

**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°30  
MAI 2025

# LES MIXES POUR SNACKS



123RF-denismart

## SOMMAIRE

- 2 Actualités :**  
Révision du Nutri-Score
- 3 Produit phare :**  
Les mixes pour snacks
- 4 Questions-réponses :**  
PPWR : quelles nouvelles règles  
pour les emballages ?
- 5 Bon à savoir :**  
Les labels d'origine et de qualité  
en France et en Europe

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,  
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86  
[www.fedalim.net](http://www.fedalim.net)

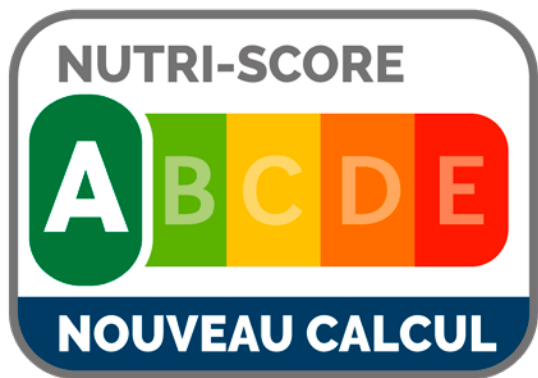
Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS  
Directeur de publication : Hubert Bocquelet  
Création graphique et mise en page : C. Poriel, G. Castagnon  
ISSN : 2496 - 4875



## 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.

Membres de FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques



Pour identifier les produits intégrant le nouveau Nutri-Score, les opérateurs peuvent apposer le logo avec l'indication « Nouveau calcul ».

# RÉVISION DU NUTRI-SCORE

Le mode de calcul du Nutri-Score évolue en 2025. Certaines catégories de produits seront mieux notées (certaines huiles végétales par exemple) et d'autres, plus sévèrement, comme les produits salés et les produits sucrés.

Les règles de calcul du Nutri-Score ont été révisées pour « mieux comparer les produits selon leur qualité nutritionnelle ». Les acteurs économiques engagés dans ce dispositif volontaire disposent de deux ans (à compter du 16 mars 2025) pour mettre à jour leurs emballages en adoptant le nouveau Nutri-Score.

### Des scores plus sévères pour certaines familles de produits

Avec ce nouveau mode de calcul, entre 30 et 40 % des produits vont voir leur score changer. Certaines familles de produits seront mieux notées (poissons gras, huiles qui contiennent peu d'acides gras saturés...), et d'autres vont voir leur score se dégrader, comme les produits salés (biscuits apéritifs, certaines soupes, les moutardes...), les produits sucrés (céréales du petit-déjeuner, bonbons, barres chocolatées...), les plats préparés industriels ou encore les produits laitiers sucrés (laits aromatisés, yaourts à boire, desserts lactés...). Une logique nutritionnelle assumée, mais qui accentue la pression sur certaines catégories. D'autant que le Nutri-Score, toujours sur base volontaire, est de plus en plus utilisé par les distributeurs comme critère de référencement, voire de déréférencement.

### Le rôle-clé des ingrédients

Ces évolutions poussent les industriels à continuer leurs reformulations. Pour compenser par exemple les pertes organoleptiques liées à une réduction en sel dans la charcuterie, les fabricants peuvent se tourner vers des mélanges d'épices ou des arômes naturels. Du côté des produits sucrés, les fibres végétales comme l'inuline ou les concentrés de fruits permettent de réduire les sucres ajoutés tout en conservant texture et pouvoir sucrant. Enfin, des mélanges technologiques intégrant des épices, des extraits naturels et des texturants avec moins d'additifs offrent des leviers précieux pour reformuler sans sacrifier la qualité organoleptique. Mais la reformulation a des limites : comment aller plus loin que les 25 % de baisse de sel réalisées dans les soupes, les bouillons et les aides culinaires ?

Dans cet exercice d'équilibrisme que devient la formulation des produits, les fournisseurs d'ingrédients ont plus que jamais un rôle à jouer pour aider les industriels à proposer des produits à la fois de qualité, gourmands et accessibles.

Source :

- [Ce qu'il faut savoir sur le nouveau Nutri-score, service-public.fr](#)
- [Signature de l'arrêté Nutri-Score : un pas de plus vers une meilleure information nutritionnelle des consommateurs](#), Santé Publique France

## RAPPEL

Le Nutri-Score est un système d'étiquetage nutritionnel volontaire, destiné à informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle des aliments et leur permettre de les comparer entre eux, tout en incitant les industriels à améliorer la composition nutritionnelle de leurs produits. Il a été mis en place en France en 2017. Il est aujourd'hui déployé dans six autres pays (Allemagne, Belgique, Espagne, Luxembourg, Pays-Bas et Suisse) et relève désormais d'une collaboration transnationale.

