfix** (voir plus haut)

⁴ Melo, Derick. *Twin Cities Pioneer Press* "Urban Organics, a St. Paul vegetable and fish farm, is closing" 5/14/2019
<https://www.twincities.com/2019/05/14/urban-organics-st-paul-closing-hamms-building-schmidt-brewery/>