



© PatisFrance Puratos

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



ACTUALITÉS

P2

Le développement de la consommation de sandwichs



PRODUIT PHARE

P3

Le chocolat de Pâques



QUESTION-RÉPONSE

P4

Que répondre au consommateur sur les allergènes ?



ZOOM SUR

P5

Les préparations pâtes jaunes

À PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- *Actualités* - L'entrée en vigueur du règlement CLP pour les mélanges ?
- *Produit phare* - Le fraiser
- *Question-réponse* - Les mentions « sans » : sans colorants, sans additifs, etc.
- *Zoom sur* - Sucres et sirop de glucose



©AIT Ingrédients

LE DÉVELOPPEMENT DE LA CONSOMMATION DE SANDWICHS

Pour « casser la croûte », rien de tel qu'un sandwich. Tellement classique qu'il est presque un réflexe en France, il a tout naturellement envahi les étals des boulangeries, qui trouvent ainsi une autre manière de commercialiser leur pain.

Développement de la consommation nomade, réduction du temps de pause à midi : le sandwich apparaît comme une réponse adaptée aux contraintes de temps et aux exigences de praticité des consommateurs. Ainsi, le jambon-beurre et autres déclinaisons se sont largement imposés dans les étals des boulangeries : aujourd'hui, les trois quarts des boulangeries proposent des sandwiches (source : GIRA).

Le classique jambon-beurre reste le sandwich le plus consommé.

LE SANDWICH BAGUETTE À L'HONNEUR

Conséquence directe du développement de l'offre sandwich en boulangerie : une proportion non négligeable des fournées est désormais commercialisée sous forme de sandwiches. De l'ordre de 10 % de la production de pain y est dédiée (source : La Toque).

Au sein de l'offre salée proposée pour le déjeuner, les sandwiches baguette se sont taillé la part du lion. Le pain utilisé s'avère être très majoritairement des baguettes blanches (57 %), parfois spéciales (24 %) ; les pains blancs, nordiques et autres wraps arrivent loin derrière, représentant respectivement 5 %, 3 % et 2 % des volumes (source : GIRA).

UNE GAMME TOUJOURS PLUS CRÉATIVE

Autre tendance lourde : un élargissement et un enrichissement de l'offre des sandwiches, pour répondre au besoin de variété des consommateurs réguliers. Si le classique jambon-beurre reste le plus consommé, il doit désormais partager les étals avec des alternatives au saumon fumé, jambon de pays, poulet, thon, etc. Les gammes s'adaptent également aux saisons, alternant

des sandwiches au foie gras pour Noël et des versions riches en crudités rafraîchissantes en période estivale.

La diversification des garnitures accompagne celle des pains : au pavot, aux graines de lin, de tournesol, ou encore aux céréales, le sandwich répond aujourd'hui à des attentes en termes de santé mais aussi de plaisir, qui passent par des pains gourmands et originaux.

EN BOULANGERIE ET DANS LES POINTS CHAUDS

Ainsi, une large gamme de sandwiches est aujourd'hui disponible dans de nombreuses boulangeries, mais pas uniquement : points chauds, supermarchés et mêmes certaines enseignes spécialisées dans les menus sandwiches (Pomme de pain, Paul, etc.) partagent le marché.

CHOCOLAT

LE CHOCOLAT DE PÂQUES

Poules, cocottes, œufs, lapins... À l'occasion des fêtes de Pâques, les chocolatiers savent conjuguer les grands classiques mais peuvent aussi faire preuve d'imagination avec des créations originales.

La coutume d'offrir des œufs à la période de Pâques est largement antérieure à l'ère chrétienne : le printemps étant la saison de l'éclosion de la nature, l'œuf, représentant la vie et la renaissance, a sans doute été le premier symbole utilisé lors de rituels qui datent de la nuit des temps. On retrouve cette coutume chez les Égyptiens, les Perses, dans l'antiquité gauloise et de nombreux rituels païens.

