

## Regards croisés d'experts sur le bio

### *Focus sur le sirop de glucose*

*Propos recueillis auprès de*

**Mélanie Adam**, responsable commercial chez Blattmann

et **Yann Brégeon**, responsable technique et développement chez Arlès Agroalimentaire

**Arlès Agroalimentaire et son partenaire Blattmann travaillent depuis 8 années main dans la main pour répondre aux demandes toujours plus pointues des consommateurs.**

#### **Le bio, un marché toujours plus florissant**

En 2018, le marché bio français a explosé avec une hausse de 15,7%, soit un total de 9,7 milliards d'euros (source : Agence Bio). Ce qui est notamment remarquable est l'accélération des conversions : +13% de producteurs et +41% du nombre de distributeurs. Un record ! La transformation y trouve également sa place avec +12% de nouvelles sociétés impliquées dans la filière.

Troisième producteur bio européen, la France prend la seconde place en termes de marché.

*« Le comportement des consommateurs a progressivement évolué, ajoute **Mélanie Adam**. Initialement, la demande était orientée vers les produits directement issus de l'agriculture bio : les fruits et les légumes. Puis, de plus en plus soucieux de sa santé, le consommateur a recherché des produits élaborés bio tels que les produits de boulangerie avec une hausse du gluten bio il y a deux ans. Depuis un an, nous constatons une forte demande concernant les produits sucrés en général : la BVP, les boissons, la confiserie, les glaces et sorbets, etc. »*

#### **Le sirop de glucose bio, un ingrédient star**

En réponse à ce besoin, le sirop de glucose se positionne parfaitement : il est un produit standardisé, neutre en goût donc facile à utiliser en industrie où les process sont parfois très stricts.

*« Grâce à ses caractéristiques fonctionnelles, le sirop de glucose offre de nombreuses possibilités en fonction des demandes et contraintes techniques, précise **Yann Brégeon**. Selon la référence utilisée, l'industriel peut ajuster les fonctionnalités de cet ingrédient et le profil des sucres pour obtenir le produit final souhaité, notamment pour contrôler la cristallisation, comme dans les fourrages et la confiserie par exemple. »*

#### **Zoom sur le procédé de fabrication**

A partir de farine de blé, une pâte est produite et l'amidon en est extrait par un process physique d'extraction et de centrifugation.

La solution d'amidon est alors hydrolysée enzymatiquement puis filtrée afin d'éliminer toutes couleurs et tous minéraux, parfois responsables d'arrière-goût. Elle est enfin concentrée pour obtenir un liquide épais à température ambiante et stable.

## La nature au service des sens

---

Le produit obtenu est sous forme de sirop qu'il est possible de transformer en poudre : forme plus aisée pour certaines applications et/ou pour le stockage.

« *Même si le sirop de glucose est issu de blé, il est sans gluten et non allergène* », note **Mélanie Adam**.

### Un large panel de fonctionnalités et d'avantages techniques

En fonction du type d'enzymes et du temps de réaction, les sirops de glucose présenteront des profils de sucre différents et conféreront alors des propriétés fonctionnelles différentes.

« *Plus la réaction est longue, plus le DE (Dextrose Equivalent) est élevé et plus le pouvoir sucrant est important avec une viscosité plus faible, explique Yann Brégeon. L'industriel peut précisément choisir la meilleure référence de sirop pour son application ciblée.* »

Le sirop de glucose présente des avantages techniques parfois subtils :

- Il empêche la recristallisation des sucres dans les produits sucrés type pâtes de fruits ou bonbons gélifiés
- Un rôle de colle prête à l'emploi (ex : barre de céréales) grâce à son pouvoir de cohésion
- Un point de surgélation plus bas pour les glaces et sorbets : le produit fond moins vite, paraît moins froid et offre une texture plus onctueuse et moins cristallisée
- Un apport de charge avec un pouvoir sucrant plus faible pour une perception plus ou moins sucrée selon la référence choisie

### Quelles sont les applications ?

La plupart des produits sucrés ! Boissons, confiserie au sens large, des fruits confits aux bonbons en tous genres, glaces, sorbets, BVP, baby food, etc.

« *Le sirop de glucose est également utilisé dans certaines sauces comme le ketchup ou la mayonnaise où il est intéressant d'apporter de la texture sans trop de pouvoir sucrant,* » complète **Yann Brégeon**.

La boulangerie (cakes) recherche ce type d'ingrédient pour le maintien du moelleux dans le temps grâce au contrôle de l'humidité et à la prévention de la cristallisation du sucre.

« *Et pour un produit sans blé, Blattmann propose un sirop de glucose avec base épeautre* », précise **Mélanie Adam**.

La forme poudre est disponible pour des applications avec fourrages gras et toutes les préparations en poudre prêtes à l'emploi telles que les soupes et sauces en sachet, bases milkshakes, poudres cacaotées (vending machine), préparations pour gâteaux ou entremets etc.

### Et les autres produits bio ?

Blattmann propose d'autres ingrédients bio qui remportent un franc succès comme le gluten de blé bio en général et le gluten d'épeautre en particulier, les amidons de blé et de pomme de terre, les maltodextrines.

« *Nos clients apprécient également notre nouvelle gamme bio de farines de pois et de fève très riches en protéines. Même à haute température, le produit conserve son excellente fonctionnalité et son profil nutritionnel élevé* », conclut **Mélanie Adam**.