

L'AMIDONNERIE FRANÇAISE EN IMAGES



SOMMAIRE

Edito	3
L'amidonnerie des produits issus des matières premières végétales	4
Amidonnerie française Chiffres-clés 2025	5
Amidonnerie – féculerie Histoire d'un fleuron de l'industrie française	6
Décarbonation L'amidonnerie française tient ses engagements	7
Comment est obtenu l'amidon ? L'exemple du blé	8
L'amidon, Ingrédient incontournable de l'alimentation	9
Le sirop de glucose en cuisine À table avec les ingrédients du végétal	10
Les maltodextrines Elles ont un drôle de nom... Et pourtant !	11
L'amidon un rôle essentiel dans les médicaments	12
L'amidon indispensable à l'hôpital	13
À propos de l'USIPA	14

L'amidon : invisible, et pourtant indispensable au quotidien



Kristell Guizouarn,
Présidente de l'USIPA

Du petit-déjeuner au dîner, de la cuisine aux soins à l'hôpital, du livre que l'on feuillette à l'emballage que l'on trie, les produits de l'amidonnerie font partie de notre vie quotidienne.

Derrière ces usages familiers, une industrie transforme le blé, le maïs, la pomme de terre et le pois en une diversité d'ingrédients : amidons, maltodextrines, sirops de glucose, dextrose, fibres, protéines végétales, polyols...

Cette polyvalence de l'amidonnerie permet de répondre aux besoins de nombreux secteurs. Dans l'alimentaire, qui représente plus de la moitié des usages, les amidons permettent de lier, épaissir, stabiliser ou apporter de l'onctuosité, tout en contribuant à alléger certaines recettes. Dans les usages non alimentaires, ils peuvent coller, texturer, stabiliser ou entrer dans la formulation des médicaments, des cosmétiques, du papier ou encore de matériaux de construction.

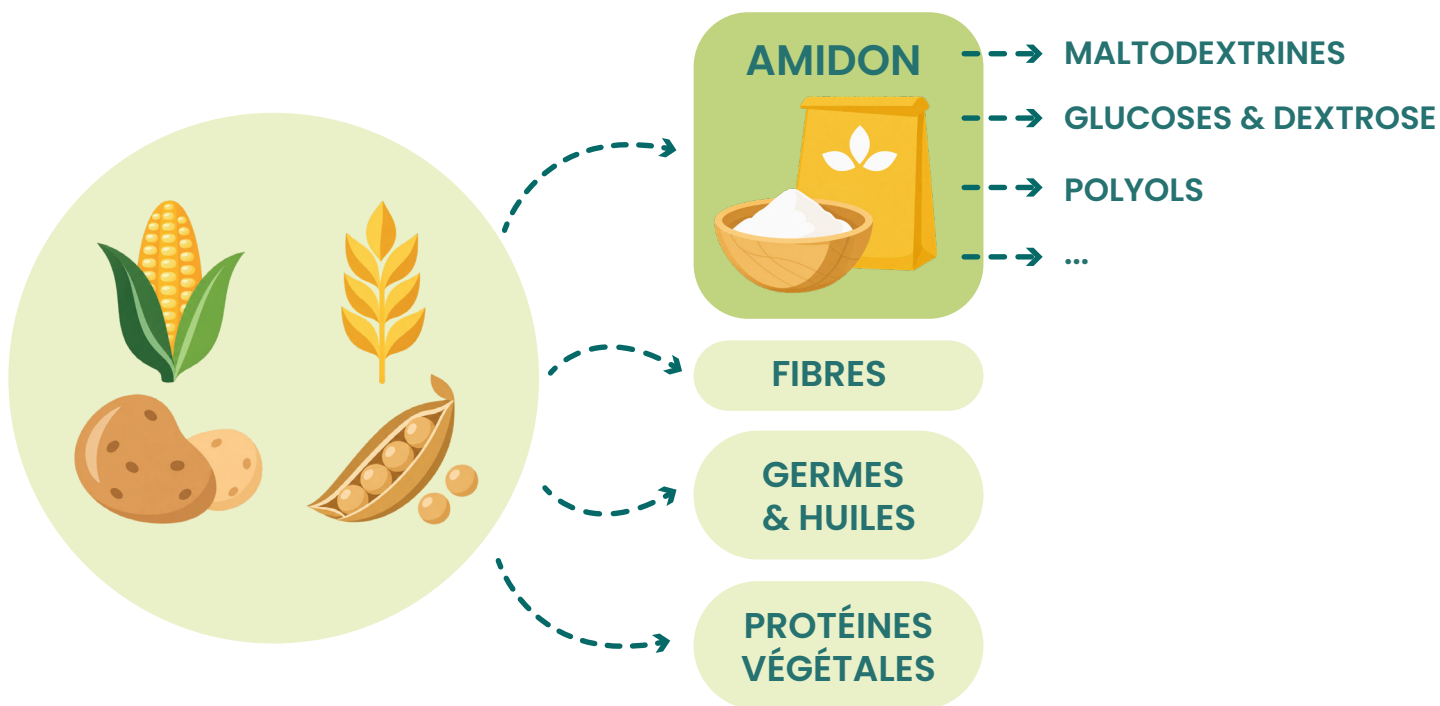
Présente en France depuis plusieurs siècles, l'amidonnerie française est aujourd'hui la première productrice d'Europe. Ancrée dans les territoires agricoles, elle valorise chaque année 5 millions de tonnes de matières premières, dont 97 % sont issues de cultures françaises.

