



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

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 (SEPTEMBRE 2016)

- ➔ *Actualités* - Les boulangeries connectées
- ➔ *Produit phare* - Le muffin
- ➔ *Question-réponse* - Nouvelle récolte de blé, quel bilan ?
- ➔ *Zoom sur* - Poudres à lever

ACTUALITÉS **P2**

Le sans gluten

PRODUIT PHARE **P3**

La baguette viennoise

QUESTION-RÉPONSE **P4**

L'étiquetage des produits pré-emballés

ZOOM SUR **P5**

Les amidons

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LE SANS GLUTEN

Pour des raisons d'intolérance ou par simple choix personnel, l'engouement des consommateurs pour les produits sans gluten va croissant. Une tendance mondiale.



+ 10,2 % par an d'ici 2019 : telles sont les prédictions de Research & Markets pour le marché des produits sans gluten, qui explose depuis le début des années 2000. La tendance touche largement la boulangerie. Ce secteur représente 46 % du marché du « sans gluten » en volume... et devrait s'accaparer, en 2018, les deux tiers des ventes en valeur.

POUR QUI ?

Les consommateurs de produits « sans gluten » peuvent représenter jusqu'à 23 % de la population de certains pays. Parmi eux, ceux guidés par un avis médical ne représentent paradoxalement qu'une faible part du marché du sans gluten :

- 1 % de la population serait intolérante (notamment en raison d'une maladie cœliaque), mais seulement 10 à 15 % de ces intolérants se-

raient diagnostiqués ;

- de 0,1 à 4 % de la population serait allergique (réaction immunitaire) ;
- et 6 % de la population serait sensible au gluten (pas de maladie cœliaque mais des symptômes similaires et un meilleur confort lors de l'éviction du gluten).

La plus grande partie des consommateurs évite le gluten pour des raisons non médicales, adoptant un régime de confort basé sur une éviction ou une réduction par choix personnel non médical (effet de mode, image d'une alimentation saine, hypersensibilité, etc.).

LES CONSÉQUENCES TECHNOLOGIQUES POUR LES FABRICANTS

Parce que le gluten permet la levée de la pâte en retenant le gaz carbonique produit par les levures, son absence impacte :

- la tenue de pâte : elle est alors liquide et difficile à façonner, ce qui nécessite une cuisson en moule ;
- les propriétés sensorielles du pain ;
- et la conservation, en accélérant le phénomène de rassissement.

Des solutions techniques existent pour répondre à chacune de ces difficultés, en relevant à la fois le défi du travail de la pâte (certaines solutions autorisant une fa-

brication sans moule), de la texture et du goût (solutions aromatiques). Parmi elles, les farines fermentées sans gluten s'avèrent de précieux alliés puisqu'elles renforcent le goût et améliorent la conservation.

LA RÉGLEMENTATION

La réglementation en vigueur distingue deux cas :

- **l'indication de l'absence de gluten** dans le produit, qui relève du [règlement \(CE\) n°41/2009](#) (PDF, 50 ko) puis du [règlement \(UE\) n° 828/2014](#) (PDF, 333 ko). En matière d'étiquetage, seules les mentions « sans gluten » et « très faible teneur en gluten » sont possibles. Le fabricant est alors tenu à une obligation de résultat.

- **l'indication de la présence de céréales contenant du gluten** dans un produit, qui relève du [règlement \(UE\) n°1169/2011](#) dit INCO (PDF, 1,2 Mo), qui, dans son annexe II, liste parmi les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, les « *céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides, et les produits à base de céréales* ».

Une discussion est actuellement en cours au niveau européen sur l'indication de la présence fortuite de gluten (contaminations croisées).

LES DISCIPLES DU SANS GLUTEN

Aux Etats-Unis, la tendance du sans gluten est très forte. Les motivations des consommateurs sont multiples : selon le rapport de Mintel (2013), 65 % des consommateurs américains de « sans-gluten » jugent ces produits plus sains, 27 % qu'ils font perdre du poids.

Depuis quelques années, le régime sans gluten fait de nouveaux adeptes : patients atteints de maladies de type inflammatoire (polyarthrite rhumatoïde, rhumatisme inflammatoire...), personnes souffrant de troubles du comportement (autisme, hyperactivité...) et qui s'orientent vers un régime sans gluten et sans caséine (lait)... et surtout, effet de mode entretenu par certains sportifs, certaines stars et des livres vantant une vie saine sans blé ni gluten.

BOULANGERIE



LA BAGUETTE VIENNOISE

Souplesse et douceur caractérisent la baguette viennoise qui trouve sa place, tout au long de l'année, du petit-déjeuner au goûter.

La baguette viennoise n'a de la baguette que la forme : celle d'un pain long, décoré d'incisions. Mais ses ingrédients la rapprochent des viennoiseries : à la farine, au sel et à la levure s'ajoutent (dans des proportions cependant moindres, comparativement à celles mises en œuvre dans les croissants ou pains au lait) du sucre, du lait et de la matière grasse (et éventuellement des œufs). En sus de cette recette « nature » est souvent proposée une version avec des inclusions, le

plus souvent avec des pépites de chocolat, ou bien un saupoudrage de sucre perlé.

