

ORGANISATION ET PUBLICATIONS DU SYFAB

Le SYFAB possède plusieurs comités permanents : conseil d'administration, commission technique, commission marketing & communication, assemblée générale et assemblée plénière. Ces deux dernières se réunissent une fois par an avec l'ensemble des membres du SYFAB.

"LE SYFAB MET À DISPOSITION EN ACCÈS LIBRE SUR WWW.SYFAB.FR SES FICHES PRODUITS ET SA NEWSLETTER TRIMESTRIELLE."

Des groupes de travail sont également mis en place de façon ponctuelle sur des problématiques particulières, lorsque l'actualité le nécessite.

LES PUBLICATIONS

Le SYFAB publie :
• une newsletter trimestrielle de 5 pages dédiée à l'actualité, à un produit phare, à des questions-réponses et à un ingrédient ;
• des fiches techniques sur les produits intermédiaires de panification / boulangerie, de pâtis-

serie, les ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques, régulièrement mises à jour.

LA FILIÈRE BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN CHIFFRES

La filière boulangerie-pâtisserie en France, c'est un maillage dense et réparti sur tout le territoire :
• **agriculteurs** qui cultivent des céréales : environ 300 000 exploitations qui produisent 70 millions de tonnes chaque année.
• 165 **coopératives** et 400 **négociants** spécialisés dans le commerce des grains.
• **meuniers** : 6 millions de tonnes sont transformées en farine chaque année, dont 65 % sont destinées à la panification, par plus de 350 meuniers.
• **boulangeries et pâtisseries artisanales** : plus de 32 000 en France
• 230 **entreprises industrielles** de la boulangerie-pâtisserie-snacking fabriquant des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie en frais ou surgelé et les enseignes de magasin... sans compter les chaînes de restauration rapide.



LE SYFAB : DES PRODUITS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Elaborés à partir de matières premières sélectionnées (farines, sucre, ingrédients laitiers, additifs, enzymes...), les produits intermédiaires sont de véritables produits ser-

vices destinés aux boulangers, pâtisseries, biscuitiers et traiteurs. Les produits intermédiaires permettent une étonnante diversité de pains, viennoiseries et pâtisseries, élargissant le choix offert au consommateur. Les ingrédients fournis par les membres du SYFAB facilitent aussi grandement le travail de l'utilisateur en apportant aux professionnels de la filière

panification/boulangerie, pâtisserie et snacking, les avancées techniques et les produits intermédiaires de qualité dont ils ont besoin. Les adhérents du SYFAB fournissent une gamme de produits étendue – jusqu'à plus de 1 000 produits différents pour une seule entreprise – et de solutions pour des secteurs ancrés dans la tradition et la culture françaises.

" LES PRODUITS INTERMÉDIAIRES SONT DE VÉRITABLES PRODUITS SERVICES DESTINÉS AUX BOULANGERS, PÂTISSIERS, BISCUITIERS ET TRAITEURS."

RECHERCHE ET INNOVATION

Les entreprises industrielles, membres du SYFAB, sélectionnent, mettent au point et fabriquent des améliorants, des mixes complets ou semi-complets pour la panification et la viennoiserie, des produits d'aide pour la pâtisserie et tous les produits intermédiaires permettant de diversifier les gammes de professionnels de la boulangerie-pâtisserie et de contribuer à la réussite de leur métier. Ce partenariat s'appuie sur de nombreux laboratoires de recherche et de contrôle de qualité, des fournils expérimentaux de boulangerie, des laboratoires expérimentaux de pâtisserie, ainsi que sur la grande compétence scientifique et technique des ingénieurs de recherche et techniciens de laboratoire.



POUR S'ABONNER À LA NEWSLETTER DU SYFAB : WWW.SYFAB.FR, RUBRIQUE CONTACT (et sélectionner "s'inscrire à la newsletter" dans le menu déroulant de l'objet du mail)

L'ACTUALITÉ DU SYFAB

En 2017, dans la lignée de ce qui a été fait au niveau de son association européenne FEDIMA, le SYFAB a actualisé sa feuille de route, avec une attente nouvelle sur la promotion des intérêts économiques de la catégorie et le développement de la consommation. Le syndicat continue, par ailleurs, de mettre son expertise au service des entreprises adhérentes pour assurer :

Au niveau européen, la restructuration de FEDIMA entamée en 2015 s'est poursuivie avec la mise en place de 6 groupes de travail experts sur les thématiques Additifs, Enzymes, Contaminants, Levains, CLP et Étiquetage. Les thèmes transversaux suivants ont été abordés, ces thèmes faisant l'objet de nombreuses discussions tant au niveau français qu'euro-péen :
• **enzymes** : étiquetage, sécurité



" PROMOTION DES INTÉRÊTS ÉCONOMIQUES ET DÉVELOPPEMENT DE LA CONSOMMATION."

