



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@fncc.fr / www.syfab.fr

Directeur de la publication:

Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction:

Morgane Saillard

Comité de rédaction:

les membres du SYFAB

ISSN: en cours

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- ☞ Actualités - Les allergènes
- ☞ Produit phare - La tarte aux fruits
- ☞ Question-réponse - Comment lire les fiches de données de sécurité des fournisseurs ?
- ☞ Zoom sur - Les préparations pour crèmes pâtisseries



ACTUALITÉS

P2

Les allégations
nutritionnelles
et de santé



PRODUIT PHARE

P3

Le praliné
dans tous ses états



QUESTION-RÉPONSE

P4

Comment améliorer
la croûte de
ma baguette ?



ZOOM SUR

P5

Les conservateurs,
garants d'une qualité
prolongée

LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

Aliment plaisir, le pain participe également à l'équilibre alimentaire grâce à de nombreux atouts nutritionnels, au premier rang desquels sa richesse en glucides complexes, fibres et protéines végétales. Des bénéfices santé qui peuvent être mis en avant par des allégations.

Accusé à tort de faire grossir dans les années 1980, le pain a depuis regagné ses lettres de noblesse auprès de la communauté scientifique et des pouvoirs publics, à tel point que sa consommation est désormais recommandée par les politiques de santé publique. Les atouts nutritionnels du pain, comme ceux de tout autre produit, peuvent être valorisés sur l'étiquetage au travers d'allégations. Depuis 2006, une réglementation européenne encadre l'utilisation de ces allégations, avec la constitution d'une liste positive des allégations nutritionnelles ou de santé (règlement CE n°1924/2006). Ces allégations reposent sur plusieurs principes généraux : elles doivent être prouvées scientifiquement ; elles se limitent à une liste positive, qui a fait l'objet d'une évaluation scientifique par l'Efsa (Autorité européenne de sécurité des aliments) puis d'une autorisation par la Commission ; chaque allégation doit respecter des conditions d'utilisation spécifiques.

Toutes les allégations nutritionnelles ou de santé autorisées ou refusées sont recensées sur le Registre de la Commission Européenne : <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

LES 5 ATOUTS NUTRITIONNELS DU PAIN

La consommation de pain permet de rééquilibrer l'alimentation des Français en augmentant la part de glucides complexes (de 84 à 97 % selon les types de pain), de fibres (de 3,3 g/100 g pour baguette courante à 8,8 g/100 g pour le pain complet), de protéines végétales (9 %, ce qui en fait l'un des aliments céréaliers les plus riches en protéines végétales), de vitamines (B3, B6 et B9) tout en limitant les nutriments surconsommés dans nos régimes (glucides simples, graisses).

Source : Observatoire du pain



LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Les allégations nutritionnelles mettent en avant la présence, l'absence ou la teneur réduite d'un nutriment. Plusieurs allégations nutritionnelles sont envisageables pour le pain en fonction de sa composition : source/riche en fibres, source de protéines, sans/pauvre en lipides, ou source de minéraux comme le phosphore, le magnésium, le fer, la vitamine B3 et B6, selon le type de pain.

LES ALLÉGATIONS DE SANTÉ

Les allégations de santé vont « plus loin » que les allégations nutritionnelles, car elles font le lien entre un nutriment et une fonction de l'organisme. Dans la liste positive des allégations de santé reconnues, on peut citer, pour le pain :

■ **des allégations génériques, qui font le lien entre une substance et une fonction normale de l'organisme (art.13)**

- Le magnésium contribue à réduire la fatigue ; au fonctionnement normal du système nerveux ; à une fonction musculaire normale.
- Le phosphore contribue à un métabolisme énergétique normal ; au maintien d'une ossature normale ; au maintien d'une dentition normale.
- Les fibres d'avoine contribuent à augmenter le volume des selles.
- Les fibres de son de blé contribuent à augmenter le volume des selles ; à accélérer le transit intestinal.

- Les fibres de seigle contribuent à une fonction intestinale normale.
- Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire ; au maintien de la masse musculaire ; au maintien d'une ossature normale.
- Les glucides contribuent au maintien des fonctions cérébrales normales.

(Sources : règlements n°432/2012 et n°1018/2013)

■ **des allégations de réduction de risque de maladie ou développement des enfants (art.14) :**

- Il a été démontré que le bêta-glucane d'orge abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne.
- Il a été démontré que le bêta-glucane d'avoine abaissait/réduisait la cholestérolémie. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement de maladie coronarienne.
- Les protéines sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants.

(Sources : règlements, 1048/2012, n°1160/2011 et n°983/2009)

Pour utiliser ces allégations art.13 ou art.14, le produit doit contenir une certaine quantité de fibres définie par le règlement, ainsi qu'indiquer des informations spécifiques à l'attention du consommateur. Le libellé de l'allégation peut être adapté pour une meilleure compréhension du consommateur, sous réserve qu'il reste au plus près de la véracité scientifique établie.

PÂTISSERIE

LE PRALINÉ DANS TOUS SES ÉTATS

Fêtes de fin d'année, de Pâques, etc. : autant de moments qui mettent le praliné à l'honneur, que ce soit pour l'enrobage des glaces, les décors d'entremets, l'aromatisation des crèmes pâtisseries et des glaces... ou, bien sûr, le fourrage des bonbons chocolat.

Le praliné est obtenu par cuisson intime d'un mélange de sucre, amandes et/ou noisettes torréfiées puis broyées dans une broyeuse pour obtenir une poudre. Après plusieurs heures dans une grande tonne

Le praliné est un mélange renfermant environ 50 % d'amandes et/ou noisettes torréfiées et broyées et 50 % de sucre.

rotative à double fond thermostaté (appelée conche), on obtient par conchage une pâte aromatique, de texture crémeuse à ferme: le praliné.

QUATRE TYPES D'APPLICATIONS POUR LE PRALINÉ

Le praliné est utilisé pour :

- la décoration et l'enrobage des glaces;
- les décors d'entremets;
- le fourrage des bonbons chocolat;
- l'aromatisation de différents appareils (crèmes pâtisseries, crèmes au beurre...) et celle des glaces.

LA QUALITÉ DU PRALINÉ

Différents paramètres déterminent la qualité du praliné:

- la couleur est déterminée par les degrés de blanchiment et de torréfaction des fruits secs,
- le goût provient de la nature et de la variété des fruits secs (doux pour les amandes, corsé pour les noisettes) et des degrés d'émondage et de torréfaction,

• l'onctuosité et la texture dépendent de la finesse du broyage de la poudre et de la qualité du conchage (temps, température).

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Après un long stockage, il arrive que l'huile des fruits broyés remonte à la surface du praliné. Il convient simplement de bien rehomogénéiser la pâte avant utilisation. Lorsque le praliné est utilisé pour aromatiser une crème ou une glace, il est nécessaire de bien le lisser avec une spatule ou un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux. Le praliné doit être conservé dans un endroit frais et sec.

Il est nécessaire de veiller aux conditions de stockage pour la bonne conservation du produit.

POSITION RÉGLEMENTAIRE

Selon le code des usages en matière de confiserie, le praliné est un mélange renfermant environ 50 % d'amandes et/ou noisettes torréfiées et broyées et 50 % de sucre; l'ajout de cacao, beurre de cacao ou chocolat nature ou au lait est également traditionnel dans ce type de produit.

Si des fruits à coque autres que les amandes et les noisettes sont utilisés, le nom du ou des fruits à coque doit accompagner la dénomination de vente du praliné (praliné pistache, par exemple). Les additifs utilisés pour ces produits 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 qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires. Cependant les arômes de noisettes ou d'amande ne doivent pas être utilisés car ils pourraient tromper le consommateur sur la qualité du produit.



BOULANGERIE

COMMENT AMÉLIORER LA CROÛTE DE MA BAGUETTE?

Incarnation de la tradition française, la baguette doit respecter des standards esthétiques. La croûte, premier élément visible pour le consommateur, se doit donc d'être irréprochable car elle est perçue comme le gage de la qualité de l'ensemble du produit.

COMMENT ÉVITER LES CLOQUES?

Bien que facilitant grandement la vie et le travail du boulanger, certaines techniques de panification, comme les technologies de « pousse contrôlée », « pousse lente » et « poussé bloqué », génèrent néanmoins un risque de cloquage de la croûte des pains. Ce risque peut être difficilement maîtrisable compte-tenu du nombre important de paramètres en jeu : ingrédients utilisés, température

former un réseau glutineux optimal, améliorer la machinabilité de la pâte au façonnage pour obtenir des pains plus réguliers, améliorer la résistance

A chaque problème de croûte... sa solution, notamment grâce à des additifs spécialement dédiés.

de la pâte aux manipulations, optimiser le volume du pain, accélérer la coloration de la croûte et obtenir un produit fini plus attrayant.

Certains ingrédients permettent une action directe sur les cloques comme les additifs monoglycérides (E471 et E472), ou l'utilisation d'enzyme pour accélérer le développement de la croûte.

COMMENT ÉVITER UNE CROÛTE ÉPAISSE ET DURE?

La croûte ne doit pas être trop épaisse, au risque de devenir sèche et dure après la cuisson. Certains ingrédients peuvent prévenir ce défaut, comme l'utilisation d'enzymes (ex : amyloglucosidase), pour jouer sur la réaction de Maillard, et obtenir une pâte optimum, notamment pour les pains précuits qui subissent deux cuissons.

COMMENT RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE GRIGNES?

Les baguettes présentant des grignes déchirées sont le signe d'un excès de force, de pâtons croûtés, d'un manque de buée ou d'un manque de chaleur au

four. Il convient d'identifier la cause principale (par exemple des pâtons croûtés), d'en trouver l'origine (une pâte trop ferme), et d'y remédier (augmenter le taux d'hydratation).

L'absence de grigne a généralement comme cause un excès ou un manque de force, des problèmes de surface des pâtons (pâtons collants ou croûtés), un excès de pousse, une erreur de cuisson (excès de buée, four trop chaud) ou un pain plat.

COMMENT RENDRE MES CROÛTES MOINS PÂLES?

La pâleur de la croûte est souvent liée soit à des pâtons croûtés soit à un manque de caramélisation. Dans ce second cas, l'origine peut être liée soit à un manque de sucre (par exemple une farine peu diastasique à laquelle il faudra incorporer du malt pour compenser), soit à un manque de cuisson (durée trop courte, température trop faible, rythme de cuisson trop soutenu qui génère un manque de fond), soit à un manque de buée.

COMMENT ÉVITER QUE LA CROÛTE NE S'ÉCAILLE?

La croûte écaillée d'un pain frais peut trouver son origine dans un excès d'acide ascorbique (que l'on peut corriger en partie en ajoutant une enzyme gluco-oxydase) ou un excès d'apprêt qui rend le pain très développé. Elle peut également être liée à une croûte rendue très fine par un excès de buée ou un four trop vif.



de l'eau de coulage, température d'enfournement, taux d'humidité, volume de la pâte, conditions de stockage des pains précuits,...

Des améliorants spécifiques ont donc été développés afin de supprimer le risque de cloque. Ils permettent notamment de faciliter la formation de la pâte,

BOULANGERIE, PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

LES CONSERVATEURS, GARANTS D'UNE QUALITÉ PROLONGÉE

Au cours du temps, les denrées alimentaires peuvent s'altérer, du fait de la prolifération de micro-organismes (moisissures et bactéries). Pour que les produits gardent toutes leurs qualités au cours du temps, des conservateurs s'avèrent souvent nécessaires.

Jadis, la conservation des aliments était uniquement assurée par des procédés de fumaison (viande), de fermentation (choucroute, produits laitiers) ou d'ajouts de vinaigre et de sel. Aujourd'hui, des substances appelées conservateurs permettent de prolonger la durée de conservation des denrées.

DEUX TYPES D'ADDITIFS CONSERVATEURS

Selon le règlement (CE) n°1333/2008 relatif aux additifs alimentaires, les additifs « conservateurs » sont définis comme *des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes*. Ainsi, ils ralentissent le développement des micro-organismes ou les inhibent (bactériostatiques), en agissant spécifiquement sur les moisissures et les bactéries. Ils doivent être utilisés à des doses adaptées pour ne pas bloquer l'action de la levure par exemple.

On distingue deux types de conservateurs :

- les conservateurs minéraux : nitrates, nitrites, anhydrides sulfureux et sulfites (E 220-228), acide borique
- et les conservateurs organiques : acides propionique (E 280-283), sorbique (E 200-203), benzoïque (E210-213), ... et leurs sels. Chaque conservateur se caracté-

rise par des propriétés qui lui sont propres (par exemple, l'acide sorbique a un pouvoir antifongique plus important que son action antibactérienne, tandis que l'acide benzoïque a un effet contre les bactéries, et dans une moindre mesure les moisissures), et doit être utilisé dans des conditions précises (par exemple, l'acide propionique est très actif contre les moisissures pour des pH ≤ 5). Les rôles et actions de chaque conservateur, ainsi que leurs conditions d'utilisation sont listés sur le site syfab.fr.

LES AUTRES MÉTHODES DE CONSERVATION

Il existe d'autres méthodes ou substances utilisées pour la conservation, qui ne sont pas des conservateurs au sens réglementaire du terme, mais qui jouent sur des paramètres physico-chimiques (ex : pH, ...) pour réguler les micro-organismes : par exemple les correcteurs d'acidités (ex. du pain filant), les dépresseurs de l'activité de l'eau aw (saccharose, polyols, sel), les antioxydants, les gaz d'emballages, l'alcool, ou même l'utilisation de certains ingrédients comme le levain qui produit naturellement des acides organiques et peut ainsi retarder l'apparition de moisissures.

RÉGLEMENTATION

L'usage des conservateurs est réglementé par le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 re-



latif aux additifs alimentaires. Les additifs autorisés dans les denrées alimentaires et ceux autorisés dans les additifs sont listés respectivement en annexe II (règlement UE n°1129/2011) et en annexe III (règlement UE n°1130/2011) du règlement précité.

Les conservateurs ne sont pas autorisés dans le pain de tradition ni dans le pain courant français.

Vous trouverez sur le site syfab.fr, dans une fiche dédiée aux conservateurs, un tableau récapitulatif des quantités maximales autorisées (en mg/kg de produit fini) pour différents types de pain, de produits de boulangerie fine, de décorations, enrobages et fourrages, et de confiseries (type pâte d'amande pour confiseries, praliné).

Les conservateurs ralentissent ou inhibent le développement des moisissures et bactéries.

LA LUTTE CONTRE LES MOISSURES

Non seulement elles dégradent les qualités organoleptiques du produit (visuel, odeur, goût), mais les moisissures génèrent également des problèmes sanitaires du fait de la production de toxines. Des moyens doivent donc être mis en œuvre pour éviter leur développement, notamment via l'utilisation de conservateurs antifongiques.

Or, les moisissures se développent dans des conditions particulières de pH, température, oxygène et d'humidité (influence de l'activité de l'eau aw, reflet de la quantité d'eau disponible). La lutte suppose donc :

- d'adapter la formulation du produit avec des conservateurs (comme les sorbates E 200-203, benzoates E210-213, propionates E280-283, ou correcteurs d'acidité comme E260, E270, E330, E334, E338, ...) ou des ingrédients influençant l'aw (polyols, sucre, sel, alcool...);
 - d'utiliser un traitement thermique pendant ou après le conditionnement du produit (pasteurisation, stérilisation,...);
 - de réaliser le conditionnement dans des conditions particulières comme l'absence d'oxygène (via des absorbeurs d'oxygène par exemple), ou l'utilisation d'une atmosphère modifiée (aliment emballé dans un mélange gazeux de N₂, CO₂, ...).
- Ces différentes méthodes peuvent être utilisées de manière combinée pour optimiser la conservation du produit.*