

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°4

NOVEMBRE 2016

Le Pimentón, gardien du goût du chorizo



SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare : Le Pimentón,
gardien du goût du chorizo
- 5** Questions-réponses :
Des filières éco-responsables
pour les épices et aromates
- 6** Bon à savoir :
Le règlement INCO applicable aux
herbes aromatiques et aux épices

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 82 73 00 67
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Création graphique et mise en page : C. Poriel, E. Bardon
ISSN : 2496 - 4875

Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Le poids du marché Halal

La religion musulmane impose une stricte limite entre le halal (tout ce qui est licite) et le haram (tout ce qui est prohibé ou impur : porc, alcool, etc.). Mais quel est le marché des produits halal ? Une question qui peine à trouver réponse en France, ne serait-ce que parce qu'il est difficile d'évaluer combien de musulmans pratiquants vivent sur notre territoire, comme le rappelle un article publié en juin dans *Le Monde* : 2,1 millions (enquête *Trajectoires et origines de l'INED et l'Insee*) ? 4 à 5 millions si l'on considère l'ensemble des personnes de culture musulmane ? L'article du *Monde* livre néanmoins quelques éléments de réponse. « Selon un sondage de l'IFOP de 2010, 59 % des musulmans interrogés affirmaient consommer systématiquement de la viande halal, et 28 % occasionnellement. Les pratiquants sont 91 % à consommer halal, mais même les non-pratiquants le font à 44 %. » Quid des produits consommés ? « L'agence de marketing ethnique Solis précise dans son étude *Horizons Shoppers 2015* que les consommateurs plébiscitent le halal pour la viande (86 %), les bouillons en cube (43 %), les sauces tomate de type bolognaise (29 %), les plats cuisinés (24 %), les soupes (22 %) et les petits pots pour bébé (8 %). »



8 bonnes raisons de manger épicé ?

Le site *La santé dans l'Assiette* a publié un article recensant « 8 bonnes raisons de manger épicé » : 1) les épices (clou de girofle et cannelle) seraient anti-oxydantes ; 2) en relevant le goût, elles permettraient de réduire la consommation de sel ; 3) elles possèderaient des propriétés anti-inflammatoires (le curcuma et le gingembre permettraient de réduire les douleurs liées à l'arthrose) ; 4) elles aideraient à supporter la chaleur, en stimulant les récepteurs de la chaleur puis en les désensibilisant ; 5) elles soulageraient le mal des transports (gingembre, en poudre notamment) ; 6) elles boosterait l'humeur (sécrétion d'endorphines grâce à la capsaïcine des piments et de sérotonine grâce au safran et à la vanille). L'auteur de l'article prête également des vertus « alcalinisantes » permettant de contribuer au rétablissement de « l'équilibre acido-basique » et ainsi éviter « l'acidose chronique » de nos régimes alimentaires. Il va même jusqu'à louer des vertus anti-cancer à la plupart des épices (curcuma, poivre noir, gingembre). A défaut d'être d'une grande rigueur scientifique, l'article souligne combien les épices sont dans l'air du temps, quitte à forcer un peu - trop - le trait !



LE PORC FRANÇAIS SAUVÉ PAR LA DEMANDE CHINOISE

En tant que plus gros producteur mais aussi consommateur de porc au monde, la Chine en pleine restructuration de sa filière porcine peine à répondre à sa demande interne depuis quelques années. Une chance pour les producteurs européens et notamment français. Avec un cours bien plus bas en France qu'en Chine, le porc français s'exporte de plus en plus vers ce pays devenu en 2016 le premier client de la filière porcine française. En valeur, la Chine représente pour le porc français 160 millions d'euros cette année, soit 59 millions de plus qu'en 2014. De quoi donner un nouveau souffle à la filière !

Source : <http://www.lsa-conso.fr/la-chine-nouvel-eldorado-de-la-filiere-porcine-francaise,246486>

DES SEUILS OFFICIAIS POUR INDICHER L'ORIGINE DU LAIT ET DE LA VIANDE EN TANT QU'INGRÉDIENTS

Le 1^{er} janvier 2017 (une période de transition est prévue) entrera en vigueur, pour une durée de deux ans, l'arrêté* fixant les seuils relatifs à l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients. Ces seuils prévus par le décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 sont de :

- 50 % pour le lait utilisé en tant qu'ingrédient dans un produit laitier ;
- 8 % pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient dans un produit transformé.

* Les textes de références sont consultables sur le site : www.legifrance.gouv.fr

LA SAUGE FAIT SON CINÉMA

Originaire du bassin méditerranéen, la sauge est une plante vivace buissonnante de 40 à 70 cm de haut, dont les feuilles vert grisâtre s'avèrent très odorantes. Elle est vantée pour ses vertus exceptionnelles, comme le rappelle le « *Salvia* » de son nom latin (salvatrice). D'ailleurs, la sauge, et plus précisément l'espèce *Salvia sclarea* – ou sauge sclarée –, a été le sujet d'un petit film de 2 min disponible sur le site de *Sciences et Avenir*. Un



botaniste du Muséum national d'Histoire naturelle y décrit ses multiples vertus digestives, tonifiantes, ou encore antiseptiques locales. Son avantage par rapport à sa cousine, la *Salvia officinalis* ? La Sauge sclarée est dépourvue d'une molécule neurotoxique, la thuyone, présente dans la sauge officinale... Ce qui explique que cette dernière ne doit pas être consommée à haute dose ou de manière trop régulière.

En tant que variété de paprika, le Pimentón participe au goût et à la couleur du chorizo espagnol.



LE PIMENTÓN, GARDIEN DU GOÛT DU CHORIZO

D'origine espagnole, le chorizo est un saucisson fabriqué à partir de viande de porc notamment, reconnaissable visuellement à sa couleur rouille. Son goût, très typé, repose sur le pimentón espagnol, une variété de paprika.

Le chorizo, aliment phare de la gastronomie espagnole se conjugue au pluriel car il existe de nombreuses versions de ce saucisson demi-sec, fabriqué à partir d'un mélange équilibré entre maigre et gras de viande, embouti dans des boyaux naturels et affiné 5 à 6 mois : plus ou moins fort, en version crue (à cuisiner) ou cuite, de forme fine et courbe (boyau d'intestin grêle) ou large et droite (boyau de gros intestin), etc.

Porc, bœuf, cerf...

Première source de variantes : la viande utilisée. S'il est classiquement fabriqué à base de porc, d'autres viandes peuvent venir s'y mélanger comme le bœuf. Dans la région du Léon espagnol, des chorizos sont ainsi élaborés avec des mélanges de viande maigre à base du réputé bœuf d'Esla et de viande maigre de porc de race ibérique. Le « chorizo de venado » est constitué d'un mélange entre de la viande de porc et de cerf, reconnu pour sa texture fine et sa pauvreté en matières grasses. On trouve également du chorizo de cheval ou de poulain (« chorizo de potro »), la viande équine étant associée avec 75 % de viande de porc.

Le secret du Pimentón

Mais la grande particularité du chorizo d'Espagne repose sans conteste sur l'incorporation d'une épice appelée le « Pimentón ». Elle confère au chorizo sa couleur rouille caractéristique, sa saveur particulière et participerait également à la conservation de celui-ci, via des propriétés antiseptiques.

Produit phare

« IL EST
RECOMMANDÉ
DE CONSERVER
LE CHORIZO
À 15 °C ENVIRON,
À L'ABRI DE
LA LUMIÈRE. »

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au Portugal, on trouve une autre sorte de chorizo : le **chouriço**. Cette saucisse de 25 cm de long environ serait servie dans les restaurants traditionnels de fado (musique populaire portugaise mélancolique) sur des petits braseros de table où elle grille jusqu'à devenir croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.

Le Pimentón est, comme le paprika, fabriqué à partir de poivron rouge, mais il est ensuite séché au feu de bois de chêne, puis broyé. Ce paprika doux apporte une note de « fumé » naturelle au chorizo, ainsi que des saveurs chaudes, suaves, fruitées, avec une excellente tenue à la cuisson. Ainsi, sa texture et son goût unique permettent de dynamiser de très nombreuses préparations culinaires.

Il existe plusieurs types de Pimentón : le doux, le demi-doux et le corsé. Un système de grades permet également de différencier les qualités.

Des usages variés selon les pays

En Espagne, où il est une institution, le chorizo est l'ingrédient de nombreux plats, notamment ceux à base de légumes secs (lentilles, pois chiches, haricots blancs) qu'il relève. Mais il se déguste également coupé en fines tranches, à l'image du saucisson français, que ce soit au sein d'une assiette de tapas, en sandwich ou en pinchade (tranches posées sur du pain ou de la pomme de terre).

En France, le chorizo a trouvé sa place au cœur de recettes plus hexagonales, pour agrémenter des salades composées, relever et colorer un plat de riz, etc. D'autres pays ont même décliné le chorizo dans des variantes locales : le Gyula hongrois offre des saveurs de cumin et de poivre rouge ; la version allemande du chorizo repose sur un mélange de bœuf, de bacon, de poivre noir, de paprika et d'ail. Il aurait même gagné l'Amérique du Sud où se prépare un chorizo orangé parfumé d'épices locales.

Des mélanges clés en main

Des mélanges d'épices et d'aromates sont disponibles à la vente pour faciliter la fabrication de chorizo (moins d'ingrédients à stocker, stabilité du produit final, etc.) et lui offrir des notes aromatiques typiques. Ces mélanges associent du piment, du sel, des épices, du sucre, des conservateurs, des colorants (cochenille) et d'éventuels exhausteurs de goûts (glutamate par exemple). Ils s'utilisent, selon les préparations, à la dose de 40 à 90 g/kg de viande en général. Lors de la préparation, il est conseillé de délayer les mélanges dans un peu d'eau (5 à 10 % du poids de la viande) permettant ainsi un mélange homogène avec les viandes hachées.



Coupé en fines tranches, à l'image du saucisson français, le chorizo peut se retrouver au sein d'une assiette de tapas ou en sandwich.



DES FILIÈRES ÉCO-RESPONSABLES POUR LES ÉPICES ET AROMATES

Devant l'ampleur mondiale des problématiques environnementales, il est de la responsabilité de tous, y compris des filières, de se réorganiser en vue, non seulement de faire un usage optimisé et durable des ressources naturelles, mais aussi d'améliorer le statut des agriculteurs. Les épices et aromates n'échappent pas à l'enjeu.

Quelles sont les démarches durables mises en place dans la filière épices et aromates ?

Les professionnels du secteur se sont mobilisés sur la période 2016-2020 pour améliorer de manière concrète l'approvisionnement durable des épices et aromates, et en particulier de la vanille. Grâce au programme « Fresh & Ingredients », coordonné par IDH*, ils espèrent améliorer les pratiques à quatre niveaux :

- l'optimisation des pratiques agricoles
- l'amélioration des conditions de travail pour les agriculteurs
- l'anticipation des changements climatiques
- l'aide aux petits fermiers

Comment est évalué le pourcentage de production durable ?

Le pourcentage de production durable sera mesuré par la quantité de produits répondant aux critères établis dans la définition d'un produit durable par rapport à la quantité totale produite. Un rapport annuel permettra de faire le point sur la situation et un organisme indépendant sera chargé d'évaluer les progrès effectués dans les différents domaines.

Qu'est que la Sustainable Vanilla Initiative (SVI) ?

La Sustainable Vanilla Initiative (SVI), initiative pour une vanille durable, a été mise en place par IDH en collaboration avec Sustainable Food Lab**. Cette initiative vise à promouvoir l'approvisionnement à long terme de vanille de haute qualité, sûre, naturelle, produite dans le respect des agriculteurs, tout en y alliant de bonnes pratiques environnementales et économiques.

La SVI regroupe tous les acteurs de la filière, dont environ 80 % des industriels utilisateurs de vanille, et met une priorité sur Madagascar, le plus grand pays producteur de vanille.

Quelles sont les actions concrètes prévues dans le cadre de la SVI ?

La SVI prévoit de créer une chaîne d'approvisionnement commune avec une ambition sectorielle. Pour cela, des objectifs ont été clairement définis :

- élargir l'offre de vanille produite de manière durable,
- améliorer les revenus et les moyens de subsistance des agriculteurs (viabilité économique des producteurs),
- stabiliser / améliorer la qualité de la vanille produite,
- coopérer avec tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement,
- investir dans des programmes de développement,
- améliorer la gouvernance du secteur.

De ces objectifs découle un plan d'actions qui sera déroulé sur quatre ans.

Une plate-forme a également été mise en place pour favoriser l'apprentissage partagé, le dialogue, l'alignement sur les questions clés, et le développement de points de vue et de stratégies communes nécessaires à la transformation du secteur.

Les membres internationaux actuels de la SVI sont Barry Callebaut, Demonchy Produits naturels, Firmenich, Frontier Coop, General Mills, Givaudan, Mane, McCormick, Nestlé, Nielsen Massy, Prova, Silver Spoon, Symrise, Unilever et Virginia Dare.