À travers ces infographies, je vous invite à découvrir la richesse des produits amidonniers et la diversité de leurs usages.

Je vous en souhaite une excellente lecture.

L'amidonnerie,

des produits issus des matières premières végétales



Des produits indispensables à de nombreux secteurs



ALIMENTATION



NUTRITION
ANIMALE



SANTÉ



BTP



EMBALLAGE

Amidonnerie française

Chiffres-clés 2025

PREMIÈRE EN EUROPE



1^{er} producteur
en Europe



2,9 milliards €
de chiffre d'affaires



71 % du CA à l'export



16 000 emplois
directs et indirects

PARTENAIRE MAJEUR DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

5

millions de tonnes
de matières premières
agricoles valorisés



97 %

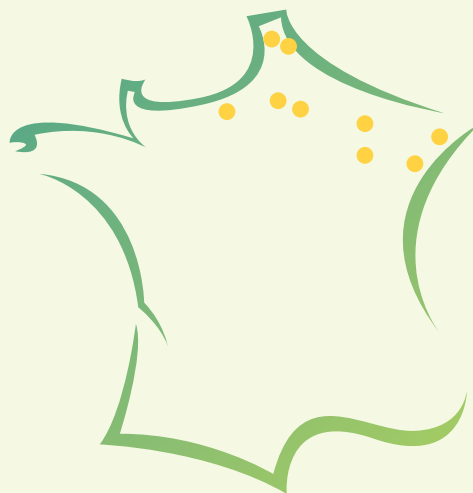
sont cultivées
en France



UNE INDUSTRIE ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES

9

sites industriels



Cargill



Tereos
Jour après jour,
cultivons l'avenir.

ROQUETTE
Offering the best of nature™

ADM

LES USAGES DE L'AMIDON

59 %

marchés
alimentaires



41 %

marchés
industriels



DÉCARBONATION



-37 %

tonnes de CO₂
entre 2015 et 2025

(source : Commission Européenne)



