

# L'USIPA

Toute l'énergie de l'amidon

---

Proche de la Terre et des Hommes,  
une filière innovante, aux multiples débouchés



# QUI SOMMES-NOUS ?

L'**USIPA** (**U**nion des **S**yndicats des **I**ndustries des **P**roduits **A**mylacés et de leurs dérivés) réunit l'ensemble des **amidonniers, féculiers et fabricants de caramels colorants** (SFFCC, Syndicat Français des Fabricants de Caramels Colorants) implantés en France. Elle représente la filière auprès des instances nationales et communautaires.

Alliant tradition et innovation, l'amidonnerie sépare les constituants du **blé**, du **maïs**, de la **pomme de terre** et du **pois protéagineux**. De ces matières premières est issue une multitude de produits de qualité destinée principalement aux industries alimentaires, ainsi qu'au secteur industriel : amidons, amidons modifiés, sirops de glucose, dextrose, sirops de glucose-fructose, maltodextrines et caramels colorants, ainsi que des protéines, lipides et fibres (utilisés en alimentation humaine et en nutrition animale).

## LA FILIÈRE DE L'AMIDON, DES AGRICULTEURS AUX CONSOMMATEURS

### PRODUCTION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Les **agriculteurs français** cultivent les matières premières indispensables au secteur de l'amidonnerie - féculerie

### PREMIÈRE TRANSFORMATION

Les **amidonniers français** séparent l'amidon, les protéines, les fibres et les lipides pour les valoriser en tant qu'ingrédients

### DEUXIÈME TRANSFORMATION

Le secteur **agroalimentaire** et le **secteur industriel** intègrent les ingrédients de l'amidonnerie dans leurs procédés et produits

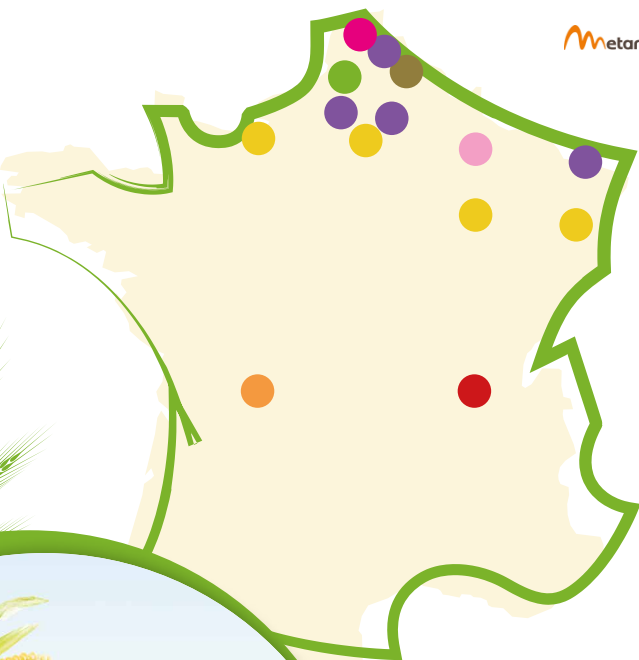
### CONSOMMATION DE PRODUITS FINIS

Ces produits sont proposés sur le marché alimentaire, en nutrition animale et dans le secteur industriel



# LES ADHÉRENTS DE L'USIPA

Les huit adhérents de l'USIPA sont présents sur **14 sites de production**, répartis majoritairement dans le **nord-est** de la France.



- **Cargill** : Amidonnier de maïs.
- **Chamtor** : Amidonnier de blé.
- **Roquette** : Amidonnier de maïs, blé, pomme de terre, pois.
- **Tereos** : Amidonnier de maïs, blé, pomme de terre.
- **Metarom** : Fabricant de caramels colorants et aromatiques.
- **Nigay** : Fabricant de caramels colorants et aromatiques.
- **Pecner** : Fabricant de caramels colorants et aromatiques.
- **Sethness – Roquette** : Fabricant de caramels colorants et aromatiques.

L'industrie française de l'amidon présente un **chiffre d'affaires** de plus de **2,5 milliards d'euros**, dont **75 %** réalisés à l'exportation.

C'est une filière très innovante du secteur de l'agroalimentaire. En effet, elle consacre **2 à 3 % de son chiffre d'affaires à la recherche et au développement**, ce qui est supérieur à la moyenne du secteur de l'agroalimentaire.

L'objectif « **zéro déchet** » est quasiment atteint par le secteur de l'amidonnerie – féculerie du fait de la valorisation en alimentation humaine, nutrition animale, dans le secteur industriel (papeterie, carton...), en énergie (méthanisation des boues de stations d'épuration), et en fertilisation.



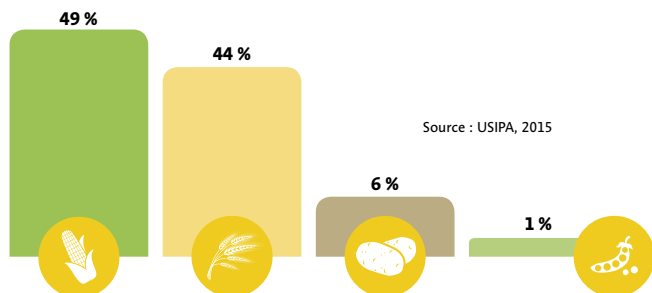
# LA PRODUCTION D'AMIDON EN FRANCE

En 2015, la **production totale d'amidon et de féculé** en France a atteint **3,35 millions de tonnes** (volume exprimé en tonnes commerciales), soit l'équivalent d'une surface agricole cultivée de près de 700 000 hectares, ce qui représente l'activité d'environ **20 000 personnes** du secteur agricole.\*

Les amidonniers français s'approvisionnent uniquement en **matières premières conventionnelles** (non OGM) dont l'origine est quasi-exclusivement française.

