



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@66laboetie.fr / www.syfab.fr

Directeur de la publication :

Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction :

Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO 22

- Actualités
- Produit phare - Tour de France des brioches
- Question-réponse - UTZ et cacao
- Zoom sur - Les enzymes



ACTUALITÉS

P2

Choux et éclairs :
des classiques sans cesse
revisités



PRODUIT PHARE

P3

Le bagel



QUESTION-RÉPONSE

P4

L'huile de palme
RSPO



ZOOM SUR

P5

Les fruits secs

PÂTISSERIE

CHOUX ET ÉCLAIRS : DES CLASSIQUES SANS CESSER REVISITÉS

Indémoudables, voire même indétronables : classiques sans cesse revisités, les choux et éclairs méritent la place de choix qu'ils tiennent dans le cœur des Français.

Le point commun du chou et de son cousin l'éclair ? La pâte à choux, obtenue par incorporation d'œufs dans une préparation préalablement travaillée sur le feu et composée de farine, beurre, eau et/ou lait. Née au 16^e siècle en Italie, cette recette aurait été ensuite perfectionnée, notamment par le célèbre chef pâtissier français Antonin Carême, considéré comme le fondateur du concept de la haute cuisine. Ce point commun est aussi leur force : une recette de base au goût aussi spécifique qu'universel, qui sait se marier avec toutes les saveurs et s'accommode de toutes les fantaisies.

Une recette de base au goût aussi spécifique qu'universel, qui sait se marier avec toutes les saveurs.

DES CLASSIQUES OUVERTS À LA NOUVEAUTÉ

Comme partout, il y a des effets de mode en pâtisserie : un gâteau devient la coqueluche



d'un pâtissier tendance, et sa notoriété s'emballe. Mais si, comme d'autres, les choux et éclairs ont connu des périodes de buzz, ils sont surtout indémodables. Seules leurs déclinaisons peuvent connaître ces fameux effets de mode, avec une demande qui monte en flèche pour mieux redescendre après... Qu'à cela ne tienne, une autre déclinaison viendra remplacer la précédente ! Car avec ces deux classiques de la pâtisserie française, la palette des possibles est infinie.

DES RECETTES POUR TOUTES LES MODES

A chaque tendance, il y a une réponse chou et/ou éclair. Les produits traditionnels ont le vent en poupe ? Le chou à la crème et l'éclair au chocolat répondent présents. Envie d'exotisme ? Des choux au mascarpone et à l'ananas, agrémentés d'épices venues d'ailleurs, ou des éclairs à la mangue sauront

ravir les papilles voyageuses dans l'âme. La mode est plutôt aux produits du terroir ? Le pâtissier breton pourra proposer des éclairs caramel au beurre salé ; le normand, un chou garni au bon goût de pomme avec une pointe de calvados. Les consommateurs veulent du végétal ? Les choux et éclairs peuvent se travailler autour d'infusions d'herbes pour des arômes de menthe, basilic ou thym. Les « desserts salés » séduisent ? Petits choux fourrés au fromage de chèvre ou au foie gras, ou encore éclairs garnis au fromage blanc et au saumon font sensation lors des buffets ou d'apéritifs dinatoires. Et pour les marchés « de niche » (vegan, sans lactose, etc.) ? Là encore, il y a une recette possible pour chacun. Les émissions de télé-réalité autour de la cuisine ne s'y trompent d'ailleurs pas, proposant régulièrement à leurs candidats de revisiter ces deux classiques.

CLASSIQUES, MODERNES ET... NOMADES !

Autre point commun des choux et éclairs, qui les rendent indiscutablement modernes ? Leur capacité à être dégustés « sur le pouce ». Cela est surtout vrai pour les éclairs, et certaines recettes de choux, comme les chouquettes. Pour les mangeurs itinérants ou adeptes du snacking, de plus en plus nombreux, cette caractéristique est un atout indéniable. Et pour les boulangeries-pâtisseries, ces desserts peuvent être une véritable carte à jouer pour attirer les consommateurs avec des offres « déjeuner » complètes et attrayantes.

BOULANGERIE

LE BAGEL

Produit branché du fast-food new-yorkais, le bagel fait peu à peu son trou en France. Bénéficiant d'une image « healthy », il séduit notamment les consommateurs en quête de repas sur le pouce équilibrés.

