

## Les professionnels de santé à la rencontre des produits phares de l'amidonnerie

L'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) a fait appel à l'expertise de l'Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés (USIPA) pour ses journées d'études, le 7 juin à Antibes. L'occasion de préciser les étonnantes qualités, trop souvent méconnues, des produits issus de l'amidonnerie : amidon et ses dérivés, protéines, fibres et matières grasses.

Issus du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois, l'amidon et ses dérivés, comme les maltodextrines ou encore les sirops de glucose, ont des propriétés culinaires méconnues et pourtant indispensables à la réalisation de certaines recettes. « *L'amidon et la fécule gonflent à la chaleur humide et peuvent absorber plus de 20 fois leur volume en eau ! On comprend immédiatement leur intérêt pour lier des sauces ou épaissir les soupes... et même alléger certains gâteaux !* », explique Agathe Vettier, diététicienne. Lorsqu'il est hydrolysé, l'amidon fournit une large gamme de sirops de glucose, réputés pour leurs propriétés culinaires. « *Ces sirops sont souvent utilisés par les pâtisseries et les confiseurs pour apporter une texture souple et moelleuse aux madeleines et éviter la cristallisation des pâtes de fruits ou des caramels. Ajoutés à la crème glacée, ils permettent d'obtenir une texture onctueuse sans effet bloc de glace* », détaille la diététicienne.

« *En fournissant 4 kcal/g, ces glucides répondent aux besoins métaboliques du corps, notamment le fonctionnement du cerveau et des cellules du sang. Ils fournissent une énergie directement utilisable par les cellules musculaires et nerveuses* », explique Agathe Vettier.

Si les sucres ont des propriétés culinaires différentes, les autorités de santé ne distinguent pas entre eux les sucres contenant du fructose (saccharose, sirop de glucose fructose, miel ou autre sirop contenant naturellement du fructose) au regard de leur effet sur la santé\*. Une fois absorbés dans la circulation sanguine ces sucres sont indiscernables, comme le rappelle l'académie de nutrition et de diététique (Academy of Nutrition and Dietetics).

Au-delà de l'amidon qui représente 60 % du grain de blé, les amidonniers savent aussi valoriser les autres composants de grande valeur nutritionnelle : fibres, matières grasses et protéines. Les professionnels de santé ont ainsi échangé sur les effets bénéfiques des fibres insolubles issues des sons des céréales ou encore des protéines végétales. Ces dernières sont par exemple impliquées dans certains processus immunitaires, musculaires et dans le fonctionnement de l'organisme. Ces protéines végétales connaissent aujourd'hui un développement important qui répond aux nouvelles tendances de consommation.

### L'amidonnerie française en chiffres clés

3,2

millions de tonnes d'amidon produit par an

6

millions de tonnes de blé tendre, maïs, pommes de terre et pois protéagineux

700 000

hectares de cultures

2,4

% de la Surface Agricole Utile française

5 300

emplois dans les ateliers de transformation

15 000

exploitations de grandes cultures

Cette belle dynamique d'échange et de partage initiée par l'USIPA va se poursuivre tout au long de l'année. « *Pour continuer à échanger avec les professionnels et le grand public sur les propriétés de l'amidon et de ses dérivés, nous annonçons le lancement de l'évènement « L'amidon en Fête », le 27 novembre 2018 à Paris* », déclare Thomas Gauthier, délégué général de l'USIPA, qui complète « *une vidéo motion design a déjà été réalisée pour l'occasion* » (consultable sur <https://youtu.be/rFtfz7SAj6E>). Un module pratique sur les produits amidonniers et leurs dérivés sera aussi proposé par l'USIPA à certains BTS et DUT de diététique, et ce, dès la rentrée 2018.

\*AVIS et RAPPORT de décembre 2016 de l'ANSES relatifs à l'Actualisation des repères du PNNS : établissement de recommandations d'apport en sucres

---

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

---

**Fadela BENABADJI**

Tel: 01 85 09 83 70

Mobile: 06 11 34 22 39

fbenabadji@agence-rdn.com

**Mathilde LEHOUX**

Tel: 01 85 09 83 71

Mobile: 06 09 49 09 78

mlehoux@agence-rdn.com

---

**A propos de l'USIPA**

---

L'USIPA 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<sup>er</sup> producteur européen, l'amidonnerie française représente plus de 16 000 emplois directs et indirects sur 14 sites industriels.

[www.usipa.fr](http://www.usipa.fr)

[leschampsdelamidon.fr](http://leschampsdelamidon.fr)



@ChampsDelAmidon