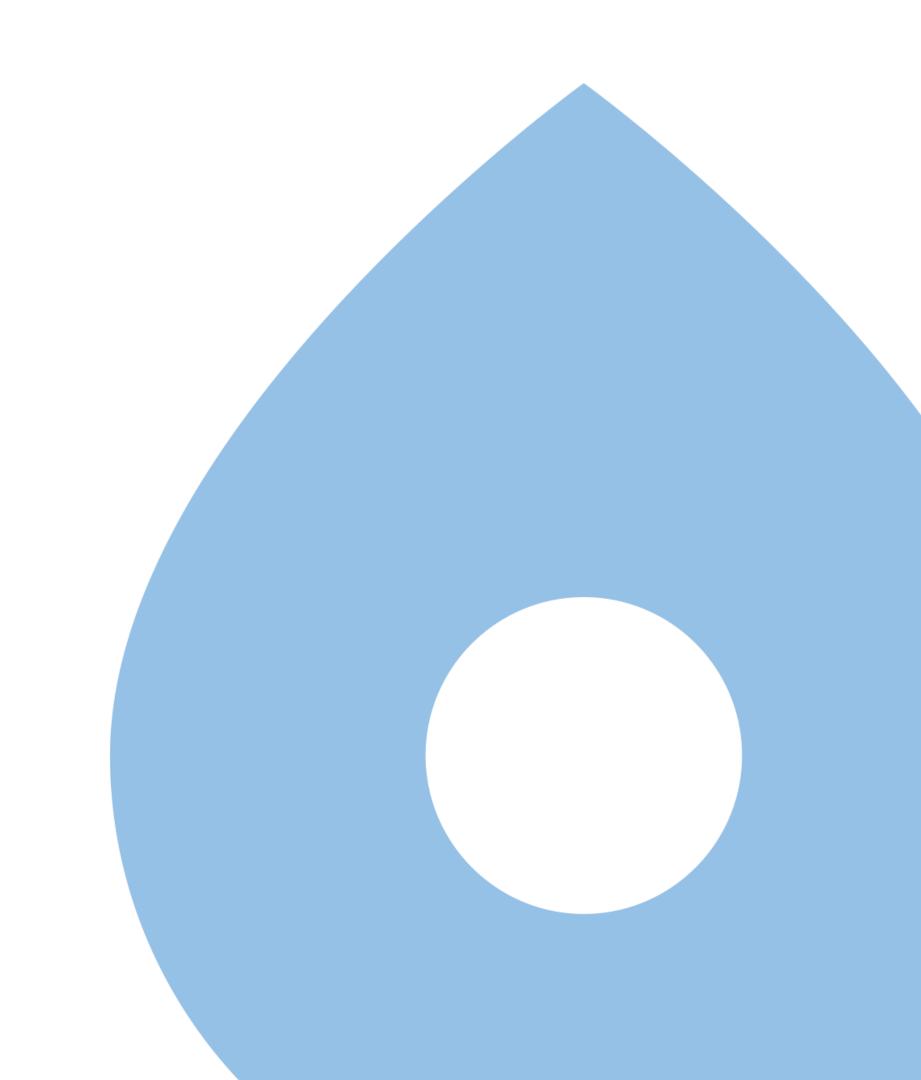


HERBAROM LABORATOIRE

Experts en solutions végétales pour les industries







Des convictions fortes et une passion pour les plantes

Herbarom a été fondée en 1994 à partir de notre conviction de ce que la nature et les plantes peuvent apporter en matière de santé humaine et animale.

Au cours des 30 dernières années, nous avons acquis une expertise unique et reconnue en matière d'approvisionnement, d'extraction, de formulation, de fabrication et de support réglementaire.

