syfab

SEPTEMBRE 2021
NEWSLETTER N°31

© Adobe Stock helenedevun

ACTUALITÉS P2
Le pain et les français, Cinq ans après

PRODUIT PHARE P3
Les pâtes fourrées aux pépites de chocolat

QUESTION-RÉPONSE P4
Les 10 challenges à relever pour une reprise du secteur

ZOOM SUR P5
Les améliorants de panification

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 – Chouquettes
- Question-réponse – Les solutions anti-gaspillage alimentaire
- Zoom sur – Cacao / chocolat

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LE PAIN ET LES FRANÇAIS, CINQ ANS APRÈS

Une nouvelle enquête sur le pain et les Français vient de sortir. Les résultats montrent que, si la consommation a baissé pendant la crise sanitaire, le pain conserve une place de premier choix dans l'alimentation des Français.

© Adobe Stock-Ekaterina Pokrovsky

Le pain bénéficie toujours d'une image positive très forte auprès des Français.

La FEB (Fédération des entreprises de boulangerie), en partenariat avec Inter céréales, l'Alliance 7, le SYFAB, la Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL) et le Cercle d'Études de la Boulangerie et Pâtisserie (CEBP), ont commandé à l'institut d'études et de conseil aux marques QualiQuanti une enquête sur les Français et le pain. La précédente datait de 2016.
L'objectif de cette étude était de faire le point sur plusieurs interrogations de la filière boulangerie, dont : la relation entre le produit fini et les matières premières (santé, traçabilité, environnement) ; les nouvelles tendances (bio, végétarisme…) et les profils de consommateurs associés ; la place donnée à la qualité dans les critères de choix et l'intérêt pour la CRC (culture raisonnée contrôlée) ; les usages et attentes spécifiques concernant le pain de mie, le précuit et le fait maison ; et enfin, les freins à la consommation de pain et les causes de la baisse constatée.

TOUJOURS UNE IMAGE POSITIVE FORTE

Premier constat : le pain bénéficie d'une image positive toujours très forte auprès des Français. En 2021, 96 % des consommateurs se déclarent ainsi satisfaits de la qualité du pain acheté et 65 % d'entre eux perçoivent une amélioration de la qualité du pain consommé. Les Français sont également attachés à la qualité et à l'origine des produits, et de plus en plus, à la lutte contre le gaspillage.

La crise sanitaire a eu un impact sur la consommation de pain, qui a malheureusement diminué pendant cette période, notamment en raison de la fermeture des restaurants. Les habitudes d'achat ont également changé, les consommateurs privilégiant des points de vente proches de chez eux.

TROIS DÉFIS À RELEVER POUR LA FILIÈRE BOULANGERIE

Trois enjeux majeurs ressortent de l'étude :

- **Diversité et innovation.** Très exigeants sur la qualité et l'origine des ingrédients, les consommateurs sont en attente d'une offre créative : différents formats, différentes saveurs, différentes farines pour répondre aux souhaits des consommateurs.
- **Disponibilité et conservation.** Avec l'évolution des modes de consommation, la demande de services vis à vis des points de vente est très forte, notamment chez les jeunes. Le click & collect, la livraison à domicile et les distributeurs automatiques sont plébiscités pour faciliter l'accès au pain. Par ailleurs, le pain de demain devra se conserver et garder ses qualités lors de la congélation !
- **Information produit et engagement sociétal.** Provenance des matières premières, ingrédients de qualité, fabrication et labels... : les Français insistent sur un besoin d'information sur toute la filière, du producteur au boulanger.

Source : Etude les Français et le pain, 5 ans plus tard réalisée par QualiQuanti pour la FEB 2021. L'enquête est réalisée auprès d'un échantillon de 2125 individus, représentatif de la population française de 15 ans et plus.

© Adobe Stock helenedevun

Feuilletée, briochée voire sablée, les pépites de chocolat s'adaptent à tout type de pâte, avec ou sans crème pâtissière.

VIENNOISERIE

LES PÂTES FOURRÉES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Torsades, brioches suisses, chinois… En version viennoiseries comme en gâteaux à partager, les recettes de pâtes fourrées aux pépites de chocolat, qu'elles soient feuilletées ou briochées, ne manquent pas. Petit tour d'horizon.

Brioches, escargots et autres torsades, les formes prises par les gâteaux à base de pâte fourrée aux pépites sont diverses et ont conquis les petits déjeuners et goûters de bien des Européens.

EN VERSION SOLO…

Les pépites de chocolat assurent un résultat gourmand.

