



©LESAFFRE

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@fnccg.fr / www.syfab.fr

Directeur de la publication:

Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction:

Morgane Saillard

Comité de rédaction:

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités - Les salons agroalimentaires, vitrines de l'innovation en boulangerie pâtisserie
- Produit phare - La bûche de Noël
- Question-réponse - Comment éviter le pain filant ?
- Zoom sur - Le chocolat



ACTUALITÉS

P2

Les allergènes



PRODUIT PHARE

P3

La tarte aux fruits,
toujours de saison



QUESTION-RÉPONSE

P4

Comment lire les fiches
de données de sécurité
des fournisseurs ?



ZOOM SUR

P5

Les préparations pour
crèmes et garnitures
pâtisseries

LES ALLERGÈNES

Blé, œuf, soja, lait, etc. : bien qu'aliments anodins pour une large majorité des consommateurs, ils sont susceptibles d'entraîner des intolérances ou des allergies auprès d'autres. D'où l'importance d'un étiquetage adapté.

C'est sous le diminutif « Inco » que se cache le règlement européen n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs qui fixe les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires destinées au consommateur final, que ces denrées soient pré-emballées (quand par exemple elles sont vendues en supermarché) ou non (par exemple, le pain

de l'Union Européenne, une libre circulation des denrées alimentaires en toute sécurité pour le consommateur, et ainsi réduire les contraintes administratives pour les exploitants du secteur agroalimentaire.

LES GRANDES LIGNES

Concernant la question spécifique de l'étiquetage des aller-

- quand le nom du produit fait clairement référence à la substance allergène, il n'est pas nécessaire de répéter l'allergène (ex : farine de blé) ;

- quand plusieurs ingrédients proviennent d'une seule substance allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique.

S'il n'y a pas de liste d'ingrédients sur le produit, l'indication des allergènes peut se faire avec la mention « contient » suivi du nom de la substance. La liste des allergènes est mentionnée à [l'annexe II du règlement Inco n°1169/2011, accessible sur le site du SYFAB](#) dans la rubrique 'archives-actualités'. Il est à noter que les fournisseurs d'ingrédients qui ne vendent pas au consommateur final (BtoB) ne sont pas concernés par ces dispositions. Ils ont toutefois l'obligation de transmettre à leur client toutes les informations nécessaires à la réalisation d'un étiquetage conforme du produit final.

DES DISCUSSIONS ENCORE EN COURS

Des discussions sont en cours entre l'administration, les consommateurs, les artisans et les entreprises à propos de la transmission des informations tout au long de la chaîne, jusqu'au consommateur, pour les produits non pré-emballés. En effet, il est nécessaire de s'assurer que le client en boulangerie est informé de la présence éventuelle d'allergènes dans les différents produits. Il reste à déterminer le mode de transmission le plus efficace, pour que le consommateur ait l'information sans que le boulanger soit obligé d'étiqueter tous ses produits en vitrine.



© Grands moulins de Paris

vendu en boulangerie). Autrement dit, **tous les exploitants du secteur agroalimentaire sont concernés par ce règlement**, qui s'applique à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à toutes les denrées destinées au consommateur final ou devant être livrées à des collectivités.

Pourquoi un tel règlement ? Notamment pour réunir, en un seul et même document, et harmoniser les textes réglementaires relatifs à l'étiquetage afin de permettre, au sein

des denrées, quatre grandes dispositions doivent être retenues du règlement européen pour les denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur :

- **les allergènes doivent être mis en valeur sur l'étiquetage**, cette mise en relief pouvant se faire en gras par exemple ;

- **tous les allergènes cités à l'annexe II du règlement doivent être indiqués** sur l'emballage, y compris les substances allergènes provenant d'auxiliaire technologique ou du support d'additif non étiquetés ;

EXEMPLE PRATIQUE

Liste d'ingrédients :
farine de **blé**, sucre,
œufs, additif X (**blé**),
amandes.

PÂTISSERIE

LA TARTE AUX FRUITS, TOUJOURS DE SAISON

La tarte aux fruits est un incontournable de la vitrine des pâtisseries. Pour aider le pâtissier dans leur confection, plusieurs ingrédients prêts à l'emploi sont disponibles.

Il y a en a pour tous les goûts entre les classiques tartes aux pommes, aux fraises ou aux abricots, et les versions les moins conventionnelles (nectarines, melon, voire les pommes-poires-caramel au beurre salé). Il y en a aussi pour toutes les occasions : de la tarte aux framboises dominicale pour dix personnes à la tartelette aux myrtilles en portion individuelle, en passant par la version mignardises où la mini-tartelette apporte une touche colorée entre les mini-éclairs et les mini-babas au rhum. Autrement dit, les tartes aux fruits font indéniablement partie des desserts incontournables des pâtisseries françaises.

LES INGRÉDIENTS DISPONIBLES

Afin de faciliter son travail, de lui permettre d'élargir son offre et de proposer une qualité constante, plusieurs ingrédients peuvent être uti-

lisés par le pâtissier pour réaliser ses tartes aux fruits :

- la pâte à tarte ou le fond de pâte ;
- l'appareil ou préparation pour accueillir les fruits ;
- les préparations de fruits ;
- le nappage à déposer sur les fruits, afin de donner de la brillance et de protéger les

fruits (frais !) de l'oxydation et de la déshydratation.

AVANTAGES : L'EXEMPLE DE LA PRÉPARATION DE FRUITS

La préparation de fruits offre certains avantages par rapport aux fruits frais :

- un évident gain de temps : pas la peine d'éplucher les fruits ! ;
- une régularité du goût et une disponibilité en toutes saisons ;
- l'absence de relargage d'eau durant la cuisson (stable au four) et de migration de la couleur dans la pâte ;
- une stabilité à la congélation et une conservation longue durée (ex : 24 mois pour des préparations de fruits liés en boîte).

Le nappage confère de la brillance et protège les fruits (frais !) de l'oxydation et de la déshydratation.



©CSM

EN VERSION NOMADE

Pour les petites faims ou les déjeuners sur le pouce, la tarte a su s'inscrire dans la tendance actuelle du snacking grâce à sa version tartelette, ou à une offre à la portion (tarte à la part). Rappelons que le snacking, ou repas « sur le pouce », représente déjà un repas sur quatre au travail, un repas sur trois en loisir, un repas sur deux en voyage (source Eurostat 2007). Et la tendance ne semble pas prête de s'inverser, au contraire ! Une bonne nouvelle pour la tarte aux fruits qui a toutes les raisons de figurer sur les ardoises des pâtisseries françaises, comme une suggestion de dessert parfaitement adapté à une offre sandwich complète (sandwich ou salade, dessert et boisson) du fait de sa facilité de transport et de dégustation.

BOULANGERIE, PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

COMMENT LIRE **LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ** DES FOURNISSEURS ?

Parfois, une fiche dite « Fiche de données de sécurité » accompagne certains produits, tels que les améliorants de panification ou les levains. Pourquoi ? Comment la lire ? Autant de questions auxquelles cette page répond.



© apops - Fotolia.com

La fiche de données de sécurité (FDS) est un document réglementaire qui peut accompagner certains produits, de manière obligatoire ou volontaire. Elle n'a pas la même vocation que les fiches techniques. Elle a pour but principal de **préciser les éventuels dangers de la substance ou du mélange concerné** (section 2) et de mentionner les mesures de prévention et de protection résultant de sa manipulation (section 8 par exemple).

UNE INFORMATION PRÉSENTÉE EN SECTIONS

Les 16 sections ci-dessous doivent être reprises dans la FDS :

- section 1 : identification du produit, ainsi que du fournisseur ;
- section 2 : identification des dangers potentiels (sensibilisation respiratoire, produit irritant ou corrosif, inflammable, etc.) à l'aide de pictogrammes ou de mentions, au regard de la classification du règlement CLP (cf. encadré réglementaire) ; une ou plusieurs phrases précisent toujours le sens du pictogramme ;

- section 3 : composition du produit, avec identification de certains ingrédients et proportions éventuelles, indication des contaminations croisées avérées ;
- section 4 : mesures à prendre en cas de mauvaise utilisation du produit : si le produit rentre en contact avec les yeux, en cas d'ingestion, d'inhalation, etc. ;
- section 5 : mesures à prendre en cas d'incendie ;
- section 6 : mesures à prendre en cas de rejet accidentel dans l'environnement de travail ;
- section 7 : conditions de manutention et de stockage ;
- section 8 : valeurs d'exposition, équipements de protection à mettre en œuvre, etc. ;
- section 9 : caractéristiques physiques et chimiques du produit (couleur, odeur, pH, etc.) ;
- section 10 : stabilité du produit et éventuelles réactions chimiques possibles ;
- section 11 : informations toxicologiques ;
- section 12 : informations envi-

ronnementales : écotoxicité en cas de rejet, etc. ;

- section 13 : conditions d'éliminations du produit ;
- section 14 : informations relatives au transport ;
- section 15 : informations réglementaires spécifiques au produit ;
- section 16 : autres informations

Ces informations doivent permettre aux artisans de mettre en place des mesures de sécurité au travail adaptées.

non précisées par ailleurs (références bibliographiques, etc.). Ces informations doivent permettre aux utilisateurs (entreprises, artisans) de mettre en place des mesures adaptées de protection de la santé et de la sécurité au travail.

