



## 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](mailto:syfab@fnccg.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 PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- ↳ Actualités
- ↳ Produit phare – Tour de France de la fougasse
- ↳ Question-réponse - La réduction du plastique : quelles échéances et quelles conséquences ?
- ↳ Zoom sur – Pâtes à glacer



ACTUALITÉS

P2

Révolutions côté emballages



PRODUIT PHARE

P3

Le Paris-Brest



QUESTION-RÉPONSE

P4

Le règlement origine



ZOOM SUR

P5

Le levain

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

# RÉVOLUTION CÔTÉ EMBALLAGES



© Cathy Yeulet\_123RF

**Finis le plastique à usage unique. « L'objet du plan quinquennal sera d'engager la transition vers le réemploi », déclarait Brune Poirson, secrétaire d'État auprès de la ministre de la Transition écologique et solidaire, lors de l'examen en séance publique du Projet de loi relatif à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage au Parlement.**

Il est loin le temps où le plastique était « fantastique ». Fin décembre, les parlementaires ont voté la sortie du plastique à usage unique pour 2040. Et ce, pour tous les emballages alimentaires, les flacons, bouteilles... pour l'usage domestique et industriel. Une stratégie

nationale pour la réduction, la réutilisation, le réemploi et le recyclage des emballages en plastique à usage unique sera définie par voie réglementaire avant le 1<sup>er</sup> janvier 2022.

## LES EMBALLAGES BOULANGERS IMPACTÉS

Premiers à être impactés : les emballages des produits vendus en comptoir au consommateur, y compris ceux des boulangeries-pâtisseries. Exit donc les boîtes plastiques et même les emballages composites incluant du plastique (ex : cartons avec un film intérieur). La mesure touche également le B to B : les seaux en plastique et les emballages composites sont aussi dans le viseur.

Plusieurs interdictions ciblant spécifiquement certains emballages plastiques ont été déposées à chaque stade de la discussion au Parlement : interdictions du PET opaque, interdiction des emballages de cuisson plastiques et synthétiques, interdiction du noir de carbone, interdiction des sachets de thé et des sachets de biscuits individuels, interdiction des capsules de café, etc.

## LE CALENDRIER

Plusieurs échéances ont été votées :

- la fin des emballages plastiques à usage unique à l'horizon 2040, voire avant pour certains cas particuliers : à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021 pour les fruits et légumes de moins de 1,5 kg ; à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023 pour les repas servis sur place, y compris pour la restauration rapide ;
- l'harmonisation du geste de tri : le 31 décembre 2022 au plus tard, les consignes de tri et les poubelles de collecte

sélectives seront les mêmes sur tout le territoire.

En parallèle, est mise en place une trajectoire de **pénalités financières pour les producteurs d'emballages plastiques non recyclables**, la logique étant d'aller vers un objectif de 100 % de plastiques recyclés en 2025 ; la responsabilité des industriels dans la gestion des déchets est étendue.

## LES BOUTEILLES PLASTIQUES

Dans la foulée, le 8 janvier 2020, les sénateurs et les députés réunis en commission mixte paritaire ont trouvé un compromis sur la controversée question de la consigne pour **recyclage des bouteilles en plastique**. Cette mesure sera mise en place uniquement si les collectivités locales ne parviennent pas à améliorer d'ici fin 2022 la collecte. L'évaluation se fera sur la base de rapports annuels établis par l'ADEME. Dès juin 2020, l'agence doit publier la mesure du taux de collecte des collectivités locales et évaluer leur capacité à atteindre, sans recours à la consigne, les objectifs européens de 77 % des bouteilles en plastique collectées en 2025 et de 90 % en 2029. Ce n'est qu'après l'évaluation réalisée en 2023 sur les pratiques de 2022 qu'une décision sera prise.

## PERTURBATEURS ENDOCRINIENS

La thématique des perturbateurs endocriniens (PE) s'est également invitée au débat. Il a été voté, à l'unanimité, que les metteurs en marché de produits contenant des substances de type PE devront publier la liste de ces substances, sous un format ouvert, dématérialisé, et accessible – tant par des plateformes que par les services de l'Etat et bien entendu par le consommateur.

## PRODUIT PHARE



PÂTISSERIE

## LE PARIS-BREST

**Grand classique de la pâtisserie française, le Paris-Brest s'est offert une seconde jeunesse en inspirant de nombreuses variantes aux pâtisseries.**

Pâtisserie en forme de couronne, composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème pralinée et parsemée d'amandes effilées, le Paris-Brest aurait été inspiré par la course cycliste Paris-Brest-Paris. En 1910, Louis Durand, pâtissier de Maisons Laffitte, créa ce gâteau s'inspirant de la silhouette d'une roue de bicyclette.

**La silhouette du Paris-Brest s'inspire de la roue de bicyclette.**

#### UNE CRÈME PARFOIS REVISITÉE

Grand classique des pâtisseries françaises, le Paris-Brest a également inspiré de nombreuses variantes et personnalisations. À commencer par la crème, pâtissière selon la recette originelle des pâtisseries Durand,

mais parfois remplacée par de la crème au beurre ou une crème mousseline (crème pâtissière dont la consistance est modifiée par l'ajout de beurre, et par un fouettage qui donne un peu plus de légèreté). Certains pâtisseries la truffe d'éclats de fruits secs qui apportent une note boisée à la pâtisserie.

#### DES VARIANTES POUR LA PÂTE

Mais la pâte à choux peut également être revisitée pour se faire plus croustillante, par exemple avec un craquelin, qui offre du croquant et facilite le développement harmonieux des choux. Autre variante : l'inclusion de croquantes noisettes caramélisées dans la pâte. La prise de libertés par rapport à la version originelle peut encore être plus grande : le bretonnant *Karab-*

*rest* de Nicolas Haelewyn mise sur une recette 100 % caramel sur une recette 100 % caramel avec un craquelin aux pécanes croustillant et un cœur coulant aux amandes ; la version franco-japonaise de Romain Gaia et Takanori Murata remplace carrément le chou par une crêpe japonaise. On trouve même des Paris-Brest glacés.

#### UNE ROUE CARRÉMENT REVUE

Le topping connaît également des variantes : certains chefs optent pour des noisettes en lieu et place des amandes, pour davantage de croquant et d'harmonie avec la saveur pralinée ; d'autres optent pour un craquelin cacao-noisettes, voire pour de la pistache. Enfin, la forme originelle du Paris-Brest laisse parfois place à des versions carrées ou rectangulaires plus modernes.

## BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

## LE RÈGLEMENT ORIGINE

Applicable à compter du 1<sup>er</sup> avril 2020, le règlement origine fixe les modalités de l'étiquetage de l'origine de l'ingrédient primaire d'un produit alimentaire, lorsqu'elle est différente de celle indiquée pour ce produit.



de « permettre aux consommateurs de faire de meilleurs choix en connaissance de cause » et de garantir « la précision et la pertinence attendues de ces informations » pour ceux-ci.

### QUELLES MENTIONS INDIQUER ?

Selon les dispositions prévues, qui avaient été approuvées par les États membres lors d'un vote en avril dernier, l'origine de l'ingrédient en question pourra être indiquée par les mentions « UE », « non-UE » ou « UE et non-UE », le nom

d'une région ou tout autre zone géographique au sein de l'UE ou hors UE, que ce soit au sein d'un État ou sur plusieurs États, une zone de pêche, un État membre, etc.

### QUID DES ALIMENTS MIS SUR LE MARCHÉ AVANT CETTE DATE ?

Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant la date d'application du présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

Source : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie, Le ministère de l'agriculture en région

### QU'EST-CE QUE LE RÈGLEMENT DIT « ORIGINE » ?

La Commission de Bruxelles a adopté le règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 « portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement

(UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire ».

### QUELLES CONSÉQUENCES EN 2020 ?

Applicable à partir du 1<sup>er</sup> avril 2020, le « règlement origine » fixe les modalités de l'étiquetage de l'origine de l'ingrédient primaire (l'ingrédient majeur et/ou tout ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, selon la définition de la Commission européenne) d'un produit alimentaire, lorsqu'elle est différente de celle indiquée pour ce produit, afin, notamment

#### POUR EN SAVOIR PLUS

Règlement complet disponible sur le site de la Commission européenne



## BOULANGERIE-VIENNOISERIE PÂTISSERIE

# LE LEVAIN

La panification sur levain est une technologie largement utilisée depuis l'Antiquité qui a retrouvé un regain d'intérêt ces trente dernières années, avec le souci des consommateurs de trouver des pains alliant conservation et goût. Une enquête européenne fait le point sur leurs perceptions et attitudes.

Les acheteurs de pain au levain s'approvisionnent avant tout dans les boulangeries de quartier, même si beaucoup de consommateurs citent au moins deux sources d'approvisionnement : en moyenne sur les 9 pays étudiés (France, Belgique, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Allemagne, Pologne, Espagne, Italie) par l'enquête européenne commanditée par la FEDIMA\*, 63 % d'entre eux se rendent chez un artisan boulanger ou la boulangerie de quartier. En France, la tendance est encore plus marquée : ce sont 87 % des consommateurs de pain au levain qui optent pour ce type de magasin.

Seconde source d'approvisionnement : les supermarchés, également cités par 48 % des sondés européens. En France, du fait de l'importante pénétration de la boulangerie artisanale, les supermarchés ne constituent

une possible source d'approvisionnement que pour 39 % des consommateurs de pain au levain. À l'inverse, outre-Manche, 82 % des Britanniques interrogés disent acheter leur pain au levain en supermarché et seulement 27 % dans des boulangeries artisanales.

### LES MOTIVATIONS

54 % des consommateurs de pain au levain justifient leur choix pour le goût, 45 % pour leur quête de naturalité, avec des différences entre pays : le goût motive surtout les Suédois, les Allemands, les Français, les Anglais, les Belges et Néerlandais, tandis que la naturalité est

citée comme critère de choix n°1 des Polonais, Espagnols et Italiens. La Santé fait également partie des critères récurrents, et dans une moindre mesure la conservation de la fraîcheur. À l'inverse, les consommateurs n'achetant pas de pain au levain se justifient par la force de l'habitude (32 %), un manque de familiarité avec ces pains (31 %), le fait de ne pas savoir distinguer les pains au levain (26 %), le prix jugé en général plus élevé (23 %), le manque de disponibilité de ces pains (19 %), un goût spécifique/ acide qu'ils apprécient peu (17 %).

\*: Fédération européenne des fabricants et fournisseurs d'ingrédients pour la boulangerie, la confiserie et la pâtisserie

87 %  
des Français  
achètent  
leur pain  
au levain  
en boulangerie  
artisanale.

69 % des consommateurs européens interrogés déclarent consommer du pain au levain