DE L'ŒUF... À LA POULE

Le symbolisme de l'œuf a aussi trouvé sa place à Pâques qui célèbre la résurrection du Christ au printemps pour les chrétiens. Ainsi, en Occident, le matin de Pâques est souvent devenu synonyme de chasse aux trésors, ou plutôt aux œufs... On raconte aux petits Français que, en revenant de Rome, ce sont les cloches, muettes depuis le jeudi Saint au soir, qui répandent œufs, mais aussi cloches, poules et autres gourmandises chocolatées. En Allemagne, c'est un lapin blanc invisible qui cacherait les œufs ; aux États-Unis et en Alsace, un lièvre ; en Thuringe, une cigogne ; en Westphalie, un renard ; en Suisse, un coucou.

UN CHOCOLAT DE COUVERTURE

Les chocolats de Pâques, brillants et croquants, sont réalisés avec du chocolat de couverture, qui a la particularité d'avoir été enrichi en beurre de cacao au moment de sa fabrication (32 % au minimum). Cela lui confère de la fluidité : plus il est enrichi en beurre de cacao, plus le chocolat est fluide.

Côté technique, le tempérage du

chocolat, qui consiste à faire passer le chocolat par trois stades de température, assurera ses qualités esthétiques et gustatives (brillant, cassant et sans aucune trace blanche). Les trois étapes sont les suivantes : montée en température du chocolat pour le faire fondre (température de fusion du chocolat), refroidissement (température de pré-cristallisation), puis remontée en température afin de travailler le chocolat avant sa cristallisation (température de travail). Les températures de fonte, de pré-cristallisation et de travail dépendent du chocolat de couverture et sont précisées sur l'emballage.

À noter : le tempérage peut être simplifié par l'utilisation d'un nouveau produit (du beurre de cacao préalablement cryogénisé

- refroidi à très basse température - et réduit en poudre) qu'il suffit d'ajouter au chocolat fondu et légèrement refroidi.

UNE GAMME VARIÉE

On distingue en général trois types de chocolats de Pâques :

- la friture : chocolats « pleins », coulés complètement dans leurs moules, représentant souvent des poissons ou crustacés ;
- des bonbons : chocolats garnis d'une ganache, d'un praliné ou d'une crème caramel, représentant souvent de petits œufs ;
- des moulages : chocolats creux assemblés par deux pour former une figurine en 3D, souvent remplie de friture ou de bonbons, et qui font la part belle à l'imagination.

Respecter les températures de fonte, de pré-cristallisation et de travail précisées sur l'emballage.



BOULANGERIE

QUE RÉPONDRE AU CONSOMMATEUR SUR LES ALLERGÈNES ?

Afin d'informer le consommateur sans même qu'il ne doive solliciter son boulanger, l'étiquetage relatif à la présence d'allergènes devrait devenir obligatoire pour tous les produits de boulangerie en 2015, même ceux non emballés.

QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE ?

La réglementation européenne impose de préciser sur l'étiquetage du produit les ingrédients allergènes mis en œuvre dans la recette. Cette réglementation ne peut s'appliquer que pour les denrées préemballées, c'est-à-dire qui sont conditionnées dans un emballage de telle façon que le contenu ne peut être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Les denrées non préemballées, comme le pain vendu en boulangerie, ne répondent pas aux mêmes obligations réglementaires.

QUELLES SONT LES OBLIGATIONS DES BOULANGERS ?

Des discussions sont en cours au niveau français sur les modalités de transmission de l'information relative à la présence d'allergènes. À ce jour, le consommateur peut demander cette information au vendeur ou au responsable de la boulangerie, qui doit pouvoir lui indiquer les allergènes présents dans les différentes recettes.

La DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) souhaite néanmoins aller plus loin, afin de faciliter l'accès à cette information cruciale pour les personnes allergiques, sans pour autant les stigmatiser. Elle souhaite donc que l'information soit accessible sur

un support écrit présent sur le lieu de vente, et non uniquement sous forme orale. Un décret français est attendu début 2015 pour fixer cette disposition de manière réglementaire.

QUELLES OBLIGATIONS À COMPTER DE 2015 ?

