

ACTUALITÉS **P2**
Entrée en application
du règlement CLP



PRODUIT PHARE **P3**
Le fraisier

**sans
gluten** **P4**
QUESTION-RÉPONSE
Les mentions "sans" :
sans colorants, sans
additifs, sans gluten, etc.



ZOOM SUR **P5**
Les sucres
et sirop de glucose

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

À PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- ➔ *Actualités* - Les valeurs nutritionnelles du pain
- ➔ *Produit phare* - Le saint-honoré
- ➔ *Question-réponse* - A quoi servent les enzymes ?
- ➔ *Zoom sur* - Levure désactivée

BOULANGERIE, PÂTISSERIE

ENTRÉE EN APPLICATION DU RÈGLEMENT CLP

En juin 2015, avec l'entrée en application du règlement dit CLP pour les mélanges, l'étiquetage et l'emballage de certains ingrédients de boulangerie-pâtisserie vendus aux utilisateurs professionnels vont évoluer. La composition des produits ne change pas mais de nouveaux pictogrammes vont apparaître. Le point sur les modifications à venir.

Derrière l'acronyme CLP (en anglais : Classification, Labelling, Packaging) se cache le règlement (CE) n°1272/2008 modifié du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges. Si ce règlement vise avant tout les substances chimiques, il induit également des modifications dans l'étiquetage de certains ingrédients de boulangerie-pâtisserie, sachant qu'il est applicable depuis décembre 2010 pour les substances et juin 2015 pour les mélanges.



Ces nouveaux pictogrammes ne signifient pas que la composition des produits a changé.

UNE INFORMATION RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS

L'utilisation de cette signalétique sur l'étiquetage fournit des informations pour les utilisateurs professionnels. Cette information est également incluse dans les fiches de données de sécurité des produits concernés.

Le règlement « CLP » ne concerne pas les produits alimentaires finis destinés au consommateur final, mais s'applique aux produits destinés aux intermédiaires (industriels et artisans). Il doit permettre aux entreprises de mettre en place des mesures de sécurité au travail adaptées.

LE POURQUOI DE CETTE RÉGLEMENTATION

L'objectif du règlement CLP est d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine

et de l'environnement. Il modifie les étiquetages de certains produits avec l'introduction de nouveaux éléments (nouveaux pictogrammes, nouvelles mentions de danger, nouveaux conseils de prudence, apparition de mentions d'avertissement) qui découlent du Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques (SGH), recommandation de l'ONU au niveau international.

LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE CONCERNÉS

Dans le secteur d'activité de la boulangerie-pâtisserie, certains produits tels que les améliorants de panification ou les levains peuvent tomber dans le champ d'application du règle-

ment CLP du fait de la présence d'enzymes ou d'acides organiques par exemple.

