



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 :

Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAITRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO (SEPTEMBRE 2017)

- *Actualités* - Chiffres clés et marché
- *Produit phare* - Le cookie
- *Question-réponse* - Comment développer un e-commerce ?
- *Zoom sur* - Les Fondants



ACTUALITÉS

P2

L'évolution
du métier de boulanger



PRODUIT PHARE

P3

Le beignet fourré
et le donut



QUESTION-RÉPONSE

P4

Comment évoluent
les pratiques
alimentaires
des Français ?



ZOOM SUR

P5

La levure



©C. POUGET

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER DE **BOULANGER**

Au regard des chiffres publiés par l'Institut Supérieur des métiers et de ses périodiques baromètres, le métier de la boulangerie a le vent en poupe.

46^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES BOULANGERS

La 46^{ème} édition du Concours international des jeunes boulangers a rassemblé, pendant deux jours à l'occasion du Sirha, les jeunes étudiants boulangers les plus prometteurs de la scène internationale, afin de valoriser le savoir-faire, le talent et la créativité. Neuf pays étaient en lice cette année, chaque équipe étant composée de deux candidats appelés à rivaliser de créativité lors de 7 épreuves : « pain », « pain de la boîte mystère », « petits pains », « produits en pâte levée sucrée », « produits en pâte levée feuilletée », « gâteau ou pièce d'exposition » et « sandwich ». Nina Mirjam Vogel (Suisse) s'est arrogé la médaille d'or, Anna Sall (Suède) et Angela Marianne Bissegger (Suisse) celle d'argent et Lina Andersson (Suède) la médaille de bronze. Un podium 100 % féminin !



©C. POUGET

En termes d'emploi, le secteur de la boulangerie-pâtisserie s'avère porteur : 3 705 emplois salariés ont été créés entre 2009 et 2014. Le recours au salariat y est en effet courant : en 2014, 75 % des boulangeries-pâtisseries employaient des salariés (contre 38 % en moyenne dans l'artisanat), avec un effectif moyen de 4 emplois salariés. Le besoin de main d'œuvre est tel que 54 % des dirigeants de boulangeries-pâtisseries artisanales estimaient en 2016 qu'ils allaient rencontrer des difficultés de recrutement.

DES MÉTIERS OUVERTS AUX JEUNES

L'étude de la pyramide des âges des métiers de l'artisanat souligne que le secteur de l'alimentation est particulièrement jeune : 33 % de moins de 25 ans en 2013, alors que les plus de 55 ans ne représentent que 11 % des effectifs. L'apprentissage explique qu'un salarié sur trois ait moins de 25 ans : l'artisanat représente en effet le premier secteur pour la formation

d'apprentis, formant 37 % de 160 000 apprentis.

LA PLACE DES FEMMES

En 2015, 224 000 chefs d'entreprise artisanale sont des femmes... dont seulement 5 700 en boulangerie-pâtisserie car la majorité exerce dans les secteurs de la beauté ou du nettoyage. Pour autant, la part des dirigeantes d'entreprise dans le secteur de l'alimentation progresse, passant de 8 % en 1984 à 23 % en 2015, avec des femmes plus diplômées que leurs homologues masculins (49 % ont le niveau Bac, contre 32 % des hommes dirigeants d'entreprise de l'artisanat alimentaire). De nombreuses femmes travaillent dans l'entreprise de leur conjoint, avec un statut d'associée, de salariée ou de conjoint collaborateur. En 2014-2015, elles étaient 2 400 à passer un CAP pâtisserie, soit 27 % de la promotion. La féminisation de la profession serait-elle en route, à l'image du podium 100 % féminin de la 46^{ème} édition du Concours international des jeunes boulangers (voir encadré) ?

VIENNOISERIE

LE BEIGNET FOURRÉ ET LE DONUT

Traditionnel au moment de mardi gras, le beignet se décline dans toutes les formes et saveurs, allant du fin rectangle croustillant à la boule de pâte moelleuse.

La coutume des beignets remonterait aux fêtes romaines qui célébraient, au printemps, le réveil de la nature. Dans les pays de culture chrétienne, la tradition du beignet se serait notamment installée lors du « mardi gras », jour de fête précédant les 40 jours de privation du carême, aux côtés des gaufres et crêpes. Ces pâtisseries, vite préparées et bon marché, permettaient en outre de finir les réserves de beurre, huile et œufs.

Pâte à base de farine, d'œufs, d'huile ou de beurre, qui est frite dans l'huile.

UNE RECETTE SIMPLE ET RAPIDE

La première recette d'une pâte à beignet, l'*aliter dulcia*, serait donnée par Apicius, dans son ouvrage *De re coquinaria*. Cette pâte frite dans l'huile se compose de farine, d'œufs, d'huile ou de beurre, avec en sus des ingrédients variables d'une région à l'autre : de la bière, de la fleur d'oranger, des fleurs de violettes...

