

Faire preuve de pédagogie, expliquer plus et mieux, mais aussi comprendre et dialoguer avec la société civile et les différents acteurs de l'alimentation, c'est une ambition forte de notre filière. L'USIPA s'engage avec les différents acteurs de l'alimentation : dialoguer avec le grand public, donner la parole à des utilisateurs comme des chefs cuisiniers, mais également à des médecins renommés, favoriser les échanges avec le monde de la santé et de la nutrition, renforcer le dialogue avec les clients, la grande distribution... la route est tracée!

DONNER UNE INFORMATION SIMPLE, ACCESSIBLE, ET... TRÈS PRATIQUE!

... GRÂCE À UN SITE WEB :



Le site www.leschampsdelamidon.fr, à destination du grand public, a pour vocation de répondre aux attentes des consommateurs et de tous les utilisateurs des ingrédients fabriqués à partir d'amidon, qui souhaitent avant tout mieux connaître la provenance de nos produits, leurs utilisations et leur rôle dans l'alimentation.

Un site ludique et interactif, avec des informations pédagogiques, des recettes filmées, des questions / réponses, qui permet de se familiariser de façon simple et conviviale avec nos produits.

L'amidon, du champ..... à l'assiette ! L'internaute découvre et visualise les produits alimentaires contenant de l'amidon et ses dérivés qu'il cuisine ou consomme au quotidien.

Il trouve également des recettes salées et sucrées, à base d'amidon ou de sirop de glucose, qui font partie de nos traditions culinaires.



NOUVEAUTE à venir en 2017 :

VIDÉOS - L'USIPA donne LA PAROLE AUX EXPERTS : chefs cuisiniers, spécialiste de la fabrication, professionnel de santé.

...GRÂCE À UN RELAIS VIA UNE CHAÎNE CUISINE YOUTUBE DÉDIÉE AUX RECETTES :



Les champs de l'amidon, [c'est la chaîne CUISINE](#) dédiée à l'amidon et aux ingrédients issus de l'amidon. Apprenez à cuisiner avec de l'amidon de maïs, de la fécule de pomme de terre ou encore du sirop de glucose. Vous verrez que leur utilisation dans les recettes est une astuce de chef, gage de réussite !

Vidéos en ligne



Recette de chamallows



Recette de pommes d'amour



Recette de sucettes à la fraise



Recette de tarte à la tomate et à la courgette



Recette de velouté de champignons

...DIALOGUER AVEC LE GRAND PUBLIC

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS, MARS 2016 :

Pour la deuxième année, l'USIPA a assuré l'animation « **Y a de la vie dans l'amidon !** » sur le kiosque de l'Odysée végétale du Salon de l'Agriculture.

Les visiteurs du Salon ont découvert l'**amidon** et ses usages dans les plats préparés, gâteaux et confiseries et aussi dans d'autres applications : papier, médicaments,...

Venus très nombreux, ils ont pu visualiser **les sources de l'amidon** (blé, maïs, pois...) puis découvrir la transformation de cet amidon en trois différents types de **sirops de glucose** proposés à la dégustation et adaptés à des usages précis : bonbons, biscuits et glaces.

Ils ont enrichi **leurs connaissances à travers un quizz** sur la provenance, la fabrication, les usages et les propriétés de l'amidon. Les participants ont été invités à déguster des crêpes moelleuses et légères préparées en partie avec de l'amidon de maïs.



Sauriez-vous répondre à cette question ? : « Qu'est ce qui transforme l'amidon en glucose quand tu le manges ? »

a. Des hormones	OUI	NON
b. Des enzymes	OUI	NON
c. Des vitamines	OUI	NON

Les réponses de ce quizz :

OUI : b // NON : a et c

...FAVORISER LES ÉCHANGES AVEC LES PROFESSIONNELS DE SANTÉ

STAND USIPA AUX JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION :

L'USIPA participera aux prochaines **Journées Francophones de Nutrition** du 30 novembre au 2 décembre 2016, à Montpellier.

Un chef de l'école FERRANDI réalisera des recettes avec nos ingrédients, l'occasion de rappeler que l'alimentation est avant tout **un moment de convivialité et de plaisir.**

NOUVEAUTE :

Cet événement sera l'occasion de promouvoir de nouvelles brochures d'information sur nos ingrédients :

- Une fiche sectorielle permettant de découvrir notre filière
- Des fiches présentant nos Ingrédients incluant des informations de santé-nutrition :
 - ✓ Sirops de glucose,
 - ✓ Sirops de glucose-fructose
 - ✓ Malto-dextrines
 - ✓ Amidons,
 - ✓ Caramels

...MIEUX RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CLIENTS ET DES DISTRIBUTEURS

- Des sessions de formation personnalisées,
- Des rencontres et des échanges avec les professions clientes, les distributeurs...