# LES MIXES POUR SNACKS

Porté par l'essor du snacking, le marché des mixes pour snacks évolue au rythme des nouvelles attentes : plaisir, naturalité et transparence. Face à des consommateurs en quête de produits plus sains et plus savoureux, les fabricants redoublent d'innovation pour réinventer leurs offres.

« DANS L'UNIVERS  
DU SNACKING,  
LE MIX EST  
DEvenu  
UN TERRAIN DE  
JEU CRÉATIF  
SANS LIMITES. »

123RF-denismart



De l'apéritif entre amis aux pauses gourmandes sur le pouce, le snacking s'impose dans toutes les cultures alimentaires.

Le snacking n'est plus seulement synonyme de produits gras et salés standardisés. Les consommateurs veulent du goût, mais aussi de la qualité. Les attentes se tournent désormais vers des recettes plus « clean label », formulées avec moins d'additifs et des listes d'ingrédients courtes et compréhensibles. Parallèlement, l'envie de voyager via l'alimentation stimule la demande pour des saveurs inspirées du monde entier. Mélanges complexes d'épices, d'herbes aromatiques, d'arômes naturels et parfois de matières texturantes, les mixes pour snacks permettent de répondre à ces demandes.

### Enrobages croustillants : un classique qui innove

Pour ces familles de produits, les enrobages croustillants restent une valeur sûre. Ils permettent d'apporter croquant, couleur et saveurs aux produits apéritifs comme les crackers, noix, pop-corn et bouchées végétales. Désormais, les enrobages vont plus loin en intégrant des ingrédients fonctionnels : poudres de légumes, protéines végétales, amidons natifs. Certains mélanges offrent des textures aériennes, d'autres un effet ultra-croustillant ou légèrement fondant, élargissant l'éventail des sensations en bouche.

### Mélanges d'épices et assaisonnements prêts à l'emploi

Autre catégorie clé : les mélanges d'épices et assaisonnements secs. Proposés en versions classiques (paprika doux, barbecue, fromage) ou en déclinaisons plus audacieuses (piment fumé, gingembre-citronnelle, truffe noire), ces mélanges permettent de répondre rapidement aux tendances du marché. Ils sont conçus pour enrober efficacement des chips, des crackers, des sticks de légumes ou des céréales soufflées. L'enjeu ? Explorer les saveurs tout en maîtrisant le profil nutritionnel du produit fini.

### Solutions aromatiques naturelles

L'évolution vers des produits plus authentiques et d'origine naturelle a aussi stimulé le développement de solutions aromatiques dédiées aux snacks. Extraits naturels, poudres aromatiques issues de fruits, d'herbes ou de légumes, infusions sèches : les fabricants innovent pour proposer des arômes subtils et riches, sans recourir à la chimie de synthèse. Ces solutions permettent de diversifier l'offre de snacking en créant des profils aromatiques complexes et raffinés, adaptés à une cible de plus en plus exigeante.

### Aides culinaires pour snacks salés

Parallèlement, des aides culinaires spécifiques sont proposées pour enrichir l'offre snack premium. Pensées pour des bouchées salées, nuggets végétaux, tempuras de légumes ou snacks hybrides (mi-croquants, mi-fondants), ces solutions combinent textures, goûts et fonctionnalités (adhérence, croustillance, protection de la matière première). Là encore, la naturalité progresse, avec des formules contenant moins d'additifs. Dans un marché où l'expérience sensorielle devient aussi importante que la composition du produit, le mix pour snack est bien plus qu'un simple ingrédient : c'est un levier stratégique pour conquérir le cœur (et le palais) des consommateurs.





# PPWR : QUELLES NOUVELLES RÈGLES POUR LES EMBALLAGES ?



123RF-anaumenko

Dès 2030, tous les emballages mis sur le marché européen devront être recyclables.

Adopté en décembre 2024, le nouveau Règlement européen 2025/40 sur les emballages et les déchets d'emballages (dit PPWR<sup>1</sup>) s'appliquera à partir du 12 août 2026 dans les 27 pays membres de l'UE. Il établit les nouvelles exigences relatives aux emballages et aux déchets d'emballages.

### Quel est l'objet de ce nouveau règlement ?

Le [Règlement \(UE\) 2025/40](#) établit des exigences en matière de durabilité environnementale et d'étiquetage pour l'ensemble du cycle de vie des emballages en vue de leur mise en marché. Il vise à favoriser la transition vers une économie circulaire et atteindre la neutralité climatique du continent européen d'ici à 2050 ([Pacte vert pour l'Europe](#)).