Luc Andonvin Président



Herbarom Laboratoire appartient au groupe Herbarom



Chiffres clés





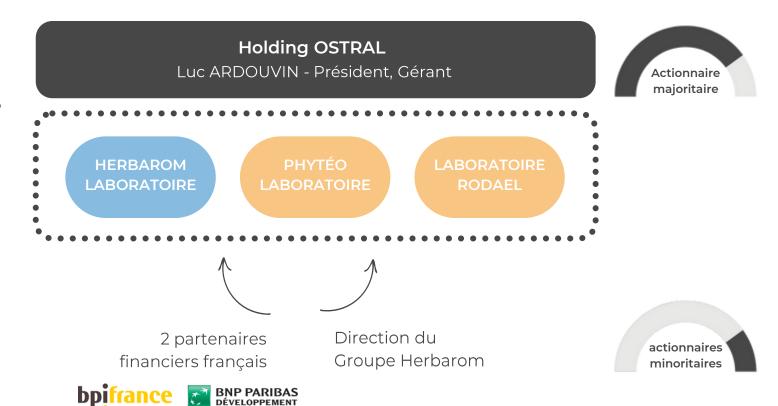




Un groupe familial, français et indépendant

Structure de l'actionnariat

Depuis 2021, entrée d'actionnaires minoritaires pour accompagner le développement du Groupe



Le Groupe Herbarom : 2 entreprises stratégiques





végétaux standards et sur mesure

BEAUTÉ & SOINS PERSONNELS NUTRITION & SANTÉ ANIMALE

AROMES & PARFUMS

BOISSONS



CDMO expert dans le développement et la fabrication sur mesure de compléments alimentaires liquides et secs









LA PROMESSE

Chez Herbarom Laboratoire, nous valorisons le meilleur de ce que la nature a à offrir.

Nous apportons une réponse sur mesure aux innovations de nos clients industriels, transformant chaque extrait végétal en source de différenciation et de succès.

Nous sélectionnons soigneusement nos matières premières auprès de partenaires de confiance, garantissant la plus haute qualité et une traçabilité complète pour répondre à nos normes rigoureuses.



La nature à son meilleur

Nous valorisons le meilleur de ce que la nature a à offrir



Innovation et différenciation

Des solutions sur mesure transformant les extraits de plantes en succès



Qualité et traçabilité

Des matières premières soigneusement sélectionnées auprès de partenaires de confiance



HERBAROM LABORATOIRE est

devenu un acteur français incontournable sur différents marchés











HERBAROM LABORATOIRE

Marché des boissons



Tendances clés du marché des boissons



- **Fonctionnalités santé :** +10% (vitamines & minéraux) | +18% (fibres)
- innovation & hype: +17% (éditions limitées / collabs), +44% (thés glacés)
- 🍹 Sans alcool en essor : +26% (mocktails, mélanges arômatisés) | 37% des consommateurs réduisent l'alcool
- Naturalité & transparence : forte demande en produits bio, naturels et à base de plantes (+48%)
- Confiance consommateur : besoin de clarté sur les ingrédients et les procédés

Source: https://www.anuga.com/trade-fair/10-trade-shows/anuga-drinks/#Product%20categories%20and%20consumer%20trends

Ces tendances sont portées par trois segments

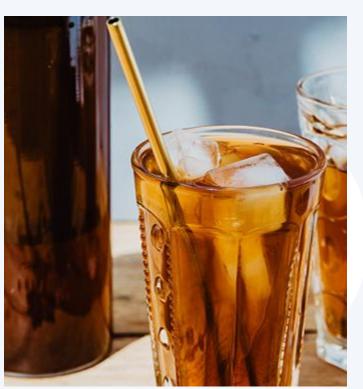








Boissons fonctionnelles



Boissons glacées à base de thé/café

POUR RÉPONDRE À CES TENDANCES MARCHÉ



HYDROLATS

Obtenus à partir de distillation plantes fraîches et sèches.

Plantes:

- Citron
- Gingembre
- Verveine
- Chocolat
- Menthe



HUILES ESSENTIELLES

Obtenues par distillation à la vapeur d'eau ou pression à froid.

Plantes:

- Genévrier
- Menthe
- Géranium
- Lavande
- Citron
- Cannelle



INFUSIONS

Obtenus de l'infusion de plantes dans de l'eau ou alcool à un certain % et une certaine température pour extraire les molécules cibles.

Plantes:

- Hibiscus
- Sureau
- Gingembre
- Menthe
- Romarin

Conditionnements en poche stérile :







Des extraits natifs déclinables parmi notre herboristerie de plus de 600 références!

- → Nous proposons des coeurs aromatiques concentrés
- → Nos process de filtration et pasteurisation garantissent une **stabilité de 6 mois** : stockage et livraison **en froid**

POUR RÉPONDRE À CES TENDANCES MARCHÉ



HYDROLATS

Obtenus à partir de distillation de plantes fraiches et sèches.