Petit pain en forme d'anneau, à la texture très ferme, le bagel est fait d'une pâte au levain naturel cuit brièvement dans l'eau avant d'être passé au four. Originaire de Pologne (lire encadré) et importé sur le continent nord-américain durant les différentes vagues d'immigration juive, le bagel est aujourd'hui un incontournable du fast-food new-yorkais. Depuis une dizaine d'années, il traverse de nouveau l'Atlantique et s'intègre peu à peu au paysage de la restauration rapide en France. Des enseignes dédiées fleurissent à Paris et dans les villes de province ; et pour diversifier leur offre, les boulangers sont aussi de plus en plus nombreux à le proposer dans leurs étals, aux côtés des sandwiches et des parts de quiche ou de pizzas.

Depuis une dizaine d'années, le bagel s'intègre peu à peu au paysage de la restauration rapide en France.

UNE IMAGE « HEALTHY »

De par les recettes traditionnellement proposées sous cette forme, généralement composées de produits sains et équilibrés comme le bagel au saumon avec du fromage frais et des feuilles de salade, le bagel bénéficie d'une image plutôt « healthy » en France. Les 115 g de pain (l'équivalent d'une demi-baguette) et les différentes garnitures proposées plaisent ainsi à toutes les générations, en quête de repas sur le pouce équilibrés.



©AIT INGRÉDIENTS

DÉCLINAISONS MULTIPLES

Dans les enseignes dédiées à New-York, le consommateur crée son propre bagel : il choisit d'abord le pain (nature, complet, au sésame, au pavot, à l'ail, au cumin...) puis la garniture parmi une palette très large (cream cheese - sorte de fromage frais à tartiner -, fromage, viande, poisson, légumes...). En France, les enseignes dédiées proposent également une multitude de recettes, souvent inspirées des cuisines du monde. L'offre en boulangerie est souvent plus traditionnelle, avec le fameux bagel au saumon, mais rien n'empêche de décliner l'offre selon les envies ! Car ce petit pain dense se prête à toutes les déclinaisons. Les

ORIGINAIRE DE POLOGNE, ADOPTÉ AUX ÉTATS-UNIS

Si l'Amérique a largement adopté ce petit pain troué, en faisant même l'un des symboles culinaires du fast-food New-Yorkais, le bagel est en fait originaire de Pologne, où il aurait été inventé au sein de la communauté juive au 17^e siècle. Ce sont d'ailleurs les immigrants juifs ashkénazes qui ont introduit la recette de ce petit pain si particulier aux États-Unis et au Canada, où il est aujourd'hui devenu un produit culinaire branché.

boulangers ont ainsi une véritable carte à jouer avec ce produit encore nouveau pour une partie des Français, en misant sur les saveurs, et en mettant en avant la qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.

PÂTISSERIE / VIENNOISERIE



© 123RF-MOHD HAIRUL FIZA MUSA

L'HUILE DE PALME RSPO

Créé en 2004 dans un contexte de polémique sur l'huile de palme, le label RSPO certifie une huile de palme durable, c'est-à-dire limitant l'impact de la culture sur l'environnement, dans le respect des populations locales et de la biodiversité.

QU'EST-CE QUE LA RSPO ?

La RSPO, ou table-ronde sur l'huile de palme durable (de l'anglais : *Roundtable on Sustainable Palm Oil*), est une association à but non lucratif qui rassemble des parties prenantes issues de sept secteurs de l'industrie de l'huile de palme : les producteurs d'huile de palme, les sociétés agroalimentaires ou les distributeurs, les fabricants de biens de consommation, les détaillants, les banques et les investisseurs, les ONG de protection de l'environnement et de la nature, et les ONG de développement ou sociales. Son objectif est de développer et de mettre en application des normes mondiales concernant l'huile de palme durable.

QUAND ET POURQUOI LA RSPO A-T-ELLE ÉTÉ MISE EN PLACE ?

La RSPO a été créée en 2004, dans un contexte de fortes

controverses autour de l'huile de palme. Le développement intensif de la culture du palmier à huile depuis les années 1990 (l'huile de palme est aujourd'hui la première huile végétale consommée dans le monde) et les pressions induites sur l'environnement ont en effet fortement dégradé l'image de ce produit.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA RSPO ?

La RSPO assure la promotion de pratiques de production de l'huile de palme permettant de réduire la déforestation, de préserver la biodiversité, et de respecter les moyens de subsistance des communautés rurales dans les pays producteurs d'huile. Elle s'assure qu'aucune nouvelle forêt primaire ou autre espace à haute valeur de conservation ne soit sacrifié pour des plantations d'huile de palme, que les plantations appliquent les meilleures pratiques acceptées, et que les droits fonda-

mentaux et les conditions de vie de millions de travailleurs dans les plantations, de petits agriculteurs et de populations autochtones soient respectés.

