



Les mélanges technologiques au service des merguez



SOMMAIRE

- 2** **Actualités**
- 3** **Produit phare : Les mélanges technologiques au service des merguez**
- 5** **Questions-réponses : Les allégations en 5 questions**
- 6** **Bon à savoir : Les épices, toute une histoire**

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.

Bilan 2015 positif pour la charcuterie

En 2015, le marché des charcuteries a multiplié les innovations avec notamment des produits à base de volaille, la formulation de jambons, rillettes et autres saucissons à teneur réduite en sel ou sans matières grasses ajoutées, ou

encore le lancement de gammes à réchauffer qui rencontrent un véritable succès. De quoi dynamiser le secteur qui bénéficie d'un chiffre d'affaires en hausse de 0,8 % sur l'année, malgré un

léger ralentissement des ventes de jambon cuit (- 0,3 % en valeur à fin août 2015). Cette catégorie de jambon conserve néanmoins sa place de leader avec un chiffre d'affaires annuel de 1,5 milliard d'euros à lui seul.

Source : <http://www.lsa-conso.fr/la-charcuterie-poursuit-sa-lancee-malgre-les-critiques,223995>



Un composé du curcuma actif sur le renouvellement neuronal

Les études prouvant les bienfaits du curcuma sur la santé s'accumulent. À tel point que les experts suggèrent d'inclure cette épice à l'alimentation quotidienne. La curcumine, polyphénol primaire qui confère au curcuma sa teinte dorée, agit sur l'absorption et la bioactivité des phospholipides. Mais elle n'est pas la seule molécule active contenue dans le curcuma, comme le montre une étude récemment publiée dans le journal *Stem Cell Research & Therapy* : un composé soluble dans la graisse, l'Aromatic-turmerone, stimule la régénération cellulaire dans le cadre de maladies neurologiques. *In vitro*, la présence d'Ar-turmerone augmente le nombre de cellules souches neurales, de même que des injections chez le rat, conduisant à la prolifération et à la génération de nouvelles cellules saines dans le cerveau.

Source : <http://www.stemcellres.com/content/pdf/scrt500.pdf>

EN BREF

GRANDE CONSULTATION CITOYENNE SUR L'ALIMENTATION

Durant 4 mois, du 3 novembre 2015 au 3 mars 2016, l'ANIA offre l'opportunité à chaque consommateur citoyen de donner son avis et d'exprimer ses attentes concernant son alimentation sur la plate-forme www.vouschangez-nousaussi.fr. Cette grande consultation citoyenne servira de socle pour la construction d'un nouveau Pacte Alimentaire associant citoyens et entreprises. Il reposera sur des choix pragmatiques pour l'ensemble de la filière, porteurs de sens et de valeur pour tous. « *Parce que notre ambition collective est de redonner de la valeur à l'alimentation, cette consultation citoyenne est nécessaire pour comprendre ce qui a vraiment de la valeur pour les Français* », témoigne Jean-Philippe Girard, président de l'ANIA.

RAPPORT OMS CHARCUTERIE, VIANDE ET CANCER

Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a rendu public le 26 octobre dernier la synthèse de la monographie sur l'évaluation de la cancérogénicité de la viande rouge et des produits carnés transformés. Selon le Dr Kurt Straif, chef du programme des monographies du CIRC : « *pour un individu, le risque de développer un cancer colorectal en raison de sa consommation de viande transformée reste faible* ». Cette étude à l'échelle mondiale ne tient pas compte des quantités réellement consommées en France. La consommation quotidienne de charcuteries en France est nettement inférieure aux 50 g de référence du CIRC. En effet, les Français adultes consomment en moyenne 36,6 g de charcuteries par jour (source INCA 2). En quantité raisonnable, les produits de charcuterie ont leur place dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Modération et variété de l'alimentation sont la clé d'une bonne santé.

LES BIENFAITS SANTÉ DES ÉPICES

Un article publié sur un site Internet d'informations dédié aux sportifs met en exergue l'intérêt nutritionnel des épices. Elles ont, pour la plupart, une forte activité anti-radicalaire grâce à leur teneur en antioxydants et sont riches en vitamines C, E et K, et en manganèse pointe le journaliste. Et de citer le piment contre les douleurs articulaires, le cumin pour prévenir les insomnies, le safran en cas de stress, etc.

