

Paris, le 1<sup>er</sup> octobre 2019

# Les ingrédients du végétal : des solutions innovantes pour l'alimentation et l'environnement

**Acteurs majeurs de l'industrie agroalimentaire française, les amidonniers innovent sans cesse afin de proposer des réponses adaptées aux enjeux de société d'aujourd'hui. Industrie au cœur de la bioéconomie, elle propose des ingrédients végétaux (amidons, protéines et fibres) aux atouts nutritionnels et environnementaux reconnus tout en apportant des solutions originales pour une économie circulaire plus efficace : matières premières renouvelables, réduction des déchets...**

*« Nous sommes engagés dans une dynamique d'innovation qui s'accélère : nous consacrons en effet 2 à 3 % de notre chiffre d'affaires annuel à la R&D, ce qui est bien plus important que la plupart des autres secteurs de l'alimentation »,* explique Marie-Laure Empinet, Présidente de l'USIPA, l'Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés, lors de la conférence de presse annuelle. Les enjeux au cœur de leurs préoccupations se résument ainsi : nourrir sainement une population mondiale en forte croissance tout en limitant l'impact sur l'environnement.

Les amidonniers sont parties prenantes de l'indépendance protéique française qui atteint 50%, contre 20 à 30% pour les autres pays d'Europe. Ils produisent l'équivalent d'un demi-million de tonnes de protéines, pour l'alimentation humaine et animale : drèches d'amidonnerie (Corn Gluten feed, Wheat gluten feed), produits à forte teneur en protéines base maïs, blé, pois et pommes de terre.

Face à une croissance annuelle supérieure à 15% par an sur le marché végétan / végétarien / flexitarien en France, et avec des progressions à l'échelle mondiale estimées à 40% d'ici 2030, les protéines végétales en alimentation humaine représentent un réel potentiel de croissance et d'innovation. C'est pourquoi la forte ambition affichée par les acteurs du « Plan protéines » en préparation est accueillie avec satisfaction par l'USIPA. *« Ce plan saura mobiliser toutes les professions pour une production de protéines abondantes en France. Nous avons rappelé l'importance de flécher les fonds publics nationaux et européens vers la recherche et la promotion de la consommation de protéines végétales en alimentation humaine pour ses atouts nutritionnels et environnementaux »,* détaille Marie-Laure Empinet.

Les amidonniers proposent également des ingrédients destinés à la production de biens de consommation courante. Issus de la biomasse renouvelable, ces produits captent le CO2 synthétisé par la plante. C'est pourquoi la profession amidonnière est mobilisée pour que le projet de Loi pour l'Economie Circulaire accorde la même place au renouvelable qu'au recyclable et lui assigne des objectifs concrets.

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

Fadela BENABADJI

01 85 09 83 70 // 06 11 34 22 39

fbenabadji@agence-rdn.com

Mathilde LEHOUX TOULET

01 85 09 83 71 // 06 09 49 09 78

mlehoux@agence-rdn.com

### A 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. 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 15 900 emplois directs et indirects sur une dizaine de sites industriels.