



## 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)

Directeur de la publication :

Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction :

Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

## A PARAITRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO (AVRIL 2017)

- ➔ *Actualités* - L'évolution du métier de boulanger
- ➔ *Produit phare* - Le beignet fourré et le donut
- ➔ *Question-réponse* - Comment évoluent les pratiques alimentaires des Français ?
- ➔ *Zoom sur* - Poudres à levure



ACTUALITÉS

P2

La tendance du "sans"  
(sans gluten, sans pesticides, sans ...)



PRODUIT PHARE

P3

La pâte d'amande



QUESTION RÉPONSE

P4

Les atouts nutritionnels  
du pain



ZOOM SUR

P5

Fourrages aux fruits

## BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

## LA TENDANCE DU "SANS"

**(SANS GLUTEN, SANS PESTICIDES, SANS ...)**

*La start-Up Woos a imaginé des mousses de fruits sans lait ni œufs, sans conservateur, colorant ou arôme.*

**Sans gluten, sans lait, sans œufs, sans pesticide, sans produits animaux ... : la liste des exclusions mises en avant par les produits alimentaires n'a de cesse de s'allonger, et concerne tous les secteurs, y compris la boulangerie pâtisserie.**

**Tous les secteurs sont concernés par la mode du "sans", y compris ceux de la boulangerie, de la pâtisserie et de la viennoiserie.**

« Une avalanche de produits 'sans' et de superaliments ». Ainsi était résumée, en titre, l'interview de Xavier Terlet, président du cabinet XTC Word Innovation, publiée en octobre dernier par le magazine LSA à quelques jours de l'ouverture du Sial, le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire .

**MIEUX MANGER**

« Quelque 79 % des Français sont persuadés que l'alimentation peut engendrer des risques pour la santé. Ils sont donc en quête du "mieux manger" mais sans sacrifier le manger mieux. Les industriels l'ont désormais bien compris. On assiste ainsi à une avalanche de produits sans ingrédients allergènes, comme le gluten, le lactose mais aussi sans substances indésirables telles que les pesticides, les antibiotiques, sans sucre, sans sel.. », analysait Xavier Terlet. Tous les secteurs sont

concernés, y compris, bien entendu, ceux de la boulangerie, de la pâtisserie et de la viennoiserie.

**LE SANS GLUTEN : DU PAIN... AUX BONBONS**

Dans cette longue série des « sans », le « sans gluten » s'offre une place de choix (voir [notre newsletter n°12](#)). Mais, au sein d'une boulangerie, cet argument ne se limitera peut-être pas à d'éventuels pains. Les bonbons « sans gluten » (car sans amidon de blé) font leur apparition, la marque espagnole FINI proposant par exemple des réglisses et toute une gamme de gélifiés sans gluten.

**DES PÂTISSERIES SANS ŒUFS, NI PRODUITS LAITIERS, NI...**

Au rayon pâtisserie, la tendance du « sans » s'impose également, au regard des dernières inno-

vations. Une start-Up, Woos, a imaginé « des mousses de fruits juste aux fruits, sans lait ni œufs. Elaborées à partir de purées de fruits et de purs jus de fruits, elles ne contiennent aucun conservateur, colorant ou arôme. Leur recette : des fruits, du sucre, de la pectine et des émulsifiants végétaux. »

La marque thaïlandaise Coco Jazz a flairé le même filon : elle propose des « bouchées naturelles » de noix de coco aux grains sans OGM, sans gluten, sans produits laitiers, sans conservateurs, sans cholestérol.

**DE LA MAYO OU DU "FROMAGE" VÉGÉTARIENS POUR LES SANDWICHES**

Le rayon sandwich ne devrait pas échapper à la déferlante. La mayonnaise ou le « fromage » en tranche de la marque bretonne Nature et Moi, spécialisée dans les « produits laitiers » pour les végétariens et les flexitariens, garantissent l'absence d'apports animaux, de lait, de lactose, de soja, d'huile de palme et d'OGM.

## PRODUIT PHARE

PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

## LA PÂTE D'AMANDE



Mélange d'amandes émondées et broyées avec du sucre, la pâte d'amande a su s'adapter à ses usages, en faisant notamment varier son pourcentage d'amandes.

© CSM France

Réservée aux palais princiers, l'ancêtre de la pâte d'amande était une confiserie orientale de luxe, à base de miel et d'amandes, à laquelle on attribuait des pouvoirs aphrodisiaques, ce qui la fit surnommer longtemps « la confiserie du harem ».

#### QUATRE PÂTES, QUATRES USAGES

En France, la pâte d'amande désigne « une pâte cuite ou crue, au goût d'amande, préparée uniquement avec des amandes 100 % pur fruit de l'amandier (sans retrait ni adjonction d'aucune sorte), appelé *Prunus amygdalus*, amandes décortiquées et mondées ou non, à 6 % d'humidité naturelle, qui peut contenir un taux d'amandes amères autorisé par la législation actuelle < 5 % du poids total des amandes. » L'utilisation de toute autre variété d'amandes est exclue ainsi que tout autre produit de substitution (soja, etc.). On peut trouver d'autres types de pâtes qui sont constitués de sucre et divers composants de base (lentilles, graines de soja, amandons d'abricot, etc.)

