



L'amidonnerie française en images

Septembre 2024

SOMMAIRE

- 01.** Amidonnerie française
Chiffres-clés 2023
- 02.** Amidonnerie - féculerie
Histoire d'un fleuron de l'industrie française
- 03.** Décarbonation
L'amidonnerie française en actions
- 04.** Comment est obtenu l'amidon ?
L'exemple du blé
- 05.** L'amidon
Ingrédient incontournable de l'alimentation
- 06.** Le sirop de glucose en cuisine
À table avec les ingrédients du végétal
- 07.** Les maltodextrines
Elles ont un drôle de nom... Et pourtant !
- 08.** L'amidon
Indispensable à l'hôpital
- 09.** À propos de l'USIPA

Amidonnerie française

Chiffres-clés 2023

PREMIÈRE EN EUROPE



1^{er} producteur
en Europe



3,9 milliards €
de chiffre d'affaires



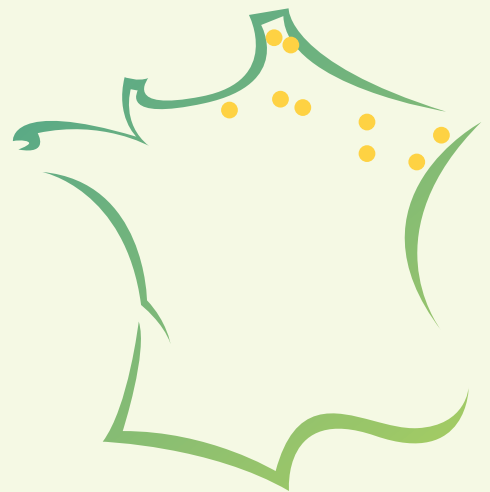
69 % d'export



16 000 emplois
directs et indirects

UNE INDUSTRIE ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES

9 sites industriels



PARTENAIRE MAJEUR DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

5,2

millions de tonnes
de matières premières
agricoles valorisés



96 %

sont cultivées
en France



DÉCARBONATION



-30 %
tonnes de CO₂
entre 2015 et 2023

(source : Commission Européenne)



EAU

-27 %
de consommation
en eau
entre 2019 et 2023

LES USAGES DE L'AMIDON

55 %
marchés
alimentaires



45 %
marchés
industriels



Amidonnerie - Féculerie

Histoire d'un fleuron de l'industrie française

ANTIQUITÉ

Naissance de l'extraction de l'amidon en Grèce



- Utilisation de l'amidon depuis des millénaires dans l'alimentation, la pharmacie, les cosmétiques, la colle, la fabrication du papyrus puis du papier

- Extraction de l'amidon par macération du blé « sans meule » (« amulon ») par les Grecs

2 siècles avant J-C

- Transmission de « L'art d'extraire l'amidon » aux Romains puis au reste de l'Europe, dont la Gaule

- Déclin de l'activité en France

MOYEN-ÂGE

XVIII^e SIÈCLE

Premiers développements en France



- Installation d'amidonners de blé à Paris, Rouen, Lyon, Toulouse, Lille, Marseille...

- Edit royal reconnaissant « les statuts et règlements de la communauté des maîtres amidonniers de la ville de Paris »

1744

- Ouverture de la première féculerie près de Strasbourg

- Mise au point du procédé de production de glucose en Allemagne

1810

- Développement fulgurant des féculeries : Vosges, Est de la France, ...

1830

- Développement des amidonneries de riz, manioc et maïs

1860-1880

- Multiplication de la production par 5

- Poursuite de la croissance :
 - Expansion agricole (PAC)
 - Demande croissante des industries clientes : aliments, boissons, carton, pharmacie...
 - Développement des exportations
 - Innovations matières premières, produits, procédés

1950-1960

À partir 1970

- Renaissance de l'amidonnerie de blé

XX^e SIÈCLE

Modernisation des outils et restructuration du secteur

- Développement des exportations France : 1^{er} producteur européen

XXI^e SIÈCLE

Mondialisation des échanges et leadership européen



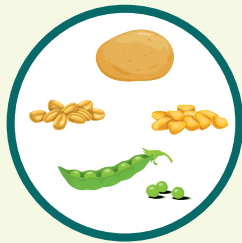
- Innovation matière première avec l'amidonnerie de pois protéagineux

