



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 - La tendance « sans gluten », quelle réglementation ?
- Produit phare - La baguette viennoise
- Question-réponse - L'étiquetage des produits pré-emballés : quelles obligations pour les autres produits ?
- Zoom sur - L'amidon



ACTUALITÉS

P2

Le Salon Européen
& Intersuc



PRODUIT PHARE

P3

Le macaron



QUESTION-RÉPONSE

P4

Comment et pourquoi
faire des produits avec
levain ?



EN SAVOIR

ZOOM SUR

P5

Les additifs alimentaires

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

LE SALON **EUROPAIN & INTERSUC**

La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde fait son retour à Paris-Nord Villepinte du vendredi 5 février au mardi 9 février 2016. Dédié à tous les métiers de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, le salon Européain-Intersuc est l'événement incontournable pour découvrir des savoir-faire artisanaux comme industriels.

A vos agendas : du 5 au 9 février 2016 se tiendra le salon Européain de la boulangerie-pâtisserie, désormais associé à Intersuc, le rendez-vous des pâtisseries, glacières, chocolatiers et confiseurs. Un salon commun programmé plus tôt dans l'année pour répondre aux at-

pôles Intersuc (Hall 5), un pôle industrie (Hall 4) et un pôle formation (Hall 5).

LES NOUVEAUTÉS 2016

Plusieurs nouveautés ont été programmées :

- le *Lab du Boulanger*, fournil à cœur ouvert, proposera des so-

**EUROPAIN 2014
EN CHIFFRES**

- 804 exposants et marques
- 68 000 m² de surface
- 79 950 visiteurs professionnels
- 138 pays représentés
- 3 concours français et internationaux
- 2 480 démonstrations en 5 jours

- le *Restaurant du boulanger* donnera plus d'une trentaine de démonstrations sur des thèmes variés : le snacking sans gluten ; le recyclage des invendus ; la boutique connectée ; les pains du monde etc.
- et le *Café des Conférences*, espace dédié au secteur de la boulangerie viennoiserie pâtisserie industrielle, où seront débattus des sujets divers comme l'internationalisation des marchés, les nouveaux modes de consommation, l'engouement du « sans gluten », etc.

**UN SALON TOURNÉ
VERS L'AVENIR**

Cette édition 2016 met également l'accent sur la formation avec la *Rue des écoles* où plus de quinze écoles nationales et internationales couvrant tous les métiers de la filière seront présentes. Des jeunes talents venus du monde entier seront récompensés à travers trois concours exceptionnels : la Coupe du monde de la boulangerie, la Coupe de France des écoles et le Mondial des arts sucrés. Européain & Intersuc se veut le salon référence de la filière pour échanger, goûter ou tester la qualité des produits, découvrir les tendances et idées pour augmenter son chiffre d'affaires, et se tenir au fait des dernières innovations des fabricants. 80 000 visiteurs et 800 exposants français et internationaux y sont attendus.



© Européain&Intersuc

tentes de ses exposants et visiteurs internationaux, dont le nombre avait significativement augmenté en 2014 (+11 % vs 2012). Quatre secteurs y seront clairement identifiés : un pôle boulangerie (Halls 4 & 5), un

lutions concrètes et mettra en avant la créativité du secteur ;

- le *Lab Intersuc* offrira 10 interventions par jour qui réuniront confédérations, institutions, médias et artisans pour partager, échanger et transmettre leur savoir et savoir-faire : imprimer en 3D avec du chocolat, revisiter les classiques de la pâtisserie française, découvrir le parcours de la fève au chocolat, fabriquer des biscuits sans gluten à conservation longue durée, etc.

INFOS PRATIQUES

Européain & Intersuc 2016
Parc des Expositions - Paris Nord
Villepinte - France
5 - 9 février 2016, 9h30 - 18h30

Salon réservé aux professionnels,
entrée libre sur présentation d'un
badge ou d'une carte d'invitation.
www.europeain.com

PÂTISSERIE

LE MACARON

Du goûter entre copines aux mariages, en passant par les anniversaires, le macaron fait fureur en toute circonstance. Décliné en différentes tailles, formes, parfums et couleurs, il est le symbole par excellence de la gourmandise élégante à la française. Sa réalisation n'est pas sans poser certaines difficultés techniques.

Le macaron est un petit gâteau rond moelleux, préparé à partir d'une pâte contenant des amandes, du blanc d'œufs et du sucre. Le macaron à l'ancienne, d'un seul tenant, a laissé place, dans les salons de thé parisiens, vers 1830, au macaron moderne, formé par deux macarons superposés réunis par une ganache ou une crème, constituant une sorte de « sandwich sucré ».

DES DÉCLINAISONS À L'INFINI

Traditionnellement aromatisé à la vanille, au café ou au chocolat, il est aujourd'hui l'objet de toutes les innovations

La réalisation du macaron, très technique, peut être simplifiée grâce à des préparations qui garantissent un résultat optimal et homogène.

en termes de parfum. Fleur d'oranger, muguet, rose, etc : sa base neutre permet aux pâtisseries, professionnels comme amateurs, de rivaliser d'audace. Les becs salés ne sont pas en reste : les macarons à la truffe, au foie gras ou à la tapenade ont trouvé désormais



© CSM France

leur place aux côtés de leurs homologues sucrés.

La créativité s'exprime également à travers les taille et forme du macaron : en mignardise, en format individuel, en version géante à partager... On l'a même vu carré ! Le macaron est aussi utilisé comme base de biscuit pour entremets, décor de bûches et autres desserts prestigieux.

DES ÉTAPES TECHNIQUES DÉLICATES

La réalisation d'un macaron requiert une certaine technicité, en particulier lors de l'étape du macaronnage, qui consiste à mélanger la meringue à la préparation de base sans la casser afin que la coque des

UN PEU D'HISTOIRE

Le macaron serait apparu en France au XVI^e siècle, grâce à la reine Catherine de Médicis, originaire de Florence où les « maccherone » étaient dégustés depuis le Moyen-âge. De nombreuses villes s'emparent alors des « macarons » avec des recettes différentes (Montmorillon, Amiens, Boulay, Nancy, etc).

La créativité des pâtisseries s'exprime également à travers la taille des macarons avec des versions de type mignardise,

macarons soit bien lisse, ou l'étape du croûtage, au cours de laquelle les coques vont gonfler et sécher. Ces étapes peuvent être simplifiées grâce à des préparations pour macarons, qui garantissent un résultat optimal et homogène.

BOULANGERIE

COMMENT ET POURQUOI FAIRE DES PRODUITS AVEC LEVAIN ?

Le levain opère un retour en force depuis plusieurs années, notamment parce qu'il permet d'apporter des notes gustatives variées au pain. Les fournisseurs proposent aujourd'hui une large palette de solutions pour répondre aux attentes des boulangers.



QU'EST-CE QUE LE LEVAIN ?

Selon le décret « Pain » n°93-1074 du 13 septembre 1993, « le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Le levain renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2 % par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade. »

QUELS SONT LES ATOUTS DES LEVAINS ?

Les levains optimisent la conservation des produits. D'un point de vue organoleptique, ils améliorent la croustillance et la couleur de la croûte, l'alvéolage et la couleur de la mie. Les levains apportent de la saveur, donnant de la typicité au pain. Chaque souche de microorganismes présente dans le levain – et elles sont nombreuses – confère, par la fermentation des matières premières, une signature aromatique unique repérable par le consommateur : beurre, noisette, grillé, noix, raisin, etc. Un même levain peut apporter une variété de goûts, de couleurs et de texture en fonction de sa durée de fermentation et des farines uti-

lisées et du séchage (dans le cas d'un levain dévitalisé sec).

Les levains peuvent présenter également d'importants intérêts nutritionnels. Ils peuvent améliorer l'assimilation des minéraux (en particulier le calcium et le magnésium) en diminuant la quantité d'acide phytique. Ils peuvent réduire aussi l'index glycémique du produit. L'ajout de levain, notamment dans les viennoiseries, permet de diminuer l'apport en beurre tout en conservant le moelleux et le fondant. Enfin, ils contribuent à la diminution de la quantité de sel par leur apport aromatique et persistance en bouche.

COMMENT FAIRE DES PRODUITS AVEC LEVAIN ?

Les levains peuvent être apportés sous quatre formes :

- les **levains traditionnels ou spontanés**, fabriqués par les artisans ou les industriels, qui contiennent des levures et bactéries naturellement présentes. La production initiale de ces levains est souvent longue, avec plusieurs étapes de rafraîchis. Ces levains traditionnels impliquent un temps de panification plus long par rapport aux levures ;
- les **levains**, également fabriqués par les artisans ou les industriels, **fermentés à l'aide des cultures starters de panification**, qui sont des bactéries lactiques avec ou sans levures aromatiques spécialement sélectionnées, permettant la fermentation d'un levain en une seule étape. Ces cultures de microorganismes concentrées permettent de mieux contrôler les arômes et acides produits pendant la fermentation du levain, ainsi que le temps de fermentation.
- les **levains actifs prêts à l'emploi**, qui s'utilisent comme leurs homologues traditionnels (sans

levure ou très peu). En variant leur dosage, il est possible de jouer sur la saveur des pains et viennoiseries classiques ;

• les **levains dévitalisés aromatiques**, qui nécessitent un ajout de levure selon l'effet recherché, puisque leur flore a été désactivée. Ils sont utilisés dans de nombreux produits (pains, pâtes à pizza, biscuits, croissants, etc.) et permettent de créer facilement de nouvelles saveurs.

DÉNOMINATION « PAIN AU LEVAIN » : QUID DE LA RÉGLEMENTATION ?

La France est le seul pays à disposer d'une législation sur le levain à travers le décret « Pain ». Selon le décret, « un pain au levain doit présenter un pH maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 ppm¹ ». Pour pouvoir apposer la mention « pain au levain », les levains maison doivent donc être suffisamment acides et acétiques (analyses à réaliser en laboratoire). Pour les levains « prêts à l'emploi », la législation est floue. Les entreprises du secteur se donnent la définition suivante : « Les levains liquides vivants prêts à l'emploi peuvent être utilisés en tradition française et permettent d'obtenir l'appellation « pain au levain », sauf mention contraire, à condition de respecter le dosage et le procédé recommandé ».

La dénomination de « levain dévitalisé » ne peut s'appliquer, selon les membres du SYFAB, que pour des produits ayant satisfait aux paramètres du levain lors de son élaboration, sans utilisation d'artifices non autorisés pour les levains. Les produits contenant des levains dévitalisés ne peuvent pas prétendre à l'appellation « pain au levain ».

1 - Ppm : parties par million.



Lesaffre

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Conserver, stabiliser, épaissir, gélifier, émulsifier : les rôles des additifs sont multiples et leur utilisation strictement réglementée.

La fabrication des produits de la boulangerie, de la viennoiserie et de la pâtisserie implique souvent le recours à des additifs alimentaires, aux propriétés technologiques diverses.

FAVORISER LA CONSERVATION DES PRODUITS

En boulangerie et en pâtisserie, pour optimiser la conservation des produits plusieurs jours voire plusieurs semaines, il est souvent nécessaire d'utiliser des conservateurs, substances qui ralentissent le développement des microorganismes ou les inhibent (bactériostatiques). Ils agissent spécifiquement sur les moisissures et les bactéries. Ils doivent être utilisés à des doses adaptées pour ne pas bloquer l'action des levures par exemple. Les conservateurs autorisés dans la réglementation européenne sont les sorbates (E 200-203), les benzoates (E 210-213), les hydroxybenzoates (E 214-219), les anhydrides sulfureux et sulfites (E 220-228) et les propionates (E 280-283).

STABILISER, ÉPAISSIR, GÉLIFIER

Les produits de panification contiennent en moyenne 40 % d'eau fixée par les composants de la farine. Ajouter des épaississants permet d'améliorer la tolérance à la fermentation et ou augmenter le volume des produits finis, en liant une plus grande quantité d'eau. Les épaississants sont des macromolécules hydrosolubles généralement obtenues par extraction à partir des fruits, agrumes



Cette brochure du SYNPA, Syndicat national des producteurs d'additifs et d'ingrédients de la chaîne alimentaire, est consultable en ligne sur www.synpa.org, rubrique Publications > Brochures.

ou graines : alginates, agar-agar, gommes, pectines, etc. Les gélatines (protéines) et les amidons (natifs) utilisés dans de nombreuses formules ne sont pas classés réglementairement dans la catégorie des épaississants.

ÉMULSIFIER

En boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, il faut préparer des pâtes dans lesquelles la farine, l'eau, les matières grasses et les autres composants de base doivent être mélangés de façon homogène et durable. Pour créer cette émulsion

et la stabiliser, les émulsifiants s'avèrent nécessaires pour « réconcilier » le gras et l'eau : composés de molécules dont une partie se lie fortement à l'eau et l'autre aux matières grasses, les émulsifiants permettent des liaisons et le mélange intime et stable de substances qui, sans cela, ne seraient pas miscibles entre elles. Parmi les principaux émulsifiants autorisés figurent la lécithine (E 322), les mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E 471) et les esters de mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E 472).

Toutes les informations relatives à la réglementation sont accessibles sur la page dédiée du site du Syfab.

DES PRODUITS STRICTEMENT DÉFINIS PAR LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 – qui constitue le [règlement \(UE\) n° 1129/2011](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333) – liste tous les additifs autorisés par catégorie de denrées alimentaires, ainsi que les doses d'emploi. Les produits de boulangerie sont repris dans la catégorie 7. La Commission a également publié sur son site internet une base de données recensant l'ensemble des additifs alimentaires autorisés.

Tous les additifs alimentaires autorisés ont fait l'objet d'une évaluation stricte sur le plan scientifique, évaluation désormais menée par l'EFSA, agence européenne de sécurité sanitaire des aliments.

Plus d'informations sur le site du SYNPA, association des producteurs et des distributeurs des ingrédients de spécialité de la chaîne alimentaire : www.synpa.org.