



© CSM France - Studio Pygmalion

## 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 PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités
- Produit phare – Pain au chocolat
- Question-réponse – Origine France
- Zoom sur – Farine de blé et de seigle

ACTUALITÉS P2

Meilleurs Vœux  
pour 2021 !

PRODUIT PHARE P3

Sablés et biscuits secs

QUESTION-RÉPONSE P4

Déclaration des  
nanomatériaux :  
peut mieux faire

ZOOM SUR P5

Les garnitures  
végétales foisonnantes



© 123RF / Victoria Popova

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

MEILLEURS VŒUX **POUR 2021**

Eric Michaud  
préside le SYFAB  
depuis novembre  
2020.



Au nom des adhérents du SYFAB, je présente mes meilleurs voeux pour l'année 2021 à l'ensemble des acteurs de la filière de la Boulangerie et de la Pâtisserie.

Que cette nouvelle année se place pour notre filière dans

« Le pain a été largement plébiscité pendant la crise Covid en 2020 : un signe porteur d'espoir pour l'avenir du pain, mais aussi de l'ensemble de la filière boulangerie-pâtisserie. »

un esprit de reconquête, après une année 2020 très complexe à gérer pour un certain nombre d'acteurs de la profession.

Sur 2020 avec la crise Covid, le pain a été un produit plébiscité par les Français sur de nombreux canaux de distribution (artisans, chaînes de boulangerie, grandes et moyennes surfaces), excepté en restauration-hôtellerie.

Pourquoi cette résilience du pain ? En temps de crise, le consommateur revient toujours vers des basiques, y compris dans l'alimentation. Notons toutefois que l'impact du télétravail (dans les agglomérations urbaines) a amené une consommation à domicile qui a joué positivement dans les volumes de pain.

Une autre raison de cette résilience du secteur a été l'adaptation de nos clients aux attentes du consommateur. Un exemple : le développement chez beaucoup de nos clients du « *Click and Collect* », que ce soit en artisanat, dans les chaînes de

boulangerie, en *bakery chain* et aussi en restauration.

Ces éléments positifs nous donnent beaucoup d'espoir pour l'avenir du pain, mais aussi de l'ensemble de la filière Boulangerie Pâtisserie. En effet, cette crise a démultiplié les aspirations du consommateur : des produits plus sains avec du goût, de la fraîcheur et ce, quel que soit le canal de distribution. L'ensemble des entreprises du SYFAB travaillent ardemment sur ces éléments pour proposer à leurs clients des solutions qui satisferont ces attentes consommateurs.

En conclusion, regardons 2021 (et au-delà !) avec optimisme pour notre filière et continuons de proposer les alternatives nouvelles qu'attendent les clients et consommateurs, tant en termes de produits que de services.

Bonne année 2021 !

Eric Michaud  
Président du SYFAB

## PRODUIT PHARE



© CSM France - Studio Pygmalion

## PÂTISSERIE

## SABLÉS ET BISCUITS SECS

Les biscuits secs regroupent une grande diversité de recettes.

Qu'ils soient pour l'heure du thé, à tremper dans le café ou partagés pour le goûter, les sablés et biscuits secs font le bonheur des petits et des grands. Ce qu'on aime dans ces plaisirs gourmands ? Leur croquant et croustillant.

Palets bretons, petits beurrés, gaufrettes, sablés, spéculoos, tartelettes, tuiles aux amandes, boudoirs... : les biscuits secs regroupent une large palette de gâteaux dont le point commun est leur texture croquante et/ou croustillante.

#### FARINE, SUCRE ET MATIÈRE GRASSE

A la base de ces gourmandises sucrées : un mélange de farine, de sucre et de matières grasses, avec parfois de l'œuf, agrémenté selon les recettes de fruits secs, d'épices, de fruits confits, ou

encore de pépites de chocolat. Les recettes de biscuits secs sont infinies, chacune ayant sa propre histoire, souvent rattachée à la culture d'une région.

