



Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés

4, Place d'Estienne d'Orves – 75009 Paris

Tel : 01 48 78 51 00 – Fax : 01 40 16 11 32

[usipa@usipa.fr](mailto:usipa@usipa.fr) – [www.usipa.fr](http://www.usipa.fr)

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris le 06.12.2016

### L'AMIDONNERIE FRANÇAISE CONFIRME QUE LA MOISSON 2016 DE BLÉ TENDRE SERA PLUS DIFFICILE À VALORISER

⇒ Présente lors des 67<sup>èmes</sup> Journées Techniques de l'Industrie Céréalière (JTIC), l'USIPA a rappelé le constat dressé en septembre et confirmé les difficultés à travailler le grain de la moisson 2016.

⇒ L'hétérogénéité de la récolte empêche de stabiliser le procédé de fabrication et réduit le rendement des sites de production de la filière.

⇒ L'amidonnerie confirme que le taux de protéines souvent élevé est également très variable, et que la qualité des protéines est très inhabituelle. De plus, le poids spécifique (PS) est très bas et en conséquence, la proportion de petit grains non utilisables est importante.

Les 67<sup>èmes</sup> journées Techniques de l'Industrie Céréalière (JTIC) ont représenté un moment de dialogue pour la filière, et une occasion pour les amidonniers de rappeler les difficultés rencontrées pour travailler les blés de la moisson 2016 et les conséquences pour le secteur.

- **Une hétérogénéité difficilement maîtrisable**

Le constat est confirmé, la récolte est très **hétérogène**. Dans ces conditions, il reste **très difficile** à l'heure actuelle de calibrer les machines de manière définitive et de **stabiliser le procédé de fabrication**, car il faut s'adapter à cette variation permanente.

Les étapes les plus durement impactées sont le nettoyage des grains au moulin, mais également le séchage du gluten ainsi que son extraction. On constate **qu'une proportion significative de petits grains** est rejetée lors de la phase de nettoyage, qui peut parfois représenter 8 à 10% des lots. En effet, ces grains contenant peu ou pas d'amande, donnent une farine atypique, et ne peuvent donc pas être valorisés.

Le secteur fait donc le constat qu'une même quantité de blé ne permet pas de produire autant d'amidon. Pourtant, le procédé de transformation nécessite toujours autant d'énergie, qui constitue le **second poste des coûts de production de la filière**.

En définitive, la **baisse de rendement est globalement confirmée pour le secteur amidonnier**.



L'USIPA réunit l'ensemble des amidonniers implantés en France.

*Usipa... Toute l'énergie de l'Amidon*

Alliant tradition et innovation, 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 (amidon et féculé natifs ou transformés, sirops de glucose, polyols, caramels colorants, bio-produits...) qui sont valorisés en alimentation humaine, en nutrition animale et en industrie.

Premier producteur européen, notre secteur représente plus de 5 000 emplois directs sur 14 sites industriels. Son chiffre d'affaires est de plus de 2.5 Mds d'€ dont environ les 3/4 à l'exportation.

- **Une qualité très atypique qui renforce les contraintes**

Deux paramètres essentiels pour la qualité du grain en amidonnerie évoluent de façon très contrastée : le taux de protéine et le poids spécifique.

Le taux de protéine progresse cette année. Pourtant, cette évolution ne constitue pas un atout pour le secteur tant **la disparité des teneurs** en protéines est importante. Pour des grains de lots différents, le taux de protéine se situe entre 11% et 13,5% et peut donc facilement varier **à la hausse ou à la baisse de l'ordre de 15 à 25%**, ce qui fait varier le débit et sature les outils de production. La nature des protéines complique également la situation, avec des fractions de gluténines quelquefois insuffisantes, alors que les grosses masses moléculaires sont importantes pour une panification idéale.

Pour être travaillés de façon optimale par les amidonniers, les grains doivent aussi bénéficier d'un poids spécifique suffisant, ce qui n'a pas été le cas lors de cette moisson 2016. En effet, dans les régions du Nord et de l'Est de la France, bassins traditionnels de l'amidonnerie, le poids spécifique est toujours resté **en dessous de 72 kg/hl**, alors que les moyennes quinquennales 2011 - 2015 se situent autour de 78 kg/hl.

En conséquence, dans ce contexte difficile, chaque amidonnier met en œuvre des solutions adaptées avec ses fournisseurs pour minimiser l'impact de cette moisson atypique, obtenir un niveau de qualité satisfaisant et apporter les produits attendus par leurs clients.

#### L'USIPA réunit l'ensemble des amidonniers implantés en France.

*Alliant tradition et innovation, l'amidonnerie extrait les constituants du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois protéagineux : l'amidon, les protéines, les fibres et les lipides (germes/huile).*

*De nos amidons sont issus une multitude d'ingrédients (amidons et féculé, sirops de glucose, polyols, caramels colorants, bioproduits...) qui sont valorisés en alimentation humaine, en nutrition animale et pour des applications non alimentaires. Notre secteur emploie directement ou indirectement 15 000 personnes pour 14 sites industriels, et contribue au maintien de 20 000 emplois agricoles.*

Pour en savoir plus : [www.usipa.fr](http://www.usipa.fr), Thomas GAUTHIER, Délégué Général, 01.48.78.51.00