On distingue quatre principaux types de pâtes d'amande définis par le pourcentage d'amandes qu'ils contiennent :

- 20 % à 33 % d'amandes (pâte d'amande décor) : cette pâte fine

et onctueuse est utilisée pour le modelage des décors et le masquage d'entremets ;

- 33 % à 50 % d'amandes (pâte d'amande confiseur) : malléable et d'excellente tenue au froid et dans le temps, elle est utilisée pour la confiserie, les petits fours, les macarons et les cakes ; elle permet aussi la confection de fruits déguisés et d'intérieurs de bonbons chocolat ;

- 50 % et plus d'amandes (pâte d'amande supérieure) : sa saveur puissante et son onctuosité après passage au four la destinent notamment à la réalisation de confiseries haut de gamme.

- 66 % d'amandes (pâte d'amande suprême) : pour la confiserie haut de gamme.

#### DEUX PROCÉDÉS DE FABRICATION

Il existe deux types de procédés de fabrication :

- à chaud (procédé le plus largement utilisé) : les amandes fraîchement émondées et le sucre sont finement broyés puis cuits dans des bassines rotatives en cuivre ou cuiseurs. Une fois cuite, la pâte est maturée avant d'être diluée ou non. On obtient une pâte fine et souple, qui se conserve longtemps (plusieurs mois emballage fermé).

- à froid : les amandes émon-

dées, le sucre et le blanc d'œuf sont broyés dans des mélangeurs ou mixeurs à couteau. La pâte d'amande à froid ne se conserve pas longtemps et doit donc être consommée rapidement.

#### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

La pâte d'amande est un produit sensible, sujet à la fermentation et à la moisissure. Afin d'assurer sa bonne conservation et d'éviter son dessèchement, la pâte d'amande sera stockée dans un endroit frais et sec, dans un emballage bien fermé.

La pâte d'amande ne doit pas être trop travaillée : un malaxage excessif peut la « déshuiler ».

#### POSITION RÉGLEMENTAIRE

Les additifs utilisés dans la confection des pâtes d'amandes sont réglementés par le règlement [CE n° 1333/2008](#) sur les additifs alimentaires.

Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement [CE n° 1334/2008](#) relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinées à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

Plus  
d'informations  
dans la fiche  
dédiée aux pâtes  
d'amande, sur le  
site du SYFAB.



web

## BOULANGERIE

## LES ATOUTS NUTRITIONNELS DU PAIN



**Riche en glucides complexes, pauvre en graisses, source de fibres, vitamines et minéraux, le pain participe à l'équilibre alimentaire.**

#### QUEL EST LE PROFIL NUTRITIONNEL GLOBAL DU PAIN ?

Le pain est fait à base de farine, d'eau, de levure et de sel. Il est surtout riche en glucides complexes (55 g/100 g en moyenne). L'index glycémique des pains est variable, il est de 57 en moyenne pour la baguette de tradition (française) et de 85 en moyenne pour la baguette habituelle. Le pain contient aussi des protéines, des vitamines du groupe B et des sels minéraux comme le potassium (140 à 225 mg/100 g). En général, le pain n'apporte quasiment pas de graisses. Le taux de fibres est variable (2,7 g/100 g pour une baguette courante, selon le CIQUAL) et est fonction du degré de raffinage de la farine. La teneur en sodium du pain est en moyenne de 650 mg pour 100 g.

#### LE PAIN PARTICIPE-T-IL À UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ?

Grâce à sa composition, le pain permet de rééquilibrer l'alimentation vers plus de glucides complexes et moins de graisses. Des études réalisées par l'Institut Pasteur auprès de jeunes étudiants ont ainsi montré que les plus gros

consommateurs de pain avaient une alimentation significativement plus équilibrée sur tous les plans (1).

#### LE PAIN EST-IL UNE SOURCE DE GLUCIDES COMPLEXES ?

Le pain comporte en moyenne 50 % d'amidon. Il est ainsi constitué d'une proportion importante de glucides complexes, supérieure à celle d'autres féculents comme les pâtes cuites (20 % en moyenne) ou les pommes de terre (23 %). Or, les régimes alimentaires occidentaux sont généralement pauvres en glucides « complexes » (assimilés lentement) et trop riches en glucides « simples », qui élèvent rapidement la glycémie sanguine.

#### LE PAIN EST-IL PAUVRE EN LIPIDES ?

Le pain contient très peu de lipides. Les pains spéciaux en contiennent généralement davantage, soit parce qu'ils sont enrichis d'aliments sources de lipides (noix, lardons, olives), soit parce que leur recette comprend des matières grasses (pain de mie, viennois ou au lait).

Le faible apport en lipides des pains courants (2 g/100 g de baguette) et complets (3,7 g/100 g) permet de les recommander pour les personnes souffrant de surpoids ou d'obésité et de contri-

buer au maintien d'une cholestérolémie normale.

#### LE PAIN, SOURCE DE PROTÉINES VÉGÉTALES ?

Le pain fait partie des aliments réalistes les plus riches en protéines. Selon qu'il s'agisse de baguette ou de pain complet, il apporte 8 à 9 % de protéines. La teneur en protéines de la baguette de tradition est un peu plus faible que la baguette courante, du fait de sa teneur en eau plus élevée.

#### LE PAIN, SOURCE DE FIBRES ?

Le pain courant présente une teneur en fibres de 2,7 à 2,9 g/100 g et la consommation moyenne de pain (tous types confondus) est estimée à 120 g/jour en France. La plupart des pains sont sources de fibres, avec des teneurs plus ou moins élevées en fonction de la farine utilisée. Le pain complet a par exemple une teneur en fibres plus élevée que le pain courant.

#### LE PAIN, SOURCE DE MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS ?

Les céréales sont de bons fournisseurs de minéraux, notamment de magnésium, phosphore, potassium, calcium, fer et zinc. Les minéraux et oligoéléments sont localisés dans l'écorce et le germe, partie du blé qui est plus ou moins éliminée au cours de la fabrication des farines, ce qui explique les variations d'apports selon les pains. [L'étude française SU.VI.MAX](#) a ainsi montré que chez les plus « gros consommateurs de pain » (plus de 174 g / jour, soit au moins 2/3 de baguette), le pain fournit 22 % de l'apport conseillé en magnésium, 9 % en calcium, 24 % en fer, 14 % en zinc.

(1) Professeur Jean-Michel Lecerf, Professeur associé à l'Institut Pasteur de Lille, le pain, un symbole à promouvoir, presse parlementaire, mars 2005. Sources : Observatoire du pain, Anses, Ciquail

**Le pain est surtout riche en glucides complexes : 55 g par 100 g en moyenne.**

## BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE



## FOURRAGES AUX FRUITS

**Parce qu'ils peuvent être utilisés après cuisson pour fourrer une madeleine, avant cuisson dans un chausson aux pommes ou encore mis en œuvre pour des recettes très spécifiques (dans des chocolats, des yaourts, etc.), les fourrages aux fruits ajustent leur composition à chaque utilisation.**

Plus d'informations dans la fiche dédiée aux fourrages aux fruits, sur le site du SYFAB.



Préparations sucrées, généralement exemptes de matières grasses, avec une proportion variable de fruits entiers, en morceaux ou en purée (avec ou sans pépins), les fourrages aux fruits offrent une texture spécialement adaptée à l'utilisation.

#### UNE COMPOSITION VARIABLE

Outre une teneur en fruits et en sucres variables suivant le type d'application, les fourrages aux fruits contiennent des gélifiants/épaississants (amidons modifiés, gomme de caroube, carraghénanes, gomme de guar, gomme xanthane, pectines, alginate, gomme de tara, CMC...), des colorants, des arômes naturels ou autres arômes. Cette composition est ajustée en fonction de l'application.

Quelle que soit la recette retenue, la fabrication repose une sur mélange des sucres, puis

un mélange des fruits et des gélifiants/épaississants, une cuisson, une coloration et aromatisation et enfin, le conditionnement.

#### TROIS TYPES DE FOURRAGES

Les fourrages à froid, dont la texture est adaptée à tous types d'application, sont utilisés après cuisson pour le fourrage de pâtisseries (cakes, madeleines, quatre-quarts), la garniture de tartes et tartelettes, le fourrage de beignets ou le tartinage de gaufrettes et biscuits de type goûters.

Les fourrages stables au four offrent trois avantages : une texture adaptée à la dépose et à l'injection ; une humidité et une activité de l'eau compatibles avec la pâte pour ne pas la mouiller ou l'assécher ; et une stabilité au four compatible avec les conditions de

cuisson. Ces fourrages sont utilisés avant cuisson, pour la garniture de tartes et tartelettes de type « Linzer », l'incorporation dans des chaussons ou la garniture ou l'incorporation dans les biscuits.

Enfin, les fourrages spécifiques proposent une texture adaptée à la mise en œuvre : humidité et activité de l'eau compatibles avec la pâte pour ne pas la mouiller ou l'assécher ; densité comparable avec le support pour éviter le mélange. Ils sont utilisés pour le fourrage des chocolats, le fourrage de confiserie (bases céréalières) ou l'incorporation dans des préparations lactières (yaourts).

#### RÉGLEMENTATION

Les additifs utilisés pour ces produits sont réglementés par [le règlement CE n° 1333/2008](#) sur les additifs alimentaires.

Les arômes utilisés sont réglementés par [le règlement CE n° 1334/2008](#) relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinées à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.