Plantes:

- Citron
- Gingembre
- Verveine
- Chocolat
- Menthe

L'hydrolat permet d'extraire des molécules volatiles aromatiques tout en étant hydrosoluble et donc facile à intégrer dans un produit aqueux.

C'est une technologie efficace en aromatisation. De plus il est possible d'augmenter ou réduire la puissance d'un hydrolat en fonction de la charge de matière première mise en œuvre.

La réglementation alimentaire autorise l'utilisation d'hydrolats en tant qu'« extrait naturel de »

POUR RÉPONDRE À CES TENDANCES MARCHÉ



HUILES ESSENTIELLES

Obtenues par distillation à la vapeur d'eau ou pression à froid.

Plantes:

- Genévrier
- Menthe
- Géranium
- Lavande
- Citron
- Cannelle

L'huile essentielle est un concentré de composés aromatiques volatils extraits d'une plante, le plus souvent par distillation.

Très puissante, elle contient la fraction lipophile active de la plante.

Elle est idéale pour être utilisée en dilution.

La réglementation alimentaire autorise l'utilisation d'huile essentielle en tant qu'« extrait naturel de »

POUR RÉPONDRE À CES TENDANCES MARCHÉ



INFUSIONS

Obtenues de l'infusion de plantes dans de l'eau ou alcool à un certain % et une certaine température pour extraire les molécules cibles.

Plantes:

- Hibiscus
- Sureau
- Gingembre
- Menthe
- Romarin

Une infusion consiste à verser un liquide sur des parties de plante puis à laisser infuser pendant un temps déterminé en fonction de la matière première.

L'eau extrait alors principalement les composés hydrosolubles (coloration), c'est une technique douce comparée à la distillation.

La réglementation alimentaire autorise l'utilisation d'infusions en tant qu'« extrait naturel de » ou « infusion de »

EXEMPLES D'APPLICATION DE NOS SOLUTIONS



BASES COCKTAIL SANS ALCOOL



BIÈRES AROMATISÉES SANS ALCOOL

ET AUTRES OFFRES APÉRITIVES PRÊTES À BOIRE SANS ALCOOL



THÉS GOURMANDS GLACÉS AROMATISÉS



CANETTES
FONCTIONNELLES OU
TONIFIANTES



KOMBOUTCHA













Notre valeur ajoutée :

- Maîtrise des process d'extraction et de stabilisation
- Nos solutions permettent de créer un assemblage (Hydrolat + infusion)
- · Contretypage et/ou développement sur mesure: un labo R&D spécialement dédié
- Notre herboristerie de plus de 600 références, dont de nombreuses qui sont certifiées AB
- Des concentrés / compound facilement intégrables à vos recettes et process
- Réactivité à traiter les projets
- Validation règlementaire



GESTION DE PROJET À VOTRE ÉCOUTE POUR EXPLORER LE CHAMP DES POSSIBILES...

Vos besoins, vos attentes

Co-construction de votre cahier des charges :

- Description du projet
- Contretypage ou création
- Volumes
- Prix cible
- Caractéristiques
- Délais

Nos solutions proposées

Selon vos besoins:

- **Sourcing** des matières premières : origine, qualité, etc.
- Développement de votre ingrédient : adéquation technique, réglementaire et industrielle
- Options complémentaires spécifiques: éco-conception, composants actifs d'intérêt, analyses spécifiques en laboratoire

Validation de votre extrait

Disposition:

- **Échantillons** produits par nos laboratoires de R&D
- Dossier de documentation technique et règlementaire

Validation du process industriel

NOTRE VISION QHSE & REGLEMENTAIRE

Nos certifications









Engagement ESG

Environnement



Social



Gouvernance





ENJEU MAJEUR DU SECTEUR

Expertise règlementaire

Nous suivons les actualités règlementaires afin de vous garantir la conformité de nos produits

Véritable interlocuteur expert, Herbarom vous accompagne dans le développement de vos produits et la création des documents technico-règlementaires associés (FT, FDS, étiquette...)



CONTACTEZ L'EQUIPE BOISSONS HERBAROM

beverages@herbarom-laboratoire.com + 33.4.75.76.83.16

