



ACTUALITÉS

P2

Les salons agroalimentaires, vitrines de l'innovation en boulangerie-pâtisserie



PRODUIT PHARE

P3

La bûche de Noël, entre tradition et innovation



QUESTION-RÉPONSE

P4

Comment éviter le pain filant ?



ZOOM SUR

P5

Le chocolat

## 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](mailto:syfab@66laboetie.fr) / [www.syfab.fr](http://www.syfab.fr)

## À PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités - Pâtisseries américaines et pâtisseries "ludiques"
- Produit phare - Le croissant
- Question-réponse - Que répondre au consommateur sur la teneur en sel du pain ?
- Zoom sur - Les nappages

# LES SALONS AGROALIMENTAIRES, VITRINES DE L'INNOVATION EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

**Tout au long de l'année, les salons professionnels et/ou grand public se succèdent. L'occasion pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie de mettre en lumière ses innovations.**

Loin d'être exhaustive, cette liste propose quelques grands rendez-vous durant lesquels boulangerie et pâtisserie s'exposent aux yeux des professionnels, du grand public et aux feux des projecteurs.

## LES RENDEZ-VOUS DU PREMIER SEMESTRE 2014

Le **salon Européen**, qui se positionne comme « *la plus grande boulangerie-pâtisserie du monde* », a accueilli, du 8 au 12 mars 2014 et aux côtés de SuccessFood, 804 exposants de 29 pays, et 76 950 professionnels, dont 30 % d'internationaux. Sur les stands, les visiteurs ont pu découvrir les nouveautés du salon et les innovations, et toucher du doigt les produits et équipements qui font la boulangerie-pâtisserie de demain. Le futur de la boulangerie s'est illustré à travers les 8 lauréats des Trophées Européen Innovation 2014.

Deux mois plus tard, autour de la Saint-Honoré (patron des boulangers), s'est déroulée la **Fête du Pain** (12 au 18 mai 2014). Créé en 1996 à l'initiative de Jean-Pierre Raffarin, alors ministre des PME, du Commerce et de l'Artisanat, la Fête du Pain permet d'aller partout en France à la rencontre des boulangères et des boulangers pour découvrir leur métier et leurs produits.

## LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DE 2014 ET APRÈS

D'ici la fin de l'année, les rendez-vous ne manquent pas ! On peut citer par exemple le nouveau salon professionnel des Métiers de Bouche du Grand Paris et de la Région Centre, appelé **Délices-Pro** 2014, du 5 au 7 octobre à Orléans. Le **SIAL, Salon international de l'agroalimentaire** qui permet de rencontrer les professionnels de tout le secteur de l'alimentaire, se tiendra du 19 au 23 octobre 2014 à Paris. Quelque 6 000 exposants et 150 000 visiteurs sont attendus pour l'édition 2014 qui fêtera le cinquantenaire de ce rendez-vous créé en 1964 et qui a vu, édition après édition, la place de l'innovation se renforcer au point de faire du SIAL l'observatoire privilégié des nouveaux produits alimentaires.

Le **Salon du Chocolat** fêtera ses 20 ans du 29 octobre au 2 novembre 2014, proposant un espace de 20 000 m<sup>2</sup> sur deux niveaux entièrement dédiés à l'univers du cacao. A l'étage, les visiteurs retrouveront les acteurs majeurs du chocolat, qui dévoileront leurs nouveautés. Au rez-de-chaussée, des artistes, designers, chocolatiers, pâtisseries de renom et pays producteurs vont unir leurs talents pour une célébration inédite du chocolat.

Le **salon HIE, Health Ingrédients Europe**, dédié aux ingrédients de santé et de l'innovation se déroulera du 2 au 4 décembre 2014 à Amsterdam. Il rassemble les fournisseurs d'ingrédients pour l'industrie alimentaire, fournisseurs de boissons, de nutraceutiques, d'aliments et de cosmétologie ainsi que les prestataires de services dédiés à ces secteurs. Plus de 8 000 visiteurs venus de 82 pays, sont attendus. Le **Sirha, Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation** est programmé du 24 au 28 janvier 2015. Son mot d'ordre : la tendance, les nouvelles idées culinaires, les innovations techniques. Lors de sa précédente édition, du 26 au 30 janvier 2013, le salon avait attiré 2980 exposants, dont 21 % d'internationaux, et présenté plus de 630 nouveautés, dont 233 avant premières mondiales et européennes.

