



LES INGREDIENTS ALIMENTAIRES DE SPECIALITE

66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 secretariat@synpa.org www.synpa.org

Membre de EU Specialty Food Ingredients. Partenaire de l'EFFCA. Membre de FIL France.

— Communiqué —

Paris, le 22 décembre 2021

Les producteurs de présure alertent sur l'augmentation spectaculaire du prix de leur matière première, la caillette.

Les producteurs de présure, réunis au sein du Synpa-les ingrédients alimentaires de spécialité, alertent : la caillette de veau, matière première principale utilisée dans la fabrication de la présure, a vu son prix augmenter de manière spectaculaire de 200% en moyenne en un an. Cela n'est plus soutenable pour les entreprises, qui font également face à l'augmentation des prix du transport, des emballages, de l'énergie...

Les producteurs s'interrogent sur cette hausse incontrôlée imposée par les abattoirs, alors que pour les produits issus du veau soumis à cotation, FranceAgriMer indique un prix stable pour ces douze derniers mois. A ce jour, il n'existe pas de cotation pour la caillette.

La flambée du prix des caillettes en France inquiète profondément les présuriers qui craignent de voir arriver sur le marché des mélanges qui ne répondent pas à la définition légale de la présure en France.

A propos du Synpa, les ingrédients alimentaires de spécialité :

Créé en 1968, le Synpa compte 24 sociétés adhérentes, producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité.

Extraits d'origine végétale et animale, extraits d'algues, ferments, fibres, microalgues, vitamines, minéraux, enzymes, ingrédients pour la nutraceutique, probiotiques... les ingrédients alimentaires de spécialité apportent à notre alimentation, tout au long de la vie, des bénéfices sanitaires, organoleptiques, nutritionnels et environnementaux.

Les entreprises du secteur investissent en moyenne 5% de leur chiffre d'affaires en R&D. www.synpa.org

Contact : Mélanie Le Plaine-Mileur, Secrétaire générale, 01 40 62 25 80.

Qu'est-ce que la présure ?

Les tables de fin d'année compteront certainement un plateau de fromages traditionnels.

Pour fabriquer du fromage, il est nécessaire de faire cailler le lait, étape réalisée historiquement grâce à la présure. Celle-ci est extraite de la caillette, nom donné au quatrième estomac des jeunes bovidés.

Depuis le décret « lait et produits de la laiterie » de 1924, la présure est définie en France : « extrait soit liquide ou pâteux, soit pulvérisé ou comprimé après dessiccation provenant de la macération des caillettes de jeunes bovidés tenus au régime du lait. » De plus, le rapport Chymosine/Pepsine bovine doit être supérieur à 1,38.