#### LES INCONTOURNABLES SABLÉS

Parmi les biscuits secs, les sablés font partie des références du patrimoine gastronomique. Leur particularité ? Ce sont des biscuits très friables, qui s'émiettent facilement. Les sablés sont réalisés à partir de farine, sucre, beurre et parfois de jaune d'œuf, délicatement mélangés jusqu'à obtenir une consistance « sableuse ». La pâte est ensuite abaissée et découpée à l'emporte-pièce ou roulée en boudin et détaillée en tranche. En France, de nombreuses recettes régionales de sablés existent : les petits sablés de Sablé-sur-Sarthe, les lunettes de Romans ou encore

#### UN PEU D'HISTOIRE

Le terme « biscuit » remonterait au Moyen Âge. Formé de « bis » et « cuit » - soit « cuit deux fois » -, il se réfère au mode de préparation employé avant les longues traversées en mer pour obtenir des gâteaux secs, moins sensibles au pourrissement. Les biscuits, qui constituaient alors parfois l'alimentation de base des marins, pouvaient être conservés très longtemps. Aujourd'hui, le terme « biscuit » désigne plus largement les gâteaux secs.

les galettes bretonnes. A l'étranger, le « *shortbread* » écossais, le « *knusper* » autrichien, le sablé milanais (composé de deux épaisseurs de biscuit superposées et garni d'un fourrage) ou encore le sablé hollandais (qui associe deux pâtes, l'une colorée au chocolat ou à la cannelle, l'autre parfumée à la vanille) sont des gâteaux sablés.

#### DU BISCUIT À LA BASE À GARNIR

Une manière originale de détourner les biscuits secs et sablés est de les utiliser comme fond de tarte (en les concassant et les utilisant en lieu et place d'une pâte à tarte), en « topping » pour un crumble aux spéculoos par exemple, ou encore comme base à garnir. Un format innovant et pratique pour des tartelettes gourmandes et personnalisables !

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

# DÉCLARATION DES NANOMATÉRIAUX : PEUT MIEUX FAIRE

Le registre R-Nano<sup>1</sup> permet depuis 2013 aux entreprises du secteur industriel, dont l'agroalimentaire, de déclarer la présence de nanomatériaux dans leurs produits. L'Anses<sup>2</sup>, qui gère ce portail, déplore l'absence et/ou la mauvaise qualité des données transmises.



© 123RF - tanfik

Dans l'alimentation, des nanomatériaux peuvent être ajoutés en tant qu'additifs alimentaires, par exemple pour améliorer l'appétence.

## EN SAVOIR PLUS

Registre R-Nano. Évaluation des potentialités d'exploitation et de partage des données déclarées.

Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective. Novembre 2020

registre R-nano ». Dans ce rapport, l'Anses rappelle que R-Nano constitue « un outil indispensable en matière de traçabilité, d'information du public et d'évaluation des risques » mais déplore « des données souvent manquantes ou de mauvaise qualité », limitant de fait les possibilités d'exploitation de ces dernières.

## QUELLES ÉVOLUTIONS À VENIR ?

Afin de mieux répondre aux objectifs qui lui ont été assignés (traçabilité des substances et de leurs usages, information du public), diverses améliorations du système de déclaration obligatoire des nanomatériaux ont été identifiées par l'Anses. L'Agence propose avant tout une sensibilisation et un dialogue avec les déclarants pour obtenir des données de meilleure qualité. Elle préconise également de mettre en place des modalités de contrôle et de vérification des données collectées ; de renforcer les exigences en matière de données à déclarer ; ou encore, d'élargir le champ d'application de la déclaration. Concernant l'accès aux données, elle invite à plus de transparence pour le grand public et de simplification pour les acteurs de santé publique.

1. Registre R-Nano : <https://www.r-nano.fr/>

2. Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

## QU'EST-CE QUE LE REGISTRE R-NANO<sup>1</sup> ?

Il s'agit du dispositif français de déclaration des substances à l'état nanoparticulaire. Instauré en 2013 suite au Grenelle de l'environnement, ce registre est géré par l'Anses<sup>2</sup>. Les fabricants, importateurs et distributeurs de nanomatériaux doivent y déclarer l'identité des substances en question, les quantités manipulées ainsi que les usages prévus.

## POURQUOI UN TEL REGISTRE ?

Du fait de leurs propriétés spécifiques, les nanomatériaux sont de plus en plus intégrés dans la composition de produits de la vie courante et notamment de produits alimentaires. Cette utilisation soulève de nombreuses questions sur les risques qu'ils peuvent représenter, aussi bien pour la santé humaine que pour l'environnement. L'objectif du registre R-Nano est de disposer d'une traçabilité des filières d'utilisation et de rassembler des connaissances à des fins d'évaluation des risques.

