



## 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 66

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

- ➔ Actualités
- ➔ Produit phare - Le mille-feuille
- ➔ Question-réponse - La surgélation en viennoiserie artisanale
- ➔ Zoom sur - Farines de fèves

ACTUALITÉ **P2**

**L'Observatoire FIDUCIAL des boulangeries- pâtisseries**

PRODUIT PHARE **P3**

**Le donut**

QUESTION-RÉPONSE **P4**

**Les huiles végétales**

ZOOM SUR **P5**

**Les agents de démoulage**

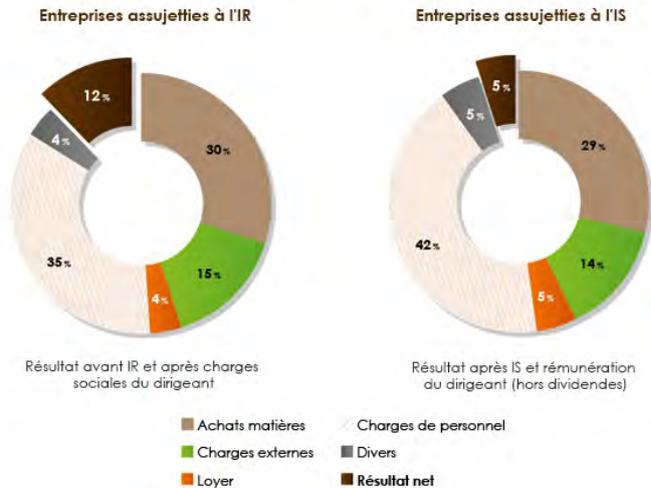
**BOULANGERIE - PÂTISSERIE  
VIENNOISERIE**

**L'OBSERVATOIRE FIDUCIAL  
DES BOULANGERIES-  
PÂTISSERIES**

**L'Observatoire FIDUCIAL des boulangeries-pâtisseries propose une série de chiffres clés et d'indicateurs financiers qui aident à appréhender le secteur de la boulangerie-pâtisserie.**

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie est en pleine mutation. Tel est le premier constat dressé par Fiducial dans son observatoire établi sur la base des résultats 2017 de 400 boulangeries-pâtisseries sélectionnées parmi 2 500 clients de cette société de services, notamment comptables. « Face à l'évolution des comportements

**LES CHIFFRES CLÉS**



**L'ÉTUDE COMPLÈTE PEUT ÊTRE  
TÉLÉCHARGÉE SUR LE SITE FIDUCIAL.**

**L'observatoire FIDUCIAL des boulangeries-pâtisseries 2018**

Données recueillies en 2018

**Le point de vente**

- L'OFFRE**
  - Boulangerie et autres (pain, croissant, ...) : 74%
  - Boulangerie traditionnelle : 26%
- PRIX DE LA BAGUETTE**
  - 0,85-0,9 €
  - 0,9-0,95 €
  - 0,95-1 €
  - 1 €
- BUREAU D'OUVERTURE HEBDOMADAIRE**
  - 57 heures en moyenne
  - 40-70 h

**Le mode d'exploitation**

- EXPLOITANT**
  - Couple : 69%
  - Femme seule : 5%
  - Homme seul : 26%
- ÂGE DU DIRIGEANT**
  - 47 ans en moyenne
  - 20-29 ans : 2%
  - 30-39 ans : 18%
  - 40-49 ans : 32%
  - 50-59 ans : 38%
  - 60-69 ans : 19%
- RÉGIME FISCAL**
  - Impôt sur le Revenu : 48%
  - Impôt des sociétés : 52%
- LIÉQUALISATION**
  - Centre commercial : 2%
  - Milieu urbain : 49%
  - Rural : 48%

**Le mot de FIDUCIAL**

Face à l'évolution des comportements alimentaires des Français, le secteur de la boulangerie-pâtisserie est en pleine mutation. La diversification des activités et la réinterprétation du lieu de vente sont les deux principaux axes de marché sur la restauration rapide. Et l'étude de préciser que 74 % des boulangers ont déjà élargi le spectre de leur offre afin de diversifier leurs sources de revenus.

alimentaires des Français, le secteur de la boulangerie-pâtisserie entre dans une période de mutation. La diversification des activités et la réinterprétation du lieu de vente sont les deux principaux axes pour fidéliser la clientèle et conquérir de nouvelles parts de marché sur la restauration rapide ». Et l'étude de préciser que 74 % des boulangers ont déjà élargi le spectre de leur offre afin de diversifier leurs sources de revenus.