Source : <http://www.lepape-info.com/nutrition/epices-votre-quotidien/>

VANILLE : L'INDUSTRIE DÉTERMINÉE À SOUTENIR LA REINE DES ÉPICES

Après des années de stabilité, les prix de la vanille s'envolent. Paradoxalement, la qualité des productions est au plus bas en raison d'un retour des mauvaises pratiques, signe que les planteurs sont en difficulté : insécurité alimentaire, longue période de soudure, poids des intermédiaires, vols des gousses, manque de ressources, spéculation et fluctuation des prix sur le marché, etc.

Conscients des enjeux, les industriels du secteur se sont associés à la SVI (Sustainable Vanilla Initiative/ Initiative Vanille Durable), plateforme visant à « *promouvoir la production et l'approvisionnement durable de vanille, afin d'améliorer à la fois les conditions sociales et environnementales des producteurs... tout en garantissant une qualité constante de la vanille de Madagascar* ». La SVI regroupe tous les acteurs de la filière, dont environ 80 % des industriels utilisateurs de vanille, ce qui devrait lui permettre de mettre en place les visions et stratégies communes nécessaires.

Toutes les parties prenantes seront réunies à Madagascar début 2016, puis mobilisées sur le terrain pour apporter des solutions concrètes aux problématiques prioritaires. Un bel espoir pour la filière.



La composition en ingrédients et additifs de la merguez s'avère très variable d'un fabricant à l'autre.



LES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES AU SERVICE DES MERGUEZ

Populaires en France depuis les années 1950, les merguez se vendent aujourd'hui à hauteur de 120 000 tonnes par an dans l'Hexagone. D'où l'intérêt d'utiliser des mélanges technologiques qui permettent d'en faciliter la fabrication et d'améliorer leur qualité.



Les merguez sont originaires d'Afrique du Nord et d'Espagne. Il s'agit d'une saucisse plutôt courte de petit calibre (18 à 20 mm) caractérisée par un assaisonnement à base de paprika, de poivre et d'un ensemble d'épices et de plantes aromatiques lui donnant son goût spécifique.

La merguez, une place dans toutes les assiettes

Initialement destinés à la communauté musulmane, les merguez ont largement conquis les autres clientèles grâce à leur goût typique, amenant plaisir et diversité à l'alimentation du quotidien.

Cette spécialité très en vogue est grillée sur la braise ou frite et généralement accompagnée de couscous. Elle peut être servie avec une garniture de légumes, dont les pois chiche constituent un élément très important.

Une composition variable

Côté viande, les merguez comportent des morceaux à cuisson lente de bœuf et de mouton, difficiles à présenter à l'état cru (flanchet, poitrine), ainsi que de petits morceaux provenant de pièces dans lesquelles ont été prélevés les principaux muscles maigres pour la fabrication de viande hachée. Les proportions respectives de mouton et de bœuf mises en œuvre sont variables. Bien que l'adjonction d'eau ne soit pas de nature à favoriser la conservation de cette charcuterie crue, la plupart des fabricants mélangent la partie poudre à un volume d'eau identique de manière à favoriser la dispersion des matières sèches sans risque d'échauffement ou de farcissage de la mêlée. La composition en ingrédients et additifs est très variable d'un fabricant à l'autre ; initialement chaque charcutier élaborait sa propre recette.



Produit phare

« AMÉLIORER LA CONSERVATION BACTÉRIOLOGIQUE DES MERGUEZ, MAIS AUSSI LA TENUE DE LEUR COULEUR DANS LE TEMPS ET LEUR GOÛT APRÈS CUISSON AU BARBECUE, TELS SONT LES PRINCIPAUX BÉNÉFICES DES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES. »

La place des mélanges technologiques

La fabrication des merguez fait l'objet de problématiques de taille, telles que la conservation de leur couleur dans le temps, la limitation du développement bactériologique dans le produit, ou l'homogénéité des caractéristiques organoleptiques tout au long de l'année.

Pour répondre à ces contraintes, les fabricants de mélanges technologiques membres du Symtia ont mis au point et commercialisé des mélanges spécifiques pour merguez.

Les mélanges technologiques sont constitués d'au moins deux composants, parmi lesquels des ingrédients (épices, liants protéiques...) et/ou des additifs alimentaires et/ou des arômes. Ces mélanges sont destinés à remplir une ou plusieurs fonctions (aromatisation, coloration, conservation, émulsification, liaison, texturation, décoration, enrobage). Comme les mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques, ils sont destinés à deux catégories d'utilisateurs, soit l'industrie alimentaire de seconde transformation comme produits alimentaires intermédiaires, soit les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, ainsi que le consommateur final.

