

# L'appellation « jus de soja » a sa définition

**NORME** ▶ Les industriels disposent à présent d'un outil de valorisation de leurs méthodes et de leurs produits.

**T**onyu, Soya... Les appellations apposées sur les produits à base de soja répondent à des critères qui peuvent varier d'une marque à l'autre. Ainsi, afin de pouvoir apporter des garanties de qualité au consommateur sur les produits au soja, la norme Afnor NF 29-001, qui existe depuis 1996, a été réactualisée. Elle garantit une fabrication exclusivement à partir de graines entières de soja, sans OGM et selon un procédé de fabrication traditionnelle. « Garantir l'absence d'OGM est important pour lever le flou qui persiste dans l'esprit du consommateur : seuls 14 % des Français sont convaincus de l'origine 100 % non OGM des produits au soja », explique Nadine Planche-nault, de Sojaxa, l'association des fabricants français d'aliments au soja.

## Méthode traditionnelle

La norme fixe également un jus de soja avec un taux minimal de 3,2 g de protéines de soja pour 100 ml et l'absence de produits laitiers. Pour les produits fabriqués tels que les desserts, la référence au « jus de soja » peut être utilisée si le produit en contient plus de 70 %. Aujourd'hui, les industriels qui le souhaitent et qui répondent à l'ensemble des critères de la norme pourront en faire mention sur leurs emballages. Le processus de fabrication est lui aussi défini. Il s'appuie sur des méthodes traditionnelles : les graines sont décortiquées et broyées dans l'eau. La précédente norme NF V29-001 faisait référence à la dénomination *tonyu*, méconnue du consommateur et non relayée



JAMIE GRILLE/TETRA IMAGES/PHOTONSTOP

Le soja se consomme dans les desserts, steaks, galettes, boissons et aides culinaires.

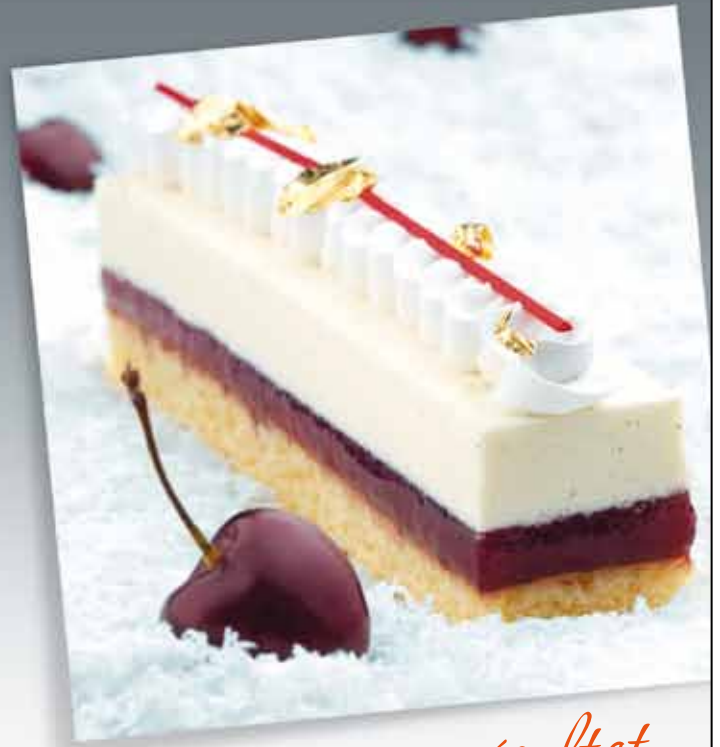
sur les emballages. « Mettre à jour et maintenir une norme volontaire sur le soja est un atout pour toute la filière française, qui se mobilise pour assurer des produits de qualité au consommateur », résume Noémie Simon, responsable des débouchés alimentation humaine à Terres Univia (interprofession des huiles et protéines végétales). La norme désormais publiée permet de capitaliser sur le savoir-faire en France. C'est un document qui pourra être mis à jour, toujours sous l'égide d'Afnor, si les utilisateurs le demandent.

La norme a été coécrite avec le concours de Terres Univia, d'industriels, de représentants de la DGCCRF, de la grande distribution et du monde de la recherche.

S. R.

# Découvrez

## NOS CRÈMES PÂTISSIÈRES, NAPPAGES, FONDANTS ET PRÉPARATIONS DE FRUITS.



*Pour un résultat irréprochable !*



Des solutions **sur mesure** pour la boulangerie pâtisserie industrielle

### Dawn Foods France

456 rue du Moulin  
59193 ERQUINGHEM-LYS

+33 320 10 30 03

info.france@dawnfoods.com

www.dawnfoods.fr

**Dawn**<sup>®</sup>  
Creating happiness<sup>™</sup>