Décarbonation

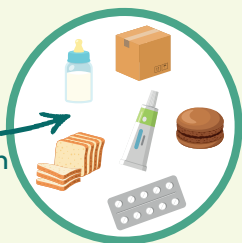
L'amidonnerie française en actions

La filière a besoin d'énergie pour produire :

A partir de matières premières végétales



Des ingrédients essentiels



Amidon

Elle utilise

80%
de gaz



20%
d'électricité



0%
de charbon

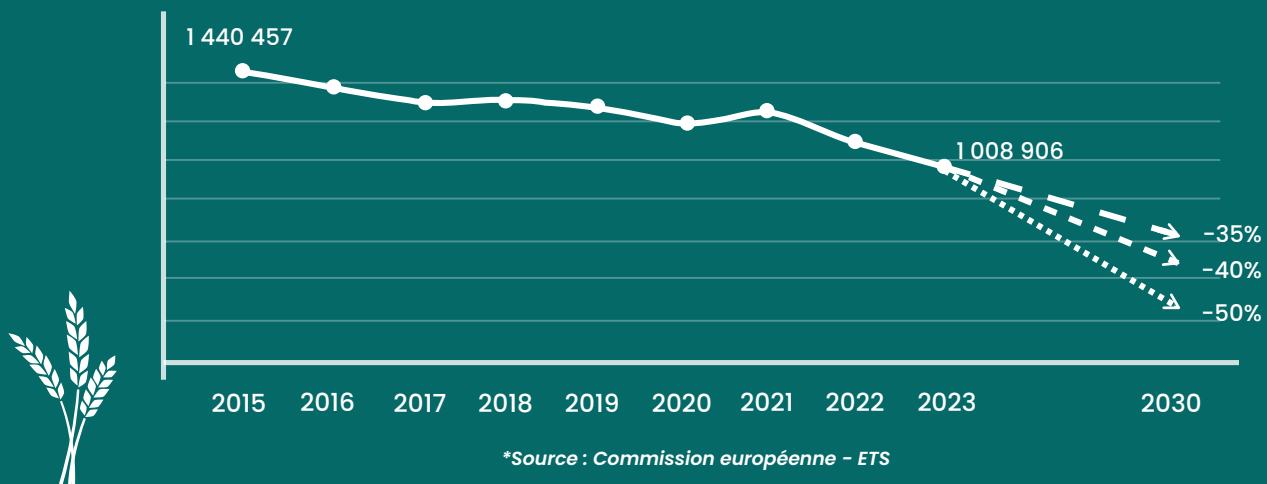


CO₂



Une dynamique à l'oeuvre

Emissions de CO₂ de l'industrie amidonnière française (tonnes)* :