DOUCEUR ET SOUPLESSE

La recette et les ingrédients mis en œuvre font de la baguette viennoise un produit à la fois souple en termes de texture et très doux en bouche, qui recueille les faveurs des enfants comme des plus grands, que ce soit pour le petit-déjeuner, au moment

du thé ou du goûter.

Son goût sucré reste suffisamment peu prononcé pour autoriser une utilisation en sandwicherie, que ce soit en mini-version pour des apéritifs ou dans une version revisitée du classique jambon-beurre ou du norvégien en guise de déjeuner.

BOULANGERIE ARTISANALE ET INDUSTRIELLE

Produit aussi classique qu'incantable des boulangeries françaises, la baguette viennoise a également largement conquis le secteur de la boulangerie industrielle qui propose aux consommateurs, dans les rayons des supermarchés, des versions classiques (nature, aux pépites de chocolat) mais également des variations complètes, aux céréales, etc.

La baguette viennoise a également conquis le secteur de la boulangerie industrielle.

UN PEU D'HISTOIRE

Dès la Renaissance furent introduit du beurre et du lait dans des « pains de fantaisie » renommés dans toute l'Europe. Mais il faudra attendre le milieu du 19^e siècle pour que les Viennois, qui utilisent une farine fine venant des moulins à cylindres métalliques (et non plus de meules) de Hongrie, exportent leur savoir-faire à Paris. A compter de cette date, le pain fermenté sur « poolish » (méthode de fermentation mise au point par un Polonais en 1840, offrant un produit moins acide) est baptisé « pain viennois ». Ce pain long, dit de fantaisie, est détaxé et sa consommation se répand en ville.

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS PRÉ-EMBALLÉS

La réglementation européenne tente de répondre aux exigences des consommateurs, qui réclament des étiquettes plus lisibles, plus complètes et comparables.



©DG Sanco, Commission Européen

QUELLE RÉGLEMENTATION ENCADRE L'ÉTIQUETAGE ?

[Le règlement dit INCO ou règlement \(UE\) n°1169/2011](#) (PDF, 1,2 Mo), publié le 22 novembre 2011, concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, qu'il actualise, clarifie et harmonise au sein de l'Union européenne. Ce règlement maintient les dispositions antérieures contenues dans la directive européenne 2000/13 en les complétant.

Les dispositions générales du règlement sont obligatoires depuis le 13/12/2014 ; celles concernant l'étiquetage nutritionnel deviendront obligatoires le 13/12/2016.

ET LES PRODUITS NON PRÉ-EMBALLÉS ?

Les produits non pré-emballés, vendus en boulangerie par exemple, ont seulement l'obligation d'informer le consommateur sur la dénomination de vente du produit et la liste des allergènes présents. L'information doit être écrite et non plus uniquement orale. Cf. notre newsletter SYFAB n° 10 et le décret n°2015-447.

QU'EST-CE QUE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE ?

La déclaration nutritionnelle vise à informer les consommateurs sur la composition nutritionnelle du produit, et leur permettre de comparer les denrées entre elles. Elle devient obligatoire pour tous à partir du 13 décembre 2016 (les entreprises réalisant déjà un étiquetage nutritionnel sur leurs produits doivent cependant déjà être conformes au règlement depuis décembre 2014). En pratique, la valeur énergétique et les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel doivent apparaître ensemble dans le même champ de vision, dans un tableau lisible placé sur l'emballage. Faute de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire. L'ensemble de ces informations doit être exprimé pour 100 g ou 100 ml. Ces valeurs peuvent être également exprimées par portion et être accompagnées de repères nutritionnels journaliers (RNJ), par 100 g ou 100 ml ou par portion.

EN QUOI LE RÈGLEMENT INCO RENFORCE-T-IL LES INFORMATIONS SUR LES SUBSTANCES ALLERGÈNES ?

Il était déjà obligatoire d'étiqueter les ingrédients allergènes avant le 13 décembre 2014 ; désormais, la liste devra être plus facile à distinguer, *via* l'utilisation de caractères gras ou italiques par exemple.

QUID DES PRODUITS DÉCONGELÉS ?

La mention « décongelé » devient obligatoire pour toutes les denrées ayant subi une

congélation et vendues décongelées, sauf trois cas particuliers listés dans l'annexe VI de ce règlement : les ingrédients présents dans le produit fini ; les denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation est une étape technique nécessaire au processus de production ; les denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment. Ce dernier point reste cependant difficile à déterminer. La mention « décongelé » doit accompagner la dénomination de vente du produit, elle est donc requise également pour les produits non pré-emballés, par exemple en boulangerie (cf. encadré).

QUELLES SONT LES NOUVEAUTÉS CONCERNANT LES HUILES ET GRAISSES VÉGÉTALES ?

