



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

Présentation de l'amidonnerie



13 novembre 2014



Notre métier :

**extraire l'amidon, les protéines, les fibres et les lipides
et les valoriser en tant qu'ingrédients**

- **Séparer les constituants de la plante** : l'amidon, la protéine, l'enveloppe cellulosique, les fractions solubles et le germe (dont sera extraite notamment l'huile de maïs).
 - ✓ cette première phase fait intervenir une série d'étapes simples de séparation physique des constituants : broyage, tamisage, centrifugation etc...
 - ✓ les procédés de fabrication sont spécifiques à chaque plante et les outils industriels sont dédiés à une matière première.
- **Transformer l'amidon en une multitude de produits dérivés**



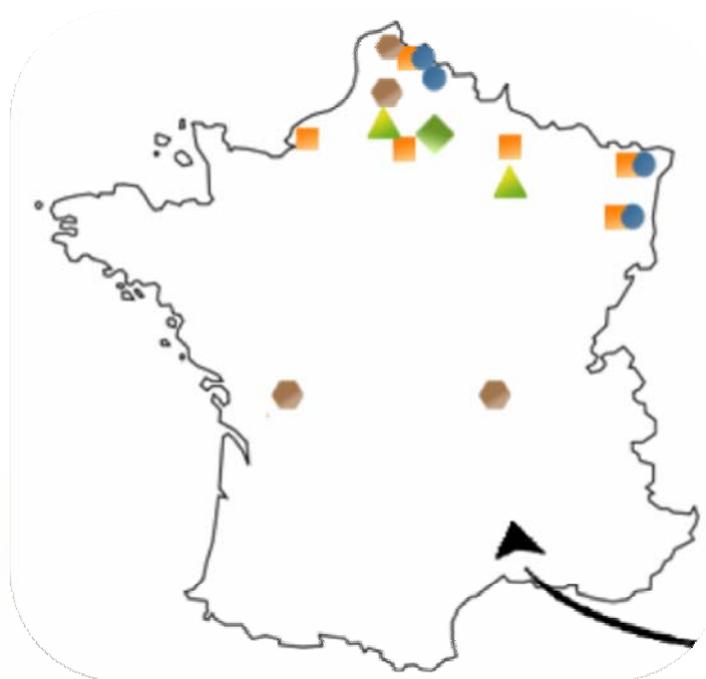
L'Industrie des produits Amylacés :

Les sites en France

Les AMIDONNIERS – FÉCULIERS :



- Amidonnier de blé
- ▲ Féculier de pomme de terre
- ◆ Amidonnier de pois
- Amidonnier de maïs
- Fabricant de Caramels colorants



Les Fabricants de CAMELS COLORANTS :



Chiffre d'affaires > 2,5 mds d'€
dont ¾ à l'exportation

⇒ solde net à l'exportation évalué à 1,4 Mds d'€
(2012)



L'amidonnerie européenne

LA FRANCE EST LE
PREMIER
PRODUCTEUR
EUROPÉEN
(ENVIRON 1/3 DE LA
PRODUCTION)
SUIVIE PAR
L'ALLEMAGNE ET
LES PAYS BAS





L'amidonnerie... ...dans le monde

LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS EN 2012

(ESTIMATION DE LA PRODUCTION MONDIALE)

Volumes exprimés en millions de tonnes d'« équivalent-amidon »

● ETATS UNIS - source CRA	24
● CHINE - source LMC	24
● UNION EUROPEENNE (à 27) - source AAF	10
● dont France - source USIPA	3
● ASIE (dont Japon, Thaïlande, Indonésie, Corée...) - source LMC	8
● AUTRES (dont Amérique latine, Afrique, Océanie, Russie...) - source LMC	8
● TOTAL	74