Si le produit ne présente aucun danger au regard de la réglementation, la FDS n'est pas requise et certaines sections peuvent alors être non-remplies.

LA RÉGLEMENTATION

Le règlement européen n° 1272/2008 « CLP » relatif à la classification, l'étiquetage et l'emballage des substances et des mélanges vise avant tout les substances, parmi lesquels certains ingrédients intermédiaires de boulangerie pâtisserie (non destinés aux consommateurs). L'objectif du règlement CLP : fixer des règles de classification et d'étiquetage des substances et mélanges, afin d'assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine et de l'environnement. Associé au règlement REACH, il peut imposer dans certains cas l'établissement des fiches de données de sécurité (FDS). Il modifie également les étiquetages de certains produits avec l'introduction de nouveaux pictogrammes et de nouvelles mentions qui ont été fixés au niveau international (précisés en section 2 de la FDS), harmonisant ainsi la transmission de l'information lors des échanges commerciaux. 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 règlement CLP du fait de la présence d'enzymes ou d'acides organiques (même ceux obtenus par fermentation) par exemple.

Les membres du SYFAB souhaitent insister sur le fait que cette nouvelle signalétique ne signifie pas que la composition de ces produits a changé ou que les produits d'aujourd'hui présentent de nouveau risque, mais le champ d'application et dispositions de ces textes peuvent entraîner l'apparition de nouveaux pictogrammes sur l'étiquetage des produits et la transmission d'une FDS aux utilisateurs professionnels.



Provoque une irritation cutanée ou une sévère irritation des yeux.



Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

LES PRÉPARATIONS POUR CRÈMES ET GARNITURES PÂTISSIÈRES

Crèmes pâtisseries, mousselines, crème au beurre, chiboust, chantilly, bavarois, mousses : autant de garnitures utilisées en pâtisserie. Mais parce que leurs recettes sont souvent délicates et longues, de plus en plus de professionnels de la boulangerie-pâtisserie utilisent des mixes rapides à mettre en œuvre.

Les préparations pour crèmes pâtisseries et autres garnitures sont **des mélanges contenant les ingrédients nécessaires à la préparation de la garniture**. Elles simplifient la mise en œuvre, améliorent la stabilité de la garniture, garantissent un goût et une texture reproductibles, réduisent le temps de préparation et le risque microbiologique, et facilitent le stockage.

LES TYPES DE PRÉPARATIONS

Il existe différents types de préparation :

- les préparations en poudre (mixes) avec remise en œuvre **à chaud** (cuisson à la casserole ou au pasteurisateur par exemple) : le procédé et les caractéristiques organoleptiques sont proches d'une recette traditionnelle. Du lait, du sucre et des œufs sont ajoutés à la poudre, et le mélange est porté à ébullition, de manière à obtenir la texture voulue.

- les préparations en poudre (mixes) avec remise en œuvre **à froid** : le mix est mélangé à de l'eau ou du lait, pour obtenir un produit prêt à l'emploi. Il existe des versions avec 100 % de matière grasse laitière (provenant du lait), ou des versions avec un mélange de matière végétale et laitière. En fonction de la composition et du type de matière grasse utilisée, la dénomination de la préparation sera différente (pour en savoir plus, voir [la fiche sur www.syfab.fr](http://www.syfab.fr), chapitre *Position réglementaire*).



Le SYFAB, le SIAD (Syndicat des Industries Alimentaires Diverses), l'ATLA (Association de la Transformation Laitière française) et la DGCCRF se sont mis d'accord sur les appellations possibles pour les préparations pour crème pâtisseries, en fonction de leur composition ([plus d'informations sur www.syfab.fr](http://www.syfab.fr)).

COMPOSITION

Les mixes pour crèmes pâtisseries et autres garnitures peuvent contenir du lait ou des dérivés laitiers, de la farine, des amidons, du sucre, des matières grasses butyriques et/ou végétales, des ovo-produits, des additifs (tels que des gélifiants, affermissants, stabilisants et épaississants, des émulsifiants, des colorants, des amidons modifiés), et des

arômes. **Chaque ingrédient se justifie pour conférer à la préparation des propriétés spécifiques** : de l'amidon ou des farines fonctionnelles pour le mélange à froid ; de l'amidon modifié, un épaississant, un stabilisant (ex : carraghénane), et/ou des farines fonctionnelles pour la stabilité à la surgélation et à la décongélation ; etc. ([pour en savoir plus, voir le tableau récapitulatif sur www.syfab.fr](http://www.syfab.fr)).