



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation
Sous-Direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles

Rapport du groupe de travail PNNS sur les glucides

Étapes 1 et 2 du mandat

Mars 2007

PARTIE 2

3.14. Les sirops (syndicat des sirops)

3.14.1. Présentation du secteur des sirops

a) Le Syndicat Français des Sirops

Créé en 1963, le Syndicat Français des Sirops regroupe une vingtaine d'entreprises produisant des sirops dans toute la France. Le chiffre d'affaire cumulé de ces entreprises est de plus de 330 millions d'euros, dont 13% est réalisé à l'export.

La production française de Sirops est de 180 millions de litres par an, ce qui correspond à 1440 millions de litres après dilution.

Le syndicat, qui représente plus de 90 % de la production et de la consommation française de Sirops a pour but de traiter tous les sujets d'intérêt général pour la profession et de représenter ses adhérents auprès des pouvoirs publics tant au niveau français qu'europpéen. Il a aussi pour but, par ses actions de communication, de promouvoir les sirops auprès de la presse et du grand public.

b) Les Principaux intervenants sur le marché français

Nom	Dpt	Ville
BERGER (Marie Brizard)	33	Bordeaux
BIGALLET	38	Virieu sur Bourbre
CHERRY ROCHER	38	Bourgoin Cedex
DISTILLERIE DE LA SALERS	19	Egletons
ETS GIFFARD	49	Avrille
EYGUEBELLE	28	Grignan
MONIN	18	Bourges
GUIOT	59	Fresnes-sur-Escaut
KLEIN WANNER	67	Ingwiller
LEJAY LAGOUTE	21	Dijon
L'HERITIER GUYOT	21	Dijon
MENEAU SA	33	Saint Loubes
PAGES-VEDRENNE	21	Nuits-Saint-Georges
PRODIS	14	Bayeux Cedex
ROUTIN SA	73	Chambery Cedex
SODIPAC – SIROPS ARNULF	63	Drap
SUPREX	91	Athis-Mons
TEISSEIRE	38	Grenoble
VERMOUT DOLIN	73	Chambery

3.14.2. Définition et réglementation des Sirops

Les sirops sont des produits concentrés et aromatisés, destinés à être consommés dilués, dans l'eau ou toute autre boisson comme le lait, le café ou en cocktail.

→ Un cadre réglementaire depuis 1992 :

Les Sirops sont définis en France par deux décrets fixant notamment une teneur minimum en jus de fruit et en sucre :

Art. 1er. - La dénomination « sirop » est réservée aux produits concentrés et aromatisés obtenus par dissolution de matières sucrantes glucidiques dans de l'eau.

Art. 2. - Les dénominations « sirop de fruits » ou « sirop au jus de fruits » sont réservées aux sirops contenant au moins 10 p. 100 de jus de fruits. Ce pourcentage est ramené à 7 p. 100 lorsque le ou les jus de fruits présents dans le sirop consistent exclusivement en jus d'agrumes.

Les dénominations « sirop au jus de... » ou « sirop de... » complétées par le nom du ou des fruits donnant la ou les saveurs dominantes sont réservées aux sirops de fruits contenant au moins 10 p. 100 du jus du ou des fruits concernés. La teneur minimale requise est ramenée à 7 p. 100 dans le cas des agrumes.

Art. 3. - Les dénominations « sirop de grenadine » ou « grenadine » sont réservées aux sirops aromatisés au moyen de jus de fruits rouges et de vanille, ou de leurs extraits, et éventuellement de jus de citron.

Art. 4. - La dénomination « sirop d'orgeat » est réservée aux sirops présentant la saveur dominante des extraits d'amandes ou d'amandes amères mis en oeuvre dans le produit.

Art. 5. - Seuls les produits mentionnés à l'article 2 peuvent comporter des représentations de fruits dans leur étiquetage.

Le décret de 1997, complète la réglementation de 1992, en fixant une teneur minimale en matières sucrantes glucidiques :

Art. 1er. - Il est ajouté à l'article 1er du décret du 18 août 1992 susvisé un second alinéa ainsi rédigé :

” Les sirops produits en France pour le marché français doivent présenter une teneur minimale en matières sucrantes glucidiques de 55 %, mesurée par rapport au poids du produit fini. Cette teneur est ramenée à 50 % lorsque le ou les jus de fruits présents dans le sirop consistent exclusivement en jus d'agrumes ou lorsque la matière sucrante glucidique ajoutée consiste en fructose. “

Ce décret de 1997 a permis d'éviter l'utilisation du mot « sirop » pour des produits de mauvaise qualité, peu sucrés et peu aromatisés. Le décret protège les consommateurs car, en fixant une teneur minimale en sucre dans le produit brut, il assure qu'avec une dilution « normale », le produit final sera de qualité convenable. En cas de produit très peu riche en matières sucrantes glucidiques, le consommateur risquerait de moins diluer le produit, ce qui indirectement augmente le prix du litre dilué. Il y aurait alors tromperie du consommateur.

Il est important de rappeler que les sirops sont des produits peu onéreux. La pression de la grande distribution notamment oblige les fabricants à réduire au maximum les coûts des matières premières. Tous les produits d'entrée de gamme sont formulés avec une teneur en matières sucrantes glucidiques minimum car cette matière première impacte fortement le prix du produit. La réalité économique est donc un élément qui évite naturellement la surconsommation de matières sucrantes glucides.

