



76^{ème} JTIC
3 - 4 NOVEMBRE 2026
COUVENT DES JACOBINS
RENNES

AIT INGRÉDIENTS PART OF LALLEMAND BAKING

AIT INGRÉDIENTS, DÉVELOPPE ET PROPOSE DES SOLUTIONS INNOVANTES ENZYMATIQUES, TECHNIQUES ET CRÉATIVES AU SERVICE DE LA MEUNERIE ET DE L'INDUSTRIE BVP



Fort de plus de 20 ans de savoir-faire, **AIT Ingrédients** accompagne les acteurs de la filière blé, de la meunerie à la boulangerie industrielle.

Grâce à notre expertise R&D, nous développons et formulons de solutions sur-mesure adaptées aux contraintes industrielles et aux exigences marchés : clean label, naturalité, régularité et performance boulangère.

🔗 **Notre gamme :**

- Correcteurs meuniers
- Améliorants sur-mesure
- Mixes & prémixes
- Ingrédients céréaliers
- Levains

🔗 **Une offre de service complète :**

- **Analyse des matières premières**
 - Analyses des blés et caractérisation des farines tout au long de l'année
 - Tests de panification
- **Formulation et développement produit**
 - Cellule d'analyse sensorielle
 - Développement de produits sur-mesure
- **Assistance technique**
 - Accompagnement sur site
 - Formations spécifiques
 - Aide au choix des correcteurs et améliorants

📍 1 rue Jules Guesde
91521 Ris Orangis

🌐 www.ait-ingredients.com/

👤 **Olivier GÉNIE**
Directeur Général

Fabrice Roux
Directeur R&D

Maruschka SALMON
Directrice commerciale France

Audrey OHANA
Directrice Marketing

 FRANCE / FRANCE