❑ Rappel : Environ 75% de l'amidonnerie mondiale est base maïs,

❑ La France est le 1^{er} producteur en Europe et le 3^{ème} dans le monde,



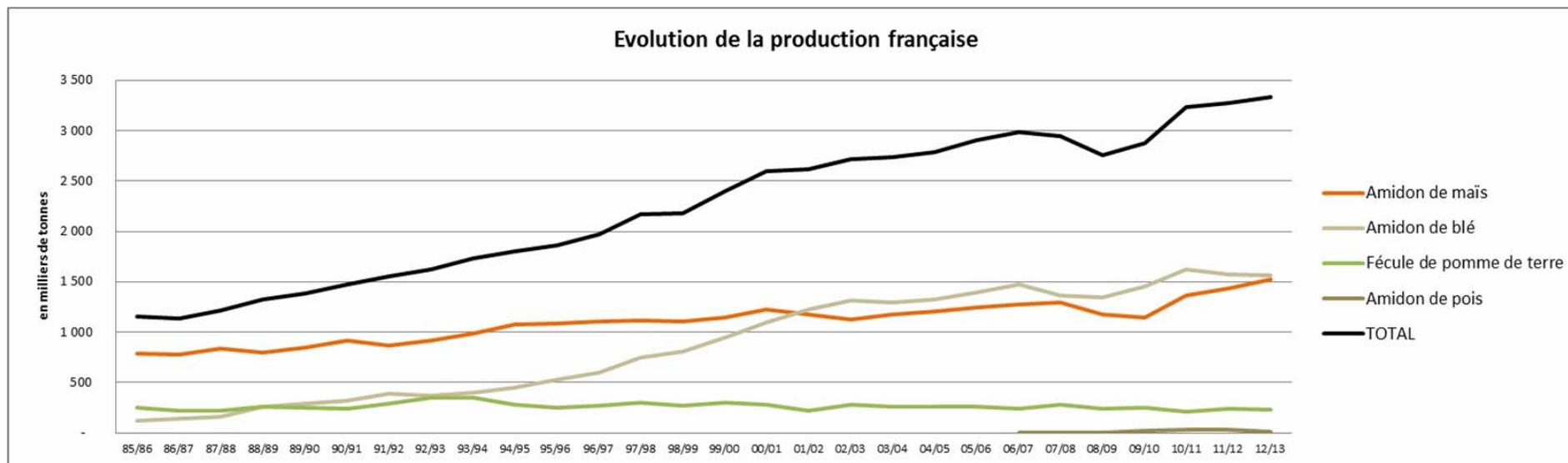


L'industrie des produits amyliacés, un maillon essentiel de la filière alimentaire





Une croissance régulière mais fortement impactée par le contexte économique



Principaux axes de développement :

« chimie du végétal », « nutrition/santé », isoglucose...



Un secteur stratégique pour l'agriculture française

- Les amidonneries sont ancrées dans les zones rurales de différentes régions : *Nord-Pas de Calais, Picardie, Champagne-Ardennes et Alsace.*
- Elles représentent souvent le principal voire l'unique employeur de leur secteur et sont un pivot du développement local.
- 15 000 emplois directs et indirects dépendent de cette activité, sans compter les emplois en amont (secteur agricole dont elle assure une partie des débouchés, car ces entreprises utilisent quasi exclusivement des céréales françaises) et en aval.
- L'amidonnerie européenne utilise :
 - *Près de 30% tiers de la collecte française de maïs-grain*
 - *Plus de 10% de celle du blé*
- L'amidonnerie française le premier producteur en Europe et le 3^{ème} producteur au niveau mondial
 - ⇒ *Son solde net à l'exportation est d'environ 1,4 milliard d'€*



Les familles de produits

Blé, maïs, pommes de terre, pois

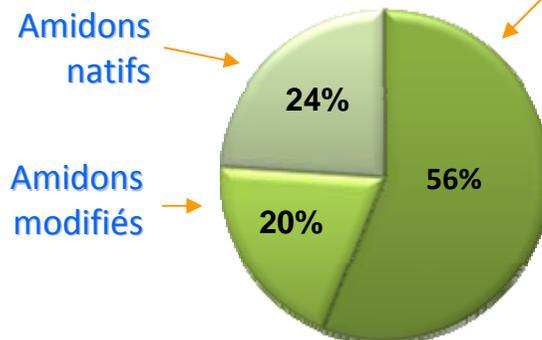
Amidons et féculé



« Protéines (Gluten), Fibres et Lipides »