LE DONUT, COUSIN D'AMÉRIQUE

Le *donut*, ou *doughnut*, est le cousin d'Amérique du Nord du beignet. D'ailleurs, les habitants de la Louisiane le dénomment *beignet*, tandis qu'on l'appelle *beigne* au Canada francophone. La version la plus courante du donut, popularisée dans les années 1950 par quelques chaînes de restauration rapide américaines, se distingue par sa forme torique et sa texture dense, souvent couverte d'un glaçage. Il peut être fourré avec une prépa-



Le beignet de Berlin, moelleux et saupoudré de sucre glace.

ration crémeuse ou une préparation aux fruits de type confiture.

TOUR DE FRANCE ET DU MONDE DES BEIGNETS

Les beignets sont répandus dans tout l'Hexagone, sous des appellations diverses. Si la base de la recette et la technique de cuisson restent les mêmes, la forme et donc la texture du produit varient considérablement d'une région à l'autre : *bougnettes* rondes et craquantes en Pays catalans, *bugnes lyonnaises* croustillantes, *bugnes stéphanoises* moelleuses, *chichi frégi* de Marseille à base de farine de blé et de pois chiche, parfumé à l'huile d'olive et à la fleur d'oranger, *oreillettes* rectangulaires et parsemées de sucre glace en Languedoc...

Le beignet a également su s'imposer aux quatre coins de l'Europe, du *croustillon* belge (bouchées de pâte à beignets cuites

dans une friture et généralement saupoudrées de sucre glace) au *bola de Berlin* (boule de Berlin) portugais, fourré d'une crème pâtissière, en passant par le *Chiacchiere* italien (qui rappelle les bugnes lyonnaises). Enfin, le beignet a aussi conquis tous les continents : *fricassé* tunisien (beignet salé fendu et garni de thon, œuf, harissa...), *bisi* turc, beignets de carnaval antillais, *almojábana* en Amérique du Sud (beignet à base de fromage et de farine, venu d'Espagne), etc.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mot « beignet » est un diminutif du mot « beigne », qui date de la France du XIII^{ème} siècle, où il désignait une boule de pâte frite dans du beurre. L'enflement de la pâte lors de la cuisson a donné, au sens figuré, la signification actuelle du mot d'argot français « beigne » : bosse suite à un coup.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE



COMMENT ÉVOLUENT LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS ?

Harris Interactive vient de dévoiler les résultats de son enquête sur l'évolution des usages alimentaires des Français. Une enquête loin de se limiter au seul secteur de la boulangerie-pâtisserie qui permet de prendre du recul quant aux grandes tendances.



©cienpies / 123RF

84 % des Français se déclarent soucieux de leur alimentation.

LE CONSOMMATEUR FRANÇAIS EST-IL À LA RECHERCHE DU MIEUX MANGER ?

Pour 63 % des Français, respecter un équilibre alimentaire est important et cela est primordial pour 21 % d'entre eux. Si 81 % des consommateurs déclarent suivre une alimentation équilibrée au quotidien, seuls 14 % en sont tout à fait convaincus. Cette sensibilité à l'alimentation a fait apparaître de nouveaux régimes alimentaires dont la notoriété est importante, même si leur pratique reste encore aujourd'hui limitée. Ainsi 4 % à 5 % des Français suivent des régimes végétarien, vegan ou sans gluten. Le mouvement flexitarien – diminution de la consommation de produits animaux sans exclusion totale –, moins connu, est pratiqué par 6 % des consommateurs.

Globalement les Français ont été impactés par les crises alimentaires et 84 % sont sou-

cieux de leur alimentation : 44% déclarent avoir changé totalement leurs habitudes alimentaires sans revenir aux précédentes. A noter qu'en matière d'alimentation, la confiance faite aux marques reste faible (8 % seulement des Français). Les consommateurs se tournent donc vers le « fait maison » et un certain retour aux sources : 54 % confectionnent leur soupe de légumes, 38 % cultivent des herbes aromatiques et 35 % font leur confiture et compote eux-mêmes...

QUELLES SONT LES NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION ?

En termes de produits consommés, une évolution à la hausse est observée pour les légumes et les fruits consommés quotidiennement ; ¼ des Français les consomment plus souvent qu'il y a 2 ans. Le poisson est également en progression puisque 20 % des Français en consomment plus souvent qu'il y a 2 ans. A l'inverse, d'autres produits comme la viande ont subi de plein fouet les crises alimentaires.

Aujourd'hui, les consommateurs manifestent un intérêt face à des « innovations produits » accessibles, pratiques et rassurantes : plus de 20 % seraient attirés par des mini-produits, des produits portionnables (format individuel plutôt que familial), des fruits frais découpés. L'émergence de l'intérêt pour les « laits végétaux », consommés par 17 %

des Français, fait aussi partie des tendances récentes.

LES FRANÇAIS SONT-ILS EN QUÊTE D'ACHATS PLUS RAISONNÉS ?

Même si la majorité des achats de produits alimentaires se fait encore majoritairement en GMS, la part belle est faite aux lieux de vente alternatifs : marchés, AMAP* constituent des lieux d'achat de plus en plus prisés pour les fruits, légumes, œufs, fromage, viande, poisson et les magasins Bio ceux des légumes, fruits, œufs et céréales. Par ailleurs, 64% des Français estiment utile un système d'étiquetage nutritionnel qui les aiderait à mieux choisir leurs produits.

