



## Le succès des pectines dans l'industrie agroalimentaire en 9 points

**Alors que de nombreux additifs alimentaires essuient les critiques, les pectines tirent leur épingle du jeu et connaissent un véritable succès. Pourquoi un tel engouement ? Eléments de réponse avec Yann Brégeon, responsable technique et développement au sein de la société spécialiste de la distribution d'ingrédients et additifs fonctionnels, Arlès Agroalimentaire.**

### 1. Un usage ancestral et traditionnel

L'utilisation des substances pectiques dans le secteur agroalimentaire n'est pas nouvelle. Bien au contraire, il se dit souvent que les pectines contenues dans les fruits ont de tout temps été utilisées pour la **gélification des confitures**. Pour preuve, il suffit d'ouvrir les livres de recettes traditionnelles de confitures. Dans bon nombre d'entre elles, il est conseillé d'ajouter une pomme car celle-ci renferme de puissants agents gélifiants naturels : les pectines !

### 2. Un pouvoir gélifiant largement reconnu

Aujourd'hui indéniable, le pouvoir gélifiant des pectines a fait l'objet de **nombreuses publications**. Il avait d'ailleurs été suspecté dès le XV<sup>ème</sup> siècle par le célèbre apothicaire français Nostradamus. Connu pour ses prédictions et ses nombreux ouvrages sur les confitures, celui-ci avait vu juste mais n'avait pas encore perçu tous les avantages des pectines dans l'industrie agroalimentaire.

### 3. Des atouts techniques non négligeables

C'est en 1825 que le chimiste et botaniste Henri Braconnot parvint à isoler pour la première fois les pectines. Celles-ci furent ainsi baptisées en référence au mot grec *Pektos*, signifiant ferme/épaississant. Si cette étymologie évoquait initialement le rôle structural joué par les pectines au sein des végétaux, elle prit encore plus de sens lorsque leurs **propriétés épaississantes et stabilisantes** furent identifiées.

### 4. Une perception positive des consommateurs

Depuis leur première extraction industrielle au début du XX<sup>ème</sup> siècle, les pectines se sont fait une place de choix parmi les additifs alimentaires. Alors que certains d'entre eux suscitent l'inquiétude des consommateurs, les pectines rassurent. D'abord par leur **usage ancestral** : elles sont largement et couramment consommées depuis de nombreuses générations. Ensuite par leur **innocuité** : elles n'ont révélé aucun danger pour la santé. Enfin par leur **origine naturelle** : elles sont extraites à partir de sous-produits de l'industrie des jus de fruits (marcs de pomme et écorces d'orange).

### 5. Une option végétale plébiscitée

L'origine végétale des pectines constitue **un avantage important alors que se démocratise le « flexitarisme »**, cette pratique alimentaire consistant à réduire drastiquement sa consommation de produits d'origine animale. Un tiers des foyers français l'avait déjà adopté en 2016 et 23% des Français avaient déjà

## Avis d'expert

déclaré avoir limité leur consommation de viande en 2015. Les pectines représentent une alternative très intéressante aux gélatines. Exemples : mousse 100% fruits offrant une très bonne stabilité et tenue dans le temps -Confiserie gélifiée

### 6. Un additif de référence pour les produits BIO

L'origine végétale des pectines et sa belle image de naturalité font également d'elles d'excellents additifs alimentaires pour le développement de produits certifiés BIO. Un atout non négligeable qui contribue au succès des pectines puisque le marché de la BIO est en **croissance continue ces dernières années**. Celui-ci a progressé de 82% entre 2011 et 2016 et affichait un chiffre d'affaires de 8 milliards d'euros en 2017.

### 7. De multiples applications possibles

Que ce soit pour reformuler un produit ou en développer un nouveau, les pectines sont aujourd'hui utilisées dans un grand nombre de recettes. Leur spectre d'utilisation s'est considérablement étoffé depuis leur découverte et leur usage pour la gélification des confitures. **Produits à base de fruits, produits laitiers, nappages, fourrages, confiserie...** les applications sont nombreuses et continuent à se développer d'année en année grâce aux progrès techniques.

### 8. Des avancées techniques majeures

Si l'usage des pectines était pendant un temps conditionné à la forte teneur en sucres d'un produit, certaines peuvent être aujourd'hui employées pour l'élaboration de produits allégés en sucre. Cette avancée technique majeure n'est pas la seule. Les efforts déployés en R&D ont également permis d'**améliorer les procédés d'élaboration** pour une meilleure régularité et d'augmenter le nombre d'applications possibles avec de **nouvelles gammes de pectines**, notamment en milieu non acide.

### 9. Un large choix de pectines

Au sein même des pectines HM, LM, LMA existe une très grande variété de pectines présentant des spécificités différentes en fonction des milieux dans lesquels elles sont utilisées. Les industriels bénéficient alors de la flexibilité des pectines pour répondre aux contraintes de leurs process (pectines dépendantes de sucre, pH, calcium, etc.). La complexité et le vaste choix des pectines font d'elles des produits très techniques à grande fonctionnalité nécessitant un support de proximité, expertise proposée par Arlès Agroalimentaire, en partenariat avec Cargill, un des leaders mondiaux pour les hydrocolloïdes en général et pour les pectines en particulier.

### A propos d'Arlès Agroalimentaire

Spécialistes de la distribution d'ingrédients et d'additifs fonctionnels et du négoce de végétaux ingrédients, notre vocation est le service et la proposition de solutions innovantes auprès de nos clients. Nous offrons la nature au service des sens dans quatre domaines de compétences : Texture et Stabilisation, Couleur et Brillance, Goût et Nutrition, Marquants.

En savoir plus : [www.arles-agroalimentaire.com](http://www.arles-agroalimentaire.com)

#### Sources :

- Kantar WorldPanel France, Le « flexitarisme », une tendance en vogue, 2016.
- CRÉDOC, Enquête CCAF 2016.
- Agence Bio, Repères chiffrés 2017 du BIO en France, 22 février 2018.