**PORTRAIT TYPE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE**

Autre enseignement fournit par l'étude : le portrait-robot d'un établissement type. « En 2018, la boulangerie-pâtisserie est exploitée par un couple (69 % des points de vente) dont le dirigeant est

âgé de 47 ans en moyenne, et se situe plutôt en milieu urbain (50 % des répondants), avec une ouverture moyenne de 57 heures. Elle emploie en moyenne 6 personnes (y compris apprentis). » Le temps de travail productif annuel du dirigeant atteint 2 752 heures en moyenne. Côté ventes, « le ticket moyen par client est d'environ 4,20 € avec une fréquentation moyenne de 300 clients jours. Le prix moyen d'une baguette est, quant à lui, de 0,91€. » Enfin, si l'enquête souligne un niveau de marge commerciale « élevée, aux alentours de 70 % », elle reconnaît que la boulangerie demeure « une activité coûteuse en main d'œuvre, puisque les charges de personnel représentent entre 35 % et 42 % du chiffre d'affaires des entreprises du panel ».

## PRODUIT PHARE

## PÂTISSERIE - VIENNOISERIE



## LE DONUT

Les uns écrivent « donut », les autres « doughnut ». La majorité lui prête une forme annulaire et d'improbables glaçages colorés. Et tous le considèrent aujourd'hui comme un symbole de la culture américaine.

Pâtisserie nationale aux États-Unis, le donut, ou doughnut (littéralement « noix de pâte »), désigne un gâteau fait de pâte frite dans de la graisse. Dans sa version la plus classique, il adopte une forme torique, à texture dense, souvent recouverte d'un glaçage coloré ; néanmoins, certains estiment que dans sa version originelle, il avait une forme sphérique, sans trou central.

## ENTRE EUROPE ET ÉTATS-UNIS

Largement popularisé dans les années 1950 par les chaînes de restauration rapide Dunkin' Donuts et Krispy Kreme, médiatisé par les séries policières américaines où les « cops » partagent rituellement une boîte d'une douzaine de donuts avec leur café, le péché mignon d'Homer Simpson a franchi l'Atlantique dans les années 2000 pour s'installer largement en Europe, y compris en France. Il s'agit d'ailleurs peut-être d'un retour aux sources puisque l'origine de ce beignet reste floue mais pourrait remonter aux bugnes et beignets français...

ou aux « Olykoek » néerlandais dégusté à l'occasion des fêtes de Noël. Les Européens immigrés outre-Atlantique aurait emportés dans leurs valises la recette sur le continent américain.

## UNE LEVÉE À SURVEILLER

Les donuts nécessitent peu de levée lors du mélange, puis un peu pour la flottabilité au début de la friture et enfin une levée rapide et importante

lors de la friture. Aussi, les agents levants doivent-ils être spécifiquement adaptés pour produire au bon moment les bulles de gaz qui seront retenues par la pâte et se dilateront lors de la cuisson pour former les trous du produit fini : un des agents levants couramment utilisé dans la recette des beignets est le pyrophosphate de sodium, parfois avec l'ajout d'autres agents levants pour renforcer l'activité initiale ou l'activité tardive.

## LE DONUT, MOTEUR DES HAUSSES DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Le marché de la pâtisserie/viennoiserie est en hausse en Europe. Et le donut serait l'un de ses moteurs. D'ailleurs, le Gira, qui propose des études de marché, vient de publier une analyse approfondie se penchant spécifiquement sur les catégories à croissance rapide des produits de boulangerie. Avec plus de 20 milliards d'unités consommées en 2017, dans les 6 pays européens étudiés, les buns, les pains plats, les donuts et les pâtisseries américaines représentent ensemble :

- 6 % de la consommation totale des produits de boulangerie
- mais jusqu'à 15 % de la valeur marchande
- et devraient croître de plus de 2% par an, dans un marché de la boulangerie relativement stable.

Source : [www.girafood.com](http://www.girafood.com)

## DYNAMIQUES DE MARCHÉ 2017-2022 SUR 6 PAYS D'EUROPE 2017/2022



Dynamique mesurée sur les 6 pays de l'étude : France, Allemagne, Italie, Pologne, Espagne, Royaume-Uni

Sources : GIRA compilation

## BOULANGERIE, PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

## LES HUILES VÉGÉTALES

**Ingrédient signant certains produits (huile d'olive de la ciabatta), ingrédient alternatif pour d'autres souvent pour des questions de prix de revient, ou encore agent discret (de démoulage par exemple), les huiles végétales se glissent dans de nombreux produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie.**

### QUELLES SONT LES SOURCES D'HUILES VÉGÉTALES ?

L'huile alimentaire peut être extraite de fruits charnus (olive), de fruits à coque (noix, noisette...), de germes de céréales (germe de blé), de graines d'oléagineux (colza, tournesol...), de légumineuses (soja...), de coproduits (pépins de raisin), etc.

Si les sources sont vastes, six espèces végétales assurent à elles seules plus de 90 % de la production mondiale d'huile destinée à la consommation humaine : l'huile de palme (34 %), de soja (30 %), de colza (17 %), de tournesol (9,5 %), d'arachide (3,9 %), de coton (3,5 %).

### QUELS SONT LES MÉTHODES DE FABRICATION ?

Il existe deux grands processus de fabrication :

- une méthode mécanique (pression à froid) qui permet d'obtenir l'appellation huile vierge ;
- une méthode industrielle qui permet l'obtention d'huiles raffinées, par trituration (pressage) puis extraction par solvant à haute température suivi du raffinage.

