LA MARGARINE

LA MARGARINE "blanc de perle"

La margarine est née en 1869 en France à la suite d'un concours ouvert par Napoléon III pour la recherche d'un produit propre à remplacer le beurre qui était à cette époque cher, rare et se conservait mal.

Hippolyte MEGE-MOURIES réalisa une émulsion blanche résultant du mélange de graisse de bœuf et de lait et d'eau baptisée Margarine (du grec margaron = blanc de perle). Le brevet est déposé en 1872 et la commercialisation de la Margarine va dès lors se développer.

Les progrès de la science au début du XXème siècle et notamment l'avancement des procédés technologiques vont permettre d'utiliser les huiles et graisses végétales dans la fabrication des margarines. La composition de la margarine est aujourd'hui bien différente de son ancêtre née en 1869.

NATURE ET COMPOSITION

La margarine est une émulsion constituée de matière grasse (80 % minimum) et d'une phase aqueuse à base d'eau ou de lait (20 %).

Les matières grasses tartinables sont des émulsions d'eau dans de la matière grasse, dont la teneur en matières grasses doit être comprise entre 10 et moins de 90%.

La fabrication de la margarine comprend plusieurs étapes.

- préparation de la phase grasse avec des huiles et des corps gras végétaux raffinés, en l'état ou fractionnés où sont incorporés une sélection d'additifs liposolubles ;

- préparation de la phase aqueuse avec de l'eau et/ou des coproduits de l'industrie laitière (lait écrémé, lactosérum en poudre, babeurre), où sont incorporés des ingrédients protéiques, du sel et des additifs hydrosolubles ;

- préparation de l'émulsion par mélange des deux phases, facilitée et stabilisée par le(s) émulsifiant(s) ;

- cristallisation par refroidissement ;

- plastification par malaxage.

L'ensemble des opérations est réalisé en continu ou en batch au travers d'un système à refroidissement tubulaire ou à surface raclée.

Les matières grasses tartinables sont définies par le règlement européen 2991/94/CE (Règlement (CE) n° 2991/94 du Conseil, du 5 décembre 1994, établissant des normes pour les matières grasses tartinables).

Ce règlement fixe des normes pour les matières grasses laitières, les matières grasses végétales et les matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux dont la teneur en matières grasses est au minimum de 10 % et inférieure à 90 % du poids, et qui sont destinées à la consommation humaine. Le règlement s'applique aux produits qui gardent une consistance solide à la température de 20 °C, et qui sont aptes à être tartinés.

FABRICATION DES MARGARINES

La fabrication de la margarine peut se résumer en 4 opérations :

- Le dosage des ingrédients
- L'émulsification
- La stabilisation par cristallisation et malaxage du mélange
- Le conditionnement

Les opérations de fabrication sont réalisées en continu, à l'abri de l'air, dans des conditions d'hygiène optimales.

Les contrôles rigoureux des matières premières, des produits en cours de fabrication et de la margarine une fois conditionnée, garantissent un produit de qualité. Sa texture est lisse et homogène, sa couleur chaude et agréable. Le choix des matières premières permet d'adapter les propriétés des margarines en fonction de leurs utilisations.

LA MARGARINE EST UN PRODUIT IRREMPLACABLE

Les margarines présentent des conditions optimales d'utilisation et concourent à un excellent développement des produits. Elles permettent l'élaboration de viennoiseries et de pâtisseries savoureuses et d'un bel aspect.

Leur apport nutritionnel et leur qualité microbiologique irréprochable renforcent l'intérêt de leur utilisation dans les métiers de bouche.

Le marché

Pour simplifier, nous utiliserons le terme « margarine » pour définir l'ensemble des corps gras solides végétaux et mixtes.

Les margarines sont utilisées en substitution principalement du beurre pour un usage en tartine, fondue sur les aliments ou encore en remplacement de l'huile et du beurre en cuisson.

Parallèlement à la catégorisation réglementaire basée notamment sur l'origine de la matière grasse (laitière ou végétale) et leur taux d'incorporation, on peut définir des catégories liées à l'usage de ces produits :

- les « margarines traditionnelles » dont le taux de matière grasse doit être généralement supérieur à 55%, pour un usage « tartine et cuisson »

- les « margarines allégées », le plus souvent avec un taux de matière grasse inférieur ou égal à 55% pour un usage essentiellement « tartine »

- les « margarines santé » où un effort particulier est apporté dans l'équilibre des acides gras avec notamment oméga 3, ou via un enrichissement en stérols végétaux. Ces produits portent des allégations nutritionnelles et/ou de santé relatives par exemple à la réduction du cholestérol, aux omégas 3, etc.

Les tendances de consommation

L'évolution de l'offre des « margarines » a été très importante au cours des dix dernières années.

En 2000, le marché représentait 331 millions d'euros pour un volume total de 99 milliers de tonnes. Les margarines classiques (traditionnelles et allégées) participaient pour 92% en valeur de ce marché et les margarines « santé » pour 8%. En 2015, le marché s'élevait à 420 millions d'euros pour 80 000 tonnes environ. Hormis cette réduction en volume du marché des margarines, l'évolution la plus remarquable est celle de la répartition entre margarines classiques et margarines « santé ». En effet, ces dernières représentent aujourd'hui 2/3 du marché. Les margarines santé ont progressé à la fois en valeur et en volume au cours des quinze dernières années.

CONSOMMATION ET CONTRIBUTION AUX APPORTS EN LIPIDES

La consommation de margarine est dépendante de l'âge et du sexe
Chez les consommateurs de « margarine », l'acte de consommation moyen se situe aux environs de 15 g en tartine et 10 g en cuisson.

D'après l'enquête INCA 2, la consommation moyenne chez l'adulte est de 4,5 g/jour. Mais cette moyenne dissimule des disparités puisque la consommation varie à la fois selon l'âge et selon le sexe.

Ainsi, les femmes consomment en moyenne 4,2 g/jour contre 4,8 g/jour pour les hommes. Mais, les plus grandes différences se font selon l'âge.

L'HUILE DE PALME

La Chambre Syndicale de la Margarine a élaboré une position des messages-clés sur l'utilisation de l'huile de palme, en abordant les thèmes suivants :

- Environnement :
    - L'huile de palme possède un avantage écologique indiscutable en raison de sa productivité exceptionnelle (nécessite mois de surface plantée, moins d'engrais, moins de pesticides…).

  - Sur 21 millions d'ha de forêts primaires disparus entre 1990 et 2005, plus de 85% correspondaient à l'exploitation du bois.
  - Tous les acteurs du secteur des margarines se sont engagés en faveur d'un approvisionnement en huile de palme cultivée de façon responsable, afin de stopper la déforestation tout en maintenant le développement économique local.
- Social :
  - La culture du palmier à huile génère un revenu qui contribue à la régression de la pauvreté dans les pays producteurs.
  - Plus de 5 Millions de personnes en Indonésie dépendent directement de la culture du palmier à huile.
  - Les critères sociaux sont intégrés dans les schémas de certification des plantations de palmiers à huile.
- Nutrition :
  - L'huile de palme est une huile végétale, qui contient des Acides Gras Insaturés et des Acides Saturés, mais ceux-ci dans une proportion inférieure à celle d'autres matières grasses laitières comme le beurre.
  - La présence d'huile de palme dans un produit n'est pas un critère suffisant pour en déterminer la qualité nutritionnelle. Il est important de prendre en compte le profil nutritionnel global du produit fini.
- Technologie : l'huile de palme possède par nature des caractéristiques fonctionnelles particulières (texture, stabilité, saveur). Elle est techniquement très intéressante dans certains produits comme les margarines.