Sucres (sirops de glucose, maltodextrine, dextrose, isoglucose)



Produits dérivés: caramels colorants, produits de fermentation (acides organiques...), polyols (sorbitol, mannitol...), éthanol, bio-produits (bioplastiques, bio-molécules...), etc...

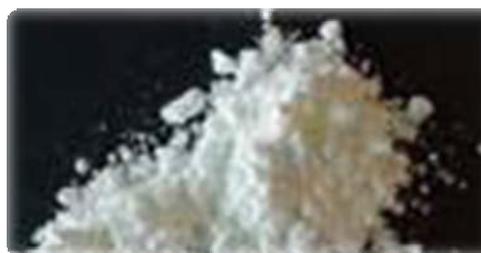


Les débouchés

L'amidon, la féculé, le glucose,

tout le monde connaît...

...enfin presque...





Ce sont des ingrédients traditionnels pour la plupart des industries alimentaires ...

Boulangerie - pâtisserie, confiserie, boissons, desserts et plats préparés, aliments pour bébés...





...mais aussi dans de nombreuses industries non-alimentaires

Papier, carton, médicaments, produits de fermentation (vitamines, antibiotiques, acides organiques...), cosmétiques, adhésifs, textile, matériaux de construction, détergents...





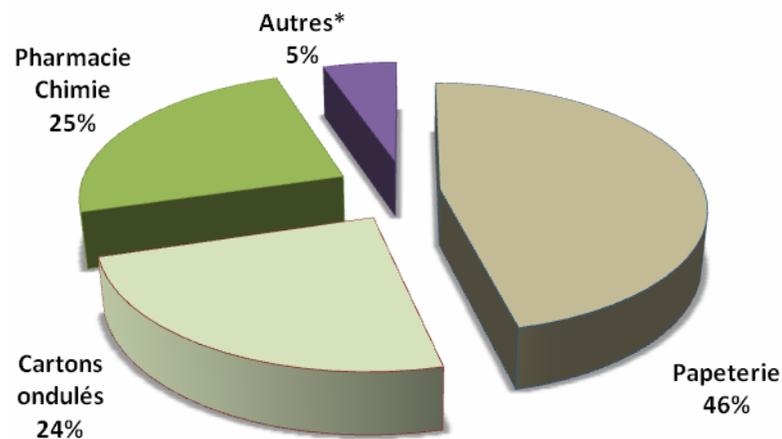
L'amidon et les produits dérivés :