QUE GARANTIT LE LABEL RSPO ?

Deux systèmes de certification fondés sur les principes et critères de la RSPO ont été mis en place : l'un vise à s'assurer que l'huile de palme est produite de manière durable et l'autre vise à garantir l'intégrité du commerce de l'huile de palme, c'est-à-dire que l'huile de palme vendue comme étant durable correspond effectivement à de l'huile de palme produite dans des plantations certifiées. Ces deux systèmes impliquent des organes de certification extérieurs. Grâce à ces systèmes de certification rigoureux, les fabricants et les consommateurs d'huile peuvent s'assurer que leurs produits contiennent ou soutiennent effectivement l'huile de palme durable.



**BOULANGERIE/
VIENNOISERIE/
PÂTISSERIE**

LES FRUITS SECS

Amandes, noisettes, noix, noix de coco, noix de pécan, pignons de pin... : que ce soit pour leur moelleux, leur croquant, ou tout simplement leur goût si particulier, les fruits secs font partie de ces ingrédients qui apportent une véritable identité à une recette.

Les fruits secs sont des fruits dont la teneur en matière sèche est élevée (moins de 5 % d'eau contre 30 à 50 % pour les fruits frais), généralement très riches en matières grasses (45 à 70 % en moyenne) et originaires des régions méditerranéennes ou tropicales. En pâtisserie, ils sont généralement utilisés travaillés, c'est-à-dire déjà décortiqués, émondés, sous forme de lamelles, de grains ou de poudres.

A CHAQUE FRUIT SEC, SA SPÉCIFICITÉ

- Fruits de l'amandier (*Prunus amygdalus*), les **amandes** sont principalement produites aux États-Unis (notamment en Californie) et en Espagne. Les amandes californiennes sont assez blanches, relativement régulières, d'un goût neutre et d'une teneur en matières grasses moyenne (48 à 50 %, 50 à 59 % sur amandes émondées blanches). Les amandes espagnoles sont plus grosses et moins régulières, riches en matières grasses (55 %) et plus goûteuses.
- Les **noisettes** sont principalement produites en Turquie, Italie et Espagne. La noisette renferme 60 % de matières grasses et rancit plus facilement que l'amande.
- La **noix** est généralement pro-

duite en France, mais on trouve également aujourd'hui des noix d'origine chinoise. La noix se consomme en pâtisserie en cerneaux ou en demi-cerneaux. La production de brisures et « invalides » est réservée aux pains spéciaux. La noix contient 68 % de matières grasses.

- La **noix de coco** provient de Côte d'Ivoire, du Sri Lanka et des Philippines, premier exportateur mondial. Elle est commercialisée en pâtisserie sous l'appellation « Noix de coco râpée ». Elle contient 38,5 % de matières grasses et 46 % de sucre total. Les matières grasses qu'elle contient ne rancissent pas mais saponifient (goût de savon).
- La **noix de Pécan** provient des États-Unis, où elle est un ingrédient essentiel de la pâtisserie. Très riche en matières grasses (71 %), elle est ambrée et a un goût plus neutre que la noix. Son introduction en France est récente.
- Les **pignons** (45 % de matières grasses) sont les amandes des graines du Pin parasol ou du Pin pignon, formant de véritables forêts en Grèce, en Italie et dans le Tyrol du Sud.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Les fruits secs travaillés étant très riches en matières grasses,

ils sont sensibles à l'oxydation, c'est-à-dire au rancissement. Il est donc conseillé de les conserver dans leur emballage à l'abri de l'air et de la lumière, dans un endroit frais et sec.

VIGILANCE POUR LA POUDRE D'AMANDES

Il n'existe à ce jour aucune réglementation française ou européenne sur les fruits secs en pâtisserie. Il convient toutefois de rester vigilant quant à l'achat de poudres d'amandes qui peuvent contenir noisettes, amandons d'abricot, et autres substituts de l'amande de l'amandier.

La dénomination amande en pâtisserie est en effet réservée à l'amande de l'amandier (*Prunus amygdalus*) et la confection de frangipane à base de poudre d'amandes qui n'est pas constituée à 100 % d'amande de l'amandier peut être considérée comme frauduleuse. Il convient donc de s'assurer de la parfaite conformité de la poudre d'amandes en demandant au fabricant un certificat assurant une composition de sa poudre d'amandes à 100 % d'amandes de l'amandier et non déshuilées.

En savoir plus sur le site du Syfab, rubrique « Produits »

