

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°3

MAI 2016

Les poivres, une palette de couleurs et de saveurs



SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare : Les poivres, une palette de couleurs et de saveurs
- 5** Questions-réponses :
Les arômes dans les mélanges technologiques
- 6** Bon à savoir :
Les mélanges technologiques dans les produits carnés

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 : C. Poriel, E. Bardon

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.

Les valeurs nutritionnelles des viandes cuites



Le Centre d'information des viandes (CIV) a publié les résultats d'une étude sur les effets de la cuisson sur la composition en nutriments des viandes, réalisée par l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), en collaboration avec

l'Adiv (Institut technique agro industriel des filières viandes) et l'Institut de l'élevage. Elle complète le programme d'analyses nutritionnelles antérieurement réalisé par le CIV et l'Inra sur les viandes crues.

L'objectif de ces travaux est double :

- mettre à disposition des acteurs concernés des données de référence sur les rendements à la cuisson et sur les valeurs nutritionnelles des viandes cuites de bœuf, veau, agneau et cheval ;
- caractériser puis modéliser les effets de différents modes et degrés de cuisson sur la composition en nutriments des viandes de façon à obtenir ces valeurs nutritionnelles à partir de celles des viandes crues.

Valeurs nutritionnelles des viandes cuites. Effets de la cuisson sur la composition des viandes. Collection : « Les cahiers santé ». www.civ-viande.org

7 grandes familles de consommateurs

Comme dans le jeu éponyme, 7 familles de consommateurs ont été dévoilées par Havas Media Group pour mieux cibler ses campagnes marketing. Elles s'appellent les :

- **Inno Lovers** (5,4 millions de Français adeptes d'innovation,
- **First Jobs** (5,1 millions de jeunes actifs de 15-29 ans, débutant leur carrière professionnelle),
- **Digital Seniors** (8,1 millions de jeunes seniors de 50-75 ans, internautes urbains et aisés),
- **Petits Pros** (1,9 million de travailleurs indépendants, surtout des hommes, âgés de 30-59 ans, habitant plutôt en province, au pouvoir d'achat variable, à l'emploi du temps contraint),
- **Mass Affluents** (1,3 millions d'individus aisés et hédonistes),
- **Movers** (3,5 millions de jeunes célibataires et des jeunes couples actifs ayant l'intention de déménager)
- **et Smart Shoppers** (10 millions d'acheteurs malins, qui refusent de payer au plein tarif).



CANNELLE : UN MARCHÉ TRÈS PERTURBÉ

Après des années de stabilité relative et d'approvisionnement « facile », le marché de la cannelle – *Cinnamomum Zeylanicum* - commence à attirer certaines convoitises et la spéculation, toujours sous-jacente à Madagascar, pousse les prix vers le haut. Les rumeurs d'une baisse de production, entendues depuis 2 ou 3 ans, vont bon train, mais la production semble finalement assez stable et, certains intervenants s'étant retirés du marché, la disponibilité en cannelle devrait revenir progressivement.

Certes, les cours ont sérieusement augmentés ces derniers mois. Mais, les prix actuels restent proches de ceux pratiqués il y a 20-25 ans malgré l'inflation en Europe, marché quasi captif de cette commodité.

L'augmentation des prix peut sembler importante et relativement brusque mais la cannelle de Madagascar reste une matière première relativement bon marché pour l'industrie en Europe et trop longtemps sous payée à Madagascar pour assurer la pérennité de la chaîne d'approvisionnement. Il est compréhensif que l'industrie peine à céder au « chantage » des prix, ce qui permet une sorte d'auto régulation du marché progressive, mais il ne fait nul doute que la consommation de cannelle de type Zeylanicum (présentant des taux très bas de coumarine) continue d'augmenter dans les années à venir, principalement à la faveur de Madagascar (et des Seychelles), le Sri Lanka offrant des niveaux de prix encore bien trop élevés.

LES ÉPICES, SOURCE DE LONGÉVITÉ ?

