



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

66 rue La Boétie – 75008 Paris  
Tel : 01 48 78 51 00 – Fax : 01 40 16 11 32  
[usipa@usipa.fr](mailto:usipa@usipa.fr) – [www.usipa.fr](http://www.usipa.fr)

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### L'USIPA rassure : il n'y a pas de risque de rupture de livraison pour les clients

**La crise du COVID 19 a largement affecté l'économie des filières agricoles et alimentaires. Pourtant l'industrie amidonnière française a su s'adapter pour assurer la production et maintenir les livraisons auprès de ses différents marchés**

Les amidonneries fonctionnent toutes à l'heure actuelle. En effet, « *Le secteur tire sa résilience dans sa capacité à faire évoluer sa production en fonction des ingrédients recherchés par les marchés en demande* » précise Marie Laure Empinet, présidente de l'USIPA.

Si certains marchés alimentaires ou industriels tels que la restauration hors foyer ou l'industrie automobile sont en berne, d'autres en revanche sont stables voire très dynamiques. Parmi les secteurs en demande, on retrouve notamment l'ensemble des applications alimentaires, le secteur de la nutrition animale, la pharmacie et l'industrie du papier carton pour lesquels nos ingrédients sont indispensables.

Ainsi, les statistiques transmises par le secteur au Ministère de l'Agriculture témoignent de la stabilité des céréales mises en œuvre dans les amidonneries au cours du mois de mars 2020 en comparaison avec mars 2019. L'activité est d'ailleurs repartie à la hausse par rapport à la fin de l'année précédente.

La flexibilité et la capacité d'adaptation sont deux maîtres mots du secteur qui a pu s'orienter vers les marchés demandeurs. Les amidonneries ont donc maintenu leur capacité à fournir amidons et dérivés, protéines, fibres et lipides, et en particulier à livrer les entreprises du secteur de la nutrition animale.

*« C'est l'engagement de tous nos salariés qui a permis de maintenir l'activité des usines et les relations privilégiées que nous avons avec nos clients, nos fournisseurs, et les opérateurs de fret qui nous a permis d'arriver à ce résultat et nous les en remercions. Nous sommes confiants de pouvoir tenir ce cap dans la mesure où le Covid19 est contenu »* déclare Marie-Laure Empinet.

Contact : Thomas GAUTHIER, Délégué Général, [thomas.gauthier@usipa.fr](mailto:thomas.gauthier@usipa.fr)



*Usipa... Toute l'énergie de l'Amidon*

#### 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 plus de 16 000 emplois directs et indirects sur une dizaine de sites industriels.

