

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°1

NOVEMBRE 2015

Le paprika, une épice qui voit **rouge**



SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare : Le paprika,
une épice qui voit rouge
- 4** Parole d'expert : Le paprika,
à décliner en salé comme en sucré
- 5** Questions-réponses :
Les additifs alimentaires
- 6** Bon à savoir :
Les mélanges technologiques

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 82 73 00 67

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Création graphique et mise en page : Catherine Poriel

Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de FEDALIM, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Vanille : une récolte 2015 préoccupante

Bien qu'importante et de bonne qualité, la récolte malgache 2014 de vanille, évaluée à environ 1 800-2 000 tonnes, a peine à répondre à la demande. La récolte 2015 s'avère préoccupante : la floraison a été tardive (en décembre-janvier) et peu abondante, ce qui augure une très faible récolte. Les premiers ramassages, qui se déroulent actuellement dans la région Nord-Ouest de Madagascar, viennent de démarrer avec des niveaux de prix de vente 30 % à 50 % plus élevés que l'année dernière. À cela s'ajoute l'effet de change USD/€, la vanille étant achetée en Dollars sur le marché international.

Il est probable qu'un rétrécissement de la demande, orienté vers des reformulations moins riches en gousses, puisse « dégonfler la bulle ». Reste à en évaluer le degré d'inertie.

Pour l'heure, Madagascar, profitant de sa situation quasi monopolistique, donne le ton : la situation actuelle de pénurie suscite un mouvement spéculatif alimenté par les intermédiaires (producteurs, collecteurs, préparateurs), créant des tensions entre acheteurs et vendeurs.



EN BREF

L'ÉPICÉ, TENDANCE PHARE

Au rang des cinq tendances phares identifiées par le cabinet d'études Canadean, figure « L'épicé et le piquant », avec une demande croissante pour des aliments plus épicés, qu'il s'agisse de viandes, de produits laitiers (avec des produits infusés) ou encore de snacks. Selon le cabinet, « après la tendance de la cuisine indienne et mexicaine, les fabricants devraient se préparer à l'influence d'autres cuisines épicées comme celles de l'Asie du Sud-Est et du Moyen-Orient ».

CHARCUTERIE : DES ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES ASSAISONNÉES

Surfant sur la tendance du « flexitarisme » (pratique flexible du régime végétarien), plusieurs fournisseurs d'ingrédients proposent des alternatives végétariennes aux charcuteries. Ces mélanges complets contiennent déjà tous les ingrédients de la recette, y compris un léger assaisonnement.

DES FRANÇAIS TRÈS CONSERVATEURS

Une étude Ipsos sur les tendances alimentaires qui deviendront incontournables d'ici à 2020 souligne le côté conservateur des consommateurs français, comparativement à leurs homologues allemands, russes, japonais ou américains. Réticents face à l'alimentation enrichie ou fonctionnelle, les Français réclament un retour aux racines et sont séduits par des circuits courts, le goût pour les cultures locales, l'authentique et le naturel.

LE SECTEUR DES ARÔMES ENTRE RESTRUCTURATION ET INVESTISSEMENTS

Recherche de compétitivité ou volonté de développement à l'international, le secteur des arômes est en pleine restructuration. Les opérations de croissance externe s'enchaînent : l'Allemand Symrise a acquis le spécialiste des extraits végétaux Diana, l'Américain ADM a repris les activités de Wild, le Français Nactis a racheté l'usine belge d'arômes salés de Robertet, IFF (un des leaders mondiaux des arômes) est entré en négociation pour acquérir l'aromaticien américain Ottens Flavors afin de renforcer sa présence aux États-Unis, etc. À cette vague de rachats s'ajoute une volonté d'investir dans les outils de production et les centres d'application : Mane a ouvert à Mexico « El Culinarium », un nouveau centre de 150 m² dédié aux applications salées, snacks et carnées (investissement : 440 000 euros) ; Robertet a inauguré au printemps 2015 un nouvel atelier d'arômes en poudre de 1 000 m² dédié aux applications carnées sur son site de Grasse (8 millions d'euros) ; l'aromaticien Treatt a ouvert un nouveau centre d'application boisson à Bury-St-Edmunds (Royaume-Uni) pour travailler sur de nouvelles combinaisons d'arômes, créer des mélanges, réaliser des tests sensoriels et explorer d'autres applications dans les boissons ; Tournaire, qui conçoit, fabrique et installe des solutions de traitement des matières premières naturelles, va investir 3 millions d'euros d'ici trois ans dans sa division équipements ; Diana Pet food (groupe Symrise), en partenariat avec la société de biotechnologie Brain AG, va étudier le mécanisme de perception du goût chez le chat afin de découvrir de nouveaux ingrédients qui amélioreront la palatabilité du petfood.
Source : <http://www.processalimentaire.com>

LE PAPRIKA, UNE ÉPICE QUI VOIT ROUGE

Le paprika est utilisé pour son goût et sa couleur caractéristique. Désormais cultivé dans le monde entier, il est emblématique des cuisines maghrébine, espagnole et hongroise.