Selon une étude menée auprès de 500 000 Chinois âgés de 30 à 79 ans, la fréquence de consommation de plats épicés rimerait avec une réduction de la mortalité : - 10 % pour ceux qui en consomment 1 ou 2 jours par semaine et - 14 % pour ceux qui en consomment 3 jours ou plus par semaine, comparativement à ceux en consommant moins d'1 jour par semaine. Le bénéfice semble d'autant plus marqué que les sujets consomment du piment frais, plus riche notamment en capsaïcine. (*British Medical Journal*;351:h3942)

LES PRATIQUES DES ENSEIGNES SOUS LA LOUPE DE LA DGCCRF

Selon une information diffusée par le magazine LSA, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) aurait pris contact avec des industriels de l'agro-alimentaire. Objet de cet examen : discuter du déroulement des négociations commerciales 2016 avec les enseignes de distribution et également des éventuels points de tension que les industriels ont pu rencontrer avec ces clients dans l'exécution de la relation contractuelle. Et ce, afin de juger de la pression exercée par les enseignes.

ETIQUETAGE DE LA VIANDE « INGRÉDIENT »

Etiqueter l'origine de la viande utilisée en tant qu'ingrédient dans les plats transformés. L'idée n'est pas nouvelle puisque la France l'avait introduite dans la loi de mars 2014... qui s'était alors heurtée à l'opposition de la Commission européenne. Mais sous la pression du monde agricole et d'une récente enquête de l'UFC Que Choisir pointant du doigt le peu de changement malgré les engagements pris lors du scandale de la viande de cheval, le projet a refait surface début 2016. Avec une particularité : la disposition initiale a été élargie au lait utilisé dans les produits transformés.

LES POIVRES

UNE PALETTE DE COULEURS ET DE SAVEURS



Noir, vert, blanc ou rouge : de la date de récolte et du process dépendra la saveur finale.

© 123RF / Pierre-Yves Babelon

Les poivres appartiennent à la famille des pipéracées qui compte douze genres connus et 3 000 espèces répertoriées dont la plus célèbre est le *Piper Nigrum*, désignant communément le poivre (blanc, noir, vert).

Le poivrier est une liane pérenne à feuillage persistant, grimpant sur un tuteur pouvant atteindre 10 mètres de haut. Après floraison, les petites fleurs blanches se transforment en baies, d'abord vertes, puis rouges, et enfin brun foncé.

Poivre vert

Le poivre vert est récolté 4 à 5 mois après la floraison, un mois avant maturité. La récolte a lieu de novembre à mars en Inde, de mars à avril à Madagascar, en juillet-août au Brésil et en Indonésie. Le poivre est lavé puis blanchi pendant 20 mn, ce qui permet de bloquer l'oxydation et donc de préserver sa couleur, puis séché.

Le poivre vert en saumure est obtenu en conservant les baies de poivre vert, après plusieurs lavages, dans des solutions à 14-15 % puis 17 à 19 % de sel. Le conditionnement en boîte est réalisé après lavage et remplissage avec un jus d'eau claire, de sel et d'acide (acétique ou citrique), avant stérilisation.

Le poivre vert déshydraté présente une note plus fraîche et parfumée que le poivre noir ou blanc. Il est également moins piquant. Le poivre en saumure est mou sous la dent, il dégage une sensation de fraîcheur.

Poivre noir

Le poivre noir est cueilli en début de maturité, alors que les baies sont encore vertes, et séchées au soleil. La récolte dure 2 à 3 mois, de janvier à mars en Inde, de février à avril au Vietnam, d'avril à septembre en Malaisie, Indonésie et Brésil.

Les baies sont mises à sécher plusieurs jours au soleil : l'enveloppe se fripe et sa couleur devient noire. Le poivre est alors mis en sac par les paysans, vendu à des collecteurs (qui effectuent souvent un premier tri rudimentaire pour enlever les tiges restantes, les parties fines ou les cailloux), puis à des industriels du poivre qui procèdent à un nettoyage et à une éventuelle transformation (concassage, mouture ou traitement thermique).

Poivre blanc

Le poivre blanc est le fruit cueilli mûr dont le péricarpe a été enlevé de manière mécanique (par abrasion) ou traditionnelle (par trempage). Il est produit en Indonésie (50 % de la production mondiale), Chine et Malaisie mais aussi au Brésil et désormais au Vietnam.

Le poivre blanc est moins aromatique que le poivre noir (son contenu en huile essentielle est moindre). Décortiqué mécaniquement, son odeur se rapprochera de celle du poivre noir. En revanche, si le péricarpe a été enlevé traditionnellement après trempage, le poivre aura une odeur typique, forte à très forte, de fermentation (que d'aucuns qualifieront « d'étable »), due au scatole, composé organique issu de la putréfaction des protéines lors du trempage.

JUGER DE LA QUALITÉ

Différents paramètres permettent de différencier les qualités de poivre noir :

- corps étrangers végétaux
- corps étrangers non végétaux (terre, pierre, poussières...)
- baies légères
- baies avortées et cassées
- densité (460 à 580 g/l)
- humidité (11,5 à 13 %)
- cendres
- huile volatile
- pipérine.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Europe, nous connaissons principalement les fruits séchés ou en saumure. Néanmoins, dans certains pays, les feuilles et parfois les racines des pipéracées sont consommées comme condiments ou pour la production d'huile essentielle.

« EN EUROPE, DE NOMBREUSES BAIES OU FRUITS N'ONT DE POIVRE QUE LE NOM : CE SONT LES "FAUX POIVRES", AINSI APPELÉS EN RAISON DE LEUR FLAVEUR PIQUANTE. »

Poivre rouge

Il s'agit des baies matures de poivre. Elles peuvent être mises en saumure pour conserver leur couleur rouge vif ou être séchées, la couleur rouge virant alors au rouge brun, comme le poivre rouge de Kampot ou le poivre rouge d'Inde.

Poivres à queue

Le plus connu est *Piper Cubeba* (Cubèbe ou poivre de Java) dont le grain rond à petite queue, provenant principalement d'Indonésie, laisse un arôme chaud rappelant la térébenthine.

Il existe d'autres poivres à queue comme le *Piper guineense* ou poivre de Guinée (arôme d'amande), le poivre des Achantis originaire d'Afrique de l'Ouest, ou encore le *Piper borbonense* ou voatsiperifery, petites baies récoltées dans les forêts Malgaches, aux notes aromatiques mentholées.

Poivres longs

Le poivre long *Piper longum*, qui pousse à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya, fut une des premières épices à atteindre l'Europe car très populaire chez les Romains et les Grecs. Cette épice présente moins d'intérêt organoleptique que l'indonésien *Piper retrofractum*, qui est principalement commercialisé en Europe comme poivre long. L'arôme ressenti est plus chaud et plus piquant qu'un poivre noir de type *Piper nigrum*.

Piper capensis, poivre long d'Ethiopie principalement utilisé en médecine traditionnelle indienne, présente peu d'intérêt organoleptique.

Faux poivres

En Europe, de nombreuses baies ou fruits sont appelés « poivre » à cause de leur flaveur souvent piquante. Les principales espèces consommées viennent d'Afrique (*Aframomum Melegueta* ou poivre du paradis aux notes aromatiques d'amande ; *Schinus terenbinthifolius* ou baies roses ; *Xylopiya aethiopyca* ou poivre du Sénégal aux notes aromatiques de citron, de camphre et de muscade), d'Amérique (*Pimenta dioica* ou poivre de la Jamaïque aux notes caractéristiques de clou de girofle ; *Schinus terenbinthifolius* ou baies roses, qui entre dans la composition des mélanges de poivres de type 4 ou 5 baies), d'Asie (*Zanthoxylum Piperitum* ou poivre de Sichuan aux notes aromatiques piquantes et mentholées ; *Zanthoxylum armatum* ou poivre de timur aux flaveurs de pamplemousse), d'Europe et du bassin méditerranéen (*Vitex Agnus castus* ou gattilier ou poivre des moines, aux notes aromatiques légèrement poivrées) et d'Océanie (*Tasmania lanceolata*, ou poivre de Tasmanie aux notes aromatiques de verveine).

UNE IDÉE RECETTE : LE POIVRE, VERSION SUCRÉE

Le poivre n'est pas réservé aux mets salés. Il peut également venir relever les desserts, comme dans cette recette de panna cotta au poivre des cimes, chocolat et coulis de mandarine :

Faire cuire 1 l de crème liquide à 33 % matières grasses avec 2 g de poivre des cimes et 1 cuillère à soupe de sucre.

Délayer 3 g d'agar-agar avec 1 cuillère à soupe d'eau, et ajouter à la crème. Cuire 2 minutes à ébullition.

Dresser dans un verre et réserver au frais 2 h.

Faire fondre 400 g de chocolat noir au bain marie avec 80 ml de crème et 40 ml d'eau.

Peler à vif 15 à 20 mandarines, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, puis mixer et laisser réduire de moitié.

Lorsque la crème est figée, ajouter le chocolat et réserver 1 h.

Ajouter le coulis de mandarine, et réserver 30 minutes.





LES ARÔMES DANS LES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES

L'aromatisation des mélanges technologiques permet de proposer une signature au produit fini, de renforcer un arôme trop effacé ou dégradé par un process industriel, ou encore de masquer une saveur peu appréciée par le consommateur.



© 123RF/alphaspirit

Le règlement (CE) n°1334/2008 définit les «arômes».

« L'AROMATISATION D'UN MÉLANGE TECHNOLOGIQUE CONSISTE EN L'AJOUT D'UN ARÔME SOUS LA FORME D'UN MÉLANGE DE COMPOSÉS D'ARÔMES, D'HERBES AROMATIQUES OU D'ÉPICES. »

Qu'est-ce qu'un arôme alimentaire ?

Naturels ou de synthèse, les arômes alimentaires entrent de plus en plus souvent dans l'élaboration de produits aussi divers que les yaourts, les chocolats, la salaison... Ils sont encadrés par le règlement (CE) n°1334/2008 qui définit les «arômes» comme des produits non destinés à être consommés en l'état et qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci.

Pourquoi utiliser des arômes alimentaires ?

La première fois que l'homme a modifié le goût de ses aliments, ce fut avant tout parce qu'il s'était rendu compte des propriétés conservatrices de certains aromates. Puis, à cette fonction purement conservatrice, s'est ajoutée une véritable recherche de goûts et de saveurs visant à satisfaire le besoin de variété de l'homme omnivore, dont les aliments à l'état brut (mis à part les fruits) offraient en définitive des saveurs assez « fades ». Physiologiquement, le goût joue aussi un rôle au niveau de la régulation de la prise alimentaire ainsi que dans la reconnaissance et le contrôle d'un aliment.

Pourquoi aromatiser les mélanges technologiques ?

Les arômes peuvent être utilisés pour :

- créer de nouvelles sensations olfactives ou saveurs (donner une signature),
- exhauster le potentiel d'un arôme déjà existant ou supplémer des arômes perdus lors d'un procédé de fabrication (aromatiser, renforcer le goût)
- et enfin permettent dans certains cas de masquer les goûts parfois peu agréables de certains additifs ou ingrédients. Les poivres, fenugrec, noix de muscade, thym ou safran font aussi partie des épices pressenties comme pouvant apporter un bienfait pour la santé humaine.

Quel intérêt pour les industriels ?

Les technologies mises au point par les industriels pour développer de nouveaux produits sont souvent peu compatibles avec la fragilité des constituants aromatiques des matières premières utilisées. Aussi, l'utilisation d'arômes s'est avérée représenter un excellent palliatif à ces dégradations.

En outre, le recours aux arômes représente un élément à part entière de la politique qualité des entreprises en termes de standardisation de la production. En effet, la richesse et la puissance gustative des matières premières n'étant pas constantes, l'adjonction d'arômes, dont les effets sont parfaitement calibrés, permet de contrebalancer ces fluctuations et ainsi de niveler les goûts.

