

L'Évolution de la Gélatine

au fil du temps

Ily a 8000 à 4000 ans

DES MÉLANGES RESSEMBLANT À DE LA GÉLATINE ET À DU COLLAGÈNE SONT UTILISÉS COMME COLLE NATURELLE.



Ily a 500 ans

LA GELÉE FAITE À PARTIR DE VEAU EST UTILISÉE COMME **INGRÉDIENT ALIMENTAIRE** À LA COUR DU ROI D'ANGLETERRE.

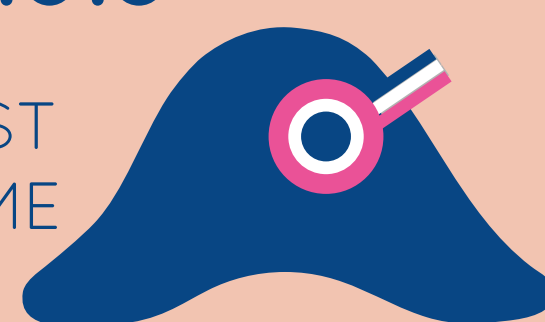


1682

L'INVENTION DE LA **MARMITE À PRESSION** FACILITE L'OBTENTION À PARTIR D'OS D'UN MÉLANGE RESSEMBLANT À DE LA GELÉE.

1803 - 1815

LA GÉLATINE EST UTILISÉE COMME **SOURCE DE PROTÉINES** AU COURS DES GUERRES NAPOLÉONIENNES LORSQUE LA VIANDE SE RARÉFIE.



1833

LES CAPSULES EN **GÉLATINE**, FACILES À AVALER, DEVIENNENT COURANTES EN MÉDECINE. ELLES PERMETTENT ÉGALEMENT D'ÉVITER LE GOÛT DÉSAGRÉABLE DE CERTAINES SUBSTANCES.



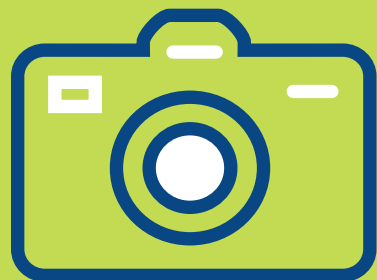
1875

INDUSTRIALISATION : L'ÉMERGENCE DE PETITES USINES PERMET DE **PRODUIRE, DE FAÇON INDUSTRIELLE, DE GRANDES QUANTITÉS DE GÉLATINE** À PARTIR DE PRÉCIEUX SOUS-PRODUITS VENUS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE.



1880

LA GÉLATINE SIMPLIFIE LE **PROCESSUS DE PHOTOGRAPHIE**, AUGMENTANT AINSI SA POPULARITÉ AUPRÈS DU GRAND PUBLIC.



1890

DE LA GÉLATINE EN GRANULÉS À **USAGE DOMESTIQUE** EST MISE SUR LE MARCHÉ.



1914 - 1945

AU COURS DES 1RE ET 2DE GUERRES MONDIALES, LA GÉLATINE EST UTILISÉE COMME **SUCCÉDANÉ DU PLASMA SANGUIN** OU COMME **ÉPONGE POUR CONTRER LES HÉMORRAGIES CHIRURGICALES**. SON UTILISATION S'ACCROÎT AINSI.

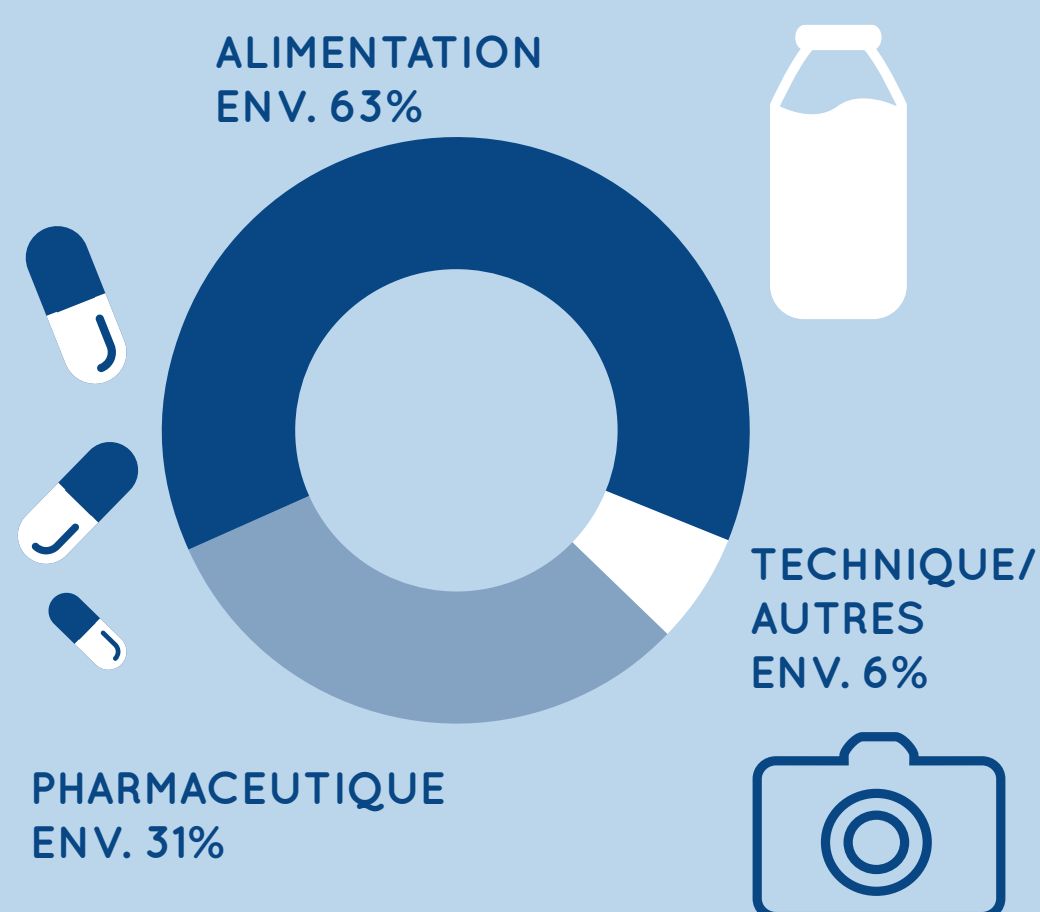


1970 - 1990

EN TANT QUE „PROTÉINE LIQUIDE“, LA GÉLATINE RÉVOLUTIONNE LES **SECTEURS DE LA SANTÉ ET DE LA BEAUTÉ**.



VOLUME DU MARCHÉ DE LA GÉLATINE (%)



NOMBREUSES UTILISATIONS DE LA GÉLATINE ET DES PRODUITS À BASE DE GÉLATINE DANS TOUS LES SECTEURS

ACTUELLEMENT

À L'AVENIR

LA GÉLATINE : UN **LEVIER D'INNOVATION** INSOUÇONNÉ DANS DE NOMBREUX DOMAINES