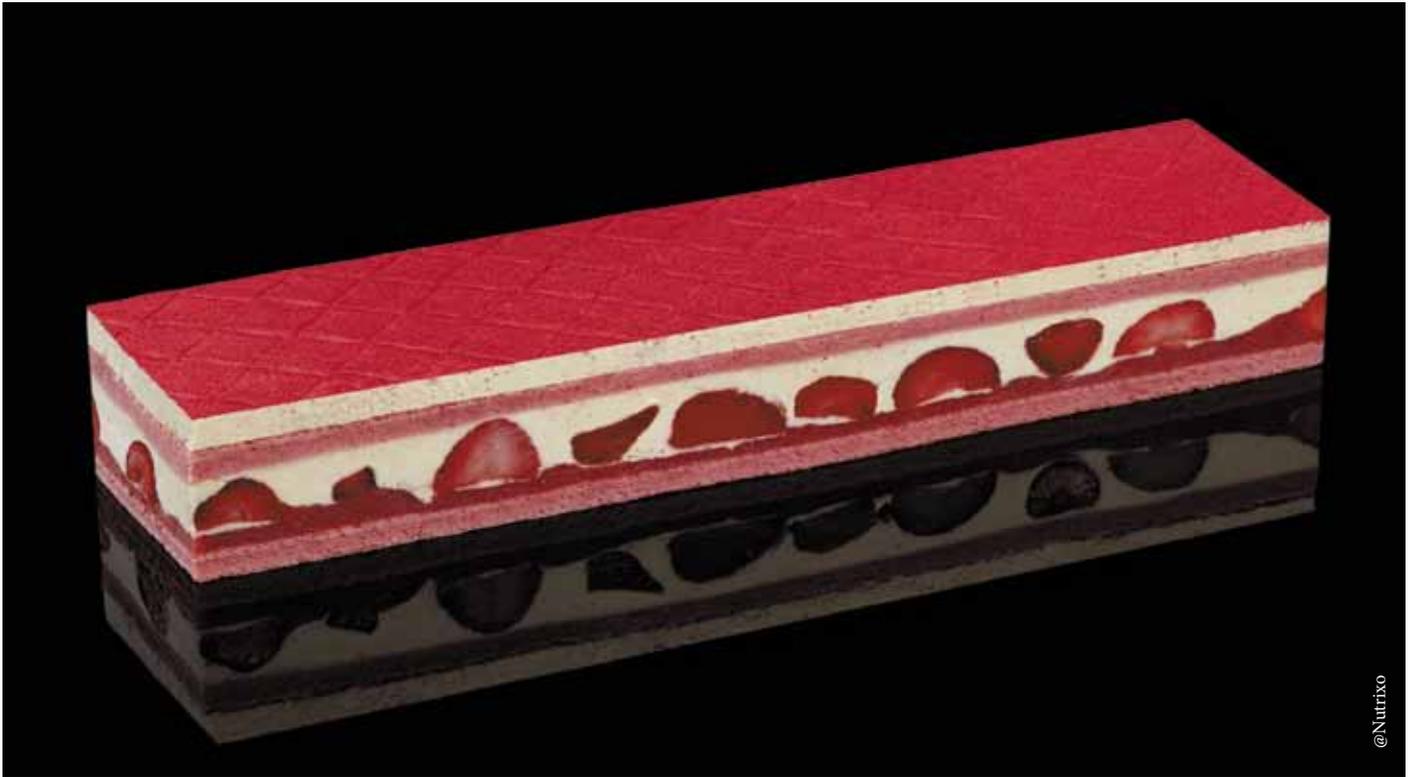
LES NOUVEAUX PICTOGRAMMES

Quelques nouveaux pictogrammes sont désormais susceptibles d'apparaître sur l'étiquetage, à compter de juin 2015, et ce même si la composition du produit n'a absolument pas changé. Par exemple, un pictogramme en forme de point d'exclamation peut signifier entre autres que le produit « Provoque une irritation cutanée ou une sévère irritation des yeux » ; l'homme radiant peut alerter entre autres sur le fait que le produit « Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation ».



PÂTISSERIE

LE FRAISIER



@Nutrioxo

Le fraisier est un classique incontournable... néanmoins ouvert à la créativité. Sa plus grande exigence : une présentation sans faute.

A en croire le *Larousse gastronomique*, il n'existe pas un mais des fraisiers, avec trois grandes déclinaisons :

- soit une génoise humectée de kirsch garnie d'une crème au beurre parfumée au kirsch et de fraises ;
- soit une génoise à la poudre d'amandes assortie d'une confiture de fraises kirschée et d'un fondant rose ;
- ou enfin une génoise fourrée de crème à la fraise, de fraises et surmontée d'un fondant rose.

LA FRAISE À L'HONNEUR

Classique durant la belle saison, le fraisier est l'occasion de mettre à l'honneur la palette de variétés de fraises disponibles sur les étals et la typicité de leurs parfums : au printemps, il permet de célébrer l'arrivée des premières gariguettes tandis que

certaines variétés remontantes comme la Charlotte permettront de continuer à proposer un gâteau confectionné à partir de fruits frais jusqu'aux premières gelées. Pendant l'hiver, des variétés particulièrement adaptées à la surgélation sauront assurer la continuité jusqu'à la récolte suivante. Dans tous les cas, la fraise doit avoir une texture suffisamment ferme pour conserver une bonne tenue.

Pour ne pas masquer le goût des fraises, il convient d'éviter tout excès de kirsch (il est possible de réaliser l'imbibage de la génoise avec du sirop de fraises en lieu et place de l'alcool) ou l'écueil d'une pâte d'amande trop épaisse et trop sucrée.