SOUS LE MICROSCOPE D'UN PRIX NOBEL

Le paprika a été utilisé par un chercheur hongrois, **Albert Szent-Györgyi Nagyrapolt** (prix Nobel de médecine en 1937), lors de sa découverte de la vitamine C et de l'étude de ses propriétés biochimiques. Dans plusieurs expériences, il l'employa, avec son équipe, comme source de vitamine C.

Le paprika est utilisé à la fois pour son goût et pour ses propriétés colorantes.



Doux, piquant ou demi-doux, de couleur orange ou rouge, le paprika appartient à la famille botanique des Solanacées (comme la tomate ou la pomme de terre), et plus précisément à l'espèce *Capsicum annuum* (sous laquelle on trouve également les piments et poivrons). D'ailleurs, la caractéristique piquante du paprika est produite par la capsaïcine qui est le composant actif du genre *Capsicum*, que ces espèces utilisent pour ne pas être dévorées par les animaux herbivores.

Venu d'Amérique

Plante originaire d'Amérique centrale ramenée par Christophe Colomb, le paprika s'est acclimaté très vite aux climats ibérique et d'Europe centrale. Après son introduction dans le sud de la France et en Angleterre, le paprika est rapidement devenu une des plantes décoratives les plus prisées. En Hongrie, elle fût initialement utilisée à des fins décoratives.

Le paprika a ensuite été utilisé comme épice sous l'impulsion des Turcs au 18^e siècle. Devenu indissociable de la cuisine hongroise (et du célèbre goulash), il a également été utilisé en remplacement du poivre quand celui-ci était trop cher ou introuvable. Le climat sec des grandes plaines, la longueur des jours et la sédimentation spécifique du sol hongrois ont fait de ce paprika le plus apprécié (un musée est entièrement consacré à cette épice dans la ville de Kalosca, capitale du paprika). Source de vitamine C, il a par la suite pu être utilisé à des fins médicinales, mais reste aujourd'hui principalement employé comme épice.

150 000 t par an

Aujourd'hui, le paprika est utilisé à la fois pour son goût (par exemple dans le chorizo, la goulasch, la soubressade ou encore la merguez) et pour ses propriétés colorantes. La production annuelle s'élève environ à 150 000 tonnes, les deux principaux producteurs étant la Chine et le Pérou, bien que le paprika soit cultivé dans le monde entier. Le paprika hongrois reste le plus recherché pour son goût. Plusieurs dizaines de cultivars sont exploités actuellement : on distingue paprika doux, paprika demi-doux et paprika fort (piquant, mais pas brûlant, sinon on parle de piment) ; leurs fruits sont ronds ou plus allongés et ils poussent vers le haut ou vers le bas.

En Europe, le paprika est utilisé essentiellement sous forme de poudre ou d'oléorésine. L'Espagne est devenue la référence en termes de fourniture de paprika en poudre, mélange de plusieurs origines.



LE PAPRIKA, À DÉCLINER EN SALÉ COMME EN SUCRÉ

En tant qu'adepte des épices, Hugues Ouvrard, chef du restaurant Le Copernic dans le 16^e à Paris, utilise le paprika, non seulement dans certains plats, mais aussi en dessert...

« **L**e paprika est indispensable à certaines recettes traditionnelles comme le bœuf Stroganov, mais personnellement j'aime à l'utiliser en dessert, explique Hugues Ouvrard, chef du restaurant Le Copernic (Paris 16^e). Son côté capiteux permet de relever les saveurs mais de manière diffuse, contrairement au curry par exemple au goût trop caractéristique. » Glace au paprika, mais aussi feuillantine de pommes accompagnée d'une tuile épicée se trouvent donc occasionnellement à son menu. « En tuile, je le saupoudre au moment de la cuisson sur une pâte contenant de la cannelle pour obtenir une couleur cuivrée et un parfum inattendu », confie le chef, qui utilise donc majoritairement un paprika doux, originaire de Tunisie.