*IDH, the sustainable trade initiative, met en relation entreprises et gouvernements européens afin de créer de nouvelles approches pour une économie verte et durable : www.idhsustainabletrade.com.

** Sustainable Food Lab est un réseau d'organisations dont l'objectif est d'accélérer les changements pour parvenir à un système alimentaire durable : www.sustainablefoodlab.org.

En savoir plus sur
« Fresh & Ingredients » :

https://www.idhsustainabletrade.com/uploaded/2016/08/FI-Leaflet_digital-version-1.pdf



Fresh & Ingredients

Common Issues, Targeted Investments & Shared Solutions



LE RÈGLEMENT INCO APPLICABLE AUX HERBES AROMATIQUES ET AUX ÉPICES

Quelles sont les mentions obligatoires à apposer sur les herbes et épices aromatiques selon qu'elles soient préemballées, destinées à être reconditionnées ou encore vendues en vrac dans les épiceries fines ou les marchés ?

Le règlement n°1169/2011 dit « INCO », publié au Journal officiel européen le 22 novembre 2011, s'applique tant aux denrées préemballées qu'aux denrées non préemballées. Ce règlement vise à actualiser, simplifier et clarifier l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. En ce qui concerne les herbes aromatiques et épices préemballées, les obligations dépendent des destinations du produit.

Les herbes aromatiques et épices préemballées

L'indication des mentions prévues à l'article 9 (dénomination, ingrédients, quantité de certains ingrédients, quantité nette de denrée alimentaire, DLC, conditions de conservation et d'utilisation, nom et adresse de l'exploitant, etc.) et à l'article 10 (mentions complémentaires pour des types ou catégories spécifiques de produits) du règlement INCO n'est obligatoire que pour les herbes et épices destinées à être remises en l'état au consommateur final et aux collectivités (flacons, sacs fermés, etc.).

A noter que si ces herbes et épices sont destinées à être livrées aux collectivités pour être utilisées en cuisine, les mentions peuvent apparaître sur le préemballage des denrées, ou sur une étiquette attachée à celui-ci, ou sur les documents commerciaux (fiches techniques) se rapportant aux denrées livrées (article 8.7.b).

Les herbes et épices destinées à être reconditionnées

Lorsque les herbes et épices sont destinées à être reconditionnées avant d'être remises au consommateur, c'est l'article 8.8 qui s'applique : il convient « seulement » de veiller à fournir suffisamment d'informations pour que le client livré puisse remplir ses propres obligations d'étiquetage.

La vente en vrac (sur les marchés, en épicerie fine, etc.)

Les herbes et épices présentées à la vente en vrac et conditionnées à la demande du client au moment de l'achat (comme cela peut être le cas pour les fruits ou légumes en vrac, les baguettes de pain, la pâtisserie non emballée, le traiteur, etc.), ou pré conditionnées en vue de la vente immédiate, doivent également respecter des règles. Ainsi, la dénomination de vente et la présence d'allergènes doivent être placées à proximité du produit proposé à la vente (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

La dénomination de vente doit aussi être accompagnée de l'état physique du produit si cet état peut différer : il n'est pas utile de préciser qu'une épice est déshydratée mais il est important, par exemple, de préciser que l'ail est déshydraté, s'il n'est pas vendu frais.

La déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle sera obligatoire pour toutes les denrées préemballées remises au consommateur final à compter du 13 décembre 2016, à l'exception des épices et herbes aromatiques, listées à l'annexe V du règlement INCO.

Les indications quantitatives

Le règlement INCO, comme c'était le cas avec l'ancienne directive n°2000/13/CE, requiert l'indication quantitative de tout ingrédient mis en avant sur l'emballage ou dans la dénomination de vente.

Cette indication quantitative n'est pas nécessaire lorsque cet ingrédient est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation (annexe VIII). La DGCCRF a estimé que cette « faible dose » correspondait à environ 2 % pour les aromates (BID 95-114).

DES SIMPLIFICATIONS PRÉVUES PAR LA LOI

« En proportion variable » : dans les mélanges, si aucune épice ou plante aromatique, ne prédomine en poids de manière significative, elles peuvent être énumérées dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable »

« Mélange d'épices/d'herbes aromatiques » : si les épices ou herbes aromatiques sont destinées à être incorporées à moins de 2 % dans un produit composé, il n'est pas obligatoire de transmettre la liste détaillée du mélange fourni, celui-ci pouvant être identifié dans la liste d'ingrédients par « épices/herbes aromatiques » ou « mélange d'épices/d'herbes aromatiques ».