3 leviers pour décarboner

1

Electrification
des procédés

2

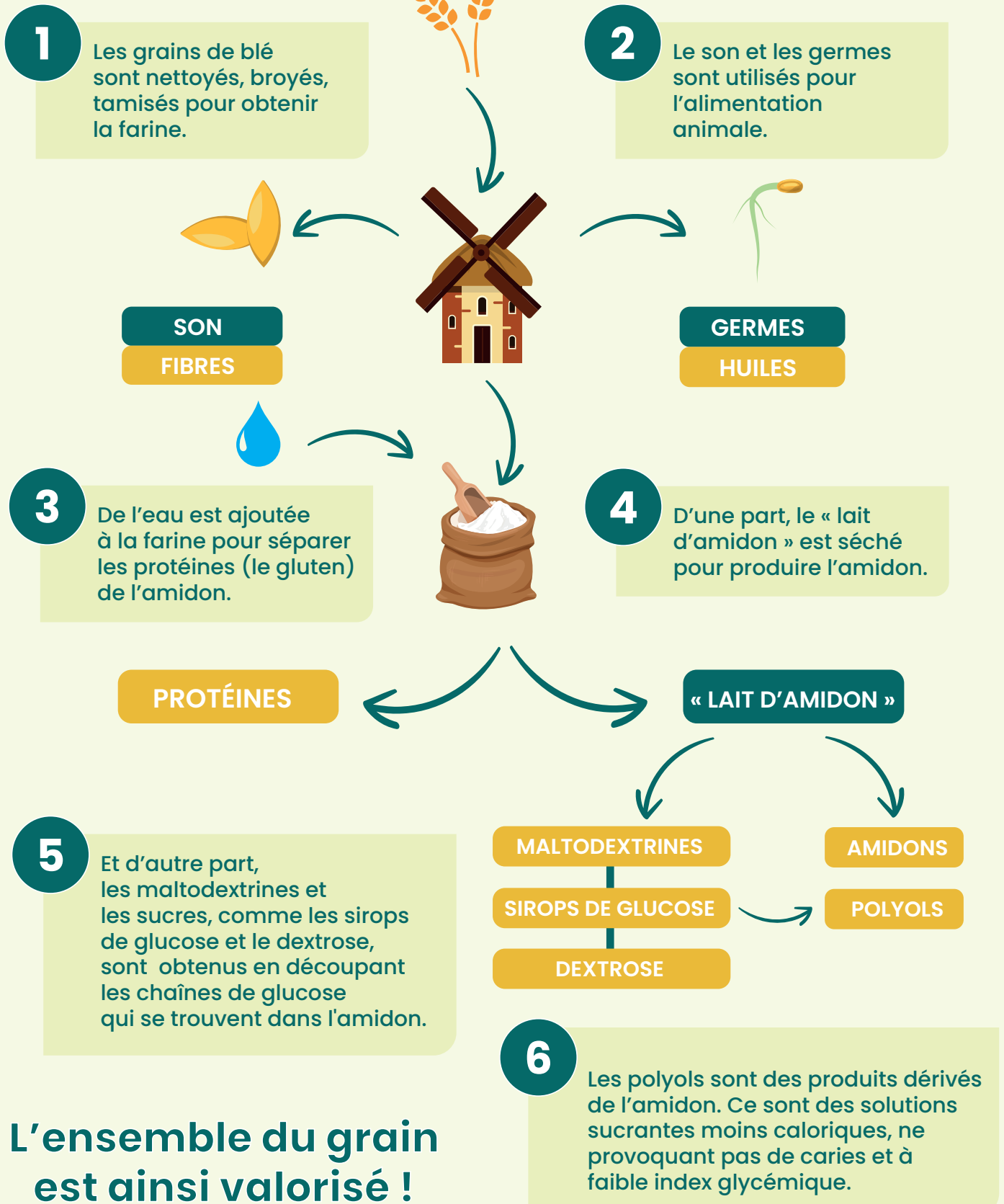
Energies
renouvelables

3

Economies
d'énergie

Comment est obtenu l'amidon ?

L'exemple du blé



L'amidon

Ingrédient incontournable de l'alimentation




Qu'est-ce que l'amidon ?

- Un glucide qui constitue la réserve d'énergie de la plante
- En France : issu du blé, maïs, pois, pomme de terre
- Produit depuis + 2 siècles dans les amidonneries françaises

5,2M de tonnes
de matières premières
agricoles



 **96 %**
issues de cultures
françaises

Le saviez-vous ?



On parle de **fécule** quand le tubercule pousse sous la terre.

On parle d'**amidon** quand la plante pousse au-dessus de la terre.



Pommes de terre



Maïs



Blé



Pois

A quoi sert-il ?



Soupe et sauce
Liant et épaississant



Gâteaux
Légèreté de la texture



Confiserie
Anticristallisant



Dessert lacté
Onctuosité
Réduction de matières grasses



Lait infantile
Apport d'énergie
Anti-reflux

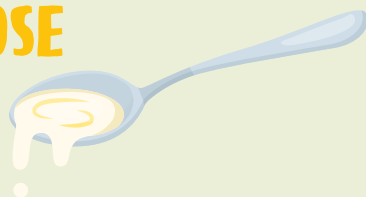


Alimentation animale
Apport d'énergie

Le sirop de glucose en cuisine

À table avec les ingrédients du végétal

LE SIROP DE GLUCOSE EN CUISINE



- Issu des céréales
- Sirop translucide et épais
- S'utilise chaud ou froid
- En complément du sucre



POURQUOI LES UTILISER DANS VOS ASSIETTES ?



Préservation
du moelleux



Onctuosité
en bouche



Texture souple grâce aux
propriétés anti-cristallisantes
du sirop de glucose

L'ASTUCE DU CHEF



- Pour faciliter l'utilisation de ce sirop épais, il est conseillé de légèrement le chauffer, ou de le dissoudre dans du liquide chaud !
- Pour les pâtisseries, remplacez à hauteur de 30 % le sucre par du sirop de glucose pour préserver leur moelleux plus longtemps !

usipa
Ingrédients du
végétal

A VOS CUILLÈRES !

En manque d'inspiration ?
Retrouvez des idées de recettes

PAR ICI

ou en tapant : duvegetalauxingrédients.fr

Les maltodextrines

Elles ont un drôle de nom... Et pourtant !

Ce sont des ingrédients d'origine végétale

- Consommés depuis plus de **50 ans**
- Issus à **96 %** de matières premières agricoles cultivées en France



Elles sont un ingrédient clé en alimentation spécialisée



Pour les bébés

- Une source d'énergie facilement absorbable
- Réduit les inconforts digestifs
- Limite les grumeaux lors de la préparation du biberon

Pour les sportifs

- Une réponse aux besoins énergétiques, avant, pendant et après l'effort
- Une aide précieuse à la récupération musculaire



Pour les séniors

- Une source d'énergie de haute digestibilité
- Une des réponses pour éviter la dénutrition

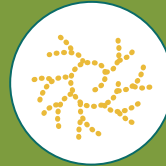


Elles ont des qualités nutritionnelles reconnues

- Ce sont des glucides mais ce ne sont pas des sucres

Elles n'ont d'ailleurs pas un goût sucré !

- Elles apportent **4kcal** par gramme
- Elles sont très digestes



Amidon
(glucide)



Maltodextrines
(glucide)



Glucose
(sucre)

Et aussi dans notre alimentation de tous les jours

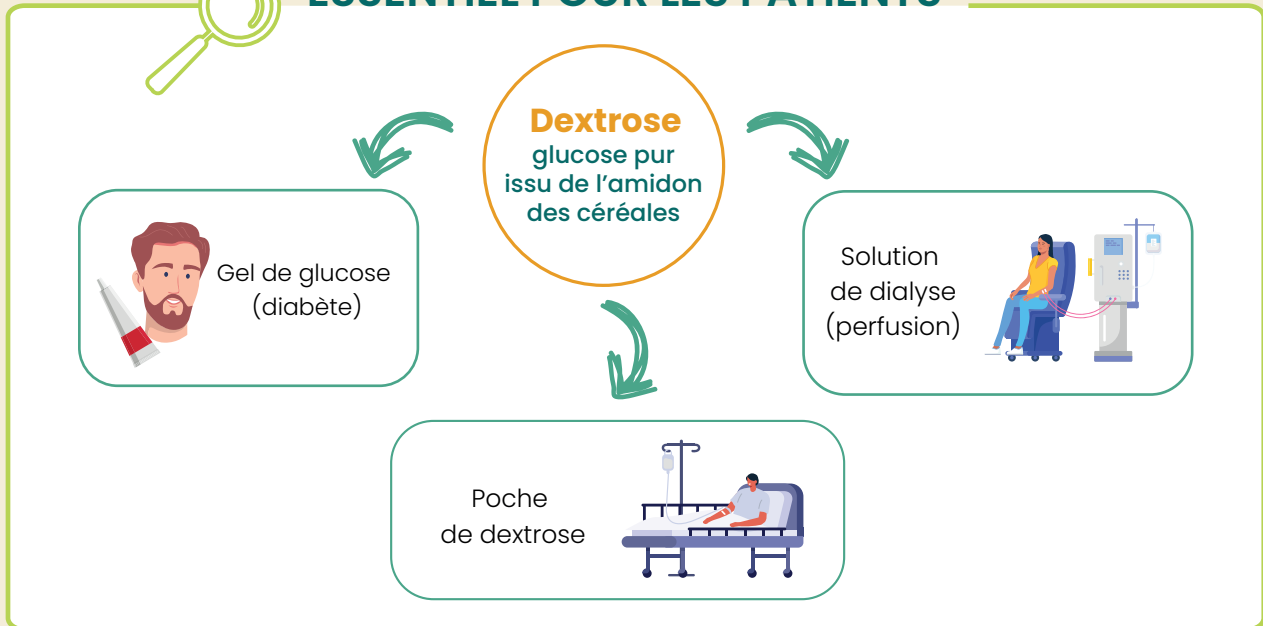
- Elles peuvent **remplacer** une partie des **matières grasses** dans les recettes
- Elles donnent une **texture onctueuse**
- Elles font ressortir les **arômes**

