

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°22

NOVEMBRE 2022

L'AIL



© lumenst - 123RF

SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :
L'ail
- 5** Questions-réponses :
DDM des mélanges technologiques
- 6** Bon à savoir :
L'apport nutritionnel de la charcuterie

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
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.



Nitrates/nitrites : le SYMTIA impliqué dans les groupes de travail déterminants du plan d'actions

Le calendrier est serré. Le 12 juillet 2022, l'ANSES rendait la conclusion de son évaluation scientifique relative aux risques associés à la consommation de nitrites/nitrates, suite à une saisine du Gouvernement. Sa position : « Limiter leur utilisation au strict nécessaire ». Dans la foulée, le 26 juillet 2022, une première réunion des acteurs techniques des filières a été organisée par le ministère de la Santé et de la Prévention, qui annonçait retenir une approche raisonnée et collaborative, basée sur l'expertise technique et scientifique de ces derniers.

Un point de situation dès le 30 septembre

Dans la foulée, le 30 septembre 2022, une première table ronde « Plan d'action visant à réduire l'ajout volontaire de nitrites/nitrates dans l'alimentation » a été organisée par le ministère de l'Agriculture, en présence des acteurs des filières charcuterie/viande et du SYMTIA. Les instituts techniques (IFIP/ADIV) et INRAE y ont présenté un point de situation de la recherche sur les nitrites ainsi que sur les alternatives aux nitrites testées. Les discussions qui ont suivi ont souligné l'importance de poursuivre la recherche, soulevé la question de l'harmonisation européenne, évoqué la difficulté de réalisation en fonction de la taille des entreprises (artisans *versus* industriels), insisté sur le besoin d'un cadre réglementaire clair vis-à-vis de l'utilisation des solutions alternatives et rappelé le besoin de communication vers le consommateur.

Mise en place de 4 groupes de travail

Quatre groupes de travail (GT) ont également été définis : GT produits, GT R&D/Innovation, GT réglementation, GT information consommateur. Le SYMTIA a souhaité participer aux 3 derniers groupes.

Les prochaines réunions des GT sont déjà calées. Car l'objectif affiché par le ministère vis-à-vis de ces GT est clair : établir une feuille de route d'ici la fin de l'année 2022, listant les produits pour lesquels soit une suppression totale soit une réduction de la teneur (90 voire 80 ppm) est techniquement réalisable, avec précisions de l'ensemble des conditions permettant de garantir la qualité sanitaire des produits.

ANSES : PAS D'INTERDICTION STRICTE, MAIS DES ALTERNATIVES

Le rapport de l'ANSES rappelait que, compte tenu des habitudes de consommation des Français, 99 % (adultes et enfants) de la population ne dépasse pas les doses journalières admissibles toutes expositions confondues aux nitrites/nitrates. Cette situation ne justifie donc pas une interdiction stricte de l'utilisation des nitrites associée à une clause de sauvegarde¹.

Plusieurs alternatives aux nitrites ont néanmoins été recensées dans l'avis rendu par l'Anses :

- extraits végétaux bruts riches en nitrates (conversion des nitrates en nitrites *via* des microorganismes),
- huiles essentielles/herbes/composés aromatiques (riches en phytophénols, flavonoïdes et/ou acides phénoliques),
- agents biologiques (à l'image du levain protecteur *via* les bactéries lactiques).

L'Anses met en revanche en garde vis-à-vis de l'utilisation des huiles essentielles (dosage) et mentionne que certaines solutions relèvent de la réglementation « Novel Food ».

1. La réglementation sur les additifs alimentaires est déterminée au niveau européen. Ainsi toute interdiction en France uniquement doit se faire dans le cadre d'un motif impérieux d'ordre sanitaire ou environnemental justifiant de déroger à la règle commune et d'instaurer une clause de sauvegarde interdisant l'importation de produits européens utilisant des nitrites.



Reconnaisable à la couleur nacrée de la chair de ses gousses et à son goût puissant, l'ail est un condiment majeur de la cuisine française mais aussi du reste du monde. Largement cultivé en Chine et en Inde, il parfume les plats de nombreux pays.

