syfab

SEPTEMBRE 2013
NEWSLETTER N°1

©Grands Moulins de Paris

ACTUALITÉS P2
Le SYFAB, un intervenant majeur de la filière boulangerie-pâtisserie

PRODUIT PHARE P3
L'éclair, so French !

QUESTION-RÉPONSE P4
Que répondre au consommateur sur l'huile de palme ?

ZOOM SUR P5
Les améliorants de panification

QUI SOMMES-NOUS

Créé en 1965, le SYFAB, Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, est l'organisation professionnelle qui représente les producteurs de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie en France.
Le travail du SYFAB s'appuie sur quatre permanents chargés d'animer et d'organiser les services aux adhérents. Le conseil d'administration oriente les actions du syndicat. Une commission technique étudie les questions techniques et réglementaires et propose des voies d'actions au conseil d'administration.
Enfin, une commission marketing et communication élabore la stratégie de communication et la propose au conseil d'administration.

NOUS CONTACTER

SYFAB - 66, rue La Boétie, 75008 PARIS
Tél : 01 82 73 00 67
E-mail : syfab@fncg.fr / www.syfab.fr

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités - Nouvelles utilisations d'additifs
- Produit phare - Le croissant
- Question-réponse - Hygiène pour la fabrication des crèmes pâtissières
- Zoom sur - Les préparations pour pains et boulangerie

LE SYFAB, UN INTERVENANT MAJEUR DE LA FILIÈRE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Depuis 1965, le SYFAB accompagne et représente les fabricants et fournisseurs de produits intermédiaires en boulangerie, pâtisserie et biscuiterie. Il est actuellement présidé par Eric Schubert.

Accompagner et représenter les fabricants français de produits intermédiaires en boulangerie, pâtisserie et biscuiterie.

Voilà presque cinquante ans que le SYFAB accompagne les fabricants français de produits intermédiaires en boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, confiserie... Il regroupe aujourd'hui 21 sociétés qui fabriquent et commercialisent des produits de panification (mix, améliorants,…), de pâtisseries (nappages, fondants, pralinés,…), et d'autres catégories d'ingrédients (levain, cacao, fruits secs…). Le point commun de tous ces produits ? Adaptés aux contraintes spécifiques de la profession du secteur boulangerie / pâtisserie / traiteur – qu'elles soient réglementaires, techniques ou nutritionnelles – et à l'évolution du marché, ils facilitent le travail des artisans et des industriels.

AGIR AU SEIN DE LA FILIÈRE

Le SYFAB représente également ses adhérents auprès des autres acteurs de la filière boulangerie-pâtisserie. Il les a ainsi récemment aidés à trouver une position commune sur la définition de la « crème pâtissière », des levains ou la composition du « praliné », en vue de fournir au consommateur une information claire et des produits de qualité. Il met également à disposition des professionnels (artisans, industriels, mais aussi écoles de formation) une information détaillée sur l'ensemble des catégories de produits utilisés, et valorise les actions menées par la profession pour garantir la qualité et la sécurité des produits au consommateur.

Eric Schubert (président), Morgane Saillard (affaires scientifiques et réglementaires) et Hubert Bocquelet (secrétaire général).

©SYFAB

ACCOMPAGNER ET REPRÉSENTER

En plus d'assurer un conseil technique et réglementaire auprès de ses adhérents, le SYFAB les représente auprès des pouvoirs publics et de la Commission européenne. Il a ainsi élaboré à leur attention des documents définissant précisément les produits commercialisés par la profession, de manière à donner une meilleure compréhension du secteur et permettre la mise en place d'une règlementation juste et proportionnée en accord avec la réalité du marché.
Par exemple, le SYFAB a constitué début 2010 un dossier relatif à l'emploi des cires de démoulage comme auxiliaires technologiques, à destination de l'Afssa (devenue aujourd'hui Anses). Ces cires de carnauba et d'abeille étaient en effet interdites en France en tant qu'auxiliaires technologiques alors qu'elles représentent des ingrédients incontournables des agents de démoulage et sont autorisées dans tous les autres pays de l'Union Européenne.
D'une manière plus générale, le SYFAB s'investit dans les travaux en vue des nouvelles règlementations communautaires sur les additifs, l'étiquetage, les enzymes, *etc*. Il intervient, en collaboration avec les autres acteurs concernés, soit auprès de la DGCCRF , soit auprès de la Commission européenne via l'association Fedima, équivalent du SYFAB à l'échelle européenne. Le président du SYFAB a d'ailleurs été aussi président de Fedima.

