

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 27 novembre 2018

Un évènement national dédié à l'amidon

Pour répondre aux attentes des français sur leur alimentation, les amidonniers français lancent l'Amidon en Fête, une journée créée pour informer et dialoguer sur les ingrédients issus de l'amidonnerie. L'évènement réunit tous les acteurs concernés par l'utilisation de ces ingrédients pour échanger avec des experts puis assister à des démonstrations culinaires et des dégustations.

« *Conscients des questions que se posent les français sur leur alimentation, nous avons souhaité créer un évènement national pour ouvrir le dialogue, communiquer sur nos produits, bien trop souvent méconnus* », explique Yves Belegaud, président de l'USIPA (Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés). L'un des enjeux de cette journée est bien de rassembler toutes les personnes concernées par les produits de l'amidonnerie : étudiants en nutrition ou en cuisine, professionnels de santé, utilisateurs...

La 1^{ère} édition de ce rassemblement est accueillie par l'Association des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris afin d'illustrer le lien qui existe entre les ingrédients de l'amidonnerie et le savoir-faire culinaire français. L'Amidon en Fête réunit différents professionnels venus apporter leur expertise de fabricant, de diététicien, de pâtissier renommé ou de sportif de haut niveau sur les usages reconnus ou insoupçonnés des ingrédients amidonniers. « *Nos produits ont des propriétés remarquables qui leur confèrent des usages aussi bien en cuisine, en nutrition spécialisée, en nutrition animale, en pharmacie ou encore dans la cosmétique* », détaille Yves Belegaud, qui ajoute : « *Nous souhaitons également créer un moment convivial organisé autour de démonstrations culinaires avec un chef pâtissier reconnu, de challenges culinaires entre étudiants, afin que tous puissent s'approprier, toucher, goûter et manipuler ces ingrédients* ». L'industrie amidonnière produit des amidons, fibres, huiles, protéines et toute une gamme d'ingrédients issus de l'amidon comme le sirop de glucose, la maltodextrine.

Organisée à Paris, l'Amidon en Fête se décline aussi en région grâce à la mobilisation des quatre amidonniers français : ADM, Cargill, Roquette et Tereos. Ils organisent différents évènements tels que des dégustations de produits, des animations dans leurs restaurants d'entreprise, des concours de dessins, un accueil des élus ou encore des visites pour les écoles et les familles des salariés.

La filière amidonnière française génère plus de 3 Mrds € de chiffre d'affaires et emploie près de 15 900 personnes, principalement dans le Nord-Est de la France, où sont implantés les 10 sites industriels. Leader en Europe, la filière française a produit 3,2 Mt d'amidon en 2017 à partir de 6,1 millions de tonnes de matières premières françaises non OGM : blé, maïs, pomme de terre et pois. Les ¾ sont exportés, vers l'UE et les pays tiers, un marché primordial pour la France.

Relations presse : pour tous renseignements, s'adresser à l'agence Ressources De la Nature

Fadela BENABADJI
01 85 09 83 70 // 06 11 34 22 39
fbenabadji@agence-rdn.com

Mathilde LEHOUX
01 85 09 83 71 // 06 09 49 09 78
mlehoux@agence-rdn.com

A propos de l'USIPA

L'USIPA (Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés) réunit l'ensemble des amidonniers, féculiers et fabricants de caramels ingrédients implantés en France. L'amidonnerie extrait les constituants du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois protéagineux : amidon, protéines, fibres et lipides (germes/huiles). De l'amidon sont issus une multitude d'ingrédients qui sont valorisés en alimentation humaine, en nutrition animale et pour des applications non alimentaires. 1^{er} producteur européen, l'amidonnerie française représente plus de 16 000 emplois directs et indirects sur une dizaine de sites industriels.

www.usipa.fr

leschampsdelamidon.fr



@ChampsDelAmidon