









### **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 PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- ⊃ Actualités
- ⊃ Produit phare Pâtes fourrées aux pépites / torsades
- ⊃ Question-réponse Les nouvelles tendances de consommation
- ⊃ Zoom sur Le gluten

## **BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE**

## LE SYFAB LANCE SA CHAÎNE YOUTUBE

Le SYFAB se digitalise et lance sa chaîne Youtube avec des vidéos de format court sur les produits intermédiaires utilisés en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie (BVP).



Première vidéo partagée sur la nouvelle chaîne Youtube du SYFAB: « À chaque farine son usage ».



Depuis 1965, le SYFAB s'attelle, entre autres missions, à diffuser les connaissances sur les produits intermédiaires utilisés en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie (BVP). Les époques évoluent, et les moyens de communication et d'information aussi! Le SYFAB s'adapte et se digitalise en lançant sa chaîne sur Youtube, réseau social qui représente aujourd'hui plus du tiers du trafic internet.

## VIDÉOS EN MOTION DESIGN

L'objectif de cette chaîne est de proposer des vidéos en motion design d'une durée d'1min à 1min30 sur des thématiques diverses telles que les types de farines, les techniques de glaçage ou encore le rôle et les actions spécifiques du gluten. Destinée aux professeurs et étudiants en

boulangerie-pâtisserie (mais accessible à tous les curieux!), elle sera alimentée d'une nouvelle vidéo tous les quatre mois, suivant la cadence de la newsletter du SYFAB puisque la vidéo en question traitera de la thématique abordée dans la rubrique « Zoom sur ».

# POURSUIVRE UN PARTENARIAT DE LONGUE DATE

Cette initiative s'inscrit dans un partenariat de longue date avec l'ensemble de la filière boulangerie-pâtisserie. Il y a quelques années, le SYFAB avait déjà mis à disposition des supports pédagogiques sur la réglementation, la fabrication et l'utilisation des produits intermédiaires, à destination des professionnels de la boulangerie et notamment des centres de formation d'apprentis.

Avec le lancement de sa chaîne Youtube, le SYFAB renforce sa mission de communication et d'information pour diffuser les connaissances sur les spécificités et évolutions des produits utilisés en BVP.

### YOUTUBE, UN MEDIA SOCIAL INCONTOURNABLE

Affichant des chiffres qui donnent le vertige, Youtube est un media social aujourd'hui incontournable. Tous les mois, plus de deux milliards d'utilisateurs s'y connectent. Chaque jour, les internautes regardent plus d'un milliard d'heures de vidéos et génèrent plusieurs milliards de vues sur la plate-forme. Les vidéos regardées sur mobile représentent plus de 70 % de la durée de visionnage enregistrée sur YouTube.

**VIENNOISERIE** 

Avec son goût à la fois beurré, sucré et chocolaté, le pain au chocolat est la viennoiserie préférée des Français.

# LE PAIN AU CHOCOLAT,

## L'AMI GOURMAND DU PETIT-DÉJEUNER

« Pain au chocolat » ou « chocolatine » ? Si la terminologie de cette viennoiserie fait l'objet de débats souvent passionnés, son goût associant pâte levée feuilletée et barres de chocolat fait l'unanimité!

> Avec sa pâte levée feuilletée identique à celle du croissant et ses deux barres de chocolat (parfois une seule... ou même trois!), le pain au chocolat est la viennoiserie préférée des Français. Il est d'ailleurs aujourd'hui largement associé à la culture française. Pourtant, son histoire n'est pas vraiment tracée. Il pourrait tenir son origine dans une pâte briochée garnie de chocolat (« Schokoladencroissant »), importée en France au 19<sup>e</sup> siècle par un boulanger autrichien, Auguste Zang. Une chose est sûre en tout cas : sa chocolat » devient ainsi « cho-

dénomination varie selon les régions, animant des débats souvent passionnés. Le « pain au

### **ETYMOLOGIE**

L'origine des termes « pain au chocolat » et « chocolatine » n'est pas connue avec certitude. Le premier viendrait du fait qu'autrefois, on donnait aux écoliers pour le goûter un morceau de pain accompagné de chocolat ; goûter confectionné ensuite avec de la pâte à feuilletés de croissant. Le second, surtout utilisé dans le Sud-Ouest, viendrait du mot gascon chocolatina, associant au mot chocolat le suffixe -in(e) qui veut dire « petit, bon et doux ».

colatine » dans le Sud-Ouest de la France.