### DE QUOI SONT COMPOSÉES LES HUILES VÉGÉTALES ?

Les huiles végétales sont composées quasi-exclusivement de lipides, eux-mêmes essentiellement constitués d'acides gras insaturés, principalement l'acide oléique (oméga-9), l'acide linoléique (oméga-6) et l'acide alpha-linolénique (oméga-3). Ces

deux derniers sont des « acides gras essentiels » : notre corps ne sait pas les fabriquer et ils doivent donc impérativement être apportés par l'alimentation.

### QUELLES SONT LES RECOMMANDATIONS EN TERMES DE CONSOMMATION ?

Les huiles végétales ont toutes la même valeur énergétique : 1g de lipides apporte 9 kcal. La part recommandée des lipides dans l'apport énergétique est de 35 à 40 % (Anses). Mais toutes les sources de lipides (source animale -beurre, saindoux...- ou végétale -huile-), et même chacun des types d'huile (colza, tournesol, soja,...) ne se valent pas, du fait d'une composition en acides gras spécifique. De manière générale, les sources végétales sont à privilégier, car moins riches en acides gras saturés (qui peuvent être athérogènes en cas d'excès). Optimiser les sources végétales et varier les huiles dans son alimentation est donc un facteur majeur d'équilibre nutritionnel.

### QUELS SONT LES CRITÈRES DE CHOIX EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET VIENNOISERIE ?

Outre le prix de revient, un critère de choix important est le point de fusion qui conditionne la texture de l'huile végétale : les huiles dotées d'un faible point de fusion (comme le colza, l'arachide, le soja, le tournesol...) sont liquides à température ambiante ; celles dotées d'un point de fusion élevé (huiles de coprah, de palme



ou de palmiste) sont solides (ou concrètes).

Néanmoins, les critères de choix varient selon l'utilisation envisagée. Par exemple, l'huile végétale peut être utilisée en biscuiterie et pâtisserie comme agent de démoulage. Plusieurs caractéristiques techniques spécifiques de cet usage sont alors attendues, surtout si la production est réalisée à une échelle industrielle : bonne aptitude à la lubrification, bonne aptitude à la pulvérisation, efficacité sur un grand intervalle de température, bonne stabilité physique afin d'éviter les phénomènes de déphasage, de décantation. L'huile doit également offrir un certain nombre de caractéristiques chimiques : bonne stabilité à l'oxydation, point de fumée élevé (température à partir de laquelle l'huile émet des fumées), faible tendance à la polymérisation afin d'éviter l'encrassement des moules. Enfin, sur le plan organoleptique, l'huile utilisée comme démoulant doit avoir un goût et une odeur neutres afin de ne pas perturber la qualité du produit.

## BOULANGERIE- PÂTISSERIE



©123RF - MARGOULLAT

## LES AGENTS DE DÉMOULAGE

**Les agents de graissage et de démoulage sont utilisés en boulangerie ou en pâtisserie pour faciliter le démoulage des produits cuits en moule ou sur plaque de cuisson.**

Utilisés en boulangerie ou en pâtisserie pour les produits cuits en moule ou sur plaque de cuisson, les agents de graissage et de démoulage permettent de faciliter le démoulage, de ne pas endommager l'aspect, de ne pas encrasser les moules, d'améliorer la productivité et la qualité des produits (pas de carbonisation).

### COMPOSITION ET CRITÈRES DE CHOIX

Les agents de graissage et de démoulage sont composés de cires et d'huiles végétales, et peuvent contenir des additifs (émulsifiants, antioxydants) et des arômes.

Ils sont caractérisés par :

- leur **indice de peroxyde**, qui traduit le niveau d'oxydation – et donc de rancissement- de la matière grasse (plus l'indice

est élevé, la matière grasse est oxydée) ;

- leur **point de fumée**, température à partir de laquelle les graisses et huiles émettent des fumées et commencent à se dénaturer, générant des composés délétères et des goûts désagréables. Le point de fumée des agents de graissage et de démoulage doit donc être adapté à la température de cuisson prévue ;
- et leur **viscosité**, qui devra par exemple être élevée pour permettre de graisser des parois verticales.

### A VAPORISER OU APPLIQUER AU PINCEAU

Les agents de graissage et de démoulage se présentent sous forme de bombe (vaporisation) ou de liquide huileux à appliquer au pinceau ou au pistolet

sur le moule ou la plaque de cuisson.

Dans le cas d'une présentation en bombe, le gaz utilisé doit être conforme à la réglementation. Sont aujourd'hui autorisés le butane, l'iso-butane et le propane ainsi que le tétrafluoroéthane. Le butane, l'iso-butane et le propane étant des gaz très inflammables, il est interdit de les vaporiser vers une source de chaleur.

Par ailleurs les agents de démoulage présentés sous forme d'aérosols doivent aussi répondre aux exigences de [l'arrêté français du 18 août 1987](#).

Plus d'informations sur le site du Syfab

