

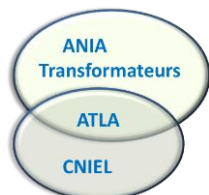
**Créé le 21 février 1946. Il est régi par la loi de 1884.**

Il regroupe les entreprises *implantées* en France, qui fabriquent et/ou commercialisent :

- des enzymes coagulantes d'origine animale (les présures) ou microbienne ou fermentaire,
- des colorants pour produits laitiers,
- des ferments pour l'industrie laitière et alimentaire (ferments lactiques, ferments probiotiques, ferments d'affinage)
- et des auxiliaires technologiques.

## MISSIONS ET DOMAINES D'ACTIVITE

### LA REPRESENTATION COLLECTIVE



Le SPPAIL représente la profession pour les sujets spécifiques aux ferments et enzymes utilisés par les industries laitière et alimentaire, auprès des Pouvoirs Publics, des organismes de recherche, des autres organisations professionnelles et interprofessionnelles, en France et à l'international.



### DOMAINES D'ACTIVITES VARIEES

De nombreuses applications : industries du lait, de la viande/ plats préparés, compléments alimentaires, panification, vinification.



Enzymes

- Coagulation
- Autres

Ferments lactiques

Ferments d'affinage

Probiotiques

Colorants

## INSTANCES DIRIGEANTES

### LES ADHERENTS DU SPPAIL

Les membres se réunissent cinq fois par an en Conseil d'Administration, une fois au moins en Assemblée Générale ordinaire.

**Président**  
Stéphane Dessart , *DANISCO FRANCE SAS*

**Vice-Président et Trésorier**  
Patrick Granday, *LABORATOIRES ABIA*

**Secrétaire**  
Riwanon Lemée-Michel, *LABORATOIRES STANDA*

## ENTREPRISES ADHERENTES

<b>BIOCEANE</b>	Pôle Bio-Ouest, rue du Moulin de la Rousselière 44821 SAINT HERBLAIN Cedex Site Internet : <a href="http://www.bioceane.com">www.bioceane.com</a>
<b>CHR HANSEN FRANCE SAS</b>	Route d'Aulnay 91292 ARPAJON CEDEX Site Internet : <a href="http://www.chr-hansen.com">www.chr-hansen.com</a>
<b>DANISCO/DUPONT FRANCE SAS</b>	20, rue Brunel 75017 PARIS Site Internet : <a href="http://www.danisco.com">www.danisco.com</a>
<b>DSM FOOD SPECIALTIES</b>	16 rue de la Gare 77260 LA FERTE-SOUS-JOUARRE Site Internet : <a href="http://www.dsm.com">www.dsm.com</a>
<b>LABORATOIRES ABIA</b>	Zone d'Activités "Les Champs lins" 21190 MEURSAULT Site Internet : <a href="http://www.laboratoires-abia.com">www.laboratoires-abia.com</a>
<b>LABORATOIRE CENTRAL DES PRESURES SARL</b>	Le Launay B.P.2 22140 PRAT Site Internet : <a href="http://www.presure.fr">www.presure.fr</a>
<b>LIP SAS</b>	Laboratoire Interprofessionnel de Production 34, rue de Salers 15000 AURILLAC Site Internet : <a href="http://www.lip-sas.fr">www.lip-sas.fr</a>
<b>LABORATOIRES STANDA</b>	68, rue Robert Kaskoreff 14050 CAEN Site Internet : <a href="http://www.standa-fr.com">www.standa-fr.com</a>

## THEMATIQUES PRINCIPALES

### Transversales :

- Législation sur les principes généraux et les prescriptions générales de la législation pour les produits alimentaires
- Législation sur l'étiquetage, la présentation des denrées alimentaires et la publicité faite à leur égard
- Législation régissant l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé
- Règles générales d'hygiène
- Législation sur les produits certifiés bio

### Spécifiques aux préparations enzymatiques

- Législation sur les préparations enzymatiques
- Mise en application du Règlement européen sur les enzymes

### Spécifiques aux ferments

- Travaux de l'EFSA sur le QPS "Qualified Presumption of Safety"
- Statut légal des ferments
- Statut de bioprotection

## DOSSIERS PRODUITS

### ENZYMES COAGULANTES



**Les enzymes coagulantes sur le marché français (pdf)**

### FERMENTS

Depuis des millénaires, les microorganismes sont présents dans notre environnement.

Les ferments sont impliqués depuis des siècles dans de nombreux processus de fermentation :

Exemple : Des composants caractéristiques des produits laitiers traditionnels :

- Fromages: caillés lactiques, pâtes molles, pâtes persillées, pâtes pressées, pressées cuites, pâtes filées, pâtes fraîches et quarks...
- Beurre, crème fraîche, « sour cream », smetana, ymer, tvorog, |twarog
- Laits fermentés, yoghourts, lassi, leben, ayran - Kefir, ....

De nombreuses matières alimentaires sont fermentées :

- Produits carnés fermentés : saucisson
- Produits de la pêche fermentés : poissons fermentés (rakefisks...), les sauces (nuoc mam...)
- Végétaux fermentés (choucroute, olives, soja, manioc, cidrerie, brasserie, vinification, panification...)

Les ferments concourent à l'équilibre de la nature ou à la fabrication d'aliments ou de boissons.



**Les ferments et l'industrie laitière en France (pdf)**

## AUTRES



**Document lié aux obligations de  
la loi de 2008 – année 2010** *(pdf)*



**Document lié aux obligations de  
la loi de 2008 – année 2011** *(pdf)*

## VOS CONTACTS

### Secrétariat

Tél : + 33 (0) 1 40 62 25 80  
email : sppail@orange.fr

### Adresse postale :

SPPAIL  
66, rue La Boétie  
75008 Paris