L'AIL

Aïoli, beurre d'escargot, rouille, pesto mais aussi pâtes siciliennes (*pasta cu l'agghia*), soupe *knoblauchsuppe* en Autriche... l'ail est devenu un incontournable de nombreuses recettes de cuisine. Connu sous le nom scientifique d'*Allium sativum*, cette plante de la famille des liliacées est originaire d'Asie centrale. On en consomme le bulbe (appelé tête d'ail) qui est divisé en caïeux (ou gousses).

Rites funéraires, médecine et cuisine

Utilisé depuis 5 000 ans dans le pourtour méditerranéen, l'ail aurait accompagné le mobilier funéraire des pharaons. On raconte que les esclaves participant à la construction des pyramides en recevaient pour ses vertus toniques et antiseptiques. Son effet fortifiant aurait aussi été apprécié dans l'Antiquité : les athlètes et soldats romains et grecs en consommaient avant une compétition ou un combat. Au Moyen-Âge, après avoir été utilisé pour combattre la peste, l'ail est devenu une arme symbolique contre les démons et vampires. Aujourd'hui, c'est avant tout dans les cuisines que l'on trouve ses gousses qui peuvent, selon les plats, être utilisées entières (« ail en chemise » ou sans peau), écrasées ou hachées.

Culture

La plantation de l'ail a lieu en automne ou au printemps, à moins de 5 cm de profondeur, dans des sols légers et bien drainés (si la terre est trop riche en argile, l'ail risque de pourrir). Après germination, apparaissent les premières feuilles. Les bourgeons vont grossir, former le bulbe de l'ail puis, cette phase achevée, les feuilles vont faner avec l'arrivée de l'été, sonnant l'heure de la récolte.

Après la récolte, la plante (gousse + tige) est séchée en plein air, jusqu'à ce que la tige devienne cassante. Ce n'est qu'après cette étape de séchage que les feuilles sont retirées, pour ne conserver que la gousse qui devra être stockée dans un endroit ventilé et à l'abri du gel, pour ne pas en modifier la saveur. L'ail peut être vendu en gousse entière, granulé, rôti ou macéré dans l'huile.

« LA CHINE,
COMME L'INDE,
CONSACRE PLUS
DE 400 000 HA À
LA CULTURE D'AIL. »

La Chine, premier producteur

La Chine consacre quelque 450 000 hectares à la culture d'ail, notamment sur la côte ouest entre Pékin et Shanghai (régions de Shandong, Jiangsu et Henan). La plantation a généralement lieu en octobre, la récolte en mai-juin et le séchage jusqu'en septembre. Avec un rendement de l'ordre de 18 T/ha, la Chine s'est assurée en 2022 une production de 8,1 millions de tonnes, dont 28 % dédié à l'export d'ail frais ou surgelé et 4 % déshydraté (soit 80 000 T d'ail déshydraté, équivalent de 280 000 T d'ail frais). Les exportations de gousses fraîches sont destinées en majorité à l'Asie du Sud Est (65 %), tandis que celles d'ail déshydraté franchissent les mers pour atterrir en Amérique du Nord (43 %) et en Europe (24 %). Côté prix, après une envolée en 2017 à des prix dépassant 6 \$/kg, l'ail déshydraté s'échange aujourd'hui entre 2 et 3 \$/kg, avec une petite tendance haussière depuis 2019. Il faut dire que les stocks de granulés d'ail, qui avaient gonflé suite à l'énorme récolte de 2018, se sont réduits au fil des années.

L'Inde, autre intervenant majeur

L'Inde est un autre intervenant majeur du marché, avec 401 170 hectares consacrés à la culture de l'ail en 2022, notamment dans le Nord du pays, dans les régions voisines de Delhi. Mais le rendement de seulement 8,17 T/ha n'a permis d'assurer qu'une récolte de 3,28 millions de tonnes en 2022. Une production qui a néanmoins permis d'exporter de l'ordre de 20 000 tonnes d'ail vers l'Asie du Sud-Est (45 %), le Moyen-Orient (14 %), l'Europe (12 %), l'Afrique (12 %), l'Amérique latine (10 %) et l'Amérique du Nord (4 %).

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'intense odeur pénétrante et piquante de l'ail coupé est due à un composé soufré, l'alicine.



© modesto3 - 123RF

Ail blanc, rose... ou noir

Différentes variétés d'ail sont cultivées en France. Certaines cultures ont reçu un label IGP (indication géographique protégée), notamment l'ail fumé d'Arleux, l'ail rose de Lautrec, l'ail blanc de Lomagne et l'ail de la Drôme. L'ail fumé d'Arleux est un ail rose de printemps, cultivé sur une zone géographique déterminée des départements du Nord et du Pas-de-Calais, tressé et fumé durant 7 jours. L'ail blanc de la Drôme est un ail d'automne, issu de deux variétés : Messidrôme et Thermidrôme. On le reconnaît à son gros bulbe blanc nacré, parfois veiné de violet. En bouche, il offre une saveur fraîche, légèrement sucrée, plus douce que celle des autres variétés d'ail, avec un arrière-goût moins persistant.

L'ail Germidour se reconnaît à ses gros bulbes mauves réguliers, sa chair blanche striée de violet, et son goût prononcé.

L'ail noir cache, sous son enveloppe blanche, des gousses de la couleur du charbon. Cette coloration a été obtenue au terme d'un long chauffage à basse température (40 à 60°C

durant 3 à 4 semaines) dans une enceinte humide (70 à 90 %) qui déclenche une réaction chimique de brunissement typique des aliments cuits (réaction de Maillard). Ce traitement modifie également la texture de l'ail (qui devient similaire à celle d'un pruneau d'Agen) et sa saveur, jugée moins agressive que celle de l'ail frais.



DDM DES MÉLANGES TECHNOLOGIQUES

Quatre types de mélanges technologiques secs peuvent désormais prétendre à une Date de Durabilité Minimale (DDM) de 30 mois, étant donné qu'aucune modification significative n'a été observée durant ce laps de temps.

Quels sont les mélanges concernés ?

En 2007, les membres du syndicat, précédemment nommé SELCO, avaient déjà entrepris une étude sur les paramètres microbiologiques et organoleptiques suivis sur 3 types de mélanges technologiques pour valider des DDM plus longues entre 18 et 24 mois. En 2019, les membres ont souhaité refaire une **étude sur une période de 30 mois et sur 4 types de mélanges technologiques secs** :

- mélanges d'épices et arômes ;
- mélanges technologiques sans épices ou arômes, ni matières premières sensibles (telles que sang, matières grasses végétales ou animales), ni colorants sensibles à la lumière, ni nitrates ;
- mélanges technologiques sans matières premières sensibles, ni colorants sensibles à la lumière, mais avec nitrates et épices ;
- mélanges sans additifs pour préparation Clean label.

Quels sont les résultats de cette étude ?

Les 4 types de mélanges conservés dans des films plastiques en polyéthylène (PE) ont été analysés et testés tous les 6 mois pendant une durée totale de 30 mois. Les **analyses microbiologiques et organoleptiques** soulignent :

- l'absence de dégradation des caractéristiques microbiologiques des mélanges au cours des 30 mois de l'expérimentation ;
 - la conformité des paramètres sensoriels et techniques (goût, couleur, mottage et capacité émulsifiante) après 30 mois de conservation des différents mélanges.
- Et cela quel que soit le mélange technologique pris en compte.

Il n'y a donc **pas de modification significative des quatre types de mélanges technologiques considérés sur une période de 30 mois.**

Quelle sont les conséquences pratiques de cette étude ?

La Date de Durabilité Minimale (DDM) d'un mélange technologique est définie par le Règlement (CE) n°1169/2011 comme étant « *la date jusqu'à laquelle [ce mélange technologique] conserve ses propriétés spécifiques (organoleptiques, technologiques) dans les conditions appropriées de conservation* ».

Afin de s'inscrire dans une démarche « anti-gaspillage », conformément aux objectifs fixés par les pouvoirs publics dans les lois AGECE et Climat&Résilience, **les mélanges technologiques secs décrits dans cette étude peuvent donc prétendre à des DDM allant jusqu'à 30 mois**, étant donné qu'aucune modification significative n'a été observée. Concernant les DDM des ingrédients qui composent les mélanges technologiques, le dépassement de la DDM ingrédient n'impacte pas la qualité microbiologique et organoleptique des mélanges.