EAU

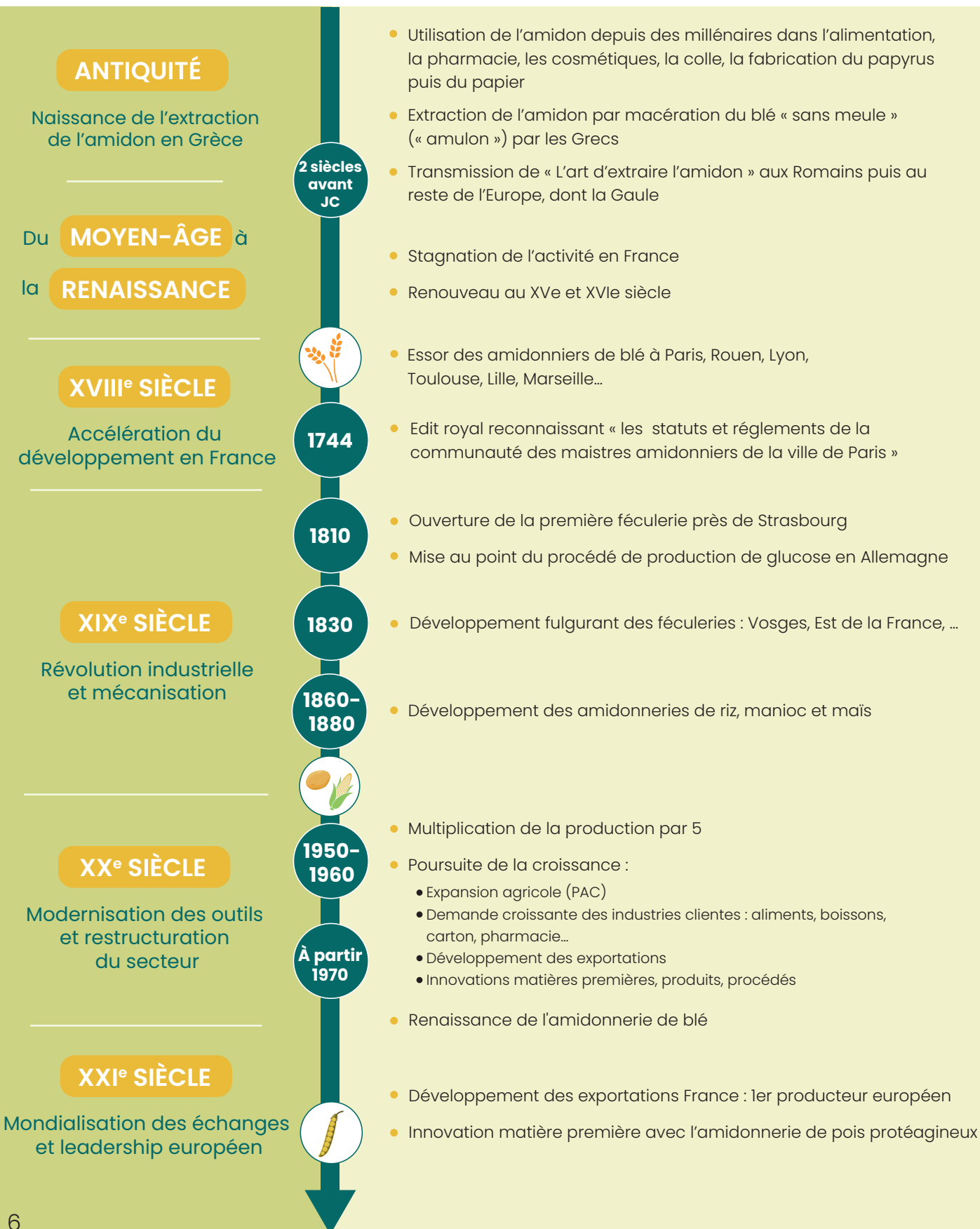
-17,5 %

de prélèvements
en eau
entre 2020 et 2025

Amidonnerie – Féculerie

Histoire d'un fleuron de l'industrie française

D'après le livre de Jean-Luc Pelletier « L'amidonnerie-féculerie en France de la Deuxième Guerre mondiale à nos jours : un fleuron méconnu de l'histoire de la France industrielle »



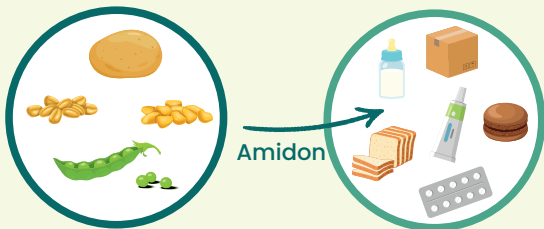
Décarbonation

L'amidonnerie française tient ses engagements

La filière a besoin d'énergie pour produire :