\*Sources : chiffres Passion Céréales, estimation USIPA.

## PRODUCTION D'AMIDON ET DE FECULE SELON LA PROVENANCE VEGETALE (%)

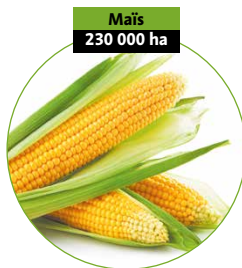


PRODUCTION TOTALE : 3 350 000 T (100 %)

La France se place ainsi au 1<sup>er</sup> rang européen et au 4<sup>e</sup> rang dans le monde.



## SURFACES AGRICOLES FRANÇAISES- EN HECTARES CAMPAGNE 2014-15



## LE SAVIEZ-VOUS ?

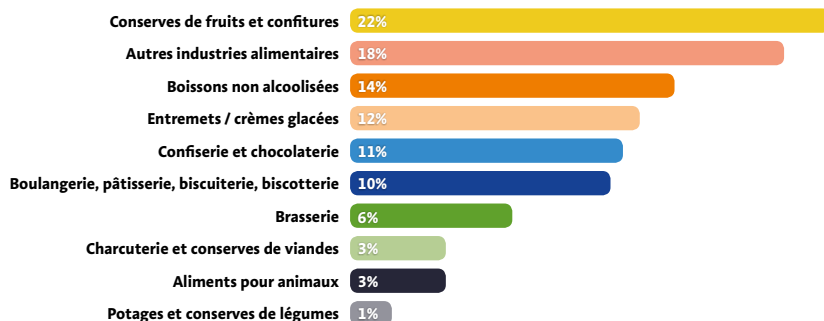
Pour fabriquer 1 tonne d'amidon, il faut :  
**1,6 tonne** de maïs ou **1,9 tonne** de blé ou **5 tonnes** de pomme de terre ou **2,5 tonnes** de pois.

# LES MARCHÉS DE L'AMIDON & SES PRODUITS DÉRIVÉS

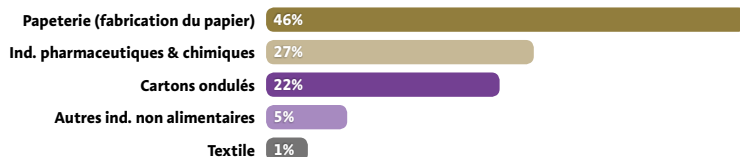
La richesse de l'amidonnerie française repose sur la grande diversité de ses produits et de ses usages, objets d'efforts permanents en recherche et développement. Les produits amylicés sont livrés principalement aux industries alimentaires ; les produits dérivés de l'amidonnerie comme les protéines, fibres, et lipides, connaissent actuellement un essor de développement et de mise sur le marché. Ces derniers sont majoritairement livrés au secteur de la nutrition animale, l'amidonnerie étant un des premiers fournisseurs de produits entrant dans la fabrication d'aliments pour animaux. Il existe par ailleurs de nombreux débouchés vers le secteur industriel.

La ventilation des destinations indiquée ci-dessous concerne les amidons natifs et modifiés, le gluten et les produits d'hydrolyse sur le marché français en 2015 (hors coproduits) :

## LES UTILISATIONS POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE



## LES UTILISATIONS POUR LE SECTEUR INDUSTRIEL



## LE SAVIEZ-VOUS ?

L'amidon de maïs et la fécule de pomme de terre sont bien connus des cuisiniers. Outre leur valeur nutritive et énergétique, inhérente aux glucides, ils possèdent de multiples propriétés et sont utilisés pour lier (une sauce), épaissir (un potage) ou donner de la légèreté aux gâteaux et biscuits. Pour ces mêmes raisons, les amidons de blé, de maïs, de pomme de terre ou de pois sont utilisés par les industries alimentaires dans les recettes et pour leur conférer l'onctuosité, la légèreté, la texture ou l'aspect brillant recherchés.

# L'ESSENTIEL

En 2015, plus de **6 millions de tonnes de matières premières**, dont **2,8 millions de tonnes** de blé tendre et **2,3 millions de tonnes** de maïs, d'origine française quasi exclusivement, ont été valorisées par l'amidonnerie française.

Près de **700 000 hectares de surfaces agricoles** y sont consacrées.

**3,35 millions de tonnes d'amidon et fécule** ont été produites en France en 2015.

L'amidonnerie propose une large gamme d'ingrédients, certains utilisés traditionnellement en cuisine d'autres adaptés aux besoins des différentes **industries agroalimentaires** qui les intègrent dans leurs recettes : boulangerie pâtisserie, confiserie, boissons, plats cuisinés, sauces, aliments pour bébés, desserts, glaces, ...

Sans oublier les débouchés du **secteur industriel** : papier, carton, pharmacie, cosmétique, ...

Le **secteur de l'amidonnerie-féculerie** représente plus de **5 300 emplois directs** et plus de **10 000 emplois indirects**. Il génère environ **20 000 emplois agricoles**.



Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés  
Tél. 01 48 78 51 00 | Mail : [usipa@usipa.fr](mailto:usipa@usipa.fr)  
[www.usipa.fr](http://www.usipa.fr)