Enfin, le **CFIA, « La plus grande usine de France »** selon ses créateurs, invite depuis 1997 les professionnels des filières à découvrir une offre qualitative et quantitative en Bretagne. Prochain rendez-vous : les 10, 11 et 12 mars 2015, au Parc des expositions de Rennes. En 2014, la 18<sup>e</sup> édition avait attiré 1 300 exposants répartis en trois catégories (ingrédients, procédés, conditionnement) et 16 183 visiteurs.

Il faudra enfin attendre octobre 2015 pour parcourir les allées du **Salon des métiers de bouche**, dédié aux professionnels du commerce alimentaire et de la restauration. Un rendez-vous qui se tient tous les deux ans, à l'initiative de quatre des fédérations professionnelles d'Île-de-France : les boulangers-pâtisseries, bouchers, fromagers et charcutiers-traiteurs.



## PÂTISSERIE

## LA BÛCHE DE NOËL, ENTRE TRADITION ET INNOVATION

**Aussi traditionnelle que la volaille ou le chapon, la bûche de Noël est un incontournable des fêtes de fin d'année. Très appréciée des consommateurs, elle débarque d'ailleurs dans les vitrines largement en avance.**

On raconte qu'au XII<sup>e</sup> siècle, la veille de Noël, il était de coutume d'aller chercher une énorme bûche de bois, appelée bûche de Noël, qui allait brûler dans l'âtre trois jours durant, voire jusqu'au nouvel an. Cette tradition, supposée garantir la prospérité l'année suivante, se retrouverait dans le traditionnel gâteau roulé, décoré pour ressembler à s'y méprendre au morceau de bois.

### UNE TRADITION LARGEMENT REVUE

La bûche de Noël était, dans sa version traditionnelle, un biscuit génoise, sur lequel était étalée de la crème au beurre parfumée au café, au chocolat ou au Grand Marnier ; roulée afin de prendre la forme d'une bûche, elle était recouverte d'une fine couche de crème au beurre.

Depuis, l'incontournable gâteau s'est autorisé bien des évolutions : la génoise peut être remplacée par un biscuit madeleine, un biscuit amande, *etc.* ; certaines bûches ne sont plus roulées et arborent des formes diverses et variées, du pavé à la pyramide ; la crème au beurre cède parfois la place à des mousses de fruits, des crèmes au mascarpone, *etc.* ; certains pâtissiers proposent tout un jeu de texture avec des bûches au praliné croustillant, *etc.* Les déclinaisons glacées multiplient encore l'offre. Enfin, les goûts et les saveurs se diversifient, lais-



© Dawn Foods

sant parfois la place à des associations de parfums atypiques, grâce au concept de « *food pairing* » : une méthode consistant à analyser chimiquement les ingrédients pour identifier les molécules responsables de la saveur, et à associer ceux qui présentent le plus de molécules communes.

### L'IMPORTANCE DU VISUEL

Dessert festif, la bûche se doit de faire rêver les enfants

et saliver les gourmands. Dans sa version familiale, elle se pare souvent d'attributs divers, réalisés en sucre ou en plastique (Père Noël, lutins, hache, scie, sapins ou rennes). Néanmoins, plusieurs grands pâtissiers ont choisi de miser sur la sobriété afin de permettre à la bûche de conquérir un marché plus haut de gamme. On voit également apparaître des couleurs vives, plus modernes que les traditionnels tons chocolat.

**La bûche traditionnelle s'est autorisée bien des évolutions.**



BOULANGERIE

© LESAFFRE

## COMMENT ÉVITER LE PAIN FILANT ?

Devenu plus rare de nos jours, le pain filant, dont la mie se liquéfie et forme des fils gluants lorsque l'on rompt le pain, est lié à une contamination par une bactérie. L'adjonction d'acidifiants et des mesures d'hygiène permettent de résoudre le problème.

La bactérie responsable est très sensible à l'acidité.

Le « pain filant » résulte d'une contamination du pain par la bactérie *Bacillus mesentericus*. Les bactéries forment des capsules qui les protègent de la chaleur pendant la cuisson, et qui sécrètent des enzymes qui dégradent les protéines et l'amidon du pain. La mie se liquéfie et forme des fils gluants lorsque l'on rompt le pain.

La contamination se produit avant la cuisson, la bactérie provenant généralement soit de la farine, soit de mauvaises conditions d'hygiène.