L'amidon

Indispensable à l'hôpital



ESSENTIEL POUR LES PATIENTS



A QUOI SERT-IL ?

1

Traiter une hypoglycémie

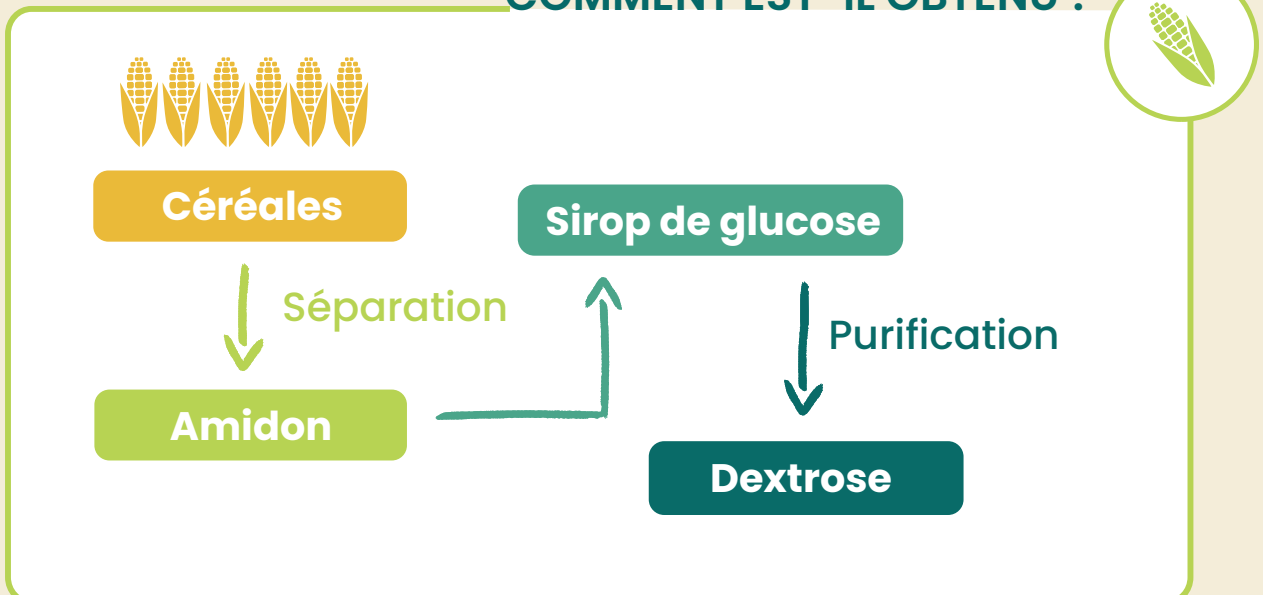
2

Alimenter et réhydrater en pré/post opératoire

3

Contribuer au traitement des patients (insuffisance rénale...)

COMMENT EST-IL OBTENU ?



À 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.

Activité ancrée de longue date sur le territoire français, l'activité amidonnière consiste à extraire et séparer les constituants du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois protéagineux : amidon, protéines, fibres et huile.

Plus de **700 références** produits sont ainsi proposées en alimentation humaine, en nutrition animale et pour des applications industrielles (Pharmacie, emballage, papeterie, ...).

1^{er} producteur européen, l'amidonnerie française représente environ **16 000 emplois directs** et indirects sur **9 sites industriels**.



L'amidon, ingrédient du végétal
indispensable à l'agroalimentaire

Plus d'infos sur usipa.fr &
duvegetalauxingrédients.fr

 @USIPA_Amidon

 USIPA - Ingrédients du végétal