Bon à savoir

Pré-mélanges d'ingrédients destinés à faciliter le travail de l'utilisateur, les mélanges technologiques spécifiquement dédiés aux produits carnés sont destinés à six gammes de produits.



Sécurité, simplicité et innovation : autant d'atouts des mélanges technologiques destinés à la fabrication de produits carnés.

LES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES DANS LES PRODUITS CARNÉS

Les mélanges technologiques sont composés de plusieurs ingrédients (épices, liants protéiques...) et/ou d'additifs alimentaires et/ou d'arômes. Ils sont destinés à remplir une ou plusieurs des fonctions suivantes : aromatisation, coloration, conservation, émulsification, liaison, texturation, décoration, enrobage. Il existe plusieurs catégories de mélanges technologiques, selon leur composition et l'usage qui en est fait.

Les mélanges technologiques destinés à la fabrication des produits carnés sont principalement des pré-mélanges d'ingrédients fabriqués à façon dans un but de simplification des procédés de fabrication des denrées alimentaires.

Ils offrent à l'utilisateur une plus-value par rapport aux mélanges que ce dernier réaliserait lui-même : sécurité, simplicité et innovation (voir Newsletter n°1). Leur emploi permet aussi de ne pas avoir à investir dans une unité de mélange, tout en bénéficiant de coûts d'ingrédients faibles grâce à des achats en gros volumes. Leur formulation répond aux attentes de l'utilisateur en termes de fonctionnalité (couleur, texture, préservation...), de goût et de caractéristiques nutritionnelles.

Six gammes de produits carnés

Les mélanges technologiques destinés aux produits carnés peuvent être répartis selon le type de produit et le process utilisé à sa fabrication, à savoir :

- viandes hachées assaisonnées : burger, lasagnes, ...
- viandes entières : marinades, glaces et demi-glaces, aspics, ...
- produits émulsifiés : knack, ...
- produits saumurés (barattés/injectés) : jambon, ...
- produits fermentés : saucisson, chorizo, ...
- produits traiteur : sauces, plats cuisinés, ...

Quelle réglementation ?

Il n'existe pas de réglementation spécifique associée aux mélanges technologiques utilisés comme produits alimentaires intermédiaires et non comme préparation d'additifs. Ce qui n'est pas le cas des arômes (Règlement (CE) n° 1334/2008) ou des additifs (Règlement (CE) n° 1333/2008).

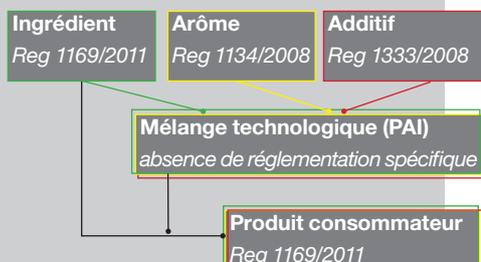
Selon l'article 8 point 8 du Règlement 1169/2011 s'appliquant aux ingrédients, « les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants des denrées alimentaires qui ne sont pas destinées au consommateur final ni aux collectivités veillent à fournir à ces autres exploitants du secteur alimentaire suffisamment d'informations leur permettant, le cas échéant, de respecter les obligations qui leur incombent ».

Les informations portées par les étiquettes, les fiches techniques et les divers documents associés aux mélanges technologiques (attestations, certificats...) permettent aux utilisateurs de respecter leurs obligations légales.

ZOOM SUR LA RÉGLEMENTATION

La composition d'un mélange technologique est formulée réglementairement selon la destination ou l'utilisation finale qu'en feront les clients des fournisseurs de mélanges.

Ainsi, un mélange technologique pourra s'appuyer sur différentes réglementations, représentées selon le diagramme suivant :



Le statut réglementaire des mélanges technologiques est définie au niveau des organisations syndicales française (SYMPTIA) et européenne (ESA), en fonction de la composition et de l'usage qui en est fait.