

## LES ENTREPRISES AMIDONNIÈRES ENGAGÉES DANS DES DÉMARCHES DE RESPONSABILITÉ SOCIALE, SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE

Toutes les entreprises du secteur ont engagé des démarches RSE.  
Celles-ci portant principalement sur :

### Un approvisionnement durable et responsable :

- Des matières premières agricoles de proximité : produites en France et acheminées en optimisant les moyens de transport.
- De plus en plus de matières premières produites selon des modes de production prenant en compte la protection de l'environnement et certifiées comme telles (démarche SAI initiée par la filière agro-alimentaire et visant à promouvoir des pratiques plus durables à la fois en agriculture et tout le long de la chaîne de valeur agro-alimentaire).

Sustainable Agriculture Initiative Platform - <http://www.saiplatform.org>



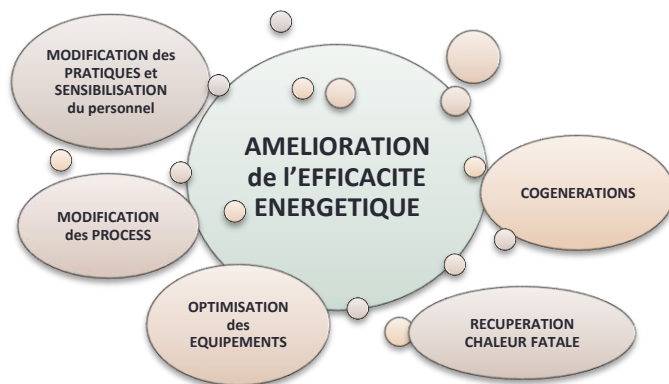
- Au-delà de la réglementation, le secteur amidonnier participe à un plan de surveillance sanitaire mis en place par la filière céréalière : HYPERION. Ce sont les résultats de plus de 5 000 analyses de contaminants qui sont transmis pour alimenter la base de données du plan et permettre une mutualisation des analyses effectuées par l'ensemble de la filière.



### Des process industriels limitant l'empreinte environnementale des produits et visant à :

- Améliorer l'efficacité énergétique :

- plus de la moitié des sites sont déjà certifiés ISO 50001 ou en passe de l'être (certification de mise en place d'un système de management de l'énergie d'en vue de réduire la consommation).
- 8 unités de cogénération gaz à haut rendement représentant plus de 200 MW installés.



- Développer les énergies renouvelables : une consommation de près d'1 Twh /an d'énergies renouvelables (autoproduction de biogaz pour environ 50 GWh, une unité de géothermie profonde produisant de l'ordre de 190 GWh, achat d'environ 330 GWh de vapeur issue de la combustion d'ordures ménagères, et une consommation de l'ordre de 400 Gwh à partir de bois).
- Réduire les émissions de GES : une amélioration continue des ratios d'émission par type de produit avec une baisse de 25 à 30% entre 2002 et 2013 pour les sucres séchés de l'amidonnerie et les polyols.
- Minimiser les consommations d'eau et installer des technologies d'épuration performantes : réutilisation des eaux de lavage des pommes de terre, usage en fertilisation par irrigation, condensation des vapeurs d'eau et recyclage au cours du process...

- Réduire les déchets et les valoriser à hauteur de 80 à 90% que ce soit en énergie (méthanisation des boues de station d'épuration), en amendement (dans les 2 féculeries) ou en les recyclant (papiers et cartons).

## Un engagement auprès des clients sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits :

- ❑ Tous les sites sont certifiés **EFISC** (european code to good practice for the industrial manufacturing of safe feed materials) ou **GMP+** (good manufacturing practices + feed certification scheme), sachant qu'il existe un accord de reconnaissance mutuelle entre ces démarches volontaires.



European Feed Ingredients Safety Certification - <http://www.efisc.eu>

Feed Safety Assurance

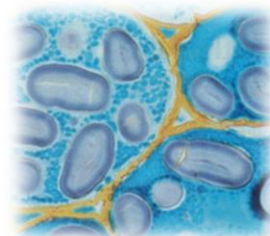


Good Manufacturing Practices - <https://www.gmpplus.org>

- ❑ L'engagement porte sur le respect d'un code de bonnes pratiques pour la fabrication industrielle d'ingrédients utilisés en alimentation animale : traçabilité des lots, autocontrôles, analyse de risques tout au long du process de fabrication.

## Le développement de nouveaux aliments et ingrédients nutritionnels :

- ❑ Souvent dans le cadre de partenariats avec des IAA clientes, mise en place de travaux de R&D sur les protéines végétales : méthodes d'extraction et de fractionnement, caractérisation des qualités organoleptiques et nutritionnelles de ces protéines, formulation, etc...



Cellules parenchymateuses de cotylédon de pois :

Corps protéiques en vert, grains d'amidon en violet-bleu et parois en orange.

## Une contribution au débat public sur l'alimentation de demain :

- ❑ La filière s'est lancée dans une démarche d'information du grand public à travers son site internet [www.leschampsdelamidon.fr](http://www.leschampsdelamidon.fr)



Ce site 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 ces produits, leurs utilisations et leur rôle dans l'alimentation.

**DANS LES CHAMPS** **DANS LA CUISINE**

### L'amidon, un ingrédient naturel au cœur de notre alimentation

L'amidon est au cœur de notre alimentation, nous le retrouvons dans la plupart des produits que nous consommons, pourtant cet ingrédient reste peu connu. L'amidon est un produit naturel, qui peut être extrait de diverses céréales. Nous l'utilisons en cuisine sous forme de poudre, mais il peut également être transformé pour apporter aux produits que nous consommons onctuosité, brillance, moelleux, ...



- ❑ **Il existe un relais de ce site sur la chaîne YouTube !**

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 !**