Des intérêts multiples pour les fabricants

Les mélanges technologiques formulés pour merguez permettent une fabrication facilitée et respectueuse de la législation, avec un produit final amélioré en termes de tenue de la couleur dans le temps et du goût après cuisson au barbecue, ainsi que de conservation bactériologique et de date limite de consommation (DLC).

Ces mélanges procurent également un avantage en matière de traçabilité des produits, devenue obligatoire, en offrant au fabricant la possibilité de gérer tout un ensemble de matières premières en un seul lot au lieu de 10 à 15 lots d'ingrédients différents.

La gestion des allergènes est aussi plus aisée car les membres du SYMTIA minimisent les risques de contaminations croisées dans leurs unités de fabrication de mélanges technologiques.

Par ailleurs, afin de faciliter leur utilisation, les mélanges technologiques peuvent se présenter en sachets personnalisés avec un poids correspondant à l'unité de fabrication (cutter ou mélangeur) pour un certain tonnage de produits, ce qui évite aux charcutiers ou salaisonnières des pesées minutieuses.

LE POINT SUR LA RÉGLEMENTATION

Les membres du SYMTIA suivent les nombreuses évolutions de la législation pour pouvoir adapter les formules de leurs mélanges technologiques aux nouvelles exigences réglementaires. C'est un souci important dont les fabricants de merguez sont déçagés.

L'un des derniers évènements règlementaires concernant les merguez se trouve être la parution du règlement européen (UE) n°601/2014 datant du 4 juin 2014.

Ce texte a obligé tous les membres du SYMTIA fabricants de mélanges pour les merguez à revoir l'ensemble de leurs formules et de leurs fiches techniques pour vendre des produits équivalents mais respectant les nouvelles exigences réglementaires.



Les mélanges technologiques améliorent la tenue de la couleur dans le temps et du goût après cuisson au barbecue.

LES ALLÉGATIONS EN 5 QUESTIONS



Multitâches de l'alimentation, les épices enjolivent, pimentent, colorent, décorent, donnent du goût et... chouchoutent la santé. Peuvent-elles pour autant bénéficier d'allégations nutritionnelles ou de santé ?

Qu'est-ce qu'une allégation d'un point de vue réglementaire ?

Le terme « allégation » est défini par le règlement (UE) n°1924/2006. Il englobe « tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières ». Les aliments donnant lieu à des allégations nutritionnelles ou santé doivent respecter les profils nutritionnels (pas d'allégation possible pour un aliment "mauvais").

Quels sont les différents types d'allégations pouvant être utilisés ?

Il existe trois grands types d'allégations :

- les allégations nutritionnelles (source de..., allégé en..., riche en..., à teneur garantie en...),
- les allégations «qualitatives» (naturel, frais, maison, fermier, etc.),
- les allégations santé « qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé ».

Depuis 2006, une réglementation européenne encadre l'utilisation de ces allégations, avec la constitution d'une liste positive des allégations nutritionnelles ou de santé ([règlement CE n°1924/2006](#)). Ces allégations doivent être prouvées scientifiquement, se limiter à une liste positive ayant fait l'objet d'une évaluation scientifique par l'Efsa (l'autorité européenne de sécurité des aliments) puis d'une autorisation par la Commission, respecter des conditions d'utilisation spécifiques.

Des allégations santé existent-elles pour les épices ou les herbes ?

Aujourd'hui, aucune allégation santé n'est utilisable pour les épices. De nombreuses études scientifiques font état de tel ou tel bénéfice pour la santé humaine mais jusqu'alors aucun effet n'a fait l'objet d'une évaluation scientifique par l'Efsa.

Quelles sont les épices et les herbes les plus couramment étudiées pour leurs bienfaits ?

Selon les études scientifiques disponibles, les épices ayant des propriétés bénéfiques sont le curcuma pour ses propriétés digestives ; la cannelle pour ses effets coupe-faim, sur le renforcement du système immunitaire et la réduction de la glycémie ; le gingembre pour ses effets aphrodisiaques et anti-nausées ; le clou de girofle, antifongique, anti-infectieux et cicatrisant ; et la cardamome qui prend en charge crampes, sautes d'humeur et syndrome prémenstruel.

Les poivres, fenugrec, noix de muscade, thym ou safran font aussi partie des épices pressenties comme pouvant apporter un bienfait pour la santé humaine.

Quels sont les bienfaits les plus couramment cités dans les études scientifiques ?

Certaines études mentionnent un caractère antiseptique, antiviral, antibactérien ou encore antifongique. Certaines épices contiendraient des molécules ayant des propriétés antioxydantes (curcuma et romarin), des vitamines et des minéraux.

