

Quand le maïs s'invite dans notre quotidien !

Coup de projecteur sur les usages méconnus d'une plante épate

Paris, le 2 mars 2015 – Le maïs doux agrmente nos salades et nos grillades. En semoule ou en farine, c'est l'allié de nos sauces et autres pâtisseries. Riche en énergie, cette plante est également à la base de l'alimentation des animaux d'élevage : volailles, porcs, canards et bovins. Ce qu'on sait moins, c'est que le maïs est largement présent dans nos placards ! En effet, à travers l'amidon ou la semoule, il est utilisé dans de nombreux produits de notre quotidien : cosmétiques, pharmaceutiques, ménagers, plats cuisinés, ...

Le maïs, source d'additifs naturels utilisés dans l'industrie alimentaire...

Si tout le monde connaît bien le maïs doux dont les grains se dégustent froids, chauds ou à même l'épi, **l'utilisation du maïs à travers l'amidon ou la semoule est bien plus large et pourtant bien peu connue.**

Obtenu en broyant les grains de maïs, puis séparé avec une centrifugeuse pour obtenir une poudre blanche très fine, **l'amidon de maïs** peut être transformé en glucose. Il est ainsi utilisé par exemple dans l'industrie alimentaire pour ses propriétés liantes, épaississantes, gélifiantes, colorantes. On le retrouve ainsi dans la composition de produits alimentaires, tels que les sauces, les potages, les produits lactés, les pâtisseries, ou encore, les crèmes glacées.

Issue des grains débarrassés du son, du germe et broyés plus ou moins grossièrement, **la semoule de maïs** sert dans la préparation de plats traditionnels (polenta, tortillas) et entre dans la fabrication de produits et d'ingrédients alimentaires (pain au maïs, petits pots pour bébés, plats préparés...). Selon sa finesse, elle permet également d'obtenir une large gamme de produits qui, salés ou sucrés, donneront de savoureux biscuits à grignoter au petit déjeuner ou à l'apéritif.



Le saviez-vous ?

Au niveau européen,
3,2 millions de tonnes de maïs sont d'ores et déjà utilisées pour des usages chimiques non alimentaires :
par exemple **28 % de l'amidon** produit est utilisé en papeterie,
5 % en pharmacie
et **4 % pour les textiles.**

Contacts presse :





Agence Burson-Marsteller i&e

Camille Petit/ 01 56 03 14 75 / camille.petit@bm.com

... et que l'on retrouve partout ailleurs !

Au bureau, à la maison, dans l'armoire à pharmacie ou la trousse de toilette : sans le savoir, les Français utilisent tous les jours des produits issus du maïs. Outre son utilisation dans l'industrie alimentaire, les multiples propriétés de l'amidon de maïs permettent aux industriels de mettre cette plante au service du quotidien, tout en proposant une alternative plus respectueuse de l'environnement. Ainsi, le maïs est aujourd'hui présent dans plus de 3 500 produits du quotidien.

Zoom sur quelques usages épatants du maïs au quotidien

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Décoration</p>  | <p>Incroyable mais vrai : les murs sont pour la plupart décorés avec du maïs ! L'amidon est en effet courant dans les peintures car c'est un excellent gélifiant et un stabilisateur d'émulsion. C'est grâce à lui que la peinture adhère parfaitement aux murs et ne coule pas !</p> |
| <p>Nettoyage</p>  | <p>Le carrelage étincelant et le linge propre sont aussi le fruit des vertus du maïs. L'amidon de maïs est utilisé dans les détergents pour son pouvoir anticalcaire, et quelques-uns de ses dérivés biodégradables remplacent salutairement les phosphates dans les lessives, permettant ainsi de limiter la pollution des eaux.</p> |
| <p>Hygiène et Beauté</p>  | <p>L'amidon de maïs apporte des propriétés épaississantes, liantes ou humidifiantes à bon nombre de produits cosmétiques : crèmes, gels pour les cheveux, mousse à raser, dentifrice, maquillage, couches culottes....</p> |
| <p>Pharmacie</p>  | <p>L'industrie pharmaceutique utilise l'amidon de maïs et ses dérivés dans la fabrication de nombreux médicaments et même de certains vaccins. L'amidon de maïs agit comme excipient, liant ou principe actif, et est utilisé dans l'encapsulation des gélules, pour une meilleure assimilation dans l'organisme.</p> |

A propos des hommes du maïs

Les hommes du maïs, une filière au service de la vie quotidienne, représentent les producteurs de maïs, fédèrent et organisent la filière. Ils sont à l'origine de cette campagne de communication visant à mieux faire connaître le maïs, sa filière économique et ses applications. Du côté des producteurs : l'**AGPM**, l'Association Générale des Producteurs de Maïs est au cœur de l'organisation maïsicole. Forte d'une expertise économique et syndicale, elle assure un rôle de représentation et de promotion auprès des autorités françaises et européennes.

Du côté des semenciers : la **FNPSMS**, la Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho rassemble les entreprises semencières et les producteurs de maïs semences, avec pour objectif commun de gérer la production et de contribuer à son développement en France et à l'international. Sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, le **Gnis**, le groupement National Interprofessionnel des Semences et plants, est un organisme rassemblant les professions le d'activité semencière française.