Des secteurs d'application très variés

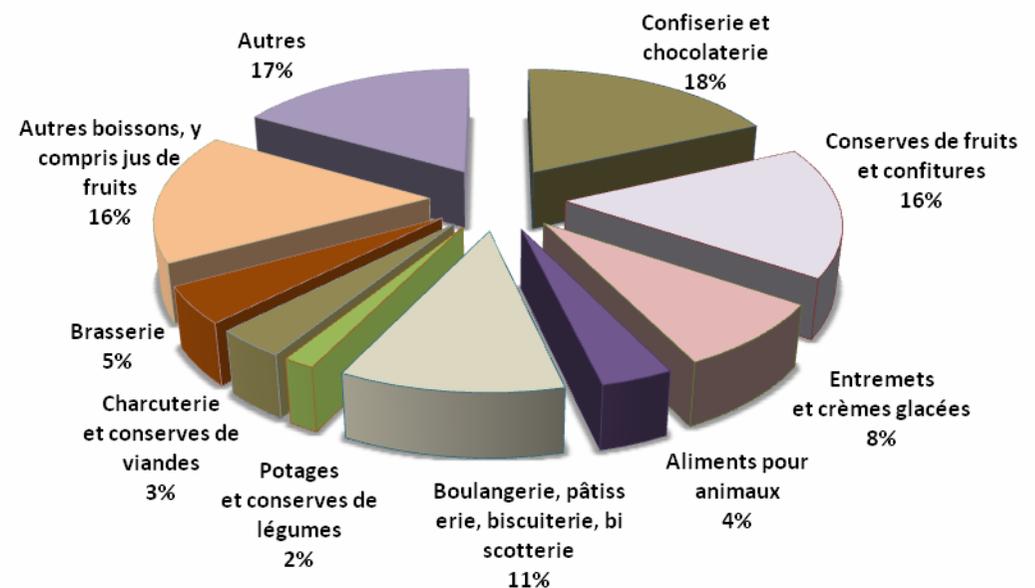
Non alimentaire



Alimentaire

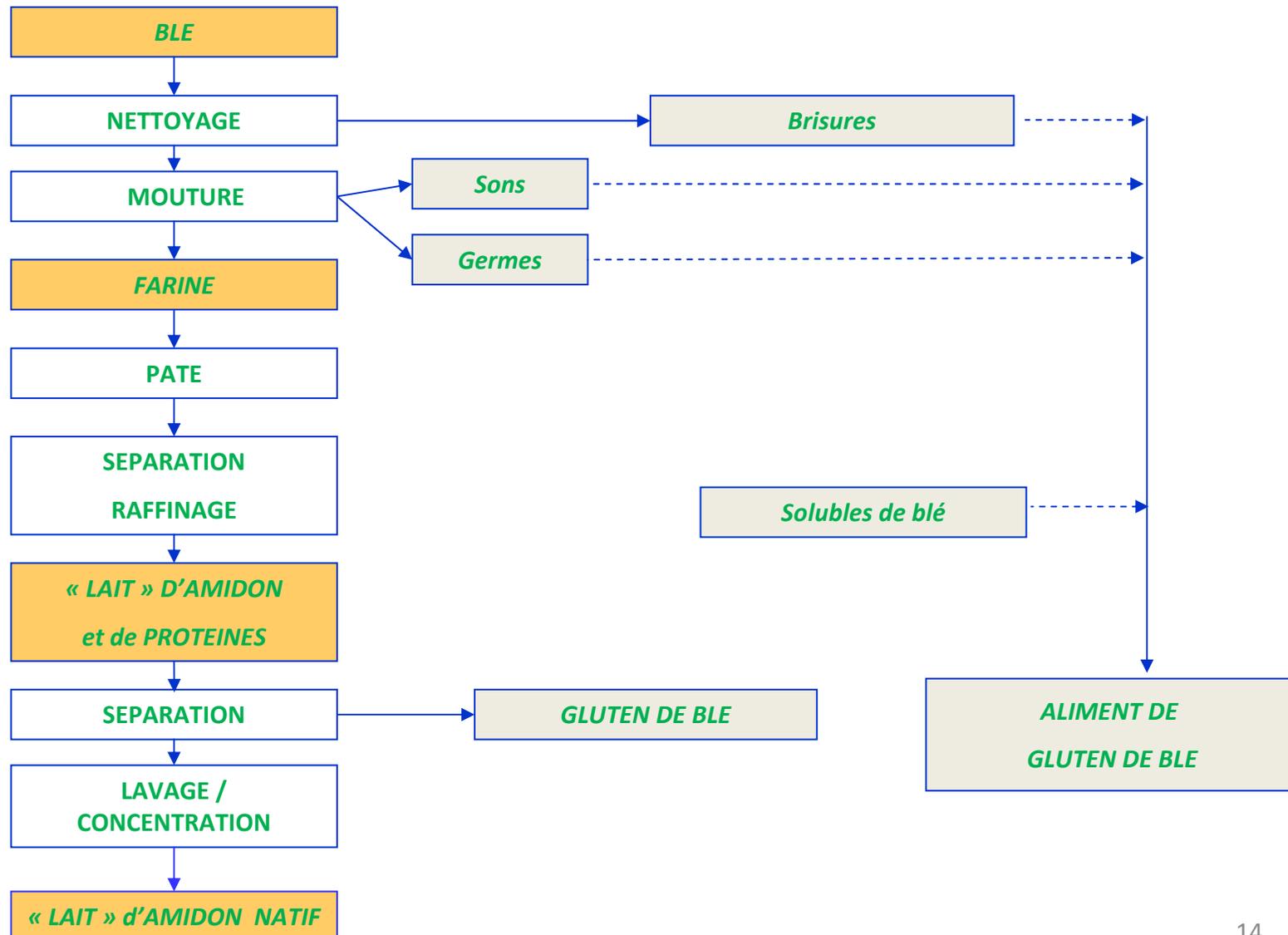


* Autres : cosmétiques, textiles, adhésifs, matériaux de construction, etc...