Jeunesse de la peau, prévention des maladies cardiovasculaires, voire lutte contre le déclin cognitif, les vertus citées sont nombreuses, mais il reste difficile de généraliser les bienfaits des épices.



Toutes les allégations nutritionnelles ou santé autorisées ou refusées sont recensées sur le Registre

de la Commission Européenne :
<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

ÉPICES, TOUTE UNE HISTOIRE

Les épices sont utilisées depuis l'antiquité à des fins culinaires, mais aussi religieuses ou médicales. Les grecs ont été les premiers à entretenir une passion pour les épices : un flacon d'huile parfumée pouvait coûter un à deux esclaves !

« AU MOYEN-ÂGE, LES ÉPICES SERVENT À RÉTRIBUER - OU SOUDOYER - LES JUGES. D'OÙ L'EXPRESSION "RÈGLEMENT EN ESPÈCES". »



Crédits photos : Margouillat, laperlafoto, Inga Nielsen, Diana Taliun, Bidouze Stephane, Marina Pissarova, Hieng Ling Tie (123rf.com).



De l'antiquité à nos jours, les épices ont traversé l'histoire, et les mers, pour entrer dans les cuisines occidentales.

Les épices en cuisine

A l'époque romaine, les épices restent réservées aux élites du fait de leur coût, mais sont de plus en plus utilisées en cuisine notamment en raison des propriétés aphrodisiaques qui leur sont prêtées. Apicius, figure de la haute société romaine connu pour son goût des plaisirs de la table, utilisait largement les épices, dont le poivre en premier lieu, dans ses recettes d'autruches bouillies, de flamants roses à la vapeur ou de tétines de truie farcies...

Après la chute de l'empire romain, les épices réapparaissent en force dans les cuisines au Moyen-Âge, où l'on préconise déjà de les ajouter en fin de cuisson. À cette époque, le poivre sert également de monnaie d'échange ; les juges étaient notamment rétribués - ou soudoyés - avec des épices, d'où l'expression « règlement en espèces ».

De la route des épices à la compagnie des Indes

C'est l'empire d'Alexandre, au IV^e siècle avant JC, qui a permis de sécuriser les approvisionnements, 200 ans avant que ne soit ouverte la route de la soie entre la Chine et la Syrie. Cependant, avant le XV^e siècle, en dehors de quelques marchands Vénitiens ou Génois, aucun Européen ne connaît la partie asiatique de la route des épices. Venise comprend toutefois rapidement l'intérêt de contrôler le commerce des épices en Méditerranée et crée des flottes de navires marchands protégés par des escadres militaires pour aller chercher des épices et autres marchandises dans les pays du Levant puis les revendre dans toute l'Europe.

Ce monopole s'écroulera avec la découverte de la nouvelle route des épices par les Portugais via le Cap de Bonne Espérance. Au même moment, Christophe Colomb découvre l'Amérique, d'où il ramène, entre autre, le Pimento. Suivront la vanille et les piments.

Au début du XVI^e siècle, aura lieu la première guerre des épices entre Portugais et Espagnols pour le contrôle du commerce. Un siècle plus tard, les Hollandais créent la « Compagnie des terres lointaines », qui deviendra la « Compagnie des Indes Orientales », dans but de contrôler l'approvisionnement en épices via l'Inde et les îles indonésiennes. Les autres puissances, telles que l'Angleterre et la France, préféreront se concentrer sur d'autres pays ou d'autres produits de négoce (thés, tissus, riz, café, opium, etc.).

L'arrivée des cultures d'épices en territoire français

Pierre Poivre, un Français au nom prédestiné, est le premier à casser le monopole des Hollandais en faisant venir des plants et des graines de muscade et de girofle à Maurice, île dont il était le gouverneur, avant d'expédier des plants à la Réunion, Madagascar et en Guyane. Le premier clou de girofle y est récolté en 1775 et la première noix de muscade deux ans plus tard.

Ces problèmes d'approvisionnement et de monopole font cependant tord aux épices qui se voient voler la place dans les recettes de cuisine par les herbes et plantes aromatiques cultivées dans le bassin Méditerranéen, sans oublier l'arrivée en puissance du chocolat, du café et des sucreries.

La mondialisation liée aux colonies, la naissance des grands magasins (Hédiard, Fauchon, Felix Potin), ainsi que les premières entreprises de conditionnement, relanceront l'attrait des populations occidentales pour les cuisines exotiques et l'utilisation des épices.