### LES SOLUTIONS TECHNIQUES

Lorsqu'on se trouve dans le cas du « pain filant », même s'il devient rare de nos jours, il est possible d'ajouter des

conservateurs (par exemple l'acide sorbique E200-203, ou l'acide propionique E280-283) ou des acidifiants. Ces derniers ne sont pas des conservateurs au sens de la réglementation relative aux additifs.

La bactérie responsable de l'accident du pain filant

(*Bacillus mesentericus*) est très sensible à l'acidité. L'adjonction d'acidifiant jusqu'à disparition de l'accident (quelques jours suffisent), le soin apporté à la propreté du fournil et du matériel, à la conduite de la panification, permettent de résoudre le problème.

### PAIN FILANT : ACIDIFIANTS UTILISABLES ET DOSES CONSEILLÉES

ACIDIFIANTS	DOSE CONSEILLÉE
Acide lactique pur (E 270)	300 g pour 100 kg de farine
Acide acétique (E 260)	100 à 200 g pour 100 kg de farine
Acétate de calcium (E 263) exempt d'arsenic, de cuivre, de zinc, d'aluminium et de plomb	430 g pour 100 kg de farine
Vinaigre alimentaire	1 à 2 L pour 100 kg de farine
Phosphate acide de calcium (E341)	700 g pour 100 kg de farine

## PÂTISSERIE-VIENNOISERIE

## LE CHOCOLAT

Depuis le peuple Olmèque (1500-400 av. J.C), qui fut probablement le premier à cultiver le cacaoyer et donc à consommer le cacao (à l'origine du mot cacao), la denrée aux extraordinaires vertus a parcouru bien du chemin et livré certains secrets chimiques qui permettent de mieux la travailler

Une grande partie de la magie du chocolat vient de la propriété du beurre de cacao de très bien fondre dans la bouche à 37 °C, en donnant une sensation de fraîcheur puis en révélant les arômes tout le temps de la fonte. Plus prosaïquement, le chocolat est une dispersion des composants solides du cacao, de sucre, et éventuellement de poudre de lait, dans le beurre de cacao. Les teneurs réglementaires sont détaillées dans une fiche consultable sur le site du [Syfab](#).

## UNE FABRICATION EN CINQ ÉTAPES

Le procédé de fabrication suppose plusieurs étapes :

- **le malaxage** : mélange dans un pétrin du beurre de cacao, de la poudre de cacao (excepté dans le cas du chocolat blanc).
- **le broyage** : laminage dans une broyeuse à cylindres pour réduire la granulométrie et mélanger intimement les composants de base gras et non gras (c'est-à-dire le sucre).
- **le conchage** : opération essentielle – elle se faisait chez les Aztèques dans des coquillages (conchas) – qui, pour donner au chocolat toute sa finesse et son onctuosité, va permettre de mélanger parfaitement les composants de base, évaporer l'humidité et les acides volatils, et arrondir physiquement les particules pour l'onctuosité et la viscosité du chocolat. En finition, on ajoute un émulsifiant (lécithine de soja ou de tournesol par exemple) pour liquéfier et homogé-

néiser, et éventuellement un arôme (vanille, etc.).

- **le tempérage** : sélection des cristaux stables à 34 °C du beurre de cacao pour obtenir une casse homogène sans grain, un aspect brillant et une bonne conservation.
- **le moulage** : le chocolat est moulé puis refroidi progressivement dans un tunnel de froid. Il se contracte en cristallisant et se démoule parfaitement en sortie de tunnel.

## LE CHOCOLAT DE COUVERTURE

Ce qui fait la spécificité du beurre de cacao, c'est son polymorphisme : il contient des cristaux  $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\beta'$ ,  $\beta''$ ,  $\gamma$ . Le tempérage permet de sélectionner les formes cristallines les plus stables ( $\beta'$ ,  $\beta$ ) afin d'obtenir :

- trois sensations gustatives (la casse, le fondant, la sensation de fraîcheur)
- une couverture brillante
- un démoulage aisé
- une durée de conservation longue.

En pratique, le tempérage comprend trois étapes, pour lesquelles la température dépend du pourcentage de cacao :

- la fonte (chauffer le chocolat afin d'obtenir un état liquide) ;
- la cristallisation (refroidir le chocolat pour que la formation des cristaux  $\beta''$ ,  $\beta'$  et  $\beta$  s'amorce) ;
- la température de travail (réchauffer le chocolat, pour éliminer le  $\beta''$  et ne garder que le  $\beta'$  et le  $\beta$  qui sont stables).

Une mauvaise cristallisation a pour conséquence un chocolat terne et collant.