A partir de matières premières végétales

Des ingrédients essentiels



Elle utilise

80%
de gaz



20%
d'électricité



0%
de charbon

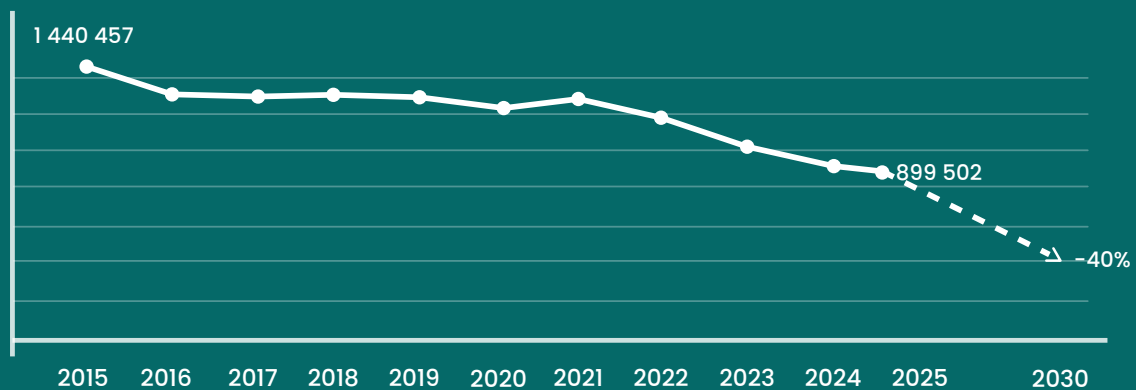


CO₂



Une dynamique à l'oeuvre

Emissions de CO₂ de l'industrie amidonnière française (tonnes)* :