UNE INFORMATION À PORTÉE DE CLIC

Pour communiquer sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie, le SYFAB s'appuie sur des outils à la fois modernes et efficaces. Premier d'entre eux : le site Internet **www.syfab.fr**, récemment revu. Outre l'espace réservé aux adhérents, il offre une vitrine de la profession accessible à tous, avec des informations techniques et réglementaires sur les produits, les coordonnées des entreprises adhérentes pour faciliter les contacts commerciaux, et enfin, des actualités concernant la profession. Le SYFAB a également développé un outil pédagogique innovant à destination de la filière. Cet outil a dans un premier temps été distribué sous la forme d'une clé USB rassemblant toutes les informations essentielles concernant les produits intermédiaires et la réglementation. La clé USB a ainsi été diffusée en 2011 à plus de 1 000 exemplaires, que ce soit en France métropolitaine ou d'Outre-mer (La Réunion, Martinique, Nouvelle-Calédonie), et même au Québec. Aujourd'hui son contenu est en accès libre sur le site internet du SYFAB **www.syfab.fr.** Particulièrement utile pour les enseignants de CFA, lycées professionnels et écoles de boulangerie et pâtisserie, les fiches pédagogiques du SYFAB peuvent également intéresser les professionnels en activité en proposant un support fiable et objectif. Cette newsletter vous informera des nouveautés de manière régulière.

©Puratos

PATISSERIE

L'ÉCLAIR, SO FRENCH !

Considéré comme un classique de la pâtisserie française, et paraît-il un des desserts les plus appréciés des Français, il se met constamment au goût du jour : l'éclair.

Il se décline de toutes les couleurs et se marie avec toutes les saveurs : l'éclair dispose d'atouts incontestables pour figurer au palmarès des desserts les plus appréciés des Français. Composée d'une coque en pâte à choux fourrée de crème pâtissière et nappée d'un glaçage, cette petite pâtisserie serait née au 19e siècle à Lyon. Si son origine précise demeure mystérieuse, on l'associe néanmoins au célèbre chef pâtissier Antonin Carême, considéré comme le fondateur du concept de la haute cuisine. Quant à son nom, il est souvent attribué à une plaisanterie de pâtissiers, qui auraient dit de ce dessert « *qu'il est si bon qu'il se mange en un éclair* ».

L'éclair est si bon qu'il se mange... en un éclair !

DÉCLINABLE À L'INFINI

Principal atout de l'éclair : il se décline à l'infini. Il suffit en effet de jouer sur l'aromatisation, les textures (avec par exemple des inserts croquants) et les couleurs au niveau du fourrage et du glaçage pour passer du traditionnel éclair au chocolat à des confections plus audacieuses, comme en proposent des pâtissiers parisiens entièrement dédiés à cette pâtisserie. De dessert, l'éclair peut ainsi passer à un entremets salé. Il peut aussi se parer de décorations dignes des plus grands. De quoi libérer la créativité de tous, et permettre à cette référence culinaire française de traverser les époques avec brio.

UNE RECETTE RELATIVEMENT SIMPLE

Autre avantage de l'éclair : il n'est pas l'apanage des seuls grands chefs pâtissiers. Si le façonnage en forme de doigt nécessite une main experte pour être réalisé parfaitement, la recette de base reste néanmoins relativement simple. Elle repose sur une coque en pâte à choux, une garniture traditionnellement faite de crème pâtissière et un glaçage à base de fondant aromatisé et coloré. A chaque étape, des produits intermédiaires existent pour faciliter le travail du pâtissier (mixes pour pâte à choux ou coques prêtes à l'emploi, préparations pour crème pâtissière, *etc.*). **Pour en savoir plus, consulter les fiches pratiques produits en ligne sur www.syfab.fr.**

FACILE À DÉGUSTER

Enfin, l'éclair fait le bonheur de tous les gourmands, de 7 à 77 ans. De par sa texture, il est en effet facile à mâcher, aussi bien par les tous petits que par les plus âgés. Il est aussi facile à transporter et à déguster, ce qui en fait un mets de choix sur les tables de traiteurs.

UN PRODUIT NOMADE

L'éclair a beau être né il y a deux siècles, il affiche néanmoins un indéniable jeunisme : facile à manger même sans table ni couverts, ce dessert nomade s'inscrit tout à fait dans la tendance actuelle du snacking. Rappelons que cette forme de consommation alimentaire « sur le pouce » représente déjà un repas sur quatre au travail, un repas sur trois en loisir, un repas sur deux en voyage (source Eurostaf 2007) et qu'on lui prédit un bel avenir (croissance actuelle de 7 % de ce créneau de marché). Une tendance dont l'éclair a tout à gagner : parmi les pâtisseries françaises, il s'impose, avec les tartes et flans, comme une suggestion de dessert parfaitement adaptée à une offre sandwich complète (sandwich, dessert et boisson) du fait de sa facilité de transport et sa facilité de dégustation.