- la **représentation** de ses adhérents auprès des Pouvoirs Publics français et des partenaires de la filière. Le SYFAB est ainsi en relation avec les autres syndicats de la filière, comme la meunerie, la boulangerie artisanale et industrielle ;
- la **défense des intérêts** de ses adhérents dans le cadre de l'Union Européenne et en particulier auprès de la Commission Européenne ;
- le **conseil technique et réglementaire** pour ses membres.

d'utilisation, communication ... ;
• **additifs** : adoption d'une position SYFAB sur les ingrédients à propriété colorante, suivie des appels à données pour la réévaluation des additifs ;
• **auxiliaires technologiques** : poursuite des discussions avec l'administration française ;
• **règlement CLP sur la classification des substances** : étude pour l'interprétation du règlement et notamment pour les levains ;
• **arômes** : représentation graphique des denrées aromatisées ;
• **étiquetage** : maîtrise des allé-gènes (contaminations croisées), obligations d'étiquetage en BtoB, travaux sur les Dates de Durabilité

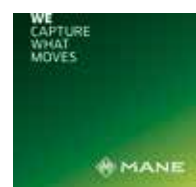
PNNS4 : 3/4 À 1 BAGUETTE PAR JOUR POUR LES HOMMES

Le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a été saisi par la Direction générale de la santé afin d'actualiser les repères du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 (PNNS4). Il a publié en février 2017 des définitions des repères de consommation alimentaire, c'est-à-dire des conseils, vers lesquels tendre et non des normes à atteindre absolument, par tous. Il est conseillé de consommer tous les jours des produits céréaliers complets et peu raffinés. Le pain reste un aliment essentiel, partie intégrante du menu quotidien des Français. Selon les nutritionnistes, les hommes adultes devraient consommer de 3/4 à 1 baguette par jour tandis que les femmes adultes de 2/3 à 3/4 de baguette par jour. Pour les enfants et selon la tranche d'âge, il est préconisé de consommer de 1/2 à 1 baguette par jour. (source Espace pain information)



Minimale... ;
• **contaminants** : suivi des travaux européens sur l'acrylamide, les esters de 2-MCPD ;
• **nutrition** ;
• **naturalité** des ingrédients (lignes directrices ISO), **nanomatériaux**, contrôles officiels...

LES MEMBRES DU SYFAB



A PROPOS DU SYFAB

QUI SOMMES-NOUS ?

Créé en 1965, le SYFAB est l'organisation professionnelle qui représente les **producteurs de produits intermédiaires pour la Boulangerie-Pâtisserie en France**. Il regroupe à ce jour 22 sociétés de la filière blé-farine-pain et pâtisserie qui ont pour principaux clients :

- les boulangers-pâtisseries artisanaux
- les boulangers-pâtisseries industriels
- la biscuiterie et la pâtisserie industrielles
- la restauration collective, les traiteurs, etc.

NOS MISSIONS

- la **représentation** de ses adhérents auprès des Pouvoirs Publics français et des partenaires de la filière. Le SYFAB est ainsi en relation avec les autres syndicats de la filière, comme la meunerie (ANMF, Association Nationale de la Meunerie Française), la boulangerie (CNFBP, Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ; la FEB, Fédération des entrepreneurs de boulangerie), la panification préemballée (SPCM, Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse) et la pâtisserie (CNAP, Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries).
- le **conseil technique et réglementaire** pour ses membres mais aussi pour les professionnels de la panification.
- la **défense des intérêts de ses adhérents** dans le cadre de l'Union Européenne et en particulier auprès de la Commission Européenne.

Pour ce faire, le SYFAB est membre de la Fédération Européenne des fabricants de Produits Intermédiaires pour la Boulangerie-Pâtisserie : FEDIMA. <http://www.fedima.org>

NOTRE ÉQUIPE

Délégué général : Hubert Bocquelet, **Pôle réglementaire :** Antoine Chardon, Blanche Scherer, **Pôle social :** Marie-Anne Delaunay, **Développement durable :** Sylvain Corbel, **Administration :** Bernadette Brun, Maryse Napoly, **Gestion :** Véronique Picavez

CONTACT

mail : syfab@66laboetie.fr
Tél. : 01 82 73 00 67
Adresse : 66 rue la Boétie, 75008 PARIS
www.syfab.fr

syfab

ÉDITION 2017



SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE PRODUITS INTERMÉDIAIRES
 POUR BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET BISCUITERIE

