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°14
AVRIL 2020

LE PERSIL

© Alfio Scisetti-123RF

SOMMAIRE

2 **Actualités**

3 **Produit phare :**
Le persil

5 **Questions-réponses :**
Les phosphates

6 **Bon à savoir :**
Poivre noir : le syndicat des épices répond au « doc du dimanche »

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boëtie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Directeur de publication : Hubert Bocquelet
Création graphique et mise en page : C. Poriel, A. Zeller
ISSN : 2496 - 4875

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.

Le Symtia propose des voies d'optimisation nutritionnelle

Le 11 février 2020 se tenait la journée *Nutrition* de la FICT, Fédération nationale des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viandes. Avec notamment une présentation du Symtia, Syndicat national des fabricants de mélanges technologiques pour l'industrie alimentaire, sur les « *Voies d'optimisation nutritionnelle* ». Premier point abordé : les substituts de sel, nécessaires pour réduire une consommation mondiale 2 fois plus élevée que les recommandations.
La charcuterie est le 6e contributeur dans l'alimentation des Français, avec 7,8 % des apports de sel (contre 23 % pour le 1er contributeur, le pain) (source : Inca 3). Les solutions actuelles (chlorure de potassium, de calcium ou de magnésium) étant incomplètes et sources d'amertume, de nouvelles propositions sont faites : le gluconate de sodium (ou de potassium), qui inhibe l'amertume et les goûts métallique du KCl, permet, en association avec le KCl, de réduire la teneur en sodium tout en apportant un goût salé satisfaisant ; un sel enrichi en minéraux marins (sulfates de calcium, de magnésium, de potassium) est un produit d'origine naturelle qui permet de réduire jusqu'à 50 % la teneur en NaCl. L'utilisation de ces substituts de sel nécessite néanmoins une révision de la définition de « *substituts de sel* » et des fiches produits concernées dans le Code des usages de la charcuterie. De même, le recours à des arômes naturels compensant la perte du gout salé nécessite, afin d'optimiser le résultat organoleptique, de réviser les doses maximales dans le Code des usages.

Deuxième chapitre abordé : les ingrédients à fonctions multiples, comme le jus de citron, la poudre de jus de blette, la poudre de betterave, les ingrédients fumés traditionnellement… Ces ingrédients répondent aux attentes des consommateurs vis à vis de plus de «naturalité». Leur utilisation nécessite l'évolution du code des usages et une clarification des autorités vis-à-vis de leur statut.
Également au programme de la présentation du Symtia : l'introduction d'ingrédients végétaux (huiles végétales, protéines végétales, fibres végétales) dans des produits émulsionnés et hachés (saucisses, saucissons, pâtés, galantines…) pour en améliorer le profil nutritionnel (ex : amélioration du rapport protéines / lipides avec les protéines végétales) et répondre à une demande des consommateurs pour davantage de « végétal ». Mais encore une fois, cela suppose une évolution du Code des usages (autorisation et augmentation du seuil).
Si cette journée a permis d'ouvrir le débat sur l'évolution souhaitée du Code Des Usages, les échanges doivent se poursuivre.

Vanille : le SNPE participe à l'enquête de *Que Choisir*

Que Choisir, le magazine de l'union de consommateurs éponyme, a consacré un article de son numéro paru le 20 février 2020 (n°589) à la vanille. Son enquête l'a amené à interroger le SNPE (Syndicat national des transformateurs de poivres, épices, aromates et vanille) sur les produits à base de vanille. Le secrétariat et le président du syndicat ont ainsi eu l'occasion d'éclairer les journalistes sur le marché actuel et sur le Code des usages pour les produits de la vanille à usage ménager, qui définit les critères d'acceptabilité pour chaque produit (ex : taux de vanilline minimal). Rappelons que ce code, qui vise à garantir un niveau de qualité optimal, est soumis à la DGCCRF (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) avec laquelle le syndicat échange régulièrement. Ce code n'a pas de valeur réglementaire mais il sert de référence aux autorités lors des contrôles ; et il a servi de référence pour le « test labo » du magazine, qui précise explicitement s'être appuyé sur ses chiffres pour évaluer différents produits, dont des sucres vanillés.

