

DÉBOUCHÉS : L'AMIDONNERIE-FÉCULERIE

UNE INDUSTRIE de **pointe** riche d'un long passé

Jean-Luc Pelletier - jlpelletier@wanadoo.fr

Auteur de l'ouvrage « L'amidonnerie-féculerie en France de la Deuxième Guerre mondiale à nos jours » et ancien délégué général de l'Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés (USIPA).

© iStock



Les ingrédients amidonniers répondent aujourd'hui aux attentes des consommateurs envers une alimentation plus végétale et l'usage de produits non alimentaires biosourcés. Ces fabrications, très techniques, sont issues d'une longue tradition de production d'amidon.

L'industrie alimentaire représente 55 % des débouchés de l'amidonnerie-féculerie en France.

L'histoire de l'amidonnerie et de la féculerie en France est intimement liée à celle de ses matières agricoles et de ses industries clientes. S'agissant des matières premières, un équilibre - reposant aujourd'hui sur le blé (46 %), le maïs (45 %)

et la pomme de terre (8 %) - s'est construit à partir des années 1990. Plus récemment, en 2007, le pois protéagineux est venu modifier légèrement cette répartition mais sa place dans l'ensemble reste très faible (1 %). Cet équilibre entre les matières premières a toutefois considérablement

évolué au cours des siècles. Au début était le blé... Le procédé de production de l'amidon de blé connu depuis l'Antiquité, en Grèce, en Asie Mineure et en Égypte, fut vulgarisé par les Romains et répandu dans tout leur empire dont la Gaule. Ce procédé reposait sur une fer-

74%

DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE L'AMIDONNERIE FRANÇAISE EST RÉALISÉ À L'EXPORT, PRINCIPALEMENT VERS LE MARCHÉ EUROPÉEN.

mentation du blé dont les grains entiers étaient mis à macérer dans l'eau afin de récupérer l'amidon après séchage et tamisage - une pratique utilisée en France, sans grand changement dans son principe, jusqu'au début du XIX^e siècle. Un nouveau procédé de production fut mis au point à Vervins, dans l'Aisne, au milieu des années 1830. Il valut à son auteur, Émile Martin, plusieurs prix et médailles et révolutionna le secteur de l'amidonnerie de blé.

La technique est décrite dans le rapport qu'Émile Martin présenta en 1836 devant la Société d'encouragement pour l'industrie nationale : « L'art de l'amidonner rendu salubre, nouveau procédé utilisant le gluten et la matière sucrée ». Comme indiqué, ce procédé permit d'extraire, outre un amidon de meilleure qualité, la protéine de blé (gluten) dont l'usage commença à se développer dans de nombreuses industries alimentaires, telles que les pâtes, les soupes (notamment de vermicelles), les biscuits, les biscottes, etc. L'amidonnerie de blé, aussi appelée glutennerie, était à l'époque une activité artisanale largement répandue dans toutes les grandes villes françaises à proximité de ses clients, fabricants de produits alimentaires, de textiles, de papier, de médicaments ou encore de cosmétiques.

Après le blé, la pomme de terre puis le maïs

Cette domination du blé fut remise en cause au début du XIX^e siècle par l'émergence des féculeries de pommes de terre. Le développement de ces féculeries fut favorisé par la promotion de la culture des pommes de terre, par les pénuries de blé (en particulier pendant les guerres napoléoniennes) et par l'amélioration des procédés d'extraction de la fécule. L'industrie féculière, elle aussi artisanale, s'établit progressivement dans les campagnes, à proximité de ses industries clientes et des bassins de production de pommes de terre. Elle apporta aux agriculteurs de ces

régions un complément de revenu appréciable. C'est ainsi qu'à l'époque, la féculerie de pommes de terre se développa de façon considérable dans les Vosges, dans tout l'est de la France et dans les régions du Nord et de la Picardie.

Puis, plus tardivement, vint le maïs... Là encore le développement de cette nouvelle source d'approvisionnement dans les années 1880 fut lié au contexte agricole, en particulier à l'ouverture du marché français et européen aux importations, et à la modernisation des procédés de fabrication aux États-Unis puis en Angleterre. Ce développement du maïs eut plusieurs conséquences importantes pour les amidonniers-féculiers. En premier lieu, il entraîna une guerre fratricide entre les féculiers et les amidonniers de maïs qui perdura jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale. En parallèle, un processus de modernisation de l'ensemble du secteur s'est mis en place, porté par les progrès techniques et l'essor des usages de l'amidon et du sirop de glucose, dérivé de l'amidon, qui devait s'intensifier après la guerre.

Il convient de noter que le développement de l'utilisation du maïs en France fut accompagné à la fin du XIX^e siècle,



Les ingrédients issus de l'amidonnerie (amidon, fécule, sirop de glucose, polyols...) entrent dans la fabrication de multiples produits de la vie quotidienne.

dans une bien moindre mesure, par celui du riz et du manioc. Ces deux nouvelles matières premières, quoique bien présentes dans le nord et l'est de la France, disparurent à peu près au même moment dans les années 1960.

