



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. Membre associé de l'ANIA.

— Communiqué —

Paris, le 5 juillet 2017.

A l'occasion de son Assemblée générale, le Synpa dévoile son nouveau site Internet : plus de pédagogie sur les ingrédients alimentaires de spécialité.

Lors de son Assemblée générale statutaire le 27 juin, le Synpa, l'association professionnelle des producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité, a convié les secteurs partenaires à un temps d'échanges sur la réputation des ingrédients au sein de la filière alimentaire. Stéphane Dessart, Président du Synpa, a souligné la volonté du Synpa de renforcer les synergies avec la filière et de [communiquer à l'unisson](#). A cette occasion, le nouveau site Internet du Synpa a été dévoilé. Plus pédagogique, il s'inscrit dans l'esprit de l'avis 73 du Conseil national de l'alimentation de décembre 2014. Il comporte des frises historiques et des abécédaires par famille d'ingrédients. Les professionnels de l'alimentaire continueront d'y retrouver les informations réglementaires.

Périmètre du Synpa : 100% alimentation humaine

Le Président du Synpa, Stéphane Dessart a rappelé le périmètre d'ingrédients alimentaires de spécialité représentés par le Synpa : extraits d'origine végétale et animale, extraits d'algues, additifs alimentaires, fibres, vitamines, minéraux, ferments, enzymes, présure, microalgues, peptides de collagène, levure enrichie en sélénium... Concernant les additifs alimentaires, une partie de ceux autorisés en Europe est couverte par le Synpa. Par contre, aucun producteur de nitrates/nitrites, silice ou de dioxyde de titane ne figure parmi les adhérents.

Bilan 2016-2017 : simplification et visibilité

Le Vice-Président, François Creton, a exposé les faits marquants pour le secteur : la simplification de la procédure d'autorisation des enzymes alimentaires en France, obtenue en novembre 2016 après quatre années de mobilisation ; la loi « biodiversité », qui a permis au Synpa de faire entendre la voix du

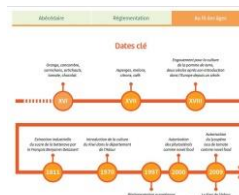
secteur alimentaire ; la nouvelle brochure « Les ferments : en savoir + », lancée en 2017.

www.synpa.org : à découvrir !

La Secrétaire générale, Mélanie Le Plaine-Mileur a dévoilé le nouveau site du Synpa. Le Conseil national de l'alimentation recommande d'« offrir au public tous les moyens d'accéder à une information sincère, pour lui permettre d'effectuer ses choix ». Le site, plus ludique, s'adresse aussi bien au grand public, avec des frises historiques,

des abécédaires, des « Le saviez-vous ? » qu'aux professionnels de l'alimentaire, étudiants, journalistes, scientifiques qui y retrouveront la

réglementation. Le tout décliné pour chaque famille : additifs alimentaires, enzymes alimentaires, ingrédients santé, novel food, ferments. [Le site en 1'30''](#).



Créé en 1968, le Synpa compte 20 sociétés adhérentes, des TPE-PME aux filiales d'entreprises internationales.

Les ingrédients alimentaires de spécialité peuvent faire l'objet de réglementation spécifique. Ils sont utilisés par quasiment tous les secteurs alimentaires, des denrées traditionnelles à la nutrition spécialisée, en passant par le bio et les compléments alimentaires.

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

Contact : Mélanie Le Plaine-Mileur