EN BREF

ÉVOLUTION DES ARÔMES LORS DU STOCKAGE

Des chercheurs se sont intéressés à l'impact du stockage sur les propriétés aromatiques du piment. Pour ce faire, ils ont mesuré l'évolution des sucres, acides organiques et composés volatils dans des piments rouges en flocons, des piments traditionnels et des piments industriels, au cours d'un an de stockage. Globalement, les propriétés se dégradent au cours du stockage. Les composés volatils ont notamment diminué voire disparu dans tous les échantillons après un an de stockage. L'impact est particulièrement sensible pour le piment rouge traditionnel, qui perd plus de 80 % des composés volatils après à peine trois mois de stockage.

Source : Korkmaz A et al. Food Chemistry. 2020 May 1.

Cultivé depuis l'Antiquité, le persil a longtemps été considéré comme une plante médicinale, avant de devenir l'herbe aromatique populaire qu'on connaît aujourd'hui.

© Alfio Scisetti-123RF

Le persil est une plante à la fois condimentaire et médicinale.

LE PERSIL

De son nom latin *Petroselinum crispum*, le persil est une plante herbacée bianuelle au feuillage plus ou moins découpé, de la famille des apiacées (anciennement appelée famille des ombellifères). Cette plante peut mesurer entre 20 et 80 cm de haut avec des fleurs en ombelles.

Un peu d'histoire

Le persil serait utilisé depuis plus de 5 000 ans. Il viendrait du bassin méditerranéen et des régions avoisinantes situées au Sud et à l'Est, et aurait été domestiqué dans le sud de l'Europe méridionale, possiblement en Sardaigne.
Durant l'Antiquité, les Grecs et les Romains le cultivaient déjà. Les Grecs couronnaient même les vainqueurs des jeux Isthmiques de chapelets réalisés avec ses feuilles, le considérant comme un symbole d'allégresse et de festivité. Ils s'en servaient également lors des rites funéraires, en fabriquant des couronnes en persil pour les morts.
Jusqu'au Moyen Âge, le persil était plutôt utilisé comme plante médicinale, pour ses actions stimulante, tonique et diurétique avant tout. Il était également fortement préconisé dans les cas de maladies hépatiques et rénales. Charlemagne fut l'un des premiers à l'apprécier en tant que plante aromatique et en a ordonné la culture dans ses domaines. Mais ce n'est qu'au 15e siècle que le persil est introduit avec succès dans la cuisine française.

Plante des zones tempérées

Le persil se cultive sur les cinq continents, mais de préférence dans les zones tempérées. Il est ainsi actuellement cultivé dans la plupart des pays européens, où il est semé à partir du mois d'avril pour une première coupe en juin, puis toutes les 3 à 4 semaines en fonction des conditions climatiques. A noter que dans des pays comme la Chine et le Maroc, c'est la coriandre feuille qui remplit les mêmes offices.
La plante peut être récoltée toute l'année, au fur et à mesure de la pousse des feuilles. Toutefois sensible aux gelées prolongées, elle doit être protégée ou transférée dans un lieu abrité. Cette herbe facile à cultiver en pot fait également le bonheur des citadins.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Europe de l'Est, le persil tubéreux *(Petroselinum crispum var. Tuberosum)* est cultivé comme substitut du panais ou du céleri-rave. Il peut se consommer cuit ou cru.

© Leonid Nyshko-123RF

RECETTES

Pesto persil-amandes
Mélanger des amandes mixées avec du persil haché. Ajouter de l'huile d'olive et du sel.
Ce pesto peut être servi pour accompagner des pâtes ou des pommes de terre. Il peut aussi être tartiné sur du pain ou nappé sur des crudités (avocat par exemple).

Persillade
Mélanger en quantités égales des gousses d'ail hachées et du persil haché. Cette persillade permet de donner du goût aux champignons, légumes, viandes, poissons…
Cette préparation peut être congelée.