VIENNOISERIE - PATISSERIE

QUE RÉPONDRE AU CONSOMMATEUR SUR L'HUILE DE PALME ?

Utilisée comme matière grasse dans certains produits de boulangerie fine (viennoiseries, pâtisseries), l'huile de palme suscite aujourd'hui bien des questions des consommateurs, souvent échaudés par un relais médiatique très alarmiste. Le point sur quelques idées reçues... et fausses !

IDÉE REÇUE NUMÉRO 1 : L'HUILE DE PALME DÉTRUIT LES FORÊTS

Sur les 21 millions d'hectares de forêt primaires qui ont disparu en Indonésie entre 1990 et 2005, seulement 3 millions correspondent à la création de palmeraies... en revanche 18 millions d'hectares ont été dégradés pour l'exploitation du bois.
En raison de sa productivité exceptionnelle, le palmier à huile nécessite 10 fois moins de surface plantée pour produire autant d'huile que le soja, et nécessite moins d'intrants (pesticides, engrais…).
En outre, des solutions ont été développées pour atténuer l'impact environnemental de la production d'huile de palme dans les pays producteurs, notamment grâce à la mise en place de la RSPO (Round table for a Sustainable Palm Oil) en 2004 et des critères de certification de l'huile de palme en 2005. En utilisant les surfaces déjà cultivées ou en augmentant la productivité des petites exploitations, la production d'huile de palme peut permettre de subvenir à la demande mondiale croissante en huile végétale ; en particulier elle est la seule production possible de matière grasse dans les pays tropicaux et émergents d'Asie du Sud-est.

Le palmier à huile nécessite 10 fois moins de surface plantée pour produire autant d'huile que le soja.

Tristan Tan.

IDÉE REÇUE N°2 : L'HUILE DE PALME EST MAUVAISE POUR LA SANTÉ

L'huile de palme est une huile végétale et, à ce titre, contient une quantité importante d'acides gras insaturés (50 %), dont la proportion doit être majoritaire dans l'alimentation. Mais, elle contient également des acides gras saturés (les autres 50 %, notamment de l'acide palmitique), qu'il convient de limiter dans une alimentation équilibrée. Néanmoins, la proportion d'acides gras saturés contenus dans l'huile de palme reste inférieure à celle du beurre, du beurre de cacao, de la graisse de coprah, du beurre d'arachide, *etc.* Enfin, rappelons que l'essentiel des graisses saturées consommées par un Français ne provient pas de l'huile de palme mais du beurre, de la viande, de la charcuterie... (Avis ANSES du 20 février 2009, saisine n°2007-SA0220).
Quant aux effets sur la santé, les quelques 70 études scientifiques menées sur l'impact éventuel de l'huile de palme sur les maladies cardiovasculaires montrent que l'interprétation des effets doit être nuancée : certes, l'huile de palme s'avère moins bonne pour le cholestérol LDL que les huiles riches en acide linoléique (huile de pépins de raisin, de tournesol, de germe de blé, *etc.*) ; en revanche, son effet est plus favorable que les matières grasses partiellement hydrogénées sur le cholestérol LDL et le cholestérol HDL…
Enfin et surtout, se cantonner à la présence ou non d'huile de palme dans un produit n'est pas un critère suffisant pour en déterminer la qualité nutritionnelle. Il faut prendre en compte le profil nutritionnel global du produit fini : l'utilisation d'huile de palme combinée à d'autres huiles végétales permet d'obtenir des margarines au profil nutritionnel intéressant pour le consommateur, en réduisant notamment leur teneur en acides gras trans grâce à la consistance naturellement solide du palme.

BON À SAVOIR
LES HUILES DE PALME

L'huile de palme existe sous plusieurs formes : l'huile de palme brute, non raffinée, de couleur rouge car très riche en caroténoïdes et appelée « red palm oil » ; c'est sa forme de consommation la plus courante dans les pays d'origine. En Europe, elle est en revanche le plus souvent vendue et consommée raffinée, c'est à dire ayant subi l'ensemble des étapes de raffinage, dont notamment une décoloration et désodorisation. Son point de fusion, c'est à dire la température à laquelle un corps gras passe de la consistance solide à la consistance liquide, est naturellement élevé (36°C) : elle est donc solide à température ambiante. Cette caractéristique intrinsèque lui apporte naturellement un certain nombre de propriétés utiles dans les applications de pâtisserie ou de viennoiserie.
Des fractions dérivées du palme sont produites par transformations ultérieures (fractionnement) : oléine, super-oléine (plus riches en acide oléique) et stéarine de palme (plus riche en acides gras saturés) qui présentent des propriétés physiques différentes.

