



© Alex Q - Adobe Stock

## 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 – Européen (les dernières tendances...)
- ↳ Produit phare – Pains du monde
- ↳ Question-réponse – Tendance forte du clean label et des produits responsables
- ↳ Zoom sur – Pâtes d'amandes



ACTUALITÉS

P2

Une édition historique pour le 20<sup>e</sup> SIRHA Lyon



PRODUIT PHARE

P3

Les chouquettes



QUESTION-REPONSE

P4

Le gaspillage alimentaire et les solutions anti-gaspi



ZOOM SUR

P5

Cacao et chocolats

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

# UNE ÉDITION HISTORIQUE POUR LE 20<sup>e</sup> SIRHA LYON



© Frederic\_Bourcier

**La vingtième édition du Sirha Lyon, premier rendez-vous professionnel de tous les acteurs du Food Service, de la restauration, de la boulangerie-pâtisserie et de l'alimentation, s'est clôturée sur un bilan très favorable malgré les conditions sanitaires.**

### PLUS DE 150 000 PROFESSIONNELS RÉUNIS

« Un visitorat qualifié et qualitatif, venu pour retrouver ses fournisseurs après des mois d'interactions rendues impossibles par le Covid-19. Le Sirha 2021 a bien été l'édition résiliente que le Food Service attendait », se réjouit le président de la société responsable de l'organisation du Sirha. Et pour cause : avec plus de 150 000 professionnels réunis

(2 116 exposants et marques, et 149 100 visiteurs), le Sirha Lyon 2021 a fait l'unanimité parmi les exposants avec, cerise sur le gâteau, une visite présidentielle historique (voir encadré).

### 350 INNOVATIONS PRÉSENTÉES

Cette 20<sup>e</sup> édition de Sirha Lyon a donc relevé les enjeux de la reprise en réunissant des visiteurs concentrés sur le business et heureux de retrouver leurs

fournisseurs. Des visiteurs également en quête de nouveautés, qui ont pu découvrir les 350 innovations présentées pendant le salon, parmi lesquelles les 12 lauréats des Sirha Innovation Awards. Une édition de l'offensive, donc, en faveur du retour à la croissance du secteur après de longs mois difficiles pour toutes les professions de bouche.

### 21 CONCOURS, MAIS UNE SEULE COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Les espaces événementiels de Sirha Lyon ont connu une forte affluence pour les 21 concours organisés pour l'occasion, dont la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie présidée par Pierre Hermé et qui a vu l'Italie s'imposer.

Mais c'est sur l'image du chef français Davy Tissot sur la plus haute marche du podium du plus grand concours de cuisine au monde, le Bocuse d'or, que s'est clos lundi soir le Sirha Lyon.

### UNE PREMIÈRE VISITE PRÉSIDENTIELLE

Pour sa 20<sup>e</sup> édition, le Sirha Lyon a eu droit à une première : la visite du Président de la République. Emmanuel Macron est en effet venu rencontrer les professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche afin de leur manifester son soutien lors de la dernière journée du salon, le 27 septembre 2021. « Ce sont des métiers de sens, des métiers d'avenir, qui apportent une réponse au besoin de sens de la jeune génération. Ils sont au cœur de toutes les considérations. La France de 2030 est une France de l'alimentation et de goût français », a déclaré le chef de l'État.

## PRODUIT PHARE



© Alex Q-Adobe Stock

## VIENNOISERIE

## LES CHOUQUETTES

**Sphères de pâte à chou parsemées de sucre perlé et cuites au four, les chouquettes sont, comme les croissants et pains au chocolat, de vrais produits dits « boulangers ».**

*Un argument de poids pour craquer sur les chouquettes : ce sont les viennoiseries les moins caloriques !*

Quel est le point commun entre des chouquettes, un éclair au chocolat, un Paris-Brest, ou encore une religieuse ? La pâte à chou !

## UN HÉRITAGE ITALIEN...

Élément indispensable de nombreuses pâtisseries françaises, et notamment des chouquettes, la pâte à chou nous vient pourtant d'Italie. Elle a été mise au point au XIV<sup>e</sup> siècle par l'un des pâtisseries de Catherine de Médicis, Popelini. L'idée de cette pâte lui serait venue alors qu'il confectionnait un gâteau baptisé à son nom, le « Popelin », à partir d'une pâte séchée sur le feu, la « pâte à chaud », dressée

à la cuillère, cuite au four, puis garnie à la gelée de fruits ou à la confiture.

## ... POUR UNE PÂTISSERIE PARISIENNE

Son nom évolue vers « pâte à chou » en 1760, après que la recette a été perfectionnée par Jean Avice, un autre grand pâtissier fournisseur attitré de Talleyrand, homme d'état et diplomate français ayant table ouverte dans le quartier Saint Germain, à Paris. Mais c'est son disciple, Antonin Carême, qui met au point la version finale de la pâte à chou, celle qui est encore utilisée aujourd'hui dans de très nombreuses recettes, dont celle des chouquettes, dont l'origine parisienne ne fait, depuis, aucun doute.

## PÂTE « À CHAUD » AVANT TOUT

La pâte à chou est composée d'œufs incorporés dans une pâte à base d'eau, de sel, de sucre, de beurre, de farine et, parfois, de lait. Les choux, réalisés à la poche à douille, sont étalés côte

## PETITS CONSEILS POUR DES CHOUQUETTES PARFAITES

Bêtes comme chou, les chouquettes ? Pas si sûr... Bien que la recette soit simple, la cuisson doit être surveillée de très près pour que les choux ne retombent pas. Deux astuces pour cela : éviter une baisse de température pendant la cuisson et permettre à l'eau qui s'évapore des choux de s'évacuer.

à côte sur une plaque huilée et éventuellement dorés à l'œuf. Du fait de sa composition, la pâte à chou contient beaucoup d'eau. C'est l'évaporation de cette eau au cours de la cuisson qui va permettre aux choux de se développer, tandis que les œufs contenus dans la pâte vont former une couche imperméable qui va retenir une partie de la vapeur d'eau, provoquant le gonflement de la pâte. A la fin de la coagulation, la croûte se rigidifie, donnant aux choux leur aspect définitif. La cuisson dure une vingtaine de minutes environ, la durée exacte dépendant avant tout du four.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le sucre perlé est un état particulier du sucre de betterave obtenu par la compression de sucre raffiné, à la fois aggloméré et résistant à la chaleur. Il est également utilisé dans des pâtisseries belges, comme les gaufres de Liège ou les craquelins. Le sucre perlé est disponible en plusieurs calibres, de 0,8 à 15 mm, et peut être coloré et/ou aromatisé. Le sucre perlé enrobé est recouvert d'une matière grasse végétale qui permet de renforcer la stabilité du décor sur les pâtisseries humides.

## BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES SOLUTIONS ANTI-GASPI



© rh2010 123RF

**Il vous arrive trop souvent de jeter pains, brioches ou gâteaux invendus en fin de journée ? Stop ! Lutter contre le gaspillage alimentaire est un défi écologique que chacun doit contribuer à relever. D'autant qu'il existe des solutions faciles à mettre en place pour limiter les pertes.**

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire (production agricole, transformation alimentaire, distribution, restauration, consommation), est perdue, jetée ou dégradée.

## COMBIEN GASPILLONS-NOUS ET À QUEL NIVEAU ?

Les pertes alimentaires ont pu être estimées jusqu'à 200 à 300 kg/habitant/an dans les pays développés [1]. Une étude déjà ancienne réalisée par la Commission européenne révèle que ces pertes seraient générées à 43 % par les ménages, à 39 % par les industries agroalimen-

taires, à 14 % par la restauration hors domicile et à 4 % par les distributeurs [2]. En France, on estime encore en 2021 que 10 millions de tonnes de nourriture sont gâchées chaque année, pour une valeur de 16 milliards d'euros [3].

## QUELLES SONT LES MESURES GOUVERNEMENTALES ANTI-GASPILLAGE EN FRANCE ?

Du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signé en 2013, à la loi Garot en 2016, jusqu'à la loi EGalim en 2018, la France a pris de nombreuses dispositions législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, il est désormais interdit aux industries agroalimentaires, grossistes, distributeurs et acteurs de la restauration collective de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables. De même, ces acteurs ont l'obligation (au-delà d'un certain seuil) de proposer une convention de don à une association habilitée. Objectif fixé par le gouvernement : réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective [3].

## COMMENT CES MESURES SE TRADUISSENT-ELLES SUR LE TERRAIN ?

Dans le sillage de la loi, plusieurs milliers d'associations habilitées par l'État et plusieurs entreprises ont créé des dispositifs pour valoriser les invendus alimentaires. Au niveau des territoires, la lutte contre le gaspillage alimentaire se tra-

duit par des projets alimentaires territoriaux s'appuyant, dans certaines régions, sur des RÉGAL (Réseaux de lutte contre le Gaspillage Alimentaire) chargés de sensibiliser et de mettre en place des actions concrètes.

## