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°26
FÉVRIER 2024

© 123RF-kurnosovairina81

LES ÉPICES AU GOÛT ANISÉ

SOMMAIRE

2 **Actualités**

3 **Produit phare :**
Les épices au goût anisé

5 **Questions-réponses :**
Quelle place pour les épices et arômes dans l'alimentation végétale ?

6 **Bon à savoir :**
Les arômes dans la composition des trompe-l'œil culinaires

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, G. Castagnon
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.

LA DGAL DEVIENT LA POLICE SANITAIRE UNIQUE DE L'ALIMENTATION

Après des années de gestion partagée entre la DGAL et la DGCCRF, le ministère de l'Agriculture est désormais seul compétent sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation.

©123RF-unge255

La Direction de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture est désormais seule compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Jusqu'en 2022, les compétences en matière de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments étaient partagées entre la DGAL (service du ministère de l'Agriculture) et la DGCCRF (service du ministère de l'Économie). Dans un objectif de lisibilité et d'efficience, le gouvernement a choisi en 2022 de rassembler ces missions sous un pilotage unique, et d'en attribuer les pleines compétences à la DGAL (décret n°2022-840 du 2 juin 2022 relatif aux attributions du ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire).

La DGAL prend en charge les contrôles tout au long de la filière

Cette nouvelle organisation a été mise en place progressivement au cours de l'année 2023, selon des modalités de transfert des domaines de compétences définies entre les deux ministères. Depuis début septembre 2023, la DGAL, *via* ses services déconcentrés, est ainsi en charge des contrôles des entreprises de fabrication de produits alimentaires (filières de production de denrées animales ou d'origine animale et filières de production de denrées végétales ou d'origine végétale). Et depuis le 1er janvier 2024, la DGAL a également récupéré les contrôles à effectuer dans les établissements effectuant de la remise directe au consommateur, qui inclut la distribution (commerces de détail, moyenne et grande distribution…), la restauration commerciale (restaurants…)

POURQUOI CETTE RÉFORME ?

Cette réforme a pour objectif de rendre plus lisible et plus efficiente l'action de l'État avec, d'une part, une chaîne de commandement unique entre le ministre en charge de la sécurité sanitaire des aliments et les préfets, et d'autre part, le regroupement des agents exerçant les contrôles sanitaires des aliments sous une même tutelle ministérielle. Cette nouvelle organisation vise à faciliter la gestion de crises sanitaires et également permettre le renforcement, quantitatif et qualitatif, des contrôles au travers d'un dispositif de programmation, d'une méthodologie de contrôle et d'un processus de gestion des suites des contrôles uniformisés. La réforme s'inscrit dans une approche intégrée « une seule santé » prenant en compte les divers facteurs de risques (pratiques agricoles, technologies de transformations agroalimentaires, contaminants du milieu naturel) susceptibles d'avoir un impact sur la qualité sanitaire des aliments.

et la restauration collective (cantine scolaire, restaurants d'entreprise…), autrement dit l'aval de la filière.

Un objectif affiché de renforcement

Le ministère de l'Agriculture affiche sa volonté de renforcer les contrôles, avec « *dès 2024 un accroissement de 80 % du nombre d'inspections dans les établissements de remise directe et de 10 % dans les établissements de fabrication de produits alimentaires* ». Les inspections dans les établissements effectuant de la remise directe au consommateur (vente de produits alimentaires dans les secteurs de la distribution, des métiers de bouche et de la restauration commerciale) devraient ainsi atteindre un total de 100 000 contrôles par an.

Alertes alimentaires et sécurité sanitaire de produits spécifiques

D'autres compétences ont été transférées de la DGCCRF à la DGAL. Les activités de l'Unité d'alerte de la DGCCRF en matière de produits végétaux sont désormais assurées par la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL. La MUS gère ainsi dorénavant toutes les alertes alimentaires. La DGAL assure également le suivi et l'application des réglementations relatives à la sécurité sanitaire des produits spécifiques tels que les OGM, les compléments alimentaires, les denrées alimentaires enrichies, les améliorants (additifs, arômes, enzymes…), les nouveaux aliments, les allergènes ainsi que le suivi et l'application des réglementations relatives aux aliments pour animaux.
La DGCCRF est pour sa part en charge des contrôles sur la qualité et la loyauté des produits alimentaires à l'égard des consommateurs et des professionnels : respect des règles d'étiquetage, de composition et de dénomination des marchandises, lutte contre les pratiques trompeuses sur l'origine, la qualité, les allégations relatives aux produits (ex : produits sous signes officiels de qualité (AOP, IGP…), ou issus de l'agriculture biologique). Elle reste par ailleurs compétente pour les contrôles des matériaux en contact avec les aliments.

DGCCRF *VERSUS* DGAL

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) :

- est rattachée au ministère de l'Économie et des Finances
- veille au bon fonctionnement des marchés, au bénéfice des consommateurs et des entreprises.

Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) :

- est rattachée au ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
- veille à la sécurité et à la qualité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, ainsi qu'à la santé et à la protection des animaux et des végétaux.

Délégation de certains contrôles et prélèvements

Pour permettre le renforcement des contrôles officiels, la DGAL s'appuiera sur la délégation de certains contrôles et prélèvements à des opérateurs tiers (publics ou privés). Cela concernera notamment les inspections dans les établissements effectuant de la remise directe au consommateur, les contrôles de l'effectivité de la mise en œuvre des retraits et des rappels dans les points de vente à la suite d'alertes sanitaires, ainsi que certains prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle.

Source : Ministère de l'Agriculture

© 123RF-bestyyi38

La DGAL va déléguer une partie des contrôles et prélèvements à des opérateurs tiers.

© 123RF-kumosovairina81

Avec leur saveur caractéristique et facilement reconnaissable, les graines d'anis vert peuvent aussi bien aromatiser des plats salés que sucrés.

LES ÉPICES AU GOÛT ANISÉ

Les épices offrent une palette de saveurs infinies. Parmi elles, certaines sont reconnaissables entre toutes. Le goût d'anis, qui peut aller de la fraîcheur légèrement sucrée du fenouil à l'intensité plus prononcée de l'anis étoilé, fait indéniablement partie de ces saveurs qu'on repère tout de suite dans un plat.

Le goût d'anis est aussi complexe à décrire que facile à reconnaître, en tout cas quand il est intense comme dans les boissons anisées ou les biscuits qui en font leur marque de fabrique et « *sentent bon le Sud* » (pastis et rousquilles catalanes par exemple). Cette saveur caractéristique est associée aux graines d'anis, ainsi qu'à d'autres plantes apparentées, telles l'anis étoilé (badiane), le fenouil ou encore les graines d'aneth. Elle provient de l'anéthol, composé qu'on retrouve notamment dans les boissons anisées type pastis et absinthe, et qui est à l'origine du trouble de l'eau.

Anis vert et anis étoilé : les plus puissants

Plusieurs épices apportent ce goût typique d'anis, mais avec une gamme d'intensité variable. Parmi elles, l'anis vert et l'anis étoilé sont les plus intenses.

L'anis vert est une plante herbacée de la famille des apiacées (comme la carotte ou le fenouil) cultivée dans le bassin méditerranéen. Toutes les parties de la plante sont aromatiques. En cuisine, on utilise surtout les graines (entières ou en poudre), aussi bien pour rehausser des plats salés que sucrés (comme l'anis bredele, en Alsace). L'anis vert est aussi utilisé en tisane, associé à de multiples bienfaits pour la santé (notamment pour la digestion).

L'anis étoilé (ou badiane)[1], qui a une forme d'étoile à huit branches très caractéristique (d'où son nom), est le fruit du badianier de Chine. Les fruits sont cueillis verts, puis séchés au soleil jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur marron rouge. On retrouve l'anis étoilé dans le fameux « mélange 5 épices » (associé au poivre de Sichuan, à de la cannelle, des clous de girofle et du fenouil), dans la composition de certains currys, ou encore dans la recette du vin chaud.

Fenouil et graines d'aneth : plus légers

Le fenouil et les graines d'aneth apportent quant à eux des notes d'anis plus légères et subtiles. Ces plantes aromatiques de la famille des apiacées sont originaires du bassin méditerranéen. Le bâton de fenouil, qu'on trouve au bord des routes dans le sud de la France et dans certains bouquets garnis, sert à donner un goût anisé aux bouillons de cuisson. Ces épices (qui peuvent se substituer assez facilement entre elles) sont particulièrement appréciées pour la fraîcheur qu'elles apportent aux plats.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On dit de l'anis qu'elle était très appréciée des Romains pour ses vertus digestives ; Pline l'Ancien en parle dans son Histoire naturelle.

[1] À ne pas confondre avec l'anis étoilé du Japon *Illicium anisatum* qui est toxique et interdit de commercialisation en France

QUELLE PLACE POUR LES ÉPICES ET ARÔMES DANS L'ALIMENTATION VÉGÉTALE ?

Aujourd'hui, l'alimentation végétale trouve des adeptes au-delà des cercles végétariens et vegan. Que ce soit pour des raisons nutritionnelles, économiques, environnementales ou de bien-être animal, elle séduit de plus en plus de consommateurs.

Pourquoi l'alimentation végétale est-elle tendance ?

L'alimentation végétale bénéficie de perspectives prometteuses au regard des défis démographiques, nutritionnels et environnementaux à relever. Elle est bien entendu plébiscitée par les végétariens et vegans, mais pas seulement ; aujourd'hui, c'est la population dans son ensemble qui est de plus en plus sensible à ce mode alimentaire, y compris ceux qui ne l'adoptent pas de manière stricte. Selon Kantar World Panel, en 2021, un foyer sur deux en France comptait au moins une personne flexitarienne (autrement dit qui limite sa consommation de viande, sans être exclusivement végétarienne), contre 25 % il y a six ans.

En quoi les épices peuvent-elles jouer un rôle ?

Grâce aux saveurs qu'elles apportent, les épices ont un rôle clé à jouer pour accompagner cette végétalisation de l'alimentation.
De nombreuses épices et herbes aromatiques sont déjà couramment utilisées pour sublimer les plats de légumes, céréales ou légumineuses. Utilisées seules ou en association, selon une recette traditionnelle ou au gré de la créativité du cuisinier, elles sont des alliées incontournables pour augmenter la part du végétal dans les assiettes.

© 123RF-eladstudio

Grâce aux saveurs multiples qu'ils apportent, les épices, herbes aromatiques et arômes sont des alliés incontournables pour accompagner la végétalisation de l'alimentation.

Et les arômes ?

Quant aux arômes, ils jouent un rôle capital dans de nombreuses recettes, et particulièrement dans les substituts végétaux aux produits animaux, qui font partie des solutions pour végétaliser l'alimentation. Ils sont notamment utilisés pour apporter les saveurs caractéristiques des produits animaux que certains consommateurs apprécient et souhaitent retrouver dans les alternatives végétales. Les extraits de levures permettent par exemple d'ajouter une note viandée, ainsi qu'un peu d'umami dans les fabrications.

RÉGLEMENTATION

Le règlement (CE) n° 1334/2008 établit les conditions d'utilisation des arômes. Ce règlement précise également les arômes et substances interdits, les doses maximales utilisables pour certains arômes, ainsi que les règles d'étiquetage applicables au niveau européen.

Le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 établit les règles en matière d'étiquetage et d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

LES ARÔMES DANS LA COMPOSITION DES TROMPE-L'ŒIL CULINAIRES

Pour amener les amateurs de viande à végétaliser leur alimentation, une des voies explorées est le trompe-l'œil culinaire : « steak végétal », « jambon végétal », « saucisson végétal »… Les fabricants ne manquent pas d'imagination, et force est de reconnaître que le « faux » est parfois très semblable au « vrai ». Grâce notamment aux arômes, éléments clés de ces recettes novatrices !