SOIGNER LA PRÉSENTATION

La réussite du fraisier nécessite un sans faute au niveau de la présentation. Il faut veiller à

choisir des fruits de même calibre, notamment pour assurer la décoration extérieure constituée d'un pourtour de demi-fraises au garde-à-vous. Si la pâte d'amande, généralement de couleur rose, est classiquement utilisée pour recouvrir le haut du gâteau, des variantes sont possibles avec, par exemple, de la pâte à sucre. Enfin, pour la décoration, tout est une question de goût : fraises classiques ou décors originaux, la gamme des possibles est vaste. L'occasion de personnaliser un dessert qui s'adapte, par sa saveur douce et fruitée, à de très nombreuses occasions : jouer sur le rouge pour célébrer une Saint-Valentin, ajouter un message pour une fête des mères, ou encore quelques bougies pour l'anniversaire de grands-parents qui affectionnent ce gâteau tendre sous la dent, sucré et savoureux.

**En hiver,
il est possible
d'utiliser des
fraises
surgelées.**

BOULANGERIE, PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

LES MENTIONS "SANS" : SANS COLORANTS, SANS ADDITIFS, SANS GLUTEN, ETC.

Les allégations négatives ont le vent en poupe, portées avant tout par la demande des consommateurs.

QUE DIT LA LOI ?

Lorsqu'il existe un texte particulier réglementant des allégations négatives, il faut en respecter les conditions d'emploi :

- « sans OGM » : décret français n°2012-128 du 30 janvier 2012 (consolidé le 27 février 2015) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues des filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».
- « sans gluten » : relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires.

QU'EST-CE QUE LE « CLEAN LABEL » ?

Il n'existe pas de définition réglementaire du « clean label ». Cette tendance à supprimer ou réduire les additifs étiquetés dans une denrée alimentaire, répond avant tout à une demande du consommateur, et non à un risque lié à l'utilisation des aliments incriminés. Elle peut s'étendre jusqu'à la suppression de certains ingrédients controversés.

COMMENT UTILISER LES AUTRES ALLÉGATIONS ?

En l'absence de texte spécifique, l'utilisation de ces allégations n'est pas interdite. Elle est encadrée par les principes généraux de non-tromperie du consommateur et d'interdiction des pratiques déloyales :

- ne pas créer de risque de confusion ;
- ne pas créer de distinction abusive par rapport aux denrées similaires : le règlement européen concernant l'informa-

tion des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) n°1169/2011 précise dans son article 7 que : « Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment : [...] en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments ». L'absence d'un ingrédient doit donc être caractéristique de la denrée particulière, et non de la catégorie de denrées. Par exemple : la mention « sans conservateur » pour les biscottes ne serait pas autorisée puisque les conservateurs ne sont jamais utilisés dans les biscottes. Ceci peut également s'appliquer de manière générale pour l'allégation « sans additif » si les additifs sont interdits dans la denrée par la réglementation.

- ne pas dénigrer ;
- ne pas mettre en danger le consommateur.

QUELLES SONT LES POSITIONS ET DISCUSSIONS EN COURS ?

De nombreuses allégations négatives du type « sans additifs », « sans conservateurs », « sans OGM », « sans huile de palme », « sans gluten » sont aujourd'hui utilisées sur les produits alimentaires comme outil marketing. La DGCCRF, seule compétente pour sanctionner des utilisations abusives de ces allégations, n'a pas de position générale sur le sujet, l'analyse se fait au cas par cas selon la communication générale du



© Brad Pict - Fotolia.com

produit et sa composition, au regard des règles de non-tromperie du consommateur et de loyauté de l'information.

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) a élaboré une position sur les bonnes pratiques de communication, qui déconseille vivement l'utilisation de communications péjoratives dénigrantes. Le document tente également d'encadrer l'utilisation de certaines allégations « sans ». Par exemple, la mention « sans aspartame » pourrait être trompeuse pour le consommateur si l'aspartame a été substitué pour une autre substance qui n'implique pas de valeur ajoutée pour le consommateur. Dans ce cas, une mention sur la présence d'autres édulcorants de synthèse peut être nécessaire pour éviter de tromper ce dernier.

LA MODE DU « SANS GLUTEN »

Les aliments « sans gluten » ont enregistré une croissance de 8 % entre 2013 et 2014 (source : Xerfi), touchant à la fois les populations allergiques/intolérantes mais également... des consommateurs non allergiques qui surfent sur l'effet de mode. Presque toutes les catégories de produits ont maintenant leurs versions « sans gluten » (ex : produits de BVP mais également plats cuisinés, charcuterie...).

Des mentions réglementaires existent : « réduit en / teneur réduite en gluten » dans la réglementation « Allégations nutritionnelles et de santé » n°1924/2006 (-30% par rapport à un produit similaire) ou « très faible teneur en gluten » ou « sans gluten » dans le règlement n°828/2014. En revanche, le « pauvre en gluten » n'est pas réglementé.

PÂTISSERIE

LES SUCRES ET SIROP DE GLUCOSE

Ingrédients de base de la pâtisserie, les sucres et sirops ont largement évolué et proposent désormais une large palette de produits adaptés à chaque usage.

Les sucres sont parmi les principaux produits de base de la pâtisserie. Le miel est sans doute la substance sucrée la plus ancienne utilisée dans le monde. Il faut attendre l'apparition du sucre de canne pour que le miel perde son monopole. Pourtant jusqu'au XVIII^e siècle, le sucre reste un produit cher. Les choses changent avec le développement en Europe de la culture de la betterave à sucre, sous Napoléon 1^{er}. Les confiseries et pâtisseries fines l'adoptent et gagnent en finesse, tout en diminuant de prix.

DIFFÉRENTES FORMES

Les sucres peuvent se présenter sous différentes formes :

- les sucres solides : les sucres cristallisés sont classés en quatre catégories selon leur coefficient de pureté ([toute la réglementation sur le site du Syfab](#)). Dans tous les cas, ils doivent avoir une teneur en humidité égale ou inférieure à 0,08 %. Selon la taille des cristaux, les sucres sont classés en d'autres catégories, obtenues après broyage et tamisage. Citons les sucres granulés ou casson et le sucre semoule dont les tailles moyennes de cristaux sont respectivement de 2 à 2,5 mm et 0,4 mm. Le sucre glace est une poudre blanche obtenue par broyage très fin du sucre cristallisé blanc. Sa granulométrie est inférieure à 0,15 mm. Il peut être additionné de 2 à 3 % d'amidon ou de silice pour éviter sa prise en masse.

- les sucres liquides : le sucre liquide est une solution aqueuse de saccharose dont la matière sèche est supérieure à 62 % en poids, la teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose) est inférieure à 3 % en poids sur la matière sèche,

la teneur en cendres conductométriques inférieure à 0,1 % en poids calculé sur la matière sèche. La coloration ne doit pas compter plus de 45 unités I.C.U.M.S.A et la teneur résiduelle en SO₂ doit être inférieure à 15 mg/kg.

Le sirop de glucose est majoritairement obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon (issu de blé, maïs, pomme de terre,...), qui permet d'obtenir des spectres glucidiques plus variés et ajustés. L'hydrolyse peut être plus ou moins poussée, créant une palette de produits finis (du sirop le moins riche en glucose au glucose pur). Avant d'être conditionnés, tous les sirops sont concentrés, par évaporation de l'eau qu'ils contiennent.

RÔLE ET ACTIONS SPÉCIFIQUES

Le sucre casson qui ne fond pas sur les pièces chaudes

et donne de belles présentations, s'avère idéal pour la décoration de pâtisseries.

Le sucre glacé amylicé, très fin et sans grumeaux, apporte une délicate impression de fraîcheur sur les pièces saupoudrées.

Le sirop de glucose, qui apporte souplesse et élasticité rendant le sucre fondu plus malléable, est utilisé pour la cuisson de sucre lors de la confection de pièces ou la réalisation de nougatine.

Le sirop de sucre ou sirop d'imbibage, de qualité constante et sans cristaux, est idéal pour les génoises.

Le sirop anticristallisant remplace avantageusement le sucre glace par son pouvoir anticristallisant, améliore la texture et la conservation et offre une qualité constante ; il est utilisé en glacerie ou confiserie pour éviter la cristallisation des glaces et gagnaches.

Le sucre blanc est composé de plus de 99,8 % de saccharose, de 0,05 % d'eau et de traces de minéraux. Le sucre roux contient moins de saccharose (entre 96 et 97 %) et davantage d'eau (de 0,5 à 1 %).



Le sucre casson, qui ne fond pas sur les pièces chaudes, est idéal en décoration de pâtisseries.