La mention « huile végétale » ou « matière grasse végétale » ne suffit plus. Désormais, leur nom devra être immédiatement suivi de l'origine végétale spécifique : « huile de colza », « huile de tournesol »...

L'expression « totalement hydrogénée » ou « partiellement hydrogénée » doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.

A QUI S'APPLIQUENT CES RÈGLES ?

Elles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues pré-emballées au consommateur final. Les règles s'appliquent également à tous les opérateurs du secteur alimentaire (producteurs, distributeurs, restaurateurs, commerces de bouche, cantines...), à l'exception des ventes de charité, foires ou réunions locales et des soupes populaires.

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LES AMIDONS

Depuis toujours, les amidons sont utilisés dans l'industrie alimentaire, non seulement comme ingrédient nutritif mais également comme agent épaississant, liant, stabilisant ou gélifiant.

Selon qu'ils sont issus du maïs, du blé, de la pomme de terre ou bien du pois, les amidons natifs présentent des caractéristiques différentes.

L'amidon se présente sous forme de grains de 1 à 100 microns. Leur taille et leur forme sont caractéristiques de leur origine végétale. Il est d'usage de distinguer les amidons de céréales (blé, maïs, riz) des amidons de tubercules (féculé de pomme de terre et manioc notamment).

DES PROPRIÉTÉS DÉPENDANTES DE LA COMPOSITION

Mis en suspension dans l'eau et cuits, les amidons forment des empois plus ou moins fluides qui se raffermissent en refroidissant, pouvant aller jusqu'au gel. Selon qu'ils sont issus du maïs, du blé, de la pomme de terre ou bien du pois, les amidons natifs présentent des caractéristiques différentes suivant la taille et les structures des granules d'amidon, et suivant leur composition en amylose et en amylopectine.

Un amidon riche en amylose (blé, maïs) donne des gels fermes, opaques, de texture courte, qui auront tendance à rétrograder (réassociation des chaînes linéaires d'amylose qui, au refroidissement, donnera un gel très ferme et dur). Ultérieurement, les gels évoluent avec expulsion de l'eau initialement retenue : c'est la synérèse, phénomène irréversible.

Un amidon riche en amylopectine (pomme de terre) donnera un gel plus long, de texture moyenne ou longue et translu-

cide. En effet, les chaînes ramifiées d'amylopectine ne peuvent pas s'associer aussi fortement que les chaînes linéaires d'amylose. Ce type d'amidon a des propriétés plus épaississantes que gélifiantes.

DIFFÉRENTS TYPES D'AMIDONS

Les amidons natifs sont utilisés dans les préparations nécessitant une cuisson (biscuits, cake, crèmes pâtissière à chaud, entremets). Par exemple, l'amidon de maïs est la base des « poudres à flan » et convient pour les crèmes pâtissières... sous réserve que celles-ci ne soient pas congelées (à la décongélation, la synérèse qui se traduit par une expulsion d'eau, détruit la texture de la crème).

Les amidons natifs peuvent être traités physiquement (amidons pré-gélatinisés) ou chimiquement (on obtient des amidons modifiés réticulés ou modifiés stabilisés) afin de modifier une ou plusieurs de leurs propriétés :

- **la pré-gélatinisation** consiste à cuire, à sécher puis broyer des suspensions d'amidon. La poudre obtenue se disperse dans l'eau froide pour donner un empois. Les amidons pré-gélatinisés sont la base des crèmes pâtissières à froid. La cuisson de la crème peut ainsi être supprimée.
- **la réticulation** correspond à la mise en place de ponts

entre les chaînes d'amidon afin qu'elles soient plus résistantes à la température, au pH et au cisaillement (pompage, agitation). Elle augmente le pouvoir épaississant des amidons riches en amylopectine.

- **la stabilisation** permet la substitution partielle de groupements responsables de la rétrogradation dans le temps des amidons, évitant ainsi les phénomènes de synérèse, notamment lors du traitement de congélation/décongélation. La stabilisation permet aussi de maintenir un gel translucide au cours du stockage.

L'amidon de maïs convient pour les crèmes pâtissières, sous réserve que celles-ci ne soient pas congelées.

LA RÉGLEMENTATION

Les amidons natifs et pré-gélatinisés non modifiés sont considérés comme des ingrédients. Certains amidons modifiés (les E1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) sont considérés comme des additifs, épaississants ou gélifiants. Ils se distinguent de la plupart des autres additifs par le fait qu'ils sont souvent incorporés à des doses importantes dans les aliments et qu'ils ont une valeur nutritive.

Les amidons modifiés figurent dans l'annexe II, partie C du règlement (CE) n° 1333/2008 des additifs autorisés sans restriction en QS (groupe I des additifs).

Plus d'informations sur la fiche pratique dédiée aux amidons et amidons modifiés, sur le site internet du SYFAB, et sur le site de l'USIPA (Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés) à l'adresse suivante : www.usipa.fr/produits/les-amidons.