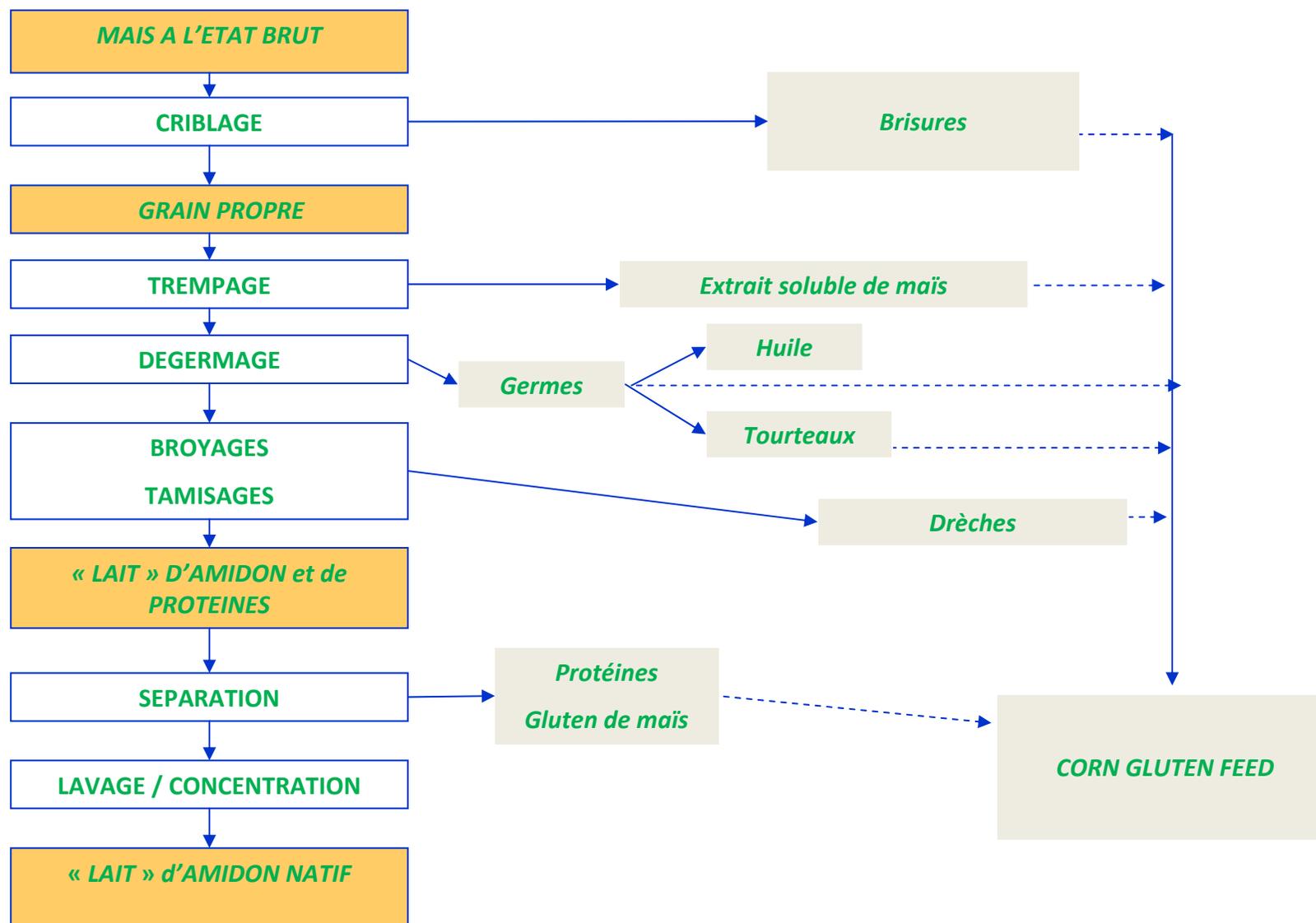


Présentation schématique du procédé d' EXTRACTION DE L'AMIDON DE BLÉ





Présentation schématique du procédé d' EXTRACTION DE L'AMIDON DE MAÏS





Facteurs cruciaux pour la compétitivité du secteur

- Le **contexte économique...**
- L'accès à des **matières premières agricoles** européennes (blé, maïs, pommes de terre et pois protéagineux) en volume suffisant et à des prix compétitifs: produire plus et mieux!
- Le maintien d'une **protection tarifaire** suffisante à l'entrée dans l'UE: l'amidonnerie demande que ses produits les plus sensibles soient exclus des négociations tarifaires en vue d'un accord de libéralisation entre les **USA et l'UE**
- Le coût de **l'Energie** (gaz, électricité...) et les **quotas de CO₂** (l'amidonnerie est un secteur à risque de fuite de carbone car intensif en énergie et exposé à la concurrence internationale)
- Le soutien à l'innovation dans le domaine des **protéines végétales** et de la **Chimie du Végétal**



Les attentes des amidonniers en matière de qualité des matières premières :

Caractéristiques
techniques et
technologiques

Blé

Protéines \geq 11%

Hagberg $>$ 200

Humidité $<$ 15%

PS $>$ 76

Maïs

Récolté à maturité et
séché dans de bonnes
conditions.

Humidité $<$ 15%

Tests d'aptitude à une
bonne séparation des
constituants :

Promatest et "sédimentation"