© gena06-123RF

L'APPORT NUTRITIONNEL DE LA CHARCUTERIE

Aliment plaisir, la charcuterie est aussi une source de minéraux et de vitamines d'intérêt.



© oshishkov - 123RF

6 6,9 % des Français de 18 à 79 ans consomment de la charcuterie, avec une portion quotidienne moyenne de 40,9 g chez les consommateurs (et de 27,3 g en moyenne chez les Français, non consommateurs inclus). Les hommes sont plus nombreux que les femmes à apprécier la charcuterie (71 % vs 63 %). L'Île-de-France compte moins d'adeptes (52 % de consommateurs) que le Nord-Ouest (72 %), le Sud-Est (71 %) et surtout le Sud-Ouest (78 %), et les portions parisiennes s'avèrent plus réduites. Pourtant, la charcuterie participe à l'équilibre alimentaire, notamment en minéraux et vitamines.

Fer

Le fer assure un rôle essentiel dans de nombreuses fonctions vitales, notamment dans le transport de l'oxygène via l'hémoglobine. Les femmes non ménopausées (du fait des pertes mensuelles de fer lors des menstruations) sont particulièrement exposées à un manque de fer : 3 % souffriraient d'anémie ferriprive, 13,5 % de carence et 25,5 % de risque de déplétion.

Les principales sources alimentaires de fer sont le foie, les viandes, les poissons et fruits de mer, les légumineuses, les noix, les céréales, le jaune d'œuf et les légumes à feuilles vertes. La charcuterie contribue à elle seule à 5,7 % des apports des Français.

Zinc

Le zinc intervient dans l'activité de 300 enzymes, dans l'expression de gènes, dans la stabilisation des structures nucléiques, protéiques... et a un rôle antioxydant. En France, en 2015, l'Anses estimait les prévalences d'inadéquation d'apports en zinc à 23 % chez les femmes de 18-54 ans et 34 % chez celles de 55-75 ans, contre moins de 8 % chez les hommes adultes.

Les principales sources alimentaires de zinc sont la viande et les abats, le fromage, les légumineuses, les poissons et les fruits de mer. La charcuterie contribue, en moyenne, à 6,4 % des apports quotidiens des Français.

Vitamine B1

La vitamine B1, ou thiamine, est impliquée principalement dans le métabolisme des glucides. La déficience en vitamine B1 se manifeste par des symptômes variés tels que des lésions nerveuses ou des symptômes d'insuffisance cardiaque.

Les principales sources alimentaires de vitamine B1 sont les produits céréaliers complets, la viande, particulièrement le porc, et les oléagineux. La charcuterie contribue, en moyenne, à 8,6 % des apports quotidiens des Français.

Vitamine B3 (ou PP)

La vitamine B3, parfois aussi appelée niacine, est une vitamine hydrosoluble intervenant dans le métabolisme du glucose, des acides aminés et des acides gras. Une déficience en vitamine B3 peut entraîner sur le long terme le développement de la pellagre d'où son autre nom de vitamine PP (*pellagra preventiva*).

Les principales sources alimentaires de vitamine B3 sont le foie, les viandes, les poissons, les produits de la mer et les céréales complètes. La charcuterie contribue, en moyenne, à 6,7 % des apports quotidiens des Français.

Vitamine B12

La vitamine B12 (cobalamine) est nécessaire à la multiplication cellulaire, à la production des acides nucléiques (ADN et ARN) et au bon fonctionnement des systèmes immunitaires et nerveux.

Les aliments d'origine animale constituent la source alimentaire quasi exclusive de vitamine B12. Les risques de carence par déficit d'apport en B12 sont rares, sauf dans les populations excluant les produits animaux. En moyenne, la charcuterie contribue à 5,7 % des apports en cette vitamine.

« LA CHARCUTERIE
CONTRIBUE
AUX APPORTS
EN FER (5,7 %),
ZINC (6,4 %),
VITAMINES B1
(8,6 %), B3 (6,7 %)
ET B12 (5,7 %) DES
FRANÇAIS. »