



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@fncg.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 PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités
- Produit phare – Le brownie
- Question-réponse - La date de durabilité minimale (DDM)
- Zoom sur – Les arômes



ACTUALITÉS

P2

Les applications
consommateurs



PRODUIT PHARE

P3

Tour de France de la
Fougasse



QUESTION-RÉPONSE

P4

Réduction
du plastique :
Quelles échéances,
quelles conséquences ?



ZOOM SUR

P5

Les pâtes à glacer

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LES APPLICATIONS CONSOMMATEURS

De nombreuses applications mobiles ont vu le jour qui proposent aux consommateurs de décrypter pour eux les étiquettes. Mais la simplicité revendiquée peut cacher de gros défauts : un manque de transparence, voire des jugements hâtifs... ou trompeurs !

De plus en plus de consommateurs arpentent désormais les rayons armés de leur téléphone pour scanner le code barre de leur éventuel futur achat. Objectif : évaluer les produits de consommation en un clic, grâce à des applications gratuites qui leur promettent de déchiffrer leur composition et leurs informations nutritionnelles.

YUKA : LA PLUS CONNUE

Lancée début 2017, l'application Yuka s'est rapidement faite connaître pour ses avis sur la composition et l'impact santé des produits alimentaires selon trois critères « maison » : « qualité » nutritionnelle, présence d'additifs et caractère biologique. Un code couleur (du vert au rouge) note et détaille les qualités et les défauts du produit en mêlant additifs, sel, sucre, calories, graisses, protéines, label bio, etc. Si un article est considéré comme « mauvais », selon ses critères non communiqués, Yuka propose des alternatives mieux notées. Depuis juin 2018, Yuka a aussi étendu sa couverture aux cosmétiques.

KWALITO : UN RÉGIME PERSONNALISÉ

L'application Kwalito se distingue de la précédente par la possibilité de personnaliser ses préférences alimentaires (régime végétarien, sans porc...) ou son état de santé (enceinte, intolérant au gluten...). Le résultat s'affiche

Évaluez simplement la qualité de vos achats



Disponible sur
 Download on the App Store
 GET IT ON Google Play
 © 60 millions de consommateurs

également selon un code couleur. À savoir : Kwalito propose également une solution « pro » à destination des marques et des distributeurs.

OPEN FOOD FACTS : COLLABORATIF ET INTERNATIONAL

Open Food Facts repose sur le projet citoyen de constituer une base de données libre et ouverte sur les produits alimentaires commercialisés dans le monde. La nouvelle version lancée au printemps 2019 comprend le Nutri-Score (y compris quand ce dernier n'est pas mentionné sur l'emballage du produit), le bilan carbone et la classification NOVA (de 1 à 4) permettant de connaître le degré de transformation des 830 000 produits (dont 500 000 pour la France et la Belgique) de la base.

MON ASSISTANT CONSO

60 millions de Consommateurs a emboîté le pas et lancé fin 2019 une opération de financement participatif afin de développer « Mon assistant Conso » pour un lancement au 1^{er} semestre 2020. L'application « trois en un » devrait analyser les produits alimentaires, cosmétiques et ménagers. Un code couleur, là encore allant du vert au rouge, ainsi qu'une notation allant de A à E (Nutri-Score et ses dérivés –

Cosmétique'score et Ménag'score) guideront le consommateur. La notation se fera à partir de la base de données rassemblée au fil des ans : mais quelle transparence sur les méthodes utilisées ?

DE NOMBREUSES LIMITES...

En 2018, le magazine *L'Obs* soulevait un lièvre : un même produit était noté très différemment par Yuka et l'application « Y'a quoi dedans » des magasins U. Surprenant, car les deux applications assuraient se baser sur les mêmes données d'Open Food Facts. L'explication : Yuka applique sa propre variante du principe de précaution et pénalise un jambon pour son contenu en nitrites, quand System U choisit de se limiter à la réglementation en vigueur.

Autre difficulté, qui recoupe les limites bien connues du Nutri-Score : un produit comme l'huile (forcément riche en graisses... puisque composé à 100 % de lipides par nature !) écope le plus souvent d'une pastille rouge... sauf depuis les aménagements – encore insuffisants – apportés par Nutriscore pour le colza, la noix et l'olive en 2019. Alors que l'on boit rarement une bouteille et que les huiles végétales, en tout cas celles riches en acides gras insaturés, doivent être valorisées dans nos régimes alimentaires : c'est une recommandation du PNNS !

QUELQUES CHIFFRES

- 9 Français sur 10 pensent être mal informés des substances présentes dans les produits alimentaires, ménagers, cosmétiques (source : INC)
- 55 % des foyers français utilisent au moins une application mobile pour leurs courses (source : Nielsen, décembre 2018) :
- 20 % applis enseignes
- 15 % applis nutrition
- 13 % applis recettes
- 12 % applis promo
- 8 % comparateurs de prix
- 7 % produits périssables
- 5 % livraison de repas
- 4 % liste de courses
- 2 % produits locaux

PRODUIT PHARE



PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

© Lesaffre

TOUR DE FRANCE DE LA FOUGASSE

On la connaît surtout sous sa forme typique de feuille et en version salée, mais la fougasse connaît de nombreuses déclinaisons en région.

L'olive est de très loin l'ingrédient le plus souvent ajouté à la fougasse.

Pain plat méditerranéen, la fougasse se reconnaît à sa forme allongée, ronde ou rectangulaire, et surtout aux larges fentes obliques qui évoquent les nervures d'une feuille. Ces fentes sont données après le façonnage pour former plusieurs branches. Il n'existe pas une fougasse mais des fougasses : dans certains départements du Sud de la France (Aveyron, Lozère), on leur prête d'ailleurs des noms légèrement déformés, comme ceux de fouace ou fouasse.

ETYMOLOGIE

Le mot « fougasse » trouverait son origine dans l'ancien occitan *fogatza*, un terme lui-même issu du latin *focacium* qui désigne un pain cuit sous la cendre, le terme *focus* signifiant le feu.

GÉNÉRALEMENT SALÉES

La plupart des fougasses sont salées. Leur recette met en œuvre de la farine blanche ou bise, de la levure de boulanger et de l'huile d'olive.

Elles peuvent être agrémentées de divers ingrédients (olives, lardons, anchois, fromages, oignons...) qui peuvent être soit mélangés à la préparation soit déposés à la surface du pain avant cuisson. L'huile d'olive est très couramment utilisée dans la pâte et/ou déposée en surface après la cuisson.

PARFOIS DES VERSIONS SUCRÉES

Si la recette phare est salée, on peut régionalement trouver des fougasses sucrées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

A l'origine, la fougasse permettait au boulanger de s'assurer que le four à bois était à bonne température avant d'enfourner son pain. Cette première cuisson de la journée servait par la suite de casse-croûte matinal aux boulangers et apprentis boulangers.

Au bord de la Méditerranée, la fougassette de Grasse (Alpes-Maritime), légèrement briochée et aromatisée à la fleur d'oranger, arbore encore la forme de feuille typique de sa jumelle salée. A l'inverse, la fougasse d'Aigues-Mortes (dans la Gard), également parfumée à la fleur d'oranger, ne possède pas de fentes et rappelle davantage une brioche (voir notre Newsletter n°22) : elle est d'ailleurs consommée en dessert ou au goûter.



BOULANGERIE

RÉDUCTION DU PLASTIQUE : QUELLES ÉCHÉANCES, QUELLES CONSÉQUENCES ?

La loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire va modifier nos (mauvaises) habitudes vis-à-vis du plastique et des emballages en général.

QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES CONCRÈTES POUR LES PLASTIQUES ?

- Fin des emballages plastiques à usage unique en 2040.
- Les produits en matière plastique compostable en unité industrielle ne peuvent plus porter la mention « compostable ».
- Des emballages plastiques compostables, même « home compost », doivent porter la mention « Ne pas jeter dans la nature ». De façon générale, il ne faut pas d'indications en lien avec l'environnement ou sa protection sur les emballages.
- Mise en place d'une stratégie nationale avant 2022 pour la réduction, la réutilisation, le réemploi et le recyclage des emballages plastiques à usage unique.
- Dès le 1^{er} janvier 2021, les services de l'État et collectivités devront réduire la consommation d'emballages plastiques à usage unique.
- Dès le 1^{er} janvier 2022, l'État n'achètera plus de plastiques à usage unique sur les lieux de travail et pour les événements qu'il organise.
- Objectif de 100% des plastiques devant être recyclés au 1^{er} janvier 2025.
- Un rapport devra être remis au 1^{er} janvier 2021 sur les impacts sanitaires, environnementaux et sociétaux des plastiques

biosourcés, biodégradables et compostables sur l'ensemble de leur cycle de vie. Cela en vue de déterminer l'impact des microplastiques issus de ces plastiques pouvant être relargués dans l'environnement.

QUELLES CONSÉQUENCES CONCRÈTES POUR TOUS LES TYPES D'EMBALLAGES CONFONDUS ?

- Objectif de réemploi de 5 % en 2023 et 10 % en 2027, pour tous les types d'emballages. Un observatoire du réemploi et de la réutilisation sera mis en place. Il sera créé avant le 1^{er} janvier 2021. Il évaluera la pertinence des solutions de réemploi et de réutilisation d'un point de vue environnemental et économique. Cet observatoire sera dirigé par l'Ademe.
- 1^{er} janvier 2022 : interdiction d'utiliser des huiles minérales sur les emballages.
- Perturbateurs Endocriniens (PE) : mise en place d'un pictogramme « déconseillé aux femmes enceintes » sur les emballages contenant des substances à caractère PE, suite à des recommandations de l'Anses (risque suspecté ou avéré).
- Affichage environnemental volontaire destiné à apporter au consommateur une information relative aux caractéristiques environnementales d'un

bien, d'un service ou d'une catégorie de biens ou de services, basé principalement sur une analyse du cycle de vie.

- Pictogramme Triman et informations tri : obligation sur tous les produits à destination des ménages, excepté les bocaux et contenants en verre autres que les bouteilles de boisson. Une signalétique de tri confuse expose à un risque de pénalité.
- Dates limites de consommation et dates de durabilité minimale avec la création d'une mention permettant d'indiquer qu'un produit reste consommable après la DDM ; incorporation volontaire des DLC et des DDM dans les codes-barres.

QUELLE RESPONSABILITÉ DES PRODUCTEURS ?

- Au 1^{er} janvier 2030, les producteurs, metteurs sur le marché ou importateurs responsables de la mise sur le marché de plus de 10 000 unités de produit par an et déclarant un CA supérieur à 10 millions d'euros devront intégrer une filière de recyclage.
- Suremballage : mise en place d'un dispositif d'identification pour le consommateur. Il reste à définir ce qu'est un emballage « excessif » pour le 1^{er} janvier 2022. Les éco-organismes (CITEO) ont en charge ce dispositif et rendront un bilan annuel.

5 %
des emballages
devront être
réemployés
en 2023 ;
10 % en 2027.

BOULANGERIE / VIENNOISERIE / PÂTISSERIE

LES PÂTES À GLACER

Les pâtes à glacer permettent d'enrober les desserts et leur confèrent ainsi leur brillance. Un fini très simple à obtenir, car elles ne nécessitent pas de tempérage.

Les pâtes à glacer peuvent être considérées comme une imitation de chocolat véritable : elles résultent d'un mélange de poudre de cacao, sucres et composants de base laitiers, finement broyés et dispersés dans une phase de matière grasse d'origine végétale.

PAS DE BEURRE DE CACAO

Seul l'extrait dégraissé de la fève de cacao (poudre de cacao) est utilisé pour la production de pâtes à glacer ; le beurre de cacao, utilisé dans la fabrication du chocolat, est quant à lui substitué dans les pâtes à glacer par d'autres graisses d'origine végétale. Les avantages :

- un coût moins élevé,
- une grande diversité d'applications, du fait de la large palette de graisses végétales,
- et une facilité d'utilisation (pas de tempérage).

DES MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES

Généralement, les matières grasses contenues dans la pâte à glacer ne doivent pas être pré-cristallisées (tempérage) puisqu'elles cristallisent spontanément dans une forme stable qui permet d'obtenir un bon brillant et cassant.

POSITION RÉGLEMENTAIRE

Les additifs utilisés pour les pâtes à glacer sont réglementés par le règlement CE n° 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires (PDF, 178 ko).



© Nataliya Arzamasova - 123RF

Les matières grasses utilisées pour la fabrication des pâtes à glacer sont des huiles lauriques (coprah, palmiste). Elles permettent de développer des pâtes à glacer avec :

- un bon cassant à température ambiante,
- un bon brillant,
- et une fonte rapide en bouche, donc une sensation agréable de frais.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Les huiles lauriques sont rapidement détériorées en présence d'humidité (plus de 5 %) et de produit alcalin (levures chimiques), faisant apparaître

des goûts de savon. Ces problèmes peuvent être résolus par l'emploi d'autres matières grasses évitant une sensation en bouche pâteuse.

Les pâtes à glacer doivent être chauffées jusqu'à 45 °C puis refroidies à la température de 38-40°C pour être utilisées. Après utilisation, il faut les refroidir rapidement pendant 2 à 5 minutes à la température de 6°C.

Les pâtes à glacer ne sont pas compatibles avec le chocolat véritable. On ne peut donc pas les mélanger. Les poudres de lait contenues dans la pâte à glacer blonde et brune sont sensibles à des chaleurs supérieures à 50 °C ; attention à ne pas les brûler.

Plus d'informations sur le site du Syfab