Les escargots (spirales feuilletées) et torsades aux pépites chocolat sont par exemple devenues des viennoiseries prisées de nos boulangeries aux côtés des grands classiques, parmi lesquels leur grand frère le pain aux raisins. Le principe reste le même : une pâte pour viennoiserie feuilletée, également appelée pâte à couque (voir encadré), fourrée à la crème pâtissière additionnée de pépites de chocolat. Cette association se retrouve dans les pains suisses ou pattes d'ours, viennoiseries fourrées de forme rectangulaire, à la différence que la pâte est ici briochée, d'où leur texture croustillante et moelleuse.

… OU À PARTAGER

Les pâtes fourrées se déclinent également en version à partager, avec le chinois ou la brioche butchy qui supportent parfaitement l'ajout de pépites de chocolat pour un résultat plus gourmand. Le gâteau chinois est une pâte à brioche roulée avec de la crème pâtissière qui se présente en tronçons disposés en cercle. Quant à la brioche butchy, originaire de Bohème (province de la République Tchèque), elle a atteint l'Allemagne il y a quelques années et y fait fureur ; d'où le fait qu'on lui attribue souvent cette origine. Cette brioche a la particularité de ne pas contenir de beurre mais de la crème fraîche et très peu de sucre. Une recette qui lui confère une mie filante et un moelleux indescriptible. Dans sa forme originale, des boules de pâtes sont accolées ce qui en fait un gâteau idéal à partager et bien plus léger que ceux contenant de la crème pâtissière, même lorsqu'il est garni de pépites !

LA PÂTE À COUQUE

Feuilletée, briochée voire sablée, les pépites de chocolat s'adaptent à tout type de pâte. La seule limite aux pâtes fourrées sera donc votre créativité ! Reste que la plus classique demeure la pâte à couque. Le terme couque, d'étymologie wallonne, du néerlandais kœk (gâteau), est utilisé en Belgique et dans le Nord de la France pour désigner différentes sortes de viennoiseries, comme la couque au chocolat, plus connue dans le reste de la France sous le nom de pain au chocolat ou chocolatine (voir notre Newsletter N°30). Et pour cause : la pâte à couque n'est autre qu'une pâte levée feuilletée ; la même donc que celle utilisée pour la confection des pains au chocolat et autres croissants.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LES 10 CHALLENGES À RELEVER
POUR UNE REPRISE DU SECTEUR

© Annastills - 123RF

CHD Expert, spécialisé dans l'information marketing de la Consommation Hors Domicile, a livré en début d'été les 10 challenges à relever pour la reprise du secteur de la boulangerie-pâtisserie après la crise du Covid-19. Que retenir de cette expertise ?

QUELS SONT LES 10 CHALLENGES À RELEVER POUR SORTIR DE LA CRISE COVID ?

Comme chaque année, CHD Expert, spécialisé dans l'information marketing du secteur de la Consommation Hors Domicile, a identifié les nouveaux challenges du secteur de la boulangerie-pâtisserie :

- Conserver son « Blase » d'artisan.
- Toujours plus de transparence.
- Explorer son « Moi » digital.
- Faire évoluer son merchandising au fil de la journée.
- Premiumisation et saturation.
- Revoir sa stratégie pour une orientation pain.
- Participer à la reconquête du petit-déjeuner hors domicile.
- Entrevoir un nouvel espace pour le dîner et les plats cuisinés.
- Voir s'il y a des opportunités du côté de l'entreprise.
- Réconforter le personnel éprouvé.

QUELLES SONT LES 10 RECOMMANDATIONS QUI DÉCOULENT DE CES CHALLENGES ?

- Maintenir une atmosphère authentique tout en proposant des innovations, toujours rattachées à sa personnalité.
- Evaluer les outils digitaux devenus indispensables dans une boulangerie : carte de fidélité, livraison, boutique en ligne…
- Réviser la place des produits dans le temps : une vraie bonne stratégie pour que le regard du consommateur tombe au bon endroit au bon moment.
- Communiquer non seulement sur les mesures d'hygiène, mais aussi sur les origines des produits et les processus de fabrication.
- Poursuivre la quête vers plus de qualité, avec ou sans Covid, en tenant compte des opportunités de saturation.
- Maintenir l'augmentation de la consommation de tous les types de pain engendrée par le retour du consommateur vers les commerces alimentaires de proximité.
- Booster le redémarrage du petit-déjeuner hors-domicile qui devrait s'installer progressivement grâce à des actions ciblées (nouvelle machine, promotions…).
- Profiter des opportunités ouvertes par la crise sanitaire pour des plats cuisinés à emporter en boulangerie et/ou pour un dîner à réchauffer à la maison.
- Etudier des propositions d'offres déjeuner disponibles dans l'enceinte des entreprises ou en boulangerie : abonnement repas, offre traiteur, corner boulanger…
- Accompagner son personnel affecté par les mesures de restriction à appliquer dans les points de vente avec une dynamique positive vers un retour à la normale.

QUELS SONT LES 10 CHALLENGES QUI AVAIENT ÉTÉ IDENTIFIÉS EN 2020 ?

C'était en février 2020, au début de la pandémie de Covid-19, un mois avant le premier confinement en France. Les 10 challenges identifiés par CHC Expert pour la boulangerie pâtisserie étaient les suivants :

- Créer une dynamique de l'offre.
- Aller chercher toutes les formules.
- Habituer le consommateur à d'autres achats.
- Trouver la bonne route vers la saturation client.
- Faire des choix d'artisan et le faire savoir.
- Optimiser le digital pour développer son chiffre d'affaire.
- Exploiter son fournisseur pour en faire un partenaire.
- Ne pas attendre le client, l'inciter à entrer.
- Connecter son merchandising avec les instants de la journée.
- Toujours plus de transparence.

POUR EN SAVOIR PLUS

Dans un livre blanc édité en juillet 2020 et téléchargeable gratuitement à l'adresse **https://pages.chd-expert.com/challenges-foodservice-covid**, CHD Expert propose une évolution post-covid de ces différents challenges.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LES AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

Les améliorants de panification sont utilisés pour renforcer ou moduler les caractéristiques des farines. Grâce à leurs propriétés fonctionnelles, ils facilitent le travail du boulanger et peuvent également apporter un bénéfice organoleptique.

© Adobe Stock Studio23

Certains produits de boulangerie répondent à une réglementation spécifique, comme le décret pour le « Pain de Tradition Française ».

En poudre, pâte ou sous forme liquide, les améliorants de panification sont des formulations intégrant jusqu'à trois catégories de composés (voir Encadré). Ces composés possédant chacun des fonctionnalités spécifiques, ils sont sélectionnés et dosés de manière à obtenir un effet optimum sur la pâte. La mise au point d'un améliorant nécessite de fait de nombreux tests en laboratoire.

UNE RÉPONSE AUX BESOINS DU BOULANGER

L'ajout d'un améliorant s'effectue principalement dans un but technologique et parfois organoleptique, pour la fabrication de pain, de pains spéciaux et de produits de boulangerie fine (viennoiseries, pains de mie, pains au lait…). Le choix d'un améliorant se fait en fonction des besoins (attentes des consommateurs, contraintes spécifiques du boulanger) et de la réponse technique à apporter en fonction du procédé et de la recette utilisés. D'une manière générale, les améliorants de panification agissent à la fois sur les caractéristiques de la pâte, la conduite de la fermentation et la qualité du produit fini.

DES AMÉLIORANTS, POUR QUOI FAIRE EXACTEMENT ?

Les améliorants sont ajoutés pour :

- Réguler les effets des variations externes (hygrométrie, température…),
- Faciliter le process de production (lissage plus rapide, formation du réseau de gluten, diminution du collant, régularité de l'allongement),
- Préserver, rétablir ou renforcer la qualité d'un produit (amélioration de la tolérance, du volume, de l'aspect, du goût et de la fraîcheur des produits),
- Permettre éventuellement la création de produits ou de procédés nouveaux (tolérance pour les pains spéciaux, cru surgelé, précuit).

L'action des améliorants se manifeste au cours des différentes étapes de la panification (pétrissage, laminage, fermentation...).

A QUELLE DOSE ?

Les améliorants sont ajoutés en faible quantité : leur dosage habituel tourne autour de 1 %, mais peut varier de 0,5 à 5 % (% par rapport au poids de farine). Pour obtenir le résultat attendu en termes de qualité, il convient de suivre les recommandations du fabricant.

* Les enzymes sont des protéines présentes dans tout organisme vivant, animal ou végétal. Elles provoquent ou accélèrent des réactions biochimiques spécifiques.

COMPOSITION DES AMÉLIORANTS

Les composés dans la formulation des améliorants de panification les plus couramment utilisés sont :

- **Ingrédients alimentaires :** malt torréfié, farine de blé malté, gluten de blé, levure désactivée, farine de soja, farine de fèves, levain dévitalisé ou désactivé, dextrose, fibres.
- **Additifs :** acide ascorbique (E300), lécithine (E322), mono- et diglycérides d'acides gras (E471), Datem (E472e), texturants, L-cystéine (E920), poudres à lever.
- **Enzymes* :** amylases, xylanases, glucose oxydase, cellulases , lipases.

LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

Les améliorants de panification doivent répondre aux réglementations relatives aux ingrédients (par exemple réglementation française sur la composition des farines), aux additifs (règlement CE n°1333/2008 et UE n°1129/2011) et aux enzymes (règlement CE n°1332/2008 et arrêté français du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans certaines denrées alimentaires).