### À quels emballages et déchets d'emballages s'applique-t-il ?

Ce nouveau règlement s'applique à tous les emballages, quels que soient les matériaux dont ils sont constitués, qu'ils soient utilisés pour contenir et protéger des produits ou pour en permettre la manipulation, l'acheminement ou la présentation, et quelle que soit leur destination (autre professionnel ou utilisateur final). De même, tous les déchets d'emballages sont concernés, indépendamment du contexte dans lequel les emballages sont utilisés. Le règlement distingue toutefois différents formats d'emballage selon leur fonction, leur matériau et leur conception.

### Quelles sont les principales obligations à retenir ?

Le nouveau règlement s'appuie sur différents axes :

- **Réduire les emballages à la source** : réduire le poids et le volume des emballages au minimum nécessaire ; éviter les emballages superflus ou trompeurs (visant par exemple à augmenter le volume perçu du produit) ; réduire l'espace vide.
- **Recycler** : dès 2030, tous les emballages mis sur le marché européen devront être recyclables.
- **Réemployer** : le PPWR impose des mesures favorisant le réemploi des emballages et fixe des objectifs de collecte *via* des systèmes de consigne.
- **Accroître l'incorporation de matériaux recyclés**, particulièrement dans les emballages en plastique : le PPWR impose des taux minimaux d'incorporation de plastiques recyclés dans ces derniers, avec une montée en charge prévue jusqu'en 2040.
- **Interdire certains formats d'emballages à usage unique** : le règlement prévoit l'interdiction de certains emballages jugés superflus ou difficilement recyclables.

### Quels défis pour le secteur agroalimentaire ?

Le secteur agroalimentaire est particulièrement dépendant des emballages pour la conservation, la sécurité et la présentation des produits. Avec ce nouveau règlement, le secteur se trouve face à de nombreux défis, tels que réduire les emballages tout en préservant les standards de qualité, intégrer des matériaux recyclés tout en respectant les exigences de sécurité alimentaire, ou encore engager les frais nécessaires pour se mettre en conformité tout en restant compétitifs. Ces exigences sont déjà connues et mises en œuvre en France avec les Filières à Responsabilité Élargie du Producteur (REP), mais avec des échéances différentes. Le besoin d'articulation entre réglementation française et européenne est crucial... sans dérapage continu des coûts.

### CHIFFRES-CLÉS

- **50 %** des déchets marins viennent des emballages
- **40 %** des plastiques utilisés dans l'UE sont des emballages
- **186,5 kg/personne** : volume de déchets produits dans l'UE en 2022

<sup>1</sup> PPWR pour Packaging and Packaging Waste Regulation. Ce règlement abroge la directive 94/62/CE et modifie le règlement (UE) 2019/1020 et la directive (UE) 2019/904.

#### Sources :

- « PPWR : Les enjeux et défis pour l'industrie agroalimentaire face au règlement 2025/40 pour les emballages », [article Agro-Media](#)
- « PPWR : ce qui va changer à partir de 2026 », [interview d'expert de Citeo](#)
- [Page de la Commission européenne sur les déchets d'emballages](#)

# LES LABELS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ EN FRANCE ET EN EUROPE

AOP, AOC, IGP, STG, Label Rouge... Ces labels garantissent l'origine et/ou la qualité de produits alimentaires. Si certains bénéficient d'une reconnaissance européenne, d'autres restent limités au cadre national. Tous sont le gage d'un savoir-faire reconnu.



Environ 3 900 produits alimentaires et alcools sont protégés par un label d'indication géographique en Europe. Ils sont recensés sur la base de données publique [eAmbrosia](#), lancée en 2019 par la Commission européenne. Ces labels permettent d'identifier les caractéristiques uniques de certains produits, qu'elles soient liées à une origine géographique et/ou un savoir-faire traditionnel.

## AOP, IGP et STG en Europe

Depuis 1992, trois types d'indications géographiques sont reconnues par l'Union européenne :

- l'appellation d'origine protégée (AOP) : label européen le plus strict en termes d'origine géographique, il garantit que toutes les étapes de fabrication du produit sont réalisées au sein d'une aire géographique déterminée. Ce label valorise le savoir-faire des producteurs locaux et garantit l'utilisation d'ingrédients provenant de la région. En France, près de 500 produits sont référencés comme AOP ;
- l'indication géographique protégée (IGP) : il désigne des produits dont la qualité ou la réputation sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration du produit, doit avoir lieu dans la zone géographique concernée (Ex : le jambon de Bayonne, vinaigre balsamique de Modène) ;
- et la spécialité traditionnelle garantie (STG) : ce label garantit que les qualités spécifiques du produit sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition (sans forcément de lien avec une origine géographique). Aujourd'hui, trois produits en France bénéficient de la STG : il s'agit des [moules de Bouchot](#), du [Berthoud](#) et du [lait de foin](#). En Europe, une cinquantaine de produits bénéficient de ce label, par exemple le jambon Serrano.

