

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°33
JUIN 2026

MARINADES : LES RÈGLES À CONNAÎTRE



SOMMAIRE

- 2 Actualités :**
Les épices face au changement
climatique

- 4 Zoom sur :**
Retrait des arômes de fumée :
où en est-on ?

- 5 Questions-réponses :**
Quelle place pour les épices
en cosmétique ?

- 6 Bon à savoir :**
Marinades : les règles à connaître

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 **FEDOMET**, 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.

LES ÉPICES FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Comme l'ensemble des productions agricoles - et peut-être même davantage -, les épices subissent de plein fouet les effets du changement climatique. Baisse des rendements, multiplication des risques sanitaires et perturbations logistiques : la filière doit relever de nombreux défis pour s'adapter aux enjeux climatiques.



©123RF-plerivb

À Madagascar, la culture de vanille souffre du changement climatique.

La production mondiale d'épices est concentrée dans quelques régions tropicales et subtropicales, souvent situées dans des pays particulièrement exposés aux aléas climatiques. Cette concentration géographique constitue une fragilité majeure : lorsqu'une mousson devient irrégulière, qu'une sécheresse s'installe ou qu'une vague de chaleur survient au mauvais moment, c'est toute une chaîne d'approvisionnement qui vacille. La vanille illustre particulièrement cette dépendance : 70 % du volume mondial est produit à Madagascar (lire article dans la [newsletter n°21](#)). En 2017, un cyclone sur l'île a quasiment paralysé l'approvisionnement mondial en vanille, faisant grimper les prix jusqu'à 600 dollars le kilogramme.

Autre facteur de vulnérabilité : les épices sont majoritairement produites par de petites exploitations familiales, qui disposent souvent de moyens limités pour anticiper et mettre en œuvre des stratégies d'adaptation alors que les aléas climatiques se multiplient. Face à une rentabilité devenue trop aléatoire, le renouvellement générationnel est de plus en plus compliqué et certains agriculteurs abandonnent la culture des épices, comme au Vietnam, où le poivre est délaissé pour le café ou le durian.

Des rendements en baisse

Le changement climatique provoque une baisse généralisée des rendements dans la filière des épices, principalement en raison des stress thermiques et hydriques qui perturbent les cycles vitaux des plantes à des moments critiques de leur développement. Les fortes chaleurs au Vietnam (premier exportateur de poivre noir) provoquent par exemple la chute prématurée des « spikes » (épis floraux) du poivrier noir, réduisant drastiquement la récolte de grains. La vanille souffre de l'augmentation des conditions arides et de la fréquence des vents violents à Madagascar, qui endommagent les lianes fragiles. Pour le curcuma en Inde, les modèles prévoient une réduction significative des surfaces propices à sa croissance optimale à cause de la chaleur excessive et des pluies erratiques. Au Maghreb, l'accès à l'eau devient de plus en plus aléatoire, rendant les cultures horticoles et aromatiques très vulnérables au stress hydrique.

Le changement climatique favorise aussi la prolifération des ravageurs et maladies. Le gingembre, poussant sous terre, est particulièrement vulnérable aux inondations et aux maladies du sol induites par les pluies torrentielles. Les fortes précipitations et l'humidité favorisent les ravageurs (puçerons par exemple) et les maladies (comme l'oïdium) dans la plupart des épices à graines, notamment la coriandre, le fenugrec, le cumin, etc.

Ces facteurs influencent également la production de semences et la durée de conservation des épices. Et si toutes les épices ne sont pas impactées à la même échelle, toutes subissent des risques de baisse de productivité.

Le stress environnemental (chaleur et sécheresse) peut aussi altérer la concentration en composés aromatiques et en métabolites secondaires des épices. Cette dégradation des propriétés organoleptiques nuit à la qualité et réduit la valeur commerciale des épices sur le marché mondial, tout en raccourcissant leur durée de conservation après récolte.

« LES RISQUES DE BAISSÉ DE PRODUCTIVITÉ TOUCHENT TOUTES LES ÉPICES. »



« LE CHANGEMENT CLIMATIQUE COMPLIQUE LA GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE. »

VERS UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET ÉTHIQUE

En 2022, l'Association européenne des épices (ESA) a adopté un Code de conduite visant à promouvoir un approvisionnement durable et responsable. Par cette démarche, l'ESA a souhaité renforcer l'engagement de ses membres en matière de respect des droits humains, de conformité réglementaire, de responsabilité sociétale et de protection de l'environnement.