Les dimensions sociétales sont également importantes dans le choix faits par les consommateurs : 40 % déclarent qu'ils sont attentifs au respect de l'environnement et 30 % au choix de produits éthiques / équitables.

En termes de critères de choix, arrivent en tête la fraîcheur des produits (cité par 67 % des Français), le respect de la saisonnalité (56 %), l'origine des produits et leur traçabilité (59 %), l'absence de pesticides (59 %), d'OGM (53 %) ou d'antibiotiques (49 %), tout comme le respect du bien-être animal (48 %).

Source : Harris Interactive, Pratiques alimentaires d'aujourd'hui et de demain, 2017

* AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, qui prend la forme d'un partenariat de proximité entre une exploitation locale et des consommateurs, qui s'engagent à acheter régulièrement une partie de la récolte.

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE



© LESAFFRE

LA LEVURE

La levure, ainsi appelée parce qu'elle fait « lever » la pâte, participe également à sa force et au développement des arômes.

Les levures sont des micro-organismes aérobies facultatifs, capables de fermenter en l'absence d'oxygène et de respirer en présence d'oxygène. Le terme de « levure » provient de l'aptitude de la levure de boulanger à faire « lever » la pâte à pain.

PAS DE RÉELLE DÉFINITION

Le terme de « levure de boulanger » désigne un ingrédient pour la boulangerie et la pâtisserie, obtenu par la culture de la levure de bière : *Saccharomyces cerevisiae* (genre *Saccharomyces*, espèce *cerevisiae*). Mais aucune définition internationale n'existe à ce jour pour ce produit naturel de longue tradition, y compris dans le *Codex Alimentarius*. Les seules levures mentionnées dans le *Food Chemical Codex* aux États-Unis sont les levures désactivées dont la description n'est pas pertinente pour les levures.

FRAÎCHE, SÈCHE OU À HUMIDITÉ AMBIANTE

Le levurier sélectionne les souches de levures dotées des meilleurs comportements au regard de l'utilisation visée (résistance à la surgélation, à des pH faibles, etc.), les cultive industriellement pour obtenir des milliards de cellules identiques

issues de cette même souche, puis les conditionne. La levure pourra ainsi être vendue :

- fraîche (souvent sous la forme de cubes pressés, parfois sous forme liquide),
- sèche (forme déshydratée dans un emballage protecteur)
- ou à humidité intermédiaire (sous forme surgelée).

La levure de boulangerie fraîche est composée de micro-organismes vivants : c'est donc un produit périssable bénéficiant d'une date de durabilité minimale (DDM). Pour une meilleure conservation, elle doit être maintenue à la température indiquée sur l'emballage.

FORCE, LEVÉE ET ARÔMES

Les rôles et actions de la levure sont liés à leur activité fermentaire qui dépend de plusieurs facteurs : la température, la teneur en sucres, le pH, l'hydratation de la pâte...

On distingue trois grands rôles de la levure en panification :

- **machinabilité, extensibilité, façonnage** : les levures agissent sur la force de la pâte, c'est-à-dire sur l'évolution de sa souplesse et de sa ténacité durant la fermentation (un excès de pointage peut induire un excès de force).
- **alvéolage** : durant la fermentation, la levure produit du

LE CAS PARTICULIER DES LEVAINS

Alors que le levain (ingrédient issu d'une fermentation acidifiante, dont la microflore est constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures) est longtemps resté le seul moyen de faire lever la pâte à pain, l'utilisation de la levure de boulanger, *Saccharomyces cerevisiae*, comme agent levant, s'est généralisée à la fin du XIX^{ème} siècle, permettant de réduire les temps de fermentation et de s'affranchir de l'entretien du levain. Mais depuis les années 1980, les levains reviennent doucement dans les process.

Dans les levains obtenus par fermentation spontanée, de nombreuses espèces de levures ont été isolées : *Saccharomyces cerevisiae* et *Candida humilis*, mais aussi, dans une moindre mesure, *Pichia kudriavzevii*, *Kazachstania exigua*, *Torulasporea delbrueckii*, *Wickerhamomyces anomalus*, *Candida glabrata*...

Dans le levain, le CO₂ est formé à la fois par les levures et plus faiblement par les bactéries lactiques, avec un effet de synergie : *S. cerevisiae* produit une quantité de gaz carbonique plus importante en présence de bactéries lactiques, que lorsqu'elle est seule. L'association entre les bactéries lactiques et les levures dans le levain améliore également les caractéristiques aromatiques du pain : les pains au levain contiennent davantage de composés volatils et sont mieux notés lors de tests sensoriels que les pains à la levure.

CO₂ gazeux (ou dioxyde de carbone), par transformation du glucose. Ce CO₂, enfermé dans la pâte à pain, va la faire gonfler. Durant la cuisson, ce gaz se dilate, ce qui accentue la prise de volume.

- **arômes** : l'étape du pointage s'avère primordiale pour le développement des saveurs (des acides et aldéhydes sont formés à partir du métabolisme des acides aminés de la levure).

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



web