## LES DONNÉES DÉCLARÉES SONT-ELLES EXPLOITABLES ?

En novembre 2020, l'Anses a publié un avis relatif à « la qualité, l'exploitation et au partage des données déclarées dans le

## NANOMATÉRIAUX : DÉFINITION

Les nanomatériaux sont des matériaux de petite taille : ils sont dix mille fois plus petits qu'un cheveu humain. Cette petite taille leur confère des propriétés physiques et chimiques différentes des propriétés des matériaux « classiques ». Dans l'alimentation, des nanomatériaux peuvent être ajoutés volontairement en tant qu'additifs alimentaires pour améliorer l'aspect d'un produit, son appétence (modifier la structure, la couleur, la texture) ou la biodisponibilité de certains nutriments (en favorisant l'absorption par l'organisme de certains nutriments).

Source : Anses

## PÂTISSERIE

LES GARNITURES VÉGÉTALES **FOISSONNANTES**

Alternatives à la crème fraîche classique, les garnitures végétales foisonnantes sont utilisées pour la décoration, la garniture et la couverture de produits de pâtisserie, avec de nombreux avantages.



© CSM France - Studio Pygmalion

**EXEMPLE DE COMPOSITION D'UNE GARNITURE VÉGÉTALE FOISSONNANTE**

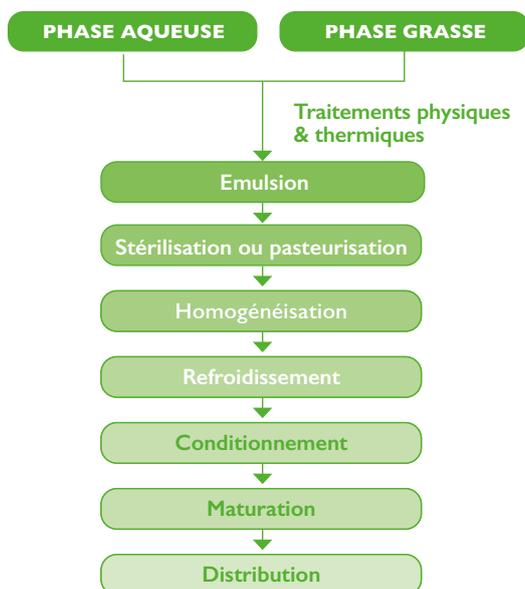
- Eau (55 %)
- Matières grasses végétales + émulsifiants (27 %)
- Sucre (16 %)
- Stabilisants (sorbitol et hydrocolloïdes : 0,9 %)
- Caséinates (0,6 %)
- Arômes, sels et colorants (0,5 %)

**ÉMULSIONS D'EAU ET D'HUILE**

Les garnitures végétales foisonnantes sont des émulsions d'eau et huile, auxquelles peuvent être ajoutés divers ingrédients et additifs : émulsifiants, sucre, sel, colorants, arômes... La composition est ainsi très variable d'une garniture à l'autre, selon la mise en œuvre et l'application visées (voir un exemple de composition en encadré).

**SPÉCIFICITÉS NUTRITIONNELLES ET FONCTIONNELLES**

L'utilisation de garnitures végétales foisonnantes ou de mixtes n'apporte ni de cholestérol ni de lactose responsable de certaines intolérances. En outre, la stérilisation permet de limiter les conservateurs. D'un point de vue fonctionnel, les garnitures végétales foisonnantes offrent une meilleure stabilité de l'émulsion que la crème fraîche, facilitent le montage de la crème fouettée, peuvent être congelées puis décongelées sans cassage de l'émulsion et enfin, peuvent être travaillées pour obtenir les formes et couleurs souhaitées pour la décoration en boulangerie fine.

**PROCÉDÉS MÉCANIQUES DE FABRICATION**

Substituts de crème fraîche élaborés à partir de matières grasses végétales, les garnitures végétales foisonnantes (ou préparations végétales foisonnantes) sont utilisées pour la décoration, la garniture et la couverture de produits de pâtisserie. Elles sont parfois utilisées en mélange avec de la crème fraîche, pour améliorer la stabilité du produit ; elles sont alors appelées mixtes. D'un point de vue législatif, le terme « crème » ne peut être utilisé que pour les produits à base de matière grasse laitière ; d'où la dénomination de « garniture » ou « préparation foisonnante végétale ».

« Les garnitures végétales foisonnantes sont adaptées à une multitude de besoins, tant en termes de mise en œuvre que d'applications. »