



ACTUALITÉS

P2

Règlement INCO
et étiquetage des denrées
non préemballées



PRODUIT PHARE

P3

Le pain de seigle



QUESTION-RÉPONSE

P4

L'hygiène générale
des denrées
alimentaires



ZOOM SUR

P5

Le sel

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

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO (JANVIER 2016)

- ➔ *Actualités* - Le salon Européen & Intersuc
- ➔ *Produit phare* - Le macaron
- ➔ *Question-réponse* - Comment faire des produits au levain ?
- ➔ *Zoom sur* - Les additifs

BOULANGERIE, PÂTISSERIE

RÈGLEMENT INCO ET ÉTIQUETAGE DES DENRÉES NON PRÉEMBALLÉES

Dans un souci de meilleure information du consommateur, l'article 44 du règlement INCO a instauré une obligation d'information sur les allergènes présents dans les denrées non préemballées. En France, c'est un décret publié en avril 2015 qui dicte la marche à suivre.

C'est à l'Europe que revient la compétence de la réglementation relative à l'étiquetage alimentaire, en vertu de l'article 114 du [Traité sur le fonctionnement de l'UE](#). Ainsi, afin d'harmoniser les règles existantes entre les membres de l'Union, la Commission a adopté le [règlement \(UE\) n°1169/2011 du 25 octobre 2011](#). Objectif de ce règlement dit « INCO » (comme INformation des CONsommateurs), entré en application le 13 décembre 2014 : actualiser, simplifier et harmoniser les règles relatives à l'information du consommateur.

Une information écrite relative aux allergènes présents est désormais obligatoire.

Pour télécharger le décret français n°2015-447.



CE QUE L'EUROPE IMPOSE

L'article 44 (paragraphe 1) de ce règlement européen INCO prévoit :

- l'obligation d'informer sur la présence d'allergènes, même dans les denrées non préemballées ;
- la possibilité d'adopter des mesures nationales indiquant quelles informations doivent être transmises pour les denrées non préemballées (en plus des allergènes) et quelles en sont les

modalités de transmission de l'information.

DE QUOI PARLE-T-ON ?

Sont visés par ces dispositions les allergènes ou dérivés d'allergènes utilisés dans la fabrication ou la préparation des produits. On ne parle pas ici des présences fortuites (involontaires) d'allergènes qui peuvent résulter d'une contamination croisée, comme lors d'un contact avec d'autres produits lors de la fabrication.

UNE INFORMATION ÉCRITE OBLIGATOIRE

Quid de la France ? Un groupe de travail comprenant des représentants de toutes les parties prenantes (consommateurs, personnes allergiques, organisations professionnelles, agro-alimentaire, restauration collective, administration), présidé par la DGCCRF (Direction Générale de la concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes), a émis des recommandations quant aux modalités de mise en œuvre et d'application de cette obligation de mention des ingrédients allergènes sur les denrées alimentaires non préemballées, dans des conditions qui permettent aux professionnels de remplir leurs obligations en fonction de leurs modes de fonctionnement respectifs.

En a finalement découlé [le décret français n°2015-447](#), publié le 19

EN PRATIQUE : OÙ METTRE L'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES ?

Pour les produits non préemballés (comme le pain en boulangerie) ou préemballés en vue d'une consommation immédiate, cette information devra figurer à proximité immédiate du produit.

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place (sandwicherie), l'information doit être écrite, lisible et visible, mais peut être :

- soit directe,
- soit indirecte via une explication des modalités de sa mise à disposition (l'information est disponible dans un document situé à tel endroit) sachant que le document final devra être « directement et librement » accessible pour le consommateur.

avril 2015, qui modifie le Code de la consommation en instaurant l'obligation de transmettre au consommateur la dénomination de vente et l'information sur les allergènes (d'après une liste de 14 substances provoquant des allergies ou intolérances). Selon son article R. 112-12, l'information est « indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte », lorsqu'une denrée alimentaire est « présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final et aux collectivités » ; « emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur » ; « préemballée en vue de sa vente immédiate ». Ainsi, le consommateur doit donc pouvoir être informé des allergènes présents dans tous les produits de la boulangerie ou pâtisserie. La transmission orale par le vendeur ne suffit plus : un document écrit, disponible en magasin et auquel le consommateur puisse se référer, est désormais nécessaire.

BOULANGERIE

LE PAIN DE SEIGLE

Pain coloré, dense et légèrement acide, le pain de seigle, traditionnel des pays du Nord du continent européen, est un pain classique des étals français dont la consommation varie avec les saisons.

Selon le recueil des usages des pains en France (1979), le pain de seigle « est préparé avec une farine de seigle qui peut être additionnée de farine de blé sous réserve que la proportion de farine de blé reste inférieure à 35 % du mélange des farines mises en œuvre ». Il ne doit pas être confondu avec le pain « au » seigle qui « est préparé avec un mélange blé-seigle dans lequel la proportion de seigle/blé dans le pain doit être supérieure à 10 % ».

UN PAIN VENU DU NORD

Traditionnellement consommé dans le Nord du continent européen, où est cultivée cette céréale appréciant les sols

pauvres et les températures extrêmes, le pain de seigle est prisé pour sa typicité aromatique comportant une note acide, sa mie dense, serrée et colorée, et sa durée de vie assez longue. Sa consommation varie avec les saisons : il est par exemple prisé durant les fêtes de fin d'année pour accompagner certains plats comme les huîtres.

UNE PANIFICATION COMPLEXE

La mise en œuvre de farines de seigle reste néanmoins délicate et peut induire des difficultés de panification : réseau de gluten plus difficile à former, hydratation élevée en raison de la forte teneur en

pentosanes de ces farines pouvant générer la formation de gels, amidon très sensible aux amylases pouvant entraîner un relâchement de la pâte à la cuisson.

Pour répondre aux besoins des boulangers, des solutions techniques spécialement adaptées à la panification sur seigle ont été développées, qu'il s'agisse de levains adaptés à l'acidité de la pâte, d'améliorants à base d'antioxydants, d'émulsifiants et d'enzymes, ou encore de prémixes adaptés à des pains à teneur en seigle variée.

La typicité aromatique du pain de seigle est de plus en plus recherchée.



BOULANGERIE, PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

La question de l'hygiène est largement encadrée par une réglementation européenne, française et un guide des bonnes pratiques spécifique du secteur.

QUELLE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ENTOURE LA QUESTION DE L'HYGIÈNE ?

Le règlement n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires a été publié en 2005, dans le cadre du « paquet hygiène », dont l'objectif général est de mettre en place, au niveau européen, une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire, y compris ceux de l'alimentation animale.

ET EN FRANCE ?

Au niveau français, deux textes sont applicables :

- [l'arrêté du 8 octobre 2013](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. En annexe figurent notamment les températures de conservation des denrées périssables ou très périssables.
- [l'arrêté du 18 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, comme les dispositions applicables aux produits laitiers et aux ovoproduits.

EXISTE-T-IL UN GUIDE DES BONNES PRATIQUES EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE-VIENNOISERIE ?

La réglementation européenne encourage les organisations professionnelles de l'alimentation humaine et animale à élaborer, à diffuser et à aider à la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Ce guide est un document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Il rassemble les recommandations qui, aux étapes de la chaîne alimentaire et pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux qu'il concerne, doivent aider au respect des règles d'hygiène fixées dans les règlements européens, et aider à l'application des principes HACCP. Il peut être réalisé en concertation avec les autres parties concernées (autres partenaires de la filière, associations de consommateurs, administrations de contrôle).

Dans le secteur de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie, la Confédération de la Boulangerie Pâtisserie française a élaboré en 1997 avec la Confédération nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France un guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie. Ce guide est en cours de révision pour inclure le secteur de la boulangerie.



Le bon sens ne doit pas être oublié lors de la fabrication des produits : hygiène du personnel, propreté des équipements, bonnes pratiques de stockage...

QUELLE DIFFÉRENCE ENTRE AUTO-CONTRÔLES ET CONTRÔLES ?

Les entreprises du secteur des ingrédients de BVP mettent systématiquement en place des autocontrôles afin de vérifier la bonne qualité des produits. Ces autocontrôles, mis en place dans le cadre d'une démarche qualité généralisée, peuvent consister par exemple en des analyses microbiologiques, des vérifications visuelles, ...

Les contrôles relèvent pour leur part des services de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), qui ont pour rôle de vérifier la bonne application de la réglementation en France, et d'élaborer des règles applicables à la qualité et à la sécurité des produits destinés au consommateur.