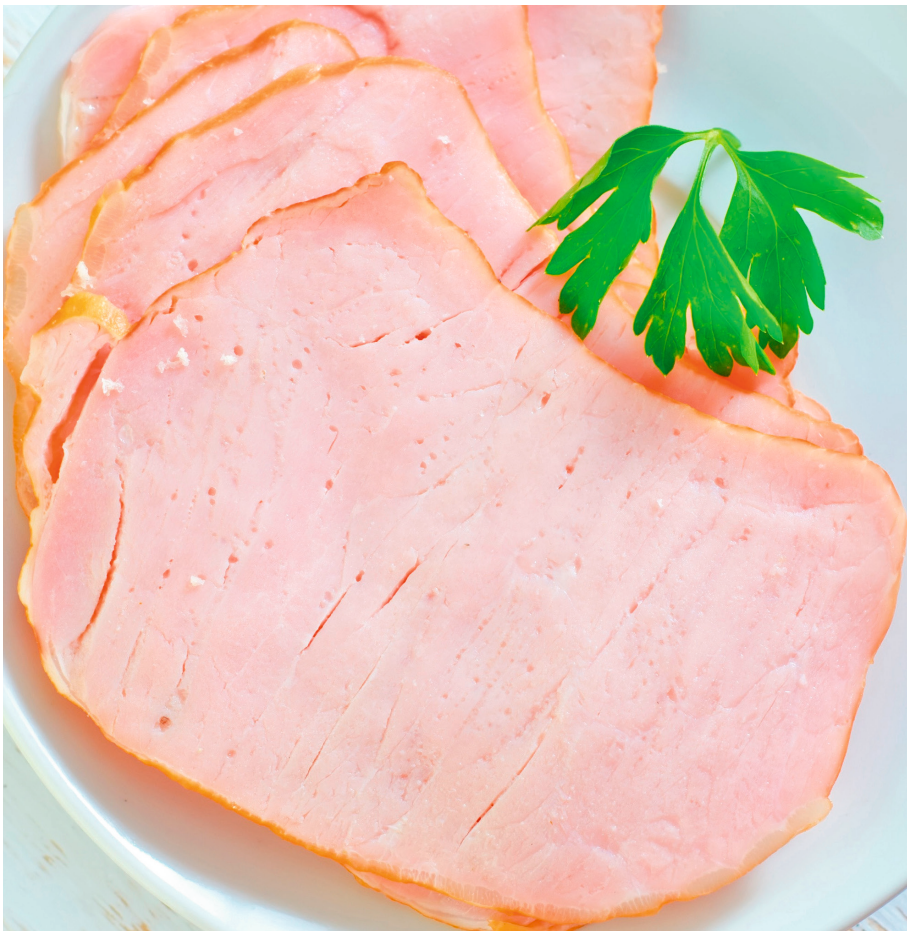
La clé du succès des trompe-l'œil végétariens est double : les aliments doivent à la fois avoir le même goût et la même texture que les produits imités. Pour relever ce double défi, les arômes et ingrédients sont de précieux alliés.

Des arômes au goût de viande et charcuterie

Les fabricants d'arômes innovent et testent de nouvelles compositions pour recréer le plus fidèlement possible la saveur umami et le goût caractéristique des produits animaux. Il s'agit souvent d'un assemblage (secret commercial bien gardé !) de plusieurs composés extraits de sources végétales comme des champignons, des algues, des légumineuses ou encore des herbes ou des épices.
Les composés sont associés dans des proportions spécifiques pour recréer l'arôme caractéristique recherché (bacon par exemple). D'autres ingrédients peuvent également être ajoutés pour viser l'analogie avec des textures ou des saveurs connues. Une fois l'arôme développé, il peut être intégré dans la formulation des produits alimentaires. À noter que les épices et herbes aromatiques, telles que le paprika, le poivre ou encore le cumin, sont souvent utilisées pour ajouter des saveurs spécifiques et donner du caractère aux steaks végétaux.

Des ingrédients pour reproduire la texture

Autre défi à relever pour les trompe-l'œil végétariens : reproduire la texture de la viande ou de la charcuterie. Par exemple, les fibres de pois ou de bambou apportent de la rétention d'eau dans le produit, afin d'en améliorer la jutosité ainsi que la mâche. Les protéines végétales texturées (PVT) ont le même effet, apportant une texture quasi similaire à la viande en bouche. Les protéines végétales contribuent par ailleurs à la teneur en protéines et la tenue à la cuisson du produit final. Les huiles et graisses végétales peuvent quant à elles être ajoutées pour intensifier la palatabilité de l'aliment et retrouver des sensations analogues à celles de la viande



© 123RF-tycoon751

Vrai ou faux ? Les alternatives 100% végétales aux produits animaux sont parfois très ressemblantes.

VÉGÉTARIEN *VERSUS* VEGAN

Les produits végétariens ne doivent contenir aucun ingrédient d'origine animale ; les produits végétaliens (vegan) excluent également les sous-produits animaux tels que les œufs, le lait et le miel.