## + 1 100 produits labellisés en France

En plus des labels européens, d'autres labels existent en France, qui garantissent également un savoir-faire et/ou une origine :

- le label AOC (Appellation d'origine contrôlée) répond aux mêmes critères que l'AOP,

## LABELS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ EN FRANCE

- + 1 100 produits concernés en France
- 50 AOP agroalimentaires
- 142 IGP agroalimentaires
- 434 Labels rouges

Source : [Bien connaître les signes de l'origine et de la qualité](#), ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire





à la différence près qu'il n'est pas reconnu au niveau européen. Ce signe permet la protection du nom du produit sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. L'AOC peut également être octroyée à des produits non-concernés par l'AOP.

- Le Label Rouge est également un label national, qui porte pour sa part sur la notion de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires commercialisés. Il est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne). À ce jour, il existe plus de 400 cahiers des charges de Label rouge homologués. À noter que les produits IGP ou STG peuvent bénéficier du Label Rouge. En revanche, il n'est pas possible d'arborez les signes Label Rouge et AOC-AOP simultanément.

En tout, plus de 1 100 produits en France disposent de labels AOP, AOC, IGP et/ou Label Rouge.

Il existe également des [certifications de conformité des produits](#) (CCP), qui garantissent des caractéristiques particulières notifiées dans des cahiers des charges (il en existe 280 en France, par exemple « *porc nourri à 70 % de céréales* »), ou encore des mentions valorisantes encadrées par les pouvoirs publics (« *produit de montagne* », « *produit à la ferme* »...).

### Label bio : qualité liée à l'environnement

Depuis 2010, les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique fabriqués en Europe peuvent par ailleurs bénéficier du label bio européen. Il garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Il se matérialise sur les produits par un logo en forme de feuille étoilée (logo « Eurofeuille »). L'Union européenne ayant décidé de mettre fin à la multiplicité des cahiers des charges nationaux sur le bio, le label « AB » français s'est aligné sur les normes du label bio européen, tout comme ses équivalents nationaux européens. La présence des labels bios nationaux sur les produits est optionnelle. À noter que le logo « Eurofeuille » peut aussi être utilisé pour les produits importés, s'ils sont conformes aux règles de l'UE relatives à l'importation de produits biologiques.

Sources :

- [AOP, IGP, STG, bio : quels sont les labels de qualité alimentaire en Europe ?](#), Toutedurope.eu
- [AOP-AOC, IGP, AB... : les labels de qualité dans l'alimentation](#), ministère de l'Économie

## QUELLES PRÉCAUTIONS D'USAGE QUAND UN INGRÉDIENT LABELLISÉ EST UTILISÉ DANS UN PRODUIT ?

La Commission européenne a établi des lignes directrices concernant l'étiquetage et la publicité de produits transformés utilisant des ingrédients AOP ou IGP. Elle considère ainsi que la mise en avant d'un ingrédient labellisé AOP ou IGP sur l'étiquetage des produits peut être faite dès lors que plusieurs conditions sont réunies :

- Le produit ne contient aucun autre « ingrédient comparable », autrement dit aucun autre ingrédient substituable totalement ou partiellement à l'ingrédient bénéficiant d'une AOP ou IGP ;
- L'ingrédient labellisé AOP ou IGP en question doit être utilisé en quantité suffisante afin de conférer une caractéristique essentielle à la denrée alimentaire concernée. Compte tenu de l'hétérogénéité des cas de figure potentiels, aucun pourcentage minimal n'est toutefois fixé. Le texte précise à titre d'exemple que « *l'incorporation d'une quantité minimale d'une épice bénéficiant d'une AOP ou IGP dans une denrée alimentaire pourrait, le cas échéant, suffire en vue de conférer une caractéristique essentielle à ladite denrée alimentaire* » ;
- Le pourcentage d'incorporation de l'ingrédient sous AOP ou IGP doit être indiqué près de la dénomination de vente ou dans la liste d'ingrédients, en relation directe avec l'ingrédient considéré.

Le texte précise par ailleurs que la précision de l'AOP/IGP ne peut être utilisée que s'il ressort clairement que ce n'est pas la denrée alimentaire elle-même qui est une AOP ou IGP.

Source : Communication de la Commission - [Lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées \(AOP\) et des indications géographiques protégées \(IGP\) comme ingrédients](#)