BOULANGERIE

LES AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

Les améliorants de panification agissent à la fois sur les caractéristiques de la pâte, la conduite de la fermentation et la qualité du produit fini. Objectif : s'adapter aux contraintes de la recette, aux modes de conservation du produit et optimiser ses qualités organoleptiques.

Les améliorants de panification facilitent le lissage, la formation du réseau de gluten, la régularité de l'allongement, évitent les cloques, etc.

Lesaffre.

Les améliorants de panification sont des formulations composées d'ingrédients, d'enzymes et/ou additifs dosés avec précision de manière à obtenir un effet optimum sur la pâte. Ils entrent en faible quantité, dans un but technologique ou organoleptique, dans la fabrication du pain, des pains spéciaux et des produits de la boulangerie fine.
Les améliorants se présentent généralement sous forme de poudres, mais également sous forme liquide ou pâteuse.

RÔLES DES AMÉLIORANTS

Le choix d'un améliorant se fait en fonction de la réponse technique à apporter aux différentes méthodes de fabrication. Les améliorants renforcent ou modulent les propriétés des farines et les adaptent aux contraintes imposées par chaque recette, et aux modes de conservation du produit fini.

AMÉLIORANTS DESTINÉS À LA FABRICATION DU PAIN ET DES PAINS SPÉCIAUX

Dans les fabrications de pains et de pains spéciaux, les améliorants sont ajoutés pour :
- réguler les effets des variations externes (hygrométrie, température, matériel, *etc.*)
- faciliter le process de production (lissage plus rapide, formation du réseau de gluten, diminution du collant, régularité de l'allongement, éviter la formation de cloques),
- préserver, rétablir ou renforcer la qualité d'un produit (amélioration de la tolérance, du volume, de l'aspect, du goût et de la fraîcheur des produits finis),
- permettre éventuellement la création de produits ou de procédés nouveaux (tolérance pour les pains spéciaux, cru surgelé, précuit).

AMÉLIORANTS DESTINÉS À LA BOULANGERIE FINE

Dans les produits de la boulangerie fine, l'action de l'améliorant se manifeste au cours des différentes étapes suivantes :
- le pétrissage : formation du réseau de gluten (acide ascorbique, gluten, glucose-oxydase dans certaines conditions) et apport d'extensibilité (levure désactivée), *etc.*
- le laminage-façonnage : apport d'extensibilité (levure désactivée, gluten hydrolysé) et lubrification (émulsifiants : lécithine E322 et datem E472e), *etc.*
- la fermentation : apport d'éléments nutritionnels à la levure (alpha amylases, sucres, malt par exemple) et consolidation du réseau de gluten (xylanases), *etc.*
- la surgélation : renforcement de la tenue des pâtons (émulsifiants, gluten, xylanases et texturants), *etc.*
- la cuisson : assurance d'un beau développement (alpha-amylases, xylanases et levure désactivée ou gluten hydrolysé selon la farine de base), *etc.*
- la conservation du produit fini : prolongation de la fraîcheur du croissant ou de la brioche par exemple (texturants, enzymes, conservateurs, certains émulsifiants E471-E481 et certains sucres), *etc.*

RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Le dosage habituel de ce type de produits varie de 0,5 à 5 % sur le poids de farine avec une majorité autour de 1 %. Pour obtenir le résultat attendu en terme de qualité, il convient de suivre les recommandations du fabricant et donc d'éviter les sur et sous dosages.

Les améliorants ont pour fonction de renforcer ou de moduler les propriétés des farines.

Pour en savoir plus, consulter les fiches pratiques produits en ligne sur www.syfab.fr.

COMPOSITION DES AMÉLIORANTS

Les ingrédients les plus courants : gluten de blé, farine de blé malté, levure désactivée, germe de blé, farine de soja, farine de fèves, malt torréfié, levain déshydraté, dévitalisé ou désactivé, extraits de malt, gluten hydrolysé, fibres, dérivés laitiers (dont lactosérum), sucres (dextrose, fructose,…).
Les additifs les plus courants (selon le produit de destination) : acide ascorbique (E300), lécithine (E322), mono- et diglycérides d'acides gras (E471), Datem (E472e), SSL ou CSL (E481, E482), texturants, L-cystéine (E920), sorbates (E200-203), propionates (E280-283), poudres à lever.
Les enzymes les plus courantes : amylases, xylanases, glucose oxydases, cellulases, protéases, transglutaminases et lipases.