© fascinadora-123RF

« LE PERSIL EST PEU CALORIQUE ET RICHE EN ANTIOXYDANTS. »

De nombreux atouts nutritionnels

Le persil est peu calorique et riche en antioxydants (apigénine, lutéine et béta-carotène). Ces molécules vont aider à diminuer les dommages causés par les radicaux libres, impliqués dans le vieillissement des cellules et l'apparition des maladies cardio-vasculaires.
Il est aussi riche en vitamines et minéraux. 100g de persil frais apportent deux fois plus de vitamines C que le kiwi (soit plus de 100 % de nos besoins journaliers). Cette vitamine est en revanche détruite à la chaleur, il est donc important de le manger frais et cru. Il contient aussi des vitamines K1 et B9 ainsi que du manganèse, potassium, magnésium, fer et calcium.
Grâce à tous les nutriments qu'il contient, le persil serait diurétique (il permettrait en même temps d'éliminer des toxines telles que l'acide urique)[1], antianémique (de par sa quantité en fer), anti-inflammatoire (en cas de piqûre d'insecte) et désodorisant (le fait de mâcher des feuilles fraîches donnerait une meilleure haleine)[2]. Il réduirait également le stress oxydatif gastrique[3].

Persil plat et persil frisé

Les deux types de persil les plus connus sont :
- le persil plat (*Petroselinum crispum var. neapolitanum*), le plus parfumé et le plus utilisé en cuisine en Europe. Attention, il peut être confondu avec la petite cigüe qui est une plante de la même famille que le persil mais toxique.
- le persil frisé (*Petroselinum crispum var. crispum*), plus décoratif.

Utilisation culinaire

S'il a de multiples utilisations, le persil est emblématique de certains plats tels que le taboulé libanais, le beurre d'escargot, les poêlées de cèpes, les pommes de terre sarladaises… Son goût frais se marie admirablement au piquant de l'ail. Sous sa forme fraîche, surgelée, lyophilisée ou déshydratée, le persil est omniprésent dans nos assiettes, du plat cuisiné aux marinades d'été, en passant par les fromages frais.

1 Kreydiyyeh SI. *et al., J Ethnopharmacol* . 2002;79:353-357
2 Negishi O. *et al., J Agric Food Chem.* 2002;50:3856-3861
3 *Balkan Med J. 2017 Jan;34(1):53-59. doi: 10.4274/balkanmedj.2015.1411. Epub 2017 Jan 5.« Petroselinum Crispum is Effective in Reducing Stress-Induced Gastric Oxidative Damage. »*

LES PHOSPHATES

Les phosphates permettent, à de très faibles doses, de maintenir les saveurs et les qualités alimentaires de nombreux produits alimentaires dont les viandes et charcuteries.

Qu'est-ce que les phosphates ?

Les phosphates, de formule PO_4, sont constitués de phosphore (P) et d'oxygène (O). Ils sont naturellement présents dans la nature (roche, eau, organismes vivants) et donc dans quasiment tous les produits alimentaires : graines (0,1 à 0,3 %), viande et poisson (0,2 %), lait et produits laitiers (0,1 à 0,9 %), fruits (0,015 %)… Un Européen adulte consomme en moyenne 1 600 mg de phosphore par jour, dont 320 mg de phosphore « additif ». Extrait de roches sédimentaires, ce phosphore « additif » est purifié puis combiné à différents minéraux (sodium, potassium, calcium, magnésium ou cuivre).

Les phosphates permettent de conserver les propriétés nutritionnelles et gustatives, les couleurs et les textures naturelles de la viande, par exemple des nuggets.

Pourquoi ajouter des phosphates ?