La renaissance de l'amidonnerie de blé

Aux lendemains de la Deuxième Guerre mondiale, le secteur de l'amidonnerie-féculerie restait largement dominé par le maïs et la pomme de terre. À partir des an-

L'AMIDONNERIE FRANÇAISE, PREMIÈRE INDUSTRIE AMIDONNIÈRE D'EUROPE

Par une succession de procédés physiques (broyage, tamisage, centrifugation, chauffage limité), les amidonniers valorisent l'ensemble des constituants du blé, du maïs, des pois ou de la pomme de terre féculière. Ces constituants (amidon, protéine, fibre, huile), et les ingrédients dérivés, sont utilisés dans de nombreux secteurs : alimentation humaine (confiserie, boulangerie-pâtisserie, bière, soupe...) et animale, papeterie, pharmacie (en tant qu'excipients), cartons ondulés (en tant que colle), cosmétiques ou encore chimie. En 2021, près de six millions de tonnes de matières premières agricoles ont ainsi été valorisées. Elles sont issues à 95 % de cultures françaises (650 000 hectares cultivés, 15 000 exploitations agricoles), dont 3,1 Mt de blé, 1,9 Mt de maïs et 1 Mt de pois protéagineux et de pommes de terre féculière. De quoi produire 2,9 Mt d'ingrédients amidonniers. Quatre entreprises représentent la filière amidonnière française : ADM, Cargill, Roquette et Tereos. Implantées sur dix sites en France, principalement dans un quart Nord-Est, elles génèrent près de 16 000 emplois directs et indirects.

nées 1970, un nouvel équilibre entre les sources d'approvisionnement s'établit très progressivement. La renaissance de l'amidonnerie de blé constitua, d'un point de vue quantitatif, un évènement considérable. Elle s'étala sur pas moins de quatre décennies, du milieu des années 1970 jusqu'au début des années 2000. L'utilisation de blé en amidonnerie passa, au cours de cette période, de 8 000 à 1 450 000 tonnes. Les raisons de cette évolution sont multiples. Elles tiennent autant au contexte agricole, à l'évolution des débouchés de l'amidon, qu'à l'adaptation des process. L'amidonnerie du blé a ainsi largement capté la croissance remarquable du secteur, soutenue par un programme d'investissements sans précédent des amidonniers (voir *En savoir plus*).

Les utilisations de maïs firent mieux que résister à cette renaissance du blé puisqu'elles doublèrent entre 1969-1970 et 1990-1991. Cette augmentation s'est accompagnée d'une évolution majeure :

le remplacement progressif du maïs importé par du maïs français, d'abord originaire du Sud-Ouest puis de toute la France. L'essor de la production française de maïs (ce qu'il est convenu d'appeler la « révolution du maïs ») a assuré la sécurité des approvisionnements, ce qui a été de tout temps la préoccupation principale des amidonniers.

Dans ce contexte dominé par l'expansion de l'amidonnerie de céréales, la féculerie de pommes de terre a également tiré son épingle du jeu. À travers un partenariat étroit entre les planteurs et les industriels, la production de fécule fut multipliée par trois entre la fin des années 1970 et la fin des années 1990.

Si la croissance du secteur amidonnier-féculier fut portée par l'élargissement et la diversification des débouchés industriels de l'amidon et du glucose, elle n'aurait pas été possible sans les progrès techniques enregistrés en grandes cultures. Les instituts techniques agricoles (ITCF

et ITPT devenu Arvalis) y ont largement contribué, en particulier sur le plan de l'amélioration constante des variétés et de la qualité des matières premières.

Pour terminer cette rétrospective, il convient de mentionner un évènement plus récent : celui de la construction, en 2007, d'une amidonnerie de pois à Vic-sur-Aisne. L'irruption d'un « quatrième mousetaire » dans l'approvisionnement des amidonniers-féculiers est un symbole de l'adaptation constante de cette filière à l'évolution de la demande alimentaire, en l'occurrence l'essor des protéines végétales dans la consommation alimentaire. ■

EN SAVOIR PLUS

Les raisons de la renaissance de l'amidonnerie de blé, comme les autres évolutions de la filière, sont détaillées dans l'ouvrage 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* », Éditions SPM, mars 2021.

LES OFFRES PRE-SAISON

VALABLES SUR TOUTE LA GAMME
JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2021

... Plus vous commandez tôt,
Plus vous économisez ...



REMISES
PRÉ-SAISON

+



MIRACLE BLEU

+



FINANCEMENT
MACHINES



*conditions de financement sur :
presaison.lemken.com

LEMKEN
The Agrovision Company