## **DES INGRÉDIENTS BASIQUES**

Fabriqué en boulangerie artisanale ou industrielle, le pain au chocolat est confectionné à partir d'ingrédients basiques : farine, eau, sel, levure, beurre et chocolat; les premiers servant à fabriquer une pâte levée feuilletée de forme rectangulaire, enroulée ensuite autour de la ou des barres de chocolat. Aucun cahier des charges précis n'encadre la confection, que ce soit sur le feuilletage, la quantité ou encore la qualité du chocolat. Le produit final reflète le savoir-faire du professionnel mais aussi ses propres goûts : plus ou moins feuilleté, brioché, cuit, doré, chocolaté... avec parfois une pointe de vanilline, qui accentue le côté gourmand du pain au chocolat. Synonyme de plaisir, il est essentiellement consommé au petit-déjeuner ou au goûter. Au petit-déjeuner, c'est souvent le week-end qu'il s'invite sur les tables.

## **UN CLASSIQUE PEU** REVISITÉ

Si la plupart des viennoiseries sont sujettes à de nombreuses déclinaisons, adaptations et innovations, il faut avouer que le classique pain au chocolat semble quant à lui indétrônable. On lui trouve parfois des variantes, avec des amandes, de la crème pâtissière, un fourrage différent, une décoration originale ou des matières premières bio, équitables ou vegan, mais le « vrai pain au chocolat » reste roi. Et le royaume s'étend : le pain au chocolat s'exporte et séduit de plus en plus à l'international. Seule évolution notable aujourd'hui répandue : les versions « mini », faciles à emporter et à partager, parfaites pour accompagner un café tout en minimisant les calories.

## **BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE**

## ORIGINE DES ALIMENTS TRANSFORMÉS

## ET DE LEURS INGRÉDIENTS

Les attentes des consommateurs et des acteurs économiques se font de plus en plus fortes sur l'origine des produits alimentaires en général, et des aliments transformés en particulier.

## QUE GARANTISSENT LES MENTIONS ET LABELS INDIQUANT UNE « ORIGINE FRANCE »?

La mention « Fabriqué en France » (ou « Made in France ») signifie qu'une part significative du produit tire sa valeur d'étapes de fabrication localisées en France ou que le produit a subi sa « dernière transformation substantielle » en France. Il s'agit d'une mention auto-déclarative. De nombreux marquages approximatifs peuvent suggérer une origine France alors que les ingrédients ne remplissent pas cette condition: « conditionné en France », « élaboré en France », « recette française », « marque française »... ou encore un drapeau français ou une cocarde tricolore apposés sur l'emballage.

Depuis 2011, parmi les labels décernés par un organisme certificateur habilité, le label « Origine France Garantie » s'attache à garantir que le produit labellisé prend ses caractéristiques essentielles en France et que 50 % minimum du prix de revient unitaire (PRU) est français. Mais dans un produit composé (notre pain au choco-

lat de la page précédente par exemple), reste à savoir quelle est la caractéristique essentielle, ce qui passe notamment par l'identification du ou des ingré-

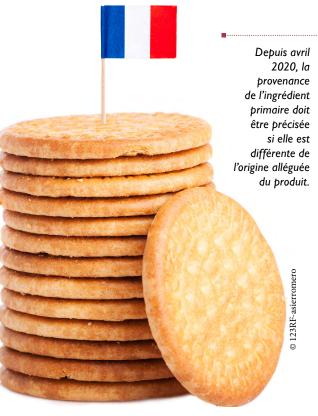
## QUEL EST LE CADRE RÉGLEMENTAIRE ACTUEL SUR L'ORIGINE DES INGRÉDIENTS?

dients primaires (lire encadré).

Depuis le 1<sup>er</sup> avril 2020, l'entrée en application du règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission européenne impose de préciser la provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire transformée lorsqu'une origine différente de celle-ci est alléguée. Par exemple, une confiture fabriquée en France à partir de fruits espagnols devra préciser sur l'étiquetage l'origine de ces derniers si la fabrication en France est revendiquée.

### **INGRÉDIENT PRIMAIRE: DÉFINITION**

L'ingrédient primaire est défini comme « le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50 % de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise. »



## QUELLES ÉVOLUTIONS À VENIR?

En juillet 2020, un groupe de travail au sein du Conseil national de la Consommation a été mandaté pour échanger sur l'information des consommateurs en matière d'origine des denrées alimentaires transformées et de leurs ingrédients. Il a pour missions de faire un état des lieux des attentes des consommateurs; d'apprécier dans quelle mesure les obligations règlementaires (dont le règlement (UE) n°2018/775) permettent de satisfaire la demande d'information des consommateurs; d'examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine déjà proposés aux consommateurs; de dégager des propositions susceptibles d'être portées à l'échelon européen dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table »; et enfin, d'établir des recommandations qui pourraient être mises en œuvre par les professionnels, de manière volontaire et en adéquation avec les attentes du consommateur. Affaire à suivre!

## **BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE**

## À CHAQUE FARINE, SON USAGE

Pains, pâtes brisées, pâtes feuilletées, crêpes, biscuits, gâteaux...: la farine est la base de nombreuses recettes. Mais toutes les farines ne conviennent pas à toutes les recettes : à chaque farine, son usage!



## PAIN « DE » SEIGLE OU PAIN « AU » SEIGLE ?

Pain de seigle et pain au seigle : les deux dénominations ne sont pas synonymes. Le premier doit comporter au minimum 65 % de farine de seigle, contre 10 % pour le second



Il existe une grande variété de farines.

Obtenue à partir de la mouture de grains préalablement nettoyés, par passages successifs de broyage et tamisage au cours desquels les parties périphériques des grains peuvent être partiellement ou totalement éliminées, la farine est un ingrédient de base pour de nombreuses recettes. Dans certaines cultures, elle est même un ingrédient de base de l'alimentation en général.

l'ensemble des fiches produits du SYFAB, scannez ce code avec votre téléphone :

**Pour retrouver** 



SCANNEZ-MOI

## FARINES DE BLÉ ET FARINES DE SEIGLE

En Europe, les céréales les plus couramment utilisées pour fabriquer de la farine sont le blé (origine largement majoritaire en France) et le seigle (plus courant dans les pays de l'Est). De manière plus anecdotique, d'autres farines sont utilisées en boulangerie-pâtisserie : farine de petit épeautre, de sarrasin, de riz, de châtaigne, etc.

Toutes ces farines présentent des compositions différentes, rendant leur usage adapté à certaines recettes... et moins à d'autres! La farine de seigle est par exemple essentiellement utilisée pour fabriquer des pains (lire encadré), mais parfois aussi en pâtisserie et biscuiterie.

### L'INCONTOURNABLE TYPE « T »

Il existe aussi des différences de composition au sein même de chaque « famille » de farine. C'est en particulier le cas pour la farine de blé, issue le plus souvent d'une association de plusieurs variétés selon le travail minutieux du meunier.

En France, les farines sont classées selon leur type «T», en lien avec le taux d'extraction. Le type le plus bas correspond à une farine qui contient essentiellement l'amande du blé ou du seigle (taux d'extraction bas). A l'inverse, les farines complètes correspondent aux farines de blé de type 150 et de seigle de type 170 et comprennent l'ensemble des parties périphériques des grains (taux d'extraction élevé). Ainsi, la teneur en cendres, corrélée à la matière minérale présente dans la farine, est d'autant plus basse que la proportion d'enveloppe du grain est faible. Chacun des types de farines de blé et de seigle est utilisable en panification.