Les fonctions des phosphates sont multiples : effet tampon, effet séquestrant, fonction polyanionic, levures chimiques, texturant, anti-mottant, enrichissement en minéraux, qualité et sécurité alimentaire pour les eaux potables… Aussi, ils s'invitent dans de nombreux produits agro-alimentaires : fromage fondu (texture plus homogène et plus fondante), pâtisserie (agent levant, améliorants), poissons et fruits de mer (rétention de jus naturels), pommes de terre frites (évite les taches noires de composés phénoliques et fer), légumes (réduction des temps de cuisson, texture), céréales (correcteur de pH, améliore la texture des pâtes), boissons (stabilise les boissons fruitées et la vitamine C dans les jus d'agrumes, sources de minéraux dans les boissons énergétiques, acidifiant de softs drinks), aliments pour bébés (phosphate de calcium), etc. Dans les produits de viandes et de charcuterie, les phosphates permettent de conserver les propriétés nutritionnelles et gustatives, les couleurs et les textures naturelles.

Quelle est leur utilisation alimentaire ?

Les phosphates « additifs » sont ajoutés lors de la fabrication de produits alimentaire ; une autorisation en définit la destination, la dose d'emploi (très faible, entre 1 à 3 g/kg), la déclaration d'ingrédients. Une liste positive a été établie. Les phosphates sont codifiés par un n° E (évalué) : E338 (acide phosphorique), E339 (phosphate de sodium), E340 (phosphate de potassium), E341 (phosphate de calcium), E343 (phosphate de magnésium), E450 (di-phosphates), E451 (triphosphates), E452 (polyphosphates). L'innocuité alimentaire a été démontrée.

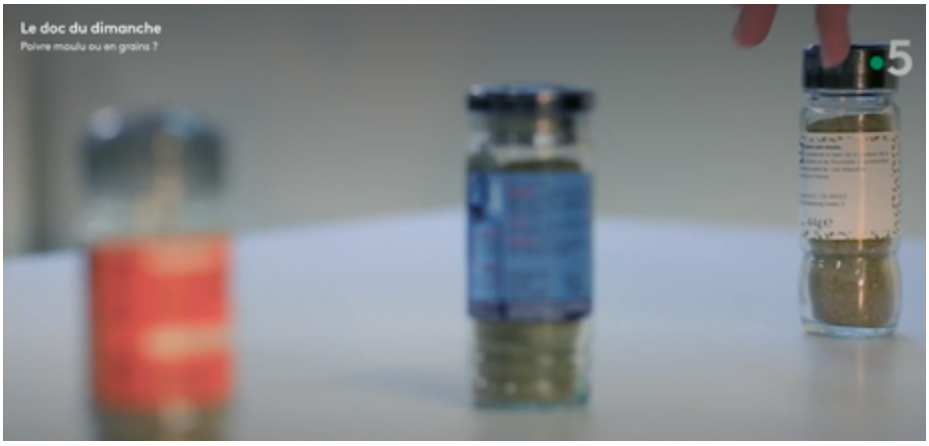
Comment les phosphates agissent-ils sur les produits carnés ?

Après l'abattage, l'ATP (adénosine triphosphate, phosphate naturel de la viande), qui permet aux fibres de rester « ouvertes », disparait. Le pH de la viande diminue, les structures se ferment, le PRE (pouvoir de rétention d'eau) diminue, la couleur devient sombre. Les phosphates, même à de très faibles dosages, permettent aux viandes de retrouver leurs propriétés naturelles : ils complexent les ions bivalents Ca^{++}, Mg^{++}, Fe^{++} et Cu^{++} après avoir libéré leurs ions sodium ou potassium. Ils redonnent ainsi un pouvoir de rétention d'eau aux protéines de la viande qui étaient fermées par les ions. La jutosité initiale des viandes est retrouvée, le produit fini n'est plus sec.

Les phosphates agissent également sur la solubilité des protéines : ils forment des complexes avec le calcium de l'actomyosine (une protéine formée par l'assemblage d'actine et de myosine, qui participe à la contraction des fibres musculaires), très peu soluble, qui est ainsi dissociée en actine et myosine solubles. Ces protéines jouent un grand rôle après cuisson pour la tenue de tranche des jambons. La solubilité des protéines conférée par les phosphates permet également de réaliser des émulsions. Ils rendent la texture plus agréable, conservent la cohésion des morceaux, évitent les relargages d'eau ou de gras. Enfin, en complexant le fer et le cuivre, les phosphates réduisent l'oxydation des viandes et la couleur noire associée.