*Source : Commission européenne - ETS

3 leviers pour décarboner

1 ⚡

Electrification
des procédés

2 🌿

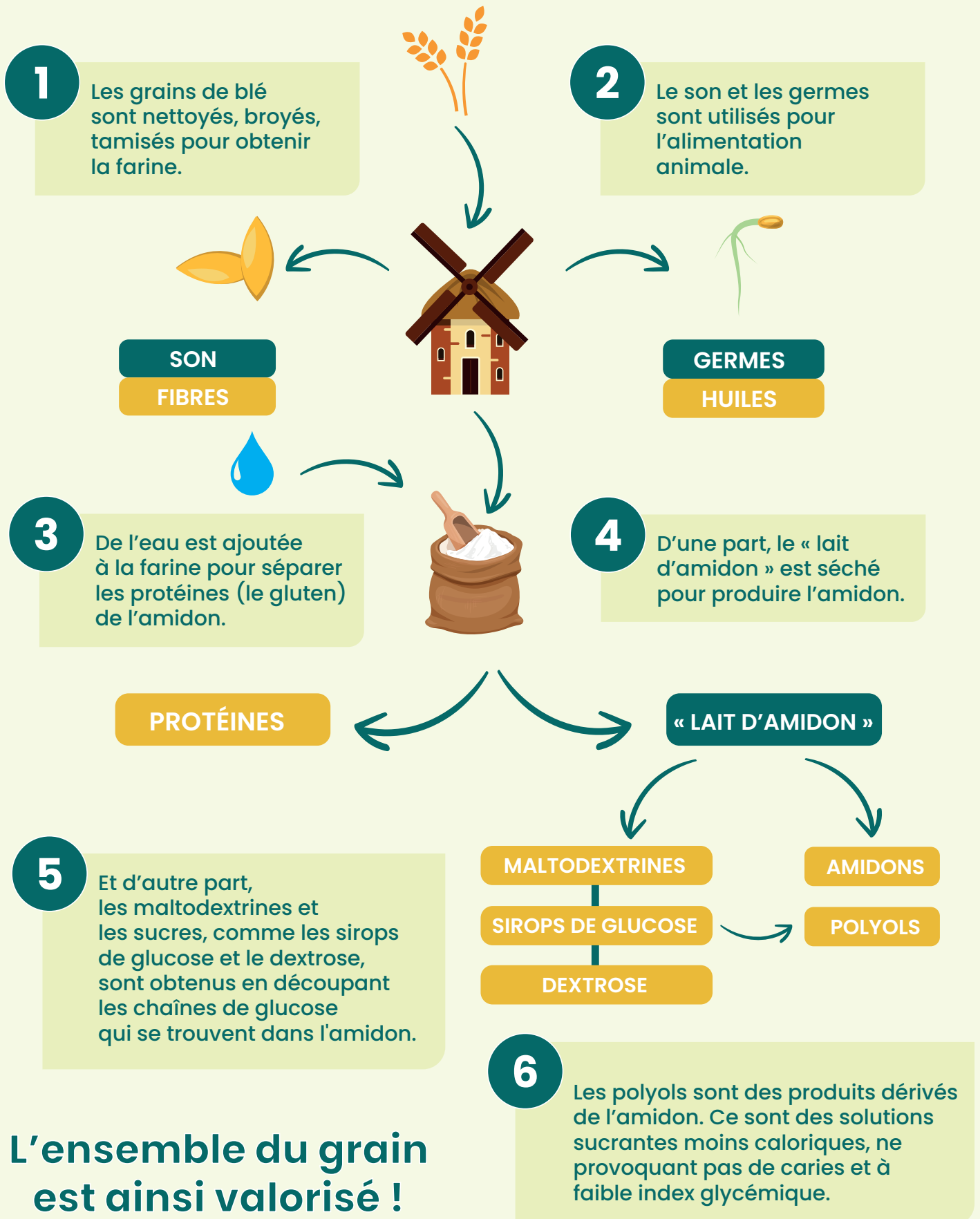
Energies
renouvelables

3 💡

Economies
d'énergie

Comment est obtenu l'amidon ?

L'exemple du blé



L'amidon

Ingrédient incontournable de l'alimentation



Qu'est-ce que l'amidon ?

- **Un glucide qui constitue** la réserve d'énergie de la plante
- **En France : issu du blé, maïs, pois, pomme de terre**
- **Produit depuis + 2 siècles** dans les amidonneries françaises

5M de tonnes

de matières premières agricoles



97 %

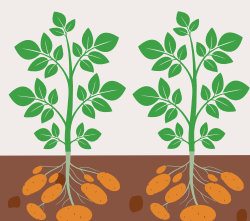
issues de cultures françaises

Le saviez-vous ?



On parle de **fécule** quand le tubercule **pousse sous la terre**.

On parle d'**amidon** quand la plante **pousse au-dessus de la terre**.



Pommes de terre



Maïs



Blé



Pois

A quoi sert-il ?



Soupe et sauce

Liant et épaississant



Gâteaux

Légèreté de la texture



Confiserie

Anticristallisant



Dessert lacté

Onctuosité

Réduction de matières grasses



Lait infantile

Apport d'énergie

Anti-reflux



Alimentation animale

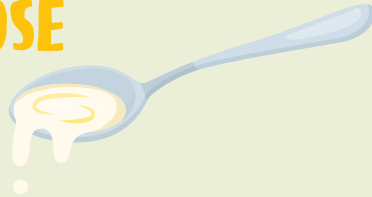
Apport d'énergie



du végétal AUX INGRÉDIENTS

A table avec les ingrédients du végétal

LE SIROP DE GLUCOSE EN CUISINE



- Issu des céréales
- Sirop translucide et épais
- S'utilise chaud ou froid
- En complément du sucre



[POURQUOI LES UTILISER DANS VOS ASSIETTES ?]



Préservation
du moelleux



Onctuosité
en bouche



Texture souple grâce aux
propriétés anti-cristallisantes
du sirop de glucose



L'ASTUCE DU CHEF

- Pour faciliter l'utilisation de ce sirop épais, il est conseillé de légèrement le chauffer, ou de le dissoudre dans du liquide chaud !
- Pour les pâtisseries, remplacez à hauteur de 30 % le sucre par du sirop de glucose pour préserver leur moelleux plus longtemps !

A VOS CUILLÈRES !

En manque d'inspiration ?
Retrouvez des idées de recettes

PAR ICI

ou en tapant : duvegetalauxingrédients.fr

Les maltodextrines

Elles ont un drôle de nom... Et pourtant !