En savoir plus :

[ESA Code of Conduct for Responsible Sourcing](#)

Des risques sanitaires accrus

Le changement climatique complique aussi la gestion de la sécurité alimentaire. La chaleur et l'humidité créent un terrain fertile pour les champignons produisant des toxines, notamment dans le piment (souvent des combinaisons de mycotoxines) et la noix de muscade (aflatoxines). Les risques de contamination croisée s'accroissent par ailleurs : les événements extrêmes comme les inondations ou les vents violents augmentent le risque de transfert de contaminants (pesticides, métaux lourds) depuis des parcelles voisines vers des cultures, notamment biologiques. Dans les épices, où la valeur ajoutée dépend fortement de la qualité sanitaire, le moindre incident peut entraîner un déclassement du lot, une perte économique et parfois un rappel des produits.

Ce risque sanitaire est renforcé par la fragmentation des productions. Une épice peut être récoltée dans plusieurs zones, mélangée au cours de la chaîne de transformation, puis répartie dans des circuits internationaux complexes. Lorsque les récoltes deviennent plus irrégulières, les opérateurs cherchent des origines alternatives, ce qui multiplie les flux et complique la maîtrise des contaminants.

Des prix volatils et un marché sous tension

Sur le marché mondial, cette instabilité se traduit par une plus forte volatilité et spéculation sur les prix. Les épisodes de récoltes médiocres, combinés à des stocks limités, peuvent provoquer des hausses rapides, comme on l'a observé avec le poivre au Vietnam ou la vanille à Madagascar. Plus largement, les études récentes montrent que le réchauffement climatique exerce une pression inflationniste sur les prix alimentaires.

Pour les responsables de l'approvisionnement et les acteurs du sourcing, cela entraîne aussi une recomposition des origines afin de sécuriser les stocks. Quand un pays producteur est touché par une sécheresse ou une perturbation de mousson, les acheteurs se tournent vers d'autres bassins, parfois moins habituels. Traditionnellement lié aux climats méditerranéens, le safran devient par exemple une culture viable au Canada avec l'évolution du climat. Cette recomposition des origines complique l'étiquetage, surtout lorsque les lots proviennent de plusieurs récoltes ou de plusieurs pays. La promesse d'une provenance stable devient plus difficile à tenir, tandis que la vigilance sur les contaminations s'accroît à chaque étape de cette chaîne d'approvisionnement de plus en plus dynamique.

Adapter la filière

Face à cette nouvelle donne, l'adaptation avance à plusieurs niveaux. Chez les producteurs, les réponses les plus fréquentes sont l'irrigation mieux pilotée, le paillage, l'agroforesterie, l'ajustement des calendriers culturaux et la diversification des systèmes. La recherche variétale pourrait aussi apporter des solutions, avec des génotypes plus résistants à la chaleur, aux maladies et aux ravageurs.

Dans la chaîne d'approvisionnement, les industriels travaillent sur la sécurisation des achats, la diversification des origines, la contractualisation sur plusieurs bassins et le renforcement des contrôles qualité. L'enjeu est de sécuriser la matière première sans dépendre d'un seul territoire, tout en gardant une traçabilité robuste.

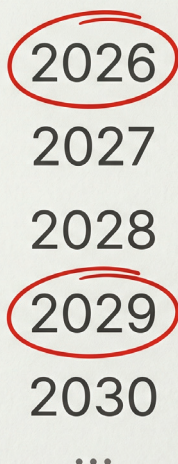
En conclusion, le changement climatique ne signe pas la disparition des épices, mais il redéfinit radicalement leur géographie, leur coût et leur sécurité. Assurer la pérennité des approvisionnements devient un défi permanent, obligeant les acteurs du sourcing à se tourner vers de nouvelles origines tout en renforçant la vigilance face aux risques sanitaires accrus et aux besoins de traçabilité.

Sources :

- Les productions horticoles face au changement climatique. Chapitre 15 dans « [L'agriculture et les systèmes alimentaires du monde face au changement climatique. Enjeux pour les Suds](#) ». Éd. Quae, juin 2025.
- Das, S., *et al.* (2018). [Impact of Climate Change on Spice Crops](#). In: Sharangi, A. (eds) Indian Spices. Springer, Cham.
- Sustainable Spices Initiative (SSI). [Building Climate Resilience in the Spice Sector](#). (2024)
- European Commission: Directorate-General for Agriculture and Rural Development. [EU agricultural outlook 2025-2035](#) (2025)
- IDH - The Sustainable Trade Initiative. (2024) [Spices: Cultivating a flavour for sustainable spices](#).

RETRAIT DES ARÔMES DE FUMÉE : OÙ EN EST-ON ?

En janvier 2025, nous faisons le point sur la décision de la Commission européenne de ne pas renouveler l'autorisation de huit arômes de fumée primaires (lire [NL FEDEMET 29](#)). À l'approche de l'échéance de juillet 2026, voici un état des lieux des interdictions et des périodes de transition en vigueur.



2026
2027
2028
2029
2030
...

Le retrait des arômes de fumée repose sur deux échéances : 1^{er} juillet 2026 puis 1^{er} juillet 2029.

Pour rappel, suite à un avis de l'[Autorité européenne de sécurité des aliments](#) (Efsa) en 2023 n'excluant pas des risques de génotoxicité, la Commission européenne a officiellement retiré huit primaires d'arômes de fumées de la liste des substances autorisées (SF-001 à SF-006, SF-008 et SF-009). Le [Règlement d'exécution \(UE\) 2024/2067](#), entré en vigueur en août 2024, encadre depuis ce retrait progressif.

Une échéance cruciale au 1^{er} juillet 2026

Nous y sommes : pour une grande partie de l'industrie agroalimentaire, la période de transition touche à sa fin. À compter du 1^{er} juillet 2026, les denrées alimentaires appartenant aux catégories « autres » (c'est-à-dire produits hors viande, poisson et fromage) ne peuvent plus être mises sur le marché si elles contiennent l'un des huit arômes primaires interdits. Cela concerne notamment : les soupes et sauces, les produits apéritifs (chips, etc.), les boissons et les confiseries, et les préparations BtoB¹ destinées à ces catégories de produits. Les produits déjà mis sur le marché avant cette date pourront toutefois être écoulés jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation.

Sursis jusqu'en 2029 pour certains produits

Pour les catégories où les arômes de fumée remplacent le fumage traditionnel, un délai supplémentaire a été accordé afin de permettre aux entreprises de finaliser leurs alternatives. Les produits suivants peuvent être mis sur le marché jusqu'au 1^{er} juillet 2029 : viandes et produits à base de viande (catégorie 8 définie selon le Règlement (UE) additifs – 1333/2008), fromages et produits fromagers (catégorie 1.7), poissons et produits de la pêche transformés (catégories 9.2 et 9.3).

Quid pour les préparations utilisées dans ces produits ?

Pour clarifier les règles de mise en œuvre du retrait progressif des arômes de fumée dans les produits « en sursis » (ceux autorisés jusqu'en 2029), la Commission européenne a publié une [Foire Aux Questions](#). Sept exemples sont présentés : un bacon utilisé comme ingrédient dans un produit type pizza surgelée ou pâtes farcies ; un mélange d'épices vendu en BtoB pour une viande hachée ; un mélange d'épices vendu en BtoC pour une viande ; une sauce barbecue vendue en BtoB pour des côtes de porc prêtes à cuire ; une sauce burger utilisée dans un hamburger ; une sauce emballée séparément, mais dans un emballage composite avec un pain de viande congelé pour recouvrir la viande pendant la cuisson ; des blocs de bacon contenant des arômes de fumée et vendus à un détaillant.

Distinguer les usages

Deux éléments centraux ressortent : la distinction entre les usages où les arômes de fumée font partie intégrante du produit final et ceux où ils restent externes ou non intégrés ; et la différence entre usages industriels BtoB et ventes aux consommateurs. Par exemple, un mélange d'épices (préparation BtoB) contenant ces arômes peut être commercialisé jusqu'en 2029 uniquement s'il est destiné à être intégré de façon indissociable dans un produit de la catégorie « viande ». Si ce mélange est destiné à une vente directe au consommateur ou s'il est intégré dans une sauce simplement nappée sur le produit (comme une sauce barbecue sur des ribs), l'échéance reste fixée au 1^{er} juillet 2026, car l'arôme n'est pas considéré comme « intégré » au produit final.

Pour toute précision supplémentaire, la Commission a mis en place une adresse e-mail spécifique pour les questions relatives aux arômes de fumée : SANTE-SMOKE-FLAVOURINGS@ec.europa.eu

¹ BtoB (Business to Business) désigne les produits ou échanges commerciaux réalisés entre entreprises, par opposition au BtoC (Business to Consumer), qui concerne les ventes destinées directement aux consommateurs.



QUELLE PLACE POUR LES ÉPICES EN COSMÉTIQUE ?

Longtemps associées à la gastronomie ou aux médecines traditionnelles, les épices et herbes aromatiques séduisent aujourd'hui les laboratoires cosmétiques. Entre héritage ancestral, naturalité et innovation scientifique, elles ouvrent de nouvelles perspectives pour les soins de demain.



La cosmétique s'intéresse de plus en plus aux épices et herbes aromatiques.

Depuis quand les épices et herbes aromatiques sont-elles utilisées dans les soins du corps ?

Les végétaux aromatiques accompagnent les rituels de beauté depuis des millénaires. Dans l'Égypte antique, épices et herbes entraient dans la composition de baumes parfumés et de préparations d'embaumement. Les Grecs et les Romains les incorporent à des huiles de soin et de massage (le romarin était par exemple utilisé pour ses propriétés toniques et stimulantes), tandis qu'en Inde et en Chine, le curcuma, la cannelle ou le gingembre faisaient déjà partie des pharmacopées traditionnelles¹. Ces usages reposaient sur une intuition ancienne : certaines plantes aromatiques apportaient confort, protection et éclat à la peau. Les épices se situaient alors à la frontière entre soin, parfum et médecine.

Pourquoi suscitent-elles aujourd'hui un regain d'intérêt ?

Le marché cosmétique souhaite répondre à une demande de produits plus naturels, plus sensoriels et plus transparents². Les consommateurs recherchent désormais des formulations à base d'ingrédients végétaux, perçus comme plus sûrs et plus respectueux de la peau que certains composés synthétiques.

Dans ce contexte, les épices et herbes aromatiques répondent à une double attente : conjuguer promesse d'efficacité et expérience de bien-être. Les recherches montrent qu'elles renferment de nombreux composés bioactifs - polyphénols, flavonoïdes...- aux propriétés bénéfiques pour la peau¹. Le curcuma et le gingembre sont notamment étudiés pour leur action antioxydante, tandis que la cannelle ou le clou de girofle suscitent l'intérêt pour leur potentiel anti-âge. Les extraits de romarin et de thym sont étudiés pour leur effet potentiel sur les rides, et les polyphénols du basilic pour leur effet protecteur du collagène face aux UV.

Si les résultats obtenus lors de tests *in vitro* apparaissent prometteurs, les données issues d'essais cliniques à grande échelle restent encore limitées pour confirmer pleinement l'efficacité et la biodisponibilité de ces actifs en application cutanée. Malgré cela, l'image positive associée à ces ingrédients naturels et ancestraux contribue fortement à leur attractivité auprès des consommateurs.

Et au-delà de leurs propriétés fonctionnelles, les épices apportent également une dimension émotionnelle forte : couleur, parfum, chaleur ou fraîcheur participent pleinement à l'expérience sensorielle du produit cosmétique.

Quels sont les grands défis pour la filière ?

Le principal enjeu est de transformer ces matières premières naturelles en actifs fiables et reproductibles. La composition des herbes et épices varie en effet selon leur origine, leur culture ou leur mode d'extraction, ce qui complique la standardisation des ingrédients^{1,2,3}. Enfin, bien que naturels, certains extraits peuvent provoquer des réactions allergiques ou des dermatites de contact, ce qui impose des évaluations rigoureuses de sécurité et de tolérance.

Sources :

¹ Nascimento, L. D et al. (2020). Bioactive Natural Compounds and Antioxidant Activity of Essential Oils from Spice Plants: New Findings and Potential Applications. *Biomolecules*, 10(7), 988.

² Vitalone, A., et al. (2025). Official Plants as New Frontiers of Cosmetic Ingredients. *Cosmetics*, 12(4), 140.

³ Ozler, E., et al. (2025). Natural solutions for glowing skin: spices. *Frontiers in Nutrition*, 12, 1703354

MARINADES : LES RÈGLES À CONNAÎTRE



© 123RF - baibakova

Avec la saison des barbecues, la marinade devient un terrain d'expression idéal pour les épices et aromates.

Les beaux jours arrivent et avec eux, les envies de barbecue et de marinades aux saveurs toujours plus variées. Mais derrière leur apparente liberté de formulation, des contraintes réglementaires s'imposent aux professionnels.

Quand on parle de marinade, tout le monde sait de quoi on parle. Pourtant, il n'existe pas de définition officielle précise, sauf pour la préparation des semi-conserves d'animaux marins (Arrêté du 24 juin 1982) qui ne fixe toutefois pas de recette-type. On peut néanmoins définir la marinade comme un mélange dans lequel un aliment est laissé au repos pour un temps de « trempage » prolongé¹ pour en améliorer la saveur, la tendreté et la conservation. Ce mélange contient généralement de l'huile et un ingrédient acide (vinaigre, jus de citron), ainsi que des épices, des aromates, des herbes, du sel, du sucre, des arômes, et parfois des additifs.

Formulation des marinades : attention à la catégorie de produit

La formulation des marinades offre un relativement large champ de liberté. Un point important doit toutefois être pris en compte pour les marinades utilisées avec des viandes : les contraintes réglementaires auxquelles ces dernières sont soumises varient selon la catégorie de produit. En effet, les viandes et abats de boucherie marinés² peuvent être soit des préparations de viande (denrées non transformées) soit des produits à base de viande (produits transformés), selon que la viande est transformée à cœur ou non ([Règlement européen n°853/2004](#)). Cette différence n'est pas anodine : elle détermine notamment les contraintes microbiologiques applicables, les additifs autorisés ([Règlement européen n°1333-2008](#)), ainsi que le positionnement du produit sur le marché, entre viande et salaison. En charcuterie, le basculement d'une catégorie à l'autre est dicté par le taux de sel (seuil de 15 g/kg de mêlée). Le code des usages³ repose sur des listes positives : tout ingrédient qui n'y figure pas est considéré comme interdit.

Transparence et loyauté

En matière d'étiquetage, le [Règlement européen n°1169/2011](#) impose une transparence complète sur la liste d'ingrédients et l'indication quantitative de ceux mis en avant dans la dénomination du produit ou sur l'étiquetage (par des mots, des images ou une représentation graphique).

Enfin, la marinade ne doit pas servir à masquer la nature, la qualité ou la quantité réelle du produit : de tels procédés sont susceptibles de constituer des pratiques commerciales trompeuses au sens du [Code de la consommation](#), notamment lorsqu'ils induisent le consommateur en erreur sur les caractéristiques essentielles de la denrée.

¹ En l'absence de ce trempage prolongé, le terme « assaisonnement liquide » ou « enrobage d'assaisonnement » doit être privilégié. L'effet aromatique peut être similaire, mais contrairement à une marinade, il n'y a pas d'effet sur la tendreté ni sur la conservation.

² Code des usages des viandes et abats de boucherie marinés et paupiettes

³ Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes

DES CLASSIQUES AUX TENDANCES DU MOMENT

Trois poivres, paprika, recettes provençales ou mexicaines : les valeurs sûres perdurent. Mais chaque année apporte aussi son lot de nouveautés. Les marinades aux accents asiatiques, apparues il y a quelques années, ont su s'imposer dans la durée. Plus récemment, des notes sucrées ont émergé - mangue, grenade -, portées par l'attrait des consommateurs pour des saveurs contrastées. Cette année, avec la Coupe du monde de football organisée aux États-Unis, les recettes cajun s'invitent à la fête. Resteront-elles après le coup de sifflet final ? L'avenir le dira.