« LE PHOSPHORE EST LE 6E ÉLÉMENT CONSTITUTIF DE NOTRE ORGANISME. »

Sources : SPH European – Specific panel for health / EFSA European food safety authority



Trois pesticides seraient détectés dans les 3 poivres analysés… mais on ne sait jamais à quelle dose.

POIVRE NOIR : LE SYNDICAT DES ÉPICES RÉPOND AU « DOC DU DIMANCHE »

Diffusé sur France 5, l'émission *« Le Doc du dimanche »* se positionne comme une enquête sur des enjeux de santé publique ou de consommation. Mais la recherche de sensationnalisme entache certains de ses reportages d'inexactitudes, voire de propos erronés. Comme ce fut le cas pour un documentaire dédié au poivre. Au point que le médiateur de France 5 a été saisi.

Le titre *« Les secrets de la perle noire »* du reportage diffusé dans le cadre de l'émission *« Le doc du dimanche »* donne d'emblée le ton : ce documentaire dédié au poivre prétend en révéler des secrets cachés. Ce numéro du 23 février 2020 présente sous un angle particulièrement négatif les producteurs de poivre vietnamiens et les opérateurs français du secteur des épices.

Poivre épuisé : pas en France !

Le montage laisse penser qu'une pratique frauduleuse – l'utilisation de poivre épuisé, c'est-à-dire déjà utilisé pour des usages non alimentaires – serait couramment pratiquée en France. Ce qui est totalement faux. Ainsi, l'interview de Grégoire Courme (société Aromatum) a été tronquée : tant et si bien que l'extrait diffusé véhicule une information totalement erronée. Ses explications au sujet de pratiques frauduleuses ne concernaient pas le marché français mais le marché mondial.

Pourtant, le montage des séquences amène les téléspectateurs à la conclusion que si le poivre moulu est moins cher que le poivre en grain, c'est uniquement et directement lié à une pratique frauduleuse des opérateurs. Ceci est faux pour le marché français : tous les opérateurs, quelle que soit leur taille, courtiers, industriels ou distributeurs, sont tenus de respecter la réglementation en vigueur et font l'objet de contrôles réguliers de la part des autorités françaises (DGCCRF). Cette pratique est interdite en France, elle constitue une adultération du produit, et aucun opérateur français n'y a recours.

Pesticides : une assertion non fondée

Le reportage fait également mention d'analyses de pesticides réalisées sur trois échantillons de poivre, prélevés en grande distribution. Trois molécules détectées sont citées mais le résultat de la détection (quantité) n'est jamais dévoilé, ni les limites réglementaires. Ce qui n'empêche pas le documentaire d'affirmer, de manière gratuite, que des pesticides tueurs d'abeilles, interdits par l'UE, et un fongicide très puissant se retrouvent dans le poivre moulu.

Producteurs vietnamiens : des sous-entendus erronés

L'information véhiculée par les différentes séquences (interview d'un producteur utilisant des fertilisants, image de terre en friche) laissent entendre que la totalité des producteurs vietnamiens ont une pratique intensive de la culture du poivre non respectueuse de l'environnement ce qui ne reflète pas, là encore, la réalité du terrain.

Le Vietnam est le premier producteur de poivre dans le monde. L'association européenne des épices (ESA, *European Spice Association*) a investi directement pour surveiller la qualité et les pratiques agricoles locales. Le suivi des échantillons montre ainsi que la production vietnamienne de poivre respecte les normes de qualité européennes, et notamment en ce qui concerne les résidus de pesticides. Par ailleurs, affirmer qu'une plantation ne nécessite aucun apport d'engrais ou de fumure, biologique ou non, est un non-sens.

Le médiateur de France 5 a été saisi par le Syndicat National des transformateurs de Poivre, Épices, aromates et vanille, afin qu'un démenti soit diffusé.