

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°32
JANVIER 2025

WASABI ET RAIFORT : DEUX COUSINES AU CŒUR PIQUANT

SOMMAIRE

- 2 Actualités :**
Aliments dits ultra-transformés :
au cœur des débats... à tort ou à raison ?
- 4 Produit phare :**
Wasabi et raifort : deux cousines
au cœur piquant
- 5 Questions-réponses :**
Quel statut réglementaire pour les
mélanges d'ingrédients à fonction
aromatisante ?
- 6 Bon à savoir :**
La Corée a du goût !

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



123RF@buratn

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.



ALIMENTS DITS ULTRA-TRANSFORMÉS : AU CŒUR DES DÉBATS ... À TORT OU À RAISON ?

Attendue depuis plus de deux ans¹, la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) a de nouveau été reportée fin novembre 2025. En cause : des problèmes d'arbitrages sur plusieurs sujets, dont celui sur les aliments ultra-transformés (AUT).

« **L**imiter les produits ultra-transformés » : les pouvoirs publics n'auraient pas réussi à arbitrer sur la présence ou non de cette mention dans la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), retardant une fois encore sa publication de fin novembre 2025, après plus de deux ans d'attente. Le sujet est loin d'être consensuel, même au sein de la communauté scientifique. Les tenants d'une limitation – par le biais de la réglementation ou de la fiscalité, notamment – mettent en avant les conséquences sur la santé de la consommation d'aliments « ultra-transformés »¹ ; les détracteurs appellent à la prudence face à des messages trop simplistes alors que le concept même d'ultra-transformation reste encore à étayer scientifiquement.

« LE CONCEPT
D'ULTRA-
TRANSFORMATION
RESTE ENCORE
À ÉTAYER
SCIENTIFIQUEMENT. »



D.R.

Attendue depuis plus de deux ans, la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) a de nouveau été suspendue fin novembre 2025.

AUT : un concept imprécis aux fondements subjectifs

Né en 2009 au Brésil, le concept d'aliment « ultra-transformé » (AUT) a pris un essor considérable, tant dans l'univers de la recherche (avec de nombreuses publications sur le sujet) que dans la sphère politico-médiatique. Pourtant, il n'existe toujours pas, à ce jour, de définition consensuelle de ces aliments. La classification [NOVA*](#)

*NOVA n'est pas un acronyme ; il proviendrait du titre de l'article original « [Uma nova classificação de alimentos...](#) »



(la plus connue et la plus citée dans les travaux de recherche) repose sur des critères contradictoires et manquant de précision, rendant son application éminemment subjective². Dans un avis publié en novembre 2024, l'Anses reconnaît d'ailleurs les limites de cette méthode³. Ce manque de robustesse et de fiabilité devrait donc imposer la prudence dans l'interprétation des résultats de recherche. Pour l'Anses, « les classifications actuelles des aliments selon leur degré de transformation ne peuvent pas être traduites en risques sanitaires. Il n'est donc pas possible de les employer comme outil d'éducation nutritionnelle. »⁴ C'est une position largement partagée en Europe⁵.

"Ultra-transformation" et qualité nutritionnelle : pas si simple

En outre, les catégories NOVA regroupent des aliments très hétérogènes. Si la catégorie NOVA 4 (celle des aliments « ultra-transformés ») est celle qui regroupe le

plus d'aliments de mauvaise qualité nutritionnelle, elle compte aussi dans ses rangs des aliments considérés comme de bonne qualité nutritionnelle pour d'autres classifications. Une étude espagnole de 2021 montre ainsi que plus d'un quart des produits avec un Nutri-score A et que plus de la moitié des produits avec un Nutri-score B seraient à classer en NOVA 4⁶. Il est donc hasardeux de faire porter des messages de santé publique sur la seule notion d'aliment « ultra-transformé », source de confusion pour les consommateurs, et en l'état actuel des choses, de mêler classification NOVA et Nutri-score. Sans occulter les potentiels effets néfastes de la consommation de certains aliments, plusieurs professionnels de la nutrition considèrent d'ailleurs que cette approche n'apporte pas d'intérêt supplémentaire, estimant que les systèmes habituels de classification nutritionnels sont suffisamment efficaces pour discriminer les produits alimentaires au regard de leurs effets sur la santé⁷.

EFFETS SUR LA SANTÉ : DES SIGNAUX À APPROFONDIR

Les études sur les produits dits « ultra-transformés » visent dans l'ensemble à montrer qu'une consommation plus élevée d'aliments ultra-transformés est associée à un risque plus élevé de mortalité et de maladies chroniques. La méthodologie des études reste à consolider, et globalement, au-delà des corrélations, les mécanismes sous-jacents sont encore mal connus. Il est donc important de continuer d'explorer le sujet pour promouvoir des choix et des environnements alimentaires plus sains, et guider les professionnels de l'agroalimentaire dans les démarches d'optimisation de la qualité de l'offre engagées depuis de nombreuses années.

Éviter la stigmatisation des aliments transformés

La focalisation sur le terme d'« ultra-transformation » stigmatise, par effet ricochet, l'ensemble des aliments transformés, alors même que la transformation alimentaire est essentielle et apporte de nombreux bénéfices. Les procédés, qu'ils soient domestiques ou industriels (réfrigération, cuisson, fractionnement, etc.), sont mis en œuvre depuis des siècles pour adapter

l'alimentation aux changements des modes de vie. Ces opérations garantissent non seulement la qualité sanitaire des aliments (faible risque microbiologique) mais contribuent également à la palatabilité, la digestibilité, la stabilité, la praticité, la diversification de l'offre alimentaire ou encore la réduction des pertes de matières premières agricoles.

Pour conclure, si les corrélations épidémiologiques entre des modes de consommation d'aliments et un risque accru de pathologies justifient une vigilance et des travaux de recherche approfondis, une corrélation ne peut pas être assimilée à une relation de cause à effet. L'absence de consensus sur la définition et la faible robustesse des systèmes de classification existants appellent donc à la prudence avant d'émettre des recommandations alimentaires généralistes et potentiellement contre-productives.

¹ Proposée par la Convention citoyenne pour le climat et inscrite dans la loi Climat et résilience de 2021, la SNANC devait être publiée en juillet 2023.

Source :

² [Aliments ultra-transformés : des impacts négatifs sur la santé documentés et des propositions concrètes pour limiter l'exposition des populations](#), Inserm

³ Braesco V. et al. [Aliments ultra-transformés : le système NOVA est-il robuste ?](#), Cahiers de Nutrition et de Diététique, Volume 57, Issue 3 (2022)

⁴ [Avis de l'Anses relatif à la caractérisation et évaluation des impacts sur la santé de la consommation d'aliments dits ultra-transformés](#), novembre 2024

⁵ [Aliments dits ultratransformés : mieux comprendre leurs effets potentiels sur la santé](#), Anses

⁶ [Scientific critique of 'ultra-processed foods' \(UPFs\) classifications](#), FoodDrinkEurope (juin 2025)

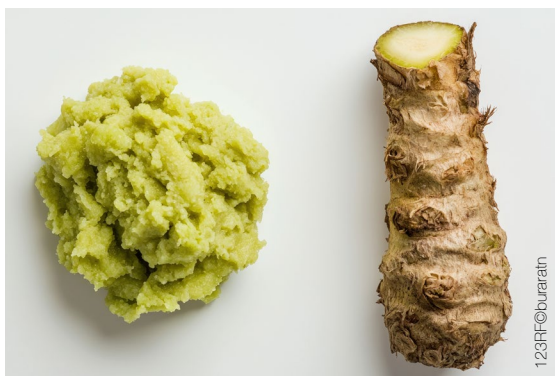
⁷ Romero Ferreira, C. et al. [Two Dimensions of Nutritional Value: Nutri-Score and NOVA](#), Nutrients 2021.

⁸ [La notion d'aliments ultra-transformés présente-t-elle un intérêt pour la santé publique ?](#), Société française de nutrition

« ATTENTION À
NE PAS
STIGMATISER
LES ALIMENTS
TRANSFORMÉS. »

WASABI ET RAIFORT : DEUX COUSINES AU CŒUR PIQUANT

Derrière le succès des produits « au wasabi », se cache souvent un duo complémentaire : un ingrédient emblématique mais rare (le wasabi) et une alternative fonctionnelle (le raifort). Le point sur ces racines cousines au cœur piquant.



Emblématique du Japon, le wasabi est traditionnellement consommé fraîchement râpé.

Longtemps cantonné à l'accompagnement des sushi dans la restauration japonaise, le wasabi s'impose désormais comme un ingrédient tendance dans de nombreux produits alimentaires (sauces, condiments, chips, crackers...). Mais derrière cette promesse de piquant et d'exotisme se cache en fait souvent un autre ingrédient : le raifort. Ces deux plantes cousines appartiennent à la même grande famille des Brassicacées (avec la moutarde, le chou et le colza) et leurs racines sont utilisées pour leur piquant. Leur proximité botanique explique que le raifort puisse si bien reproduire la saveur et la chaleur du wasabi.

Wasabi : condiment traditionnel japonais

Originaire du Japon, le wasabi est utilisé depuis plusieurs siècles en cuisine, principalement pour accompagner des poissons crus. La racine se déguste fraîchement râpée, prenant alors la forme d'une pâte onctueuse et fondante à la saveur relevée et piquante¹.

Le wasabi (*Eutrema Japonicum*) est principalement cultivé dans les régions montagneuses du Japon. C'est une plante sensible à la chaleur et au froid, qui ne pousse que dans des endroits où l'eau est abondante². Résultat : le « vrai » wasabi frais est rare, cher, et majoritairement consommé au Japon.

Raifort : l'alternative économique

Plante vivace de la même famille botanique que le wasabi, le raifort (*Armoracia rusticana*) est quant à lui originaire des régions méditerranéennes. Il est aujourd'hui cultivé dans toutes les

zones tempérées et devient une plante envahissante dans de nombreuses régions fraîches et humides³. La racine est généralement râpée et utilisée pour former une sauce piquante au raifort⁴. Le raifort est aussi utilisé comme base pour un mélange d'ingrédients qui reproduit la texture, la saveur et l'apparence du condiment wasabi associé à la cuisine japonaise et d'abord les sushi.



Plus facile à trouver et plus économique, le raifort est souvent utilisé comme substitut au wasabi.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le wasabi aurait d'abord été utilisé comme médicament : son nom apparaît dans le plus ancien dictionnaire japonais de médecine, rédigé au 10^e siècle. Le wasabi a ensuite été utilisé pour accompagner les plats de poisson cru tels que les sushi parce qu'il neutralisait l'odeur de poisson et aidait à prévenir les intoxications alimentaires.

Source :

[What Is Wasabi? A Guide To Japanese Horseradish.](#)

Source :

¹ [Le wasabi : du champ à l'assiette](#), Office national du tourisme japonais

² [La culture traditionnelle du wasabi](#), Ambassade du Japon en France

³ [Horseradish](#), Encyclopaedia Britannica

⁴ [Raifort et Wasabi : Deux plantes qui donnent du piquant !](#)

⁵ [What Is Wasabi? A Guide To Japanese Horseradish](#)



QUEL STATUT RÉGLEMENTAIRE POUR LES MÉLANGES D'INGRÉDIENTS À FONCTION AROMATISANTE ?

Les mélanges d'ingrédients ayant principalement une fonction aromatisante peuvent avoir différents statuts d'un point de vue réglementaire, selon leur composition ou encore leur utilisation. Comment déterminer ce statut? Réponses dans le guide édité par le SNIAA¹ et la FEDEMET².

EXEMPLE

Un même mélange d'arôme vanille (20 %) et de rhum (80 %) peut être :

- Un arôme ou mélange d'arôme et d'ingrédient, quand il est utilisé à 0,5% dans une glace, et que le rhum est alors juste un support d'arôme pour la vanille (et donc non étiquetable car il n'a pas de fonction technologique dans le produit fini- article 20 du règlement UE n°1169/2011). La denrée est alors une « glace goût vanille » ;
- Un PAI, quand il est incorporé à 5 % dans un baba au rhum avec un impact à la fois organoleptique (goût de rhum), nutritionnel et sur le degré alcoolique de la denrée. La denrée sera alors dénommée « baba au rhum goût vanille ».

Quels sont les différents statuts possibles pour un mélange d'ingrédients à fonction aromatisante ?

Un mélange d'ingrédients ayant principalement une fonction aromatisante peut être déclaré comme un « arôme » (Règlement (CE) N°1334/2008) ou sous une dénomination d'usage ou descriptive (Règlement (UE) N°1169/2011). Plus précisément, le mélange peut être considéré comme :

- **Un arôme ou un mélange d'arôme et d'additif.** La différence réside dans l'usage et l'intentionnalité d'usage de l'additif (additif de l'arôme ou additif destiné à avoir un effet technologique dans la denrée).
- **Un produit alimentaire intermédiaire (PAI).** Par exemple : préparation pour merguez pour fabricants de merguez surgelées ; préparation pour saumure...
- **Une denrée alimentaire destinée au consommateur final.** Par exemple : assaisonnement pour paella ou sauce béchamel déshydratée.

La détermination de ce statut implique des obligations réglementaires différentes, notamment en termes d'étiquetage.

Comment déterminer ce statut ?

Il dépend de plusieurs facteurs clés :

- **La destination :** le mélange est-il vendu en BtoB ou au consommateur final ?
- **La composition :** le mélange contient-il au moins un agent d'aromatisation destiné à donner et/ou modifier le goût et/ou l'odeur ?
- **L'intentionnalité :** certains ingrédients du mélange sont-ils utilisés intentionnellement comme ingrédients de la denrée finale (ingrédient caractéristique de la recette par exemple, comme les épices pour un pâté) ?
- **Le dosage :** le mélange est-il utilisé à « faible dose » dans la denrée finale ?

La notion de « faible dose » est importante. Est-elle définie précisément ?

Il n'existe pas de définition réglementaire stricte, mais le guide apporte un éclairage pragmatique : dans la pratique, les arômes sont généralement utilisés à moins de 2 % dans les denrées telles que consommées. Ce chiffre est une valeur indicative et non une frontière absolue. Les opérateurs (fournisseurs du mélange et clients utilisateurs) doivent analyser l'effet au cas par cas : effet technologique avéré, impact sensoriel important, apport nutritionnel non négligeable, etc.

Qui porte la responsabilité finale de la dénomination et de l'étiquetage ?

C'est une responsabilité partagée mais distincte :

- Le fournisseur du mélange détermine le statut réglementaire de son produit selon l'utilisation prévue, communique au client les informations nécessaires à la conformité de la denrée finale et informe des additifs mis en œuvre dans l'arôme.
- Le fabricant de la denrée finale est responsable de l'étiquetage définitif. Il doit s'appuyer sur les informations fournies par son fournisseur, tout en tenant compte de l'utilisation réelle du mélange (taux d'incorporation, catégorie de denrée, etc.).

Pour obtenir le guide complet, envoyez un mail à contact@66laboetie.fr

¹ Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires

² Fédération nationale des Épices, aromates et Mélanges Technologiques

LA CORÉE A DU GOÛT !

Après la K-pop (musique coréenne) et les K-dramas (séries coréennes), place à la K-food ! La gastronomie coréenne et ses saveurs épicées deviennent de plus en plus populaires en France et en Europe.

Depuis quelques années, les tables françaises et européennes s'épicent à la mode coréenne. Poussé par l'engouement pour la K-food, le goût du piment, du sucré-salé et de l'umami se propage au-delà des restaurants spécialisés. Et cette tendance gagne les cuisines des particuliers. Les condiments coréens traditionnels comme le *gochugaru* (flocons de piment rouge séché), le *gochujang* (pâte de piment fermenté), le *ganjang* (sauce soja) ou encore le *doenjang* (pâte de soja fermenté) sont de plus en plus plébiscités. Et les saveurs coréennes se déclinent en rayons : mélanges d'épices prêts à l'emploi pour faire son propre kimchi (légumes fermentés et surtout le chou chinois *Brassica rapa* subsp. *Pekinensis*, « *baechu* » en coréen), sauces, marinades ou encore snacks saveur « coréenne ». Les industriels comme les chefs reconnaissent dans ces condiments une promesse double : celle d'un goût intense et d'une histoire culinaire à raconter.



Le kimchi est un plat de légumes fermentés emblématique de la Corée, qui doit sa couleur rouge au piment.

LE KIMCHI : EMBLÉMATIQUE ET ANCESTRAL

Plat emblématique de la Corée, le kimchi est aux Coréens ce que le pain et le fromage sont aux Français : à la fois aliment de base, confectionné depuis plus de 2000 ans (la fermentation permettait alors de conserver les aliments), et symbole culturel d'unité et de fierté nationale. Et comme le fromage, cet aliment à base de chou chinois et d'autres légumes fermentés, faisant la part belle au piment, à l'ail et aux oignons, ne laisse personne indifférent. Certains y voient une explosion de saveurs, là où d'autres peinent à s'habituer à son odeur ou à son caractère fermenté.

Fermentation, épices et aromates

La gastronomie coréenne repose sur deux piliers : la fermentation, véritable savoir-faire ancestral en Corée, et les épices et aromates.

Née comme procédé de conservation il y a plus de 2000 ans, la fermentation apporte une véritable signature gustative et nutritionnelle aux aliments. Elle est notamment au cœur du kimchi, plat emblématique de la Corée (lire encadré) et du *doenjang* (pâte de soja fermentée, proche du miso japonais, qui sert pour les ragoûts, soupes et marinades).

Côté épices, on peut citer en premier lieu le piment rouge, qu'on trouve sous forme de flocons séchés (*gochugaru*), utilisés comme base de la plupart des plats épicés coréens et du kimchi, ou sous forme de pâte fermentée (*gochujang*), très appréciée dans les marinades et les sauces. Le sésame est également très présent : des graines de sésame grillées sont souvent saupoudrées sur les plats, et l'huile de sésame grillée est à la cuisine coréenne ce que l'huile d'olive est à la cuisine méditerranéenne. Enfin, l'ail est omniprésent et on trouve souvent du gingembre et des oignons verts.

Une inspiration pour l'industrie agroalimentaire

L'industrie agroalimentaire, attentive aux tendances naturalité et plaisir, s'intéresse de près à cette épicerie aux saveurs d'Orient. Des marques lancent leurs propres versions de kimchi ou de produits inspirés des condiments traditionnels coréens. À la clé : un goût audacieux et un discours fort sur la fermentation.

Ce succès ne relève pas du simple effet de mode : il traduit une ouverture des palais européens à des saveurs plus franches et des produits plus vivants. Et si, demain, le *gochugaru* devenait aussi familier que le paprika ou le curry ?

En savoir plus :

- [Dossier spécial « L'étonnante culture coréenne »](#), Culture coréenne – n°102 (2021), Centre culturel coréen
- [HANSIK, la gastronomie coréenne. A la découverte des saveurs de Corée](#), Centre culturel coréen