L'artisan devra mettre à disposition de ses clients la liste des ingrédients allergènes (cf. liste INCO) présents dans les différents produits vendus dans son magasin. Cette information relative aux allergènes est notamment donnée par les fournisseurs, qui ont l'obligation

d'indiquer sur des documents d'accompagnement, par exemple leurs fiches techniques, ou directement sur l'emballage, les allergènes présents dans leurs recettes.

Les allergènes à indiquer pour le produit fini résulteront de la somme des allergènes présents dans les ingrédients qui le composent. Par exemple, pour un éclair au chocolat, il faudra lister les allergènes présents dans la pâte à choux (gluten, œuf...), ainsi que dans la crème (lait...) et dans la pâte à glacer.

Par ailleurs, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des différents produits dans le fournil afin d'éviter les contaminations croisées, c'est-à-dire la présence involontaire d'une substance allergène dans le produit par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication.



© Grands Moulins de Paris

LISTE DES ALLERGÈNES LISTÉS DANS L'ANNEXE II DU RÈGLEMENT « INCO » (UE) N° 1169/2011 (PDF, 1,2 MO)

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ⁽¹⁾ ;
 - b) maltodextrines à base de blé ⁽¹⁾ ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Oeufs et produits à base d'oeufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ⁽¹⁾ ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à

l'exception :

- a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
- b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

PÂTISSERIE

LES PRÉPARATIONS PÂTES JAUNES

Cakes, quatre-quarts, génoises : autant de « pâtes jaunes », qui font partie des bases de la pâtisserie. Pour faciliter leur préparation, des mixes sont disponibles, notamment pour réussir les délicates génoises.

Loin des premières « poudres à biscuit » composées essentiellement d'amidon et de poudre à lever, et qui avaient pour fonction d'alléger la génoise, les mixes pour pâtes jaunes s'avèrent aujourd'hui plus complets et sophistiqués.

Les mixes pour cakes permettront également au professionnel de proposer des recettes, saveurs ou textures originales tout en améliorant la fraîcheur du produit fini.

COMPOSITION

Les préparations pour pâtes jaunes se composent de sucre, farine et amidon, parfois d'œufs en poudre (bien que l'on préfère souvent ajouter des œufs frais au moment du battage), d'émulsifiants pour favoriser l'incorporation d'air dans la masse pendant le battage, de poudre à lever pour le développement au cours de la cuisson et, éventuellement, d'arômes et de colorants.

Dans certaines préparations pour pâtes jaunes, on peut ajouter d'autres ingrédients comme des matières grasses, du cacao, des pépites, des fruits secs, des épaississants, des gélifiants, etc.

MISE EN ŒUVRE

Avec les mixes génoises, le professionnel dispose à tout moment d'une base facile à mettre en œuvre qui garantit :

- une grande tolérance à l'utilisation quelle que soit la quantité à préparer,
- des produits réguliers,
- une texture fine et soyeuse qui se prête bien à l'imbibage.

Grâce au bon équilibre du mélange farine/amidon et à l'action des émulsifiants et des poudres à lever, on incorpore en une seule fois tous les composants de base (par exemple mixe et œufs) dans la cuve du batteur-mélangeur et, en quelques minutes, on

obtient une masse légère et stable.

On aura donc gagné :

- en simplicité et en rapidité : plus de chauffage ni d'incorporation de la farine à la spatule en fin de battage,
- en tolérance : la masse peut attendre sans retomber ; plusieurs moules peuvent être remplis et enfournés à la fois par un même manipulateur, ce qui est difficile en méthode normale.

Un [tableau récapitulant les propriétés recherchées et les composants de base ou additifs permettant d'acquérir ces propriétés](#) (PDF, 129 ko) est disponible en ligne sur le site du SYFAB.

RÉGLEMENTATION

Les additifs utilisés pour les mixes pâtes jaunes sont réglementés par le règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, ainsi que par le règlement (CE) n° 1333/2008 relatifs entre autres aux additifs d'arômes.

**Le pâtissier
peut faire face
facilement à
toute commande
imprévue.**



© PatisFrance Puratos