3.14.3. Les apports énergétiques des Sirops

	Pour 100 g	Pour 12,5 g[1]
Valeur énergétique	249 kcal	31 Kcal
Protéines	0,1 g	0,01 g
Glucides	63 g	7,9 g
Dont sucres	63 g	7,9 g
Lipides	traces	traces
Phosphore	5 mg	0,62 mg
Calcium	7 mg	0,88 mg
Fer	0,2 mg	0,02 mg
Magnésium	4 mg	0,5 mg
Vit A	0 µg	0 µg
Pro-vitamine A ou β-carotène	14 µg	1,8 µg
Vit E	traces	Traces
Vit C	9 mg	1,1 mg
Vit B1	0,01 mg	Traces
Vit B2	traces	Traces
Vit PP	0,08 mg	0,01 mg
Vit B5	0,03 mg	Traces
Vit B6	0,02 mg	traces
Vit B9	4 µg	0,5 µg
[1] 12,5 g correspond à la dilution habituelle pour une boisson		

Source : CIQUAL

Selon une étude de 60 millions de consommateurs parue en avril 2005, suivant les conseils de dilution, et les habitudes des consommateurs l'apport calorique varie de **220 kcal/L à 350kcal/L**, dans la boisson diluée. Cela place les Sirops parmi les boissons les moins caloriques du marché.

Le décret de 1997 imposant un minimum de 55% de matières sucrantes glucidiques (50 % pour les agrumes), en considérant une dilution de 1+7, cela correspond à **6.87grammes de sucre pour 100 ml de boisson diluée (6.25 grammes pour 100 ml dans le cas des sirops d'agrumes)**. En moyenne, la teneur en sucre est inférieure à 8 grammes pour 100 ml.

3.14.4. Axes de réflexion du Syndicat pour le PNNS

Partant du principe que le décret de 1997 préserve la dénomination « sirop » et permet une protection des consommateurs vis-à-vis des produits de mauvaise qualité, les pistes de réflexions sont assez restreintes.

Il s'agit avant tout d'amener le consommateur à diluer au maximum le sirop afin de limiter lui-même sa consommation de matières sucrantes glucidiques. Les conseils de dilution indiqués sur les emballages pourraient être modifiés dans ce sens.

Des produits « allégés dans la boisson diluée » ont vu le jour en 2005, afin de proposer aux consommateurs un sirop respectant les termes du décret (notamment les 55% de matières sucrantes glucidiques), mais renforcé en édulcorants intenses et en arômes afin d'obtenir un produit de qualité après une dilution de 1+11. Ce nouveau conseil de dilution est clairement indiqué sur l'emballage. L'utilisation du Nutriose semble donner un résultat satisfaisant.

D'autres innovations sont proposées par les fabricants de sirops dans le domaine des « sans sucre » ou « allégé en sucre », mais le passage sous les 55% de sucre fait perdre au produit sa dénomination « sirop ».

La profession a donc mis au point une définition du "sirop allégé", avec une teneur en matière sucrante glucidiques inférieure d'au moins 30% au produit de référence (voir définition ci-dessous). Des produits répondants à cette définition vont donc voir le jour dès le début de l'année 2007, ce qui permettra aux consommateurs de choisir entre un sirop traditionnel et un sirop allégé en sucre.

Le qualificatif « allégé » doit accompagner la dénomination de vente d'un sirop dans le cas où :

- sa teneur en matières sucrantes glucidiques est réduite d'au moins 30 % par rapport à la teneur minimale d'un sirop précisée à l'article 1 du décret n°92-818 du 18 août 1992, dans les limites d'une teneur en matières sucrantes glucidiques de 35 à 38 % pour un sirop allégé; cette teneur est ramenée de 32 à 35 % lorsque le ou les jus de fruits présents dans un sirop allégé consistent exclusivement en jus d'agrumes.
- et où ce sirop allégé respecte toutes les autres caractéristiques du décret n°92-818 et de ce présent document d'application.

La mention « allégé en sucre(s) » doit figurer sur l'étiquetage dans le même champ visuel que la dénomination de vente. Par ailleurs, un tableau nutritionnel de type 2 doit figurer sur l'étiquetage conformément à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage nutritionnel.

Un sirop « allégé » doit conserver une intensité gustative équivalente au sirop de référence : en conséquence, un conseil de dilution doit être clairement précisé sur l'étiquetage et être obligatoirement supérieur ou égal à 1+7. L'ajout d'édulcorants intenses est autorisé dans les sirops allégés.

3.14.5. Conclusion

La consommation française de sirops tend à diminuer depuis quelques années, tout comme leur place dans les linéaires de la grande distribution. Les entreprises intervenant dans ce secteur sont des PME dont les budgets marketing et communication sont souvent limités. La particularité des sirops parmi les boissons sans alcool réside notamment dans le prix de revient pour le consommateur qui peut obtenir une boisson pour moins de 5 centimes d'euros par verre. L'accessibilité au produit est donc très large : tous les budgets peuvent consommer des sirops.

Les Sirops présentent une autre originalité du fait qu'ils ne sont pas « prêts à boire ». C'est le consommateur qui dose le produit lors de la dilution, par conséquent la teneur en sucre dans la boisson finale dépend du comportement du consommateur.

Le Syndicat Français des Sirops continue à étudier toutes les pistes pour répondre aux attentes du PNNS et des consommateurs.