Des céréales répondant aux règles de commercialisation, conformes à la réglementation et adaptées aux besoins des industries clientes

Priorité à une qualité sanitaire
irréprochable

Propreté des grains:
participation de l'USIPA aux
travaux du Syndicat de Paris

**Suivi et respect de la
réglementation :**

Traçabilité

Contaminants_ :
Résidus de produits
phytosanitaires

Vigilance renforcée sur les
Insecticides de stockage

Mycotoxines (Food et Feed)

Dialogue permanent avec les
organismes stockeurs (OS)
dans une démarche
constructive de progrès ,
membre comité pilotage
certification CSA-GTP (*Charte
Sécurité Alimentaire – Good
trading Practice*)

Bonnes pratiques agricoles

Cf participation des
amidonniers à l'élaboration
des **chartes de production**
IRTAC/ARVALIS (marque «
*Charte de production agricole
française®* »)

Évaluation/référencement des fournisseurs
Systèmes de management de la qualité (normes
ISO 9000, ISO 22000...) et HACCP chez les
amidonniers

Garantie
d'approvisionnement en
maïs conventionnel,

Les amidonniers ont décidé
depuis 1997 de répondre aux
attentes de leurs industries
clientes en garantissant que
leurs produits sont fabriqués à
partir de matières premières
conventionnelles (non OGM).

Toutes les procédures liées à
l'achat de maïs permettent de
s'assurer que le maïs est issu de
cultures conventionnelles.



Merci pour votre attention