BOULANGERIE, PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

LE SEL

Utilisé par l'Homme depuis la Préhistoire et en panification depuis au moins le 16^e siècle, le sel est aujourd'hui devenu un ingrédient incontournable de la boulangerie. Zoom sur ce petit grain aux multiples pouvoirs.

Connu depuis la Préhistoire pour ses caractéristiques d'assaisonnement et de conservation des aliments, le sel devient un ingrédient, attesté depuis le 16^e siècle, des petits pains blancs appelés « pains mollets ». Son utilisation en panification se généralise au 18^e siècle. Au début du 20^e siècle, avec la substitution du travail sur levain par le travail en direct, les doses de sel augmentent pour renforcer le goût du pain.

LE SEL, C'EST QUOI ?

Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin composé principalement de chlorure de sodium (97 % minimum de l'extrait sec pour le sel de qualité alimentaire ; 94 % minimum pour le sel marin gris de qualité alimentaire), ainsi que d'autres sels secondaires (sels de magnésium, de potassium ou de calcium), d'eau, de cuivre (pas plus de 2 mg/kg), de plomb (pas plus de 2 mg/kg), d'arsenic (pas plus de 0,5 mg/kg), de cadmium (pas plus de 0,5 mg/kg) et de mercure (pas plus de 0,1 mg/kg).

SEL NATUREL, RAFFINÉ, DE TABLE

Le sel naturel (fleur de sel, sel des marais salants, sel de gemme non raffiné) n'est pas raffiné et contient encore tous ses minéraux naturels, ce qui lui confère des propriétés gustatives et un aspect spécifiques. Le raffinage permet d'obtenir



un sel de la couleur blanche plébiscitée par le consommateur, composé de NaCl pratiquement pur (99,9 %), au détriment de ses qualités alimentaires. Le sel raffiné est le plus employé dans l'alimentation. La majeure partie du sel raffiné est aujourd'hui préparée à partir du sel gemme extrait des mines de sel.

Le sel de table est un sel raffiné contenant au moins 95 % de chlorure de sodium presque pur. Il contient habituellement des substances qui empêchent le colmatage des cristaux (agents anti-agglomérants) comme le silicoaluminat de sodium, et une quantité infime de sucre inverti pour empêcher le sel de jaunir à la lumière du soleil, et pour empêcher une perte d'iode par vaporisation. Naturellement, le sel ne contient pas d'iode mais l'iodation du sel de table a été autorisée par les Pouvoirs publics en 1952 pour prévenir la déficience en iode de la population. Cette complémentation en iode est strictement réglementée en France et n'est pas autorisée pour l'utilisation industrielle, alors qu'elle est obligatoire dans d'autres pays (comme le Danemark).

DES RÔLES ET ACTIONS MULTIPLES

Le sel joue un rôle fondamental en panification et constitue un agent technologique diffi-

LE SEL, AGENT TECHNOLOGIQUE EN PANIFICATION

Le sel est un agent technologique qui agit sur :

- **l'hydratation de la pâte** : le sel absorbe l'eau et augmente la fermeté de la pâte. Il existe une compétition entre protéines et sel pour l'absorption de l'eau ;
- **la structure du réseau de gluten** : le sel interfère dans les liaisons ioniques qui structurent le réseau en favorisant stabilité et résistance ;
- **l'oxydation de la pâte** : le sel ralentit l'activité de la lipoxygénase. A temps de pétrissage égal, il a un effet antioxydant qui retarde le blanchiment et la perte de goût, d'autant plus marqué lorsqu'il est ajouté en début de pétrissage ;
- **la coloration de la mie de pain** ;
- **la coloration de la croûte à la cuisson** : les réactions de brunissement sont favorisées par l'effet de dessèchement ;
- **la conservation du pain** : par temps humide, les propriétés hygroscopiques du sel vont favoriser l'absorption d'eau et le ramollissement. Par temps sec, le sel va freiner la dessiccation et retarder le rassissement.

cilement remplaçable. En plus des fonctions organoleptiques (exhausteur de goût, atténuation des arrières goûts) et technologiques (voir encadré), le sel possède également un rôle dans la conservation comme agent ralentissant la prolifération des microorganismes, que ce soit les bactéries ou les levures (d'où le salage des aliments pour leur conservation). Revers de la médaille en boulangerie : l'augmentation de sa dose freine ainsi l'action de la levure et génère une action fermentaire moins importante. On peut compenser cela par une augmentation de la dose de levure.