Saupoudré sur le bord d'une assiette chaude, le paprika annonce olfactivement le goût à venir en bouche.

Jouer avec la température pour des saveurs multiples

Le paprika a en effet la particularité d'offrir une gamme de parfums variables en fonction de la température. « Il m'arrive de jouer avec cette caractéristique dans mes plats, en saupoudrant le paprika sur le bord de l'assiette chaude afin qu'il annonce olfactivement le goût à venir en bouche, par exemple avec un mignon de veau et sa sauce vinaigrée au paprika », poursuit le cuisinier. De même, si le paprika tient à la cuisson, il développera des arômes différents selon le moment où il aura été incorporé : « Une sauce qui aura cuit avec le paprika ajouté dès le début de la préparation n'aura pas les mêmes saveurs que si l'épice a été ajoutée en fin de cuisson. » Idem pour sa couleur : plus on cuit le paprika, plus sa couleur rouge-orangée devient cuivrée. Et pour bénéficier au maximum des atouts de cette épice et qu'elle conserve son parfum d'origine, le chef a une astuce : utiliser un paprika de bonne qualité qu'il achète tous les mois en petite quantité chez un fournisseur spécialisé en épices.

Utiliser le paprika au quotidien

- une pincée dans les pâtes ou dans la purée
- saupoudré sur des œufs au plat avec un peu de curry
- dans la pâte d'un cake pour lui donner une couleur cuivrée

UNE CUISINE IMAGINATIVE

Fort de ses 35 ans d'expériences en cuisine, Hugues Ouvrard a développé une cuisine imaginative puisant son inspiration dans les gastronomies italienne, japonaise, espagnole ou maghrébine. Ce touche-à-tout a arpenté les cuisines d'un grand hôtel, puis celles d'un paquebot, avec un détour au sein d'un étoilé Michelin, avant de passer sept ans à la tête de son propre restaurant où il travaillait exclusivement les produits du marché (de saison et en circuit court). Il aime revisiter les classiques en pratiquant une cuisine moderne et légère qu'il sert actuellement au restaurant Le Copernic, une brasserie parisienne où tout est cuisiné sur place.



LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Définition, origine, usage, diversité, sécurité sanitaire...

L'essentiel à connaître sur les additifs alimentaires en cinq questions /réponses.



Les additifs jouent un rôle primordial dans la qualité des aliments et des produits transformés.

« LE NOMBRE E...
SIGNIFIE L'APPROBATION
D'UN ADDITIF PAR L'UE. »

Qu'est ce qu'un additif alimentaire ?

On entend par « additif alimentaire » toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, « *directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires* » (règlement (CE) n°1333/2008). Nombre d'additifs alimentaires mentionnés sont d'origine naturelle ; c'est simplement leur but technique qui les fait entrer dans la catégorie des additifs alimentaires et qui leur confère un nombre E.

Depuis quand utilise-t-on des additifs alimentaires ?

Loin d'être une invention contemporaine des acteurs de l'industrie agro-alimentaire, les additifs sont utilisés depuis très longtemps. Les Egyptiens ont utilisé des colorants et des arômes pour augmenter l'attrait de certains produits alimentaires. Les Romains ont eu recours au salpêtre (ou nitrate de potassium), aux épices et colorants pour la conservation et l'amélioration de l'apparence des aliments. De tout temps, les cuisiniers ont employé la levure en tant qu'agent levant, des épaississants pour les sauces, ou encore des colorants.

Pourquoi utiliser des additifs alimentaires ?

L'utilisation des additifs alimentaires répond à des enjeux technologiques précis :

- assurer la conservation des produits en les protégeant d'un certain nombre d'altérations : rôle sanitaire
- maintenir ou améliorer les qualités sensorielles des ingrédients et des aliments (consistance, texture, couleur et goût) : rôle organoleptique
- faciliter les procédés de fabrication : rôle technologique.

Quelles sont les différentes catégories d'additifs ?

Le règlement 1333/2008 recense à ce jour de l'ordre de 330 additifs, répartis en 27 catégories correspondant aux différentes fonctions techniques exercées. Par exemple, le groupe des additifs qui maintient la fraîcheur et prévient la dégradation des aliments est subdivisé en deux catégories : les antioxydants qui préviennent l'oxydation des aliments comme l'acide ascorbique (E300) et l'acide citrique (E330) ; et les agents conservateurs qui limitent, ralentissent ou stoppent la croissance des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) comme les nitrates et les nitrites (sels de sodium et de potassium) (E249-252). Parmi les additifs qui amplifient ou améliorent les qualités organoleptiques, on trouve les catégories des exhausteurs de goût, des agents texturant, des édulcorants, des colorants, etc. Enfin, le groupe des additifs qui facilitent les procédés de fabrication se subdivise en plusieurs catégories : les supports (pour dissoudre, diluer, disperser, etc.), les anti-agglomérants, les anti-moussants, les agents d'enrobage...

Comment la sécurité des additifs alimentaires est-elle évaluée ?

Tous les additifs alimentaires doivent non seulement démontrer leur utilité mais aussi répondre à une évaluation scientifique approfondie et rigoureuse de leur sécurité avant d'être approuvés. L'annexe II du règlement (CE) n°1333/2008 définit les additifs alimentaires autorisés dans les différentes catégories de denrées alimentaires et leurs conditions d'utilisation. Cette annexe est régulièrement revue en fonction des nouvelles autorisations et des réévaluations menées par l'EFSA. Aussi, les additifs alimentaires peuvent être considérés comme des constituants sûrs de notre régime alimentaire, qui contribuent à l'évolution rapide de l'alimentation en Europe et dans le monde entier. À ce titre, les additifs ne peuvent constituer une source d'inquiétude pour le consommateur.



LES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES

Aromatisation, coloration, conservation, émulsification, liaison, texturation, décoration, enrobage, la liste des fonctions que peuvent remplir les mélanges technologiques est longue. Les mélanges d'épices, comme les mélanges d'arômes, font partie des mélanges technologiques, également appelés produits alimentaires intermédiaires.

Les PAI assurent notamment l'aromatisation et la conservation des produits de charcuterie par le mélange de plantes aromatiques, d'épices et d'additifs.



Crédits photos : Mihail Dechev, Natalia Klenova, Vladimir Nenov, Inga Nielsen, oksix, pixpack, Maksim Shebeko (123rf.com).

Les mélanges technologiques ou produits alimentaires intermédiaires (PAI) sont constitués d'au moins deux composants : ingrédients et/ou additifs et/ou agents (enzymes, ferments, fleurs de surface).

Fonctions

Les mélanges technologiques sont destinés à remplir une ou plusieurs des fonctions suivantes : aromatisation, coloration, conservation, émulsification, liaison, texturation, décoration, enrobage. Ils sont destinés à l'industrie alimentaire de seconde transformation ou aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires et/ou au consommateur final. On peut faire la différence entre les matières premières, l'ingrédient et le PAI comme suit : la viande est la matière première, la gélatine l'ingrédient et les dés de jambon le PAI.

Rôles pratiques

Les PAI peuvent jouer plusieurs rôles selon le secteur où ils sont utilisés, par exemple :

- aromatisation et conservation des produits de charcuterie par le mélange de plantes aromatiques, d'épices et d'additifs ;
- aromatisation, texturation et coloration pour les burgers élaborés avec de la viande et des protéines végétales ;
- aromatisation et coloration pour les amuse-gueules salés (snacks) ;
- liaison (et aromatisation) pour les sauces blanches ;
- décoration par l'utilisation de gelées en charcuterie ;
- etc.

Avantages

Les PAI apportent aux industriels de la sécurité, de la simplicité et de la souplesse d'utilisation, ainsi que de l'innovation.

La sécurité est assurée via :

- la veille réglementaire faite par les entreprises ;
- les analyses de recherche de contaminants sur les ingrédients ;
- la mise en place de moyens de maîtrise des allergènes sur les sites de production ;
- les certifications obtenues par les entreprises (ISO 9000/22000, BRC, IFS...) ;
- le bon dosage des additifs à teneur limitée pour les PAI conditionnés en sac-dose.

La simplicité et la souplesse d'utilisation sont assurées via :

- la gestion des DLUO dans les stocks : un seul produit à stocker au lieu de plusieurs ingrédients apporte un réel confort, surtout pour les ingrédients à faible rotation (girofle, cardamome...) ;
- les sac-doses permettent une utilisation d'un nombre entier de sacs par production, sans reliquat à gérer, ce qui s'avère très intéressant dans le cas de PAI contenant des allergènes ;
- la réactivité des fabricants de PAI.

L'innovation est assurée par :

- la veille technologique réalisée par les entreprises ;
- l'accès facile aux nouveaux ingrédients et à leur mise en œuvre ;
- l'accès facile aux ingrédients à faible rotation ;
- le cross-engineering possible entre différents marchés (produits élaborés à base de viande, produits élaborés à base de poisson, snacks, plats cuisinés...).