Ce sont des ingrédients d'origine végétale

- Consommés depuis plus de **60 ans**
- Issus à **97 %** de matières premières agricoles cultivées en France



Elles sont un ingrédient clé en alimentation spécialisée



Pour les bébés

- Une source d'énergie facilement absorbable
- Réduit les inconforts digestifs
- Limite les grumeaux lors de la préparation du biberon

Pour les sportifs

- Une réponse aux besoins énergétiques, avant, pendant et après l'effort
- Une aide précieuse à la récupération musculaire



Pour les seniors

- Une source d'énergie de haute digestibilité
- Une des réponses pour éviter la dénutrition



Elles ont des qualités nutritionnelles reconnues

- Ce sont des glucides mais ce ne sont pas des sucres

Elles n'ont d'ailleurs pas un goût sucré !

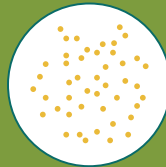
- Elles apportent **4kcal** par gramme
- Elles sont très digestes



Amidon
(glucide)



Maltodextrines
(glucide)



Glucose
(sucre)

Et aussi dans notre alimentation de tous les jours

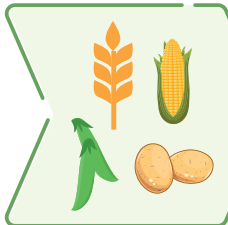
- Elles peuvent **remplacer** une partie des **matières grasses** dans les recettes
- Elles donnent une **texture onctueuse**
- Elles font ressortir les **arômes**

L'amidon, un rôle essentiel dans les médicaments

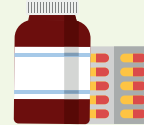


De quoi parle-t-on ?

Un excipient indispensable à la fabrication de médicaments



Amidon
Dextrose



C'est quoi un excipient ?

Une **substance indispensable dans la formulation du médicament** pour garantir ses effets thérapeutiques.

Il est utilisé pour :



Solubiliser
le médicament



Faciliter
l'absorption
par le patient



Améliorer
l'aspect, le goût,
la couleur...

Quel est le rôle de l'amidon ?

Liant

Fixe les particules de principes actifs



Formation des comprimés, des pilules ou des gélules



Désintégrant

Facilite la libération des médicaments



Meilleure absorption du principe actif dans le corps



Antiadhérent

Réduit le caractère collant de la surface des comprimés



Garantie d'une fabrication et d'une manipulation fluides

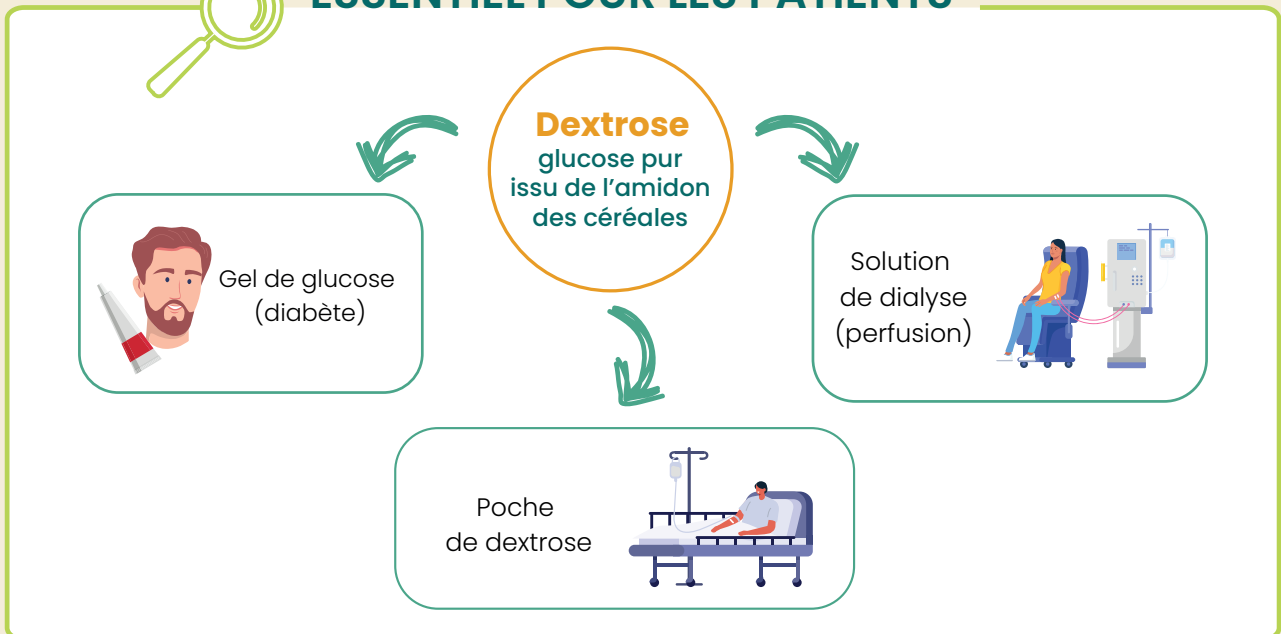


L'amidon

Indispensable à l'hôpital



ESSENTIEL POUR LES PATIENTS



A QUOI SERT-IL ?

1

Traiter une hypoglycémie

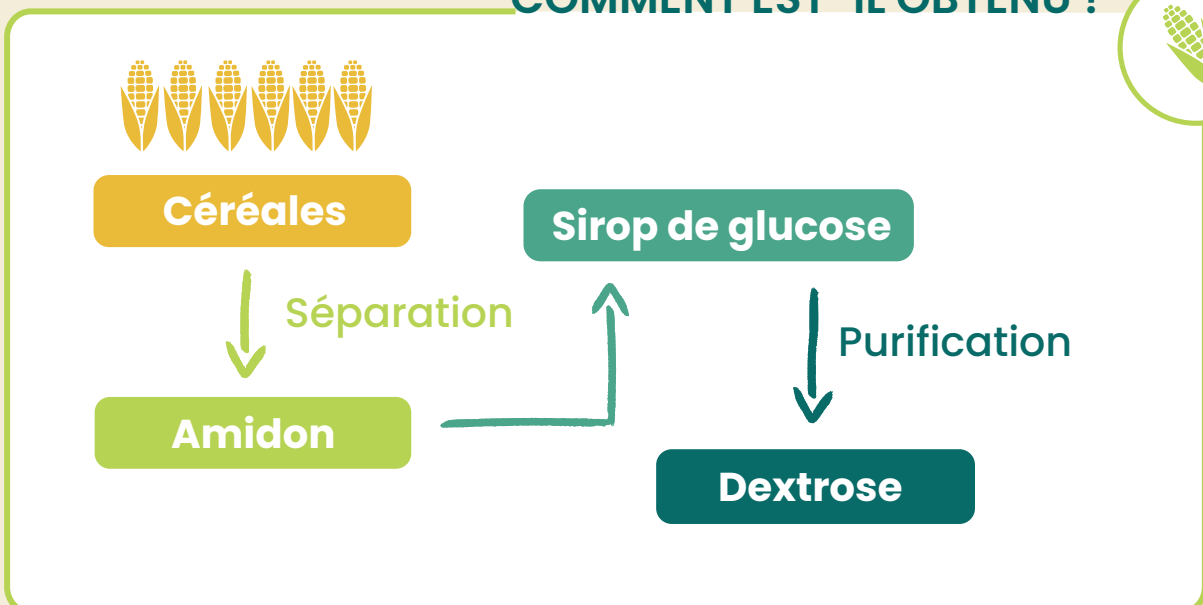
2

Alimenter et réhydrater en pré/post opératoire

3

Contribuer au traitement des patients (insuffisance rénale...)

COMMENT EST-IL OBTENU ?



À 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.

Activité ancrée de longue date sur le territoire français, l'activité amidonnière consiste à extraire et séparer les constituants du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois protéagineux : amidon, protéines, fibres et huile.

Plus de **700 références** produits sont ainsi proposées en alimentation humaine, en nutrition animale et pour des applications industrielles (Pharmacie, emballage, papeterie, ...).

1^{er} producteur européen, l'amidonnerie française représente environ **16 000 emplois directs** et indirects sur **9 sites industriels**.



L'amidon, ingrédient du végétal indispensable à l'agroalimentaire

Plus d'infos sur usipa.fr &
duvegetalauxingrédients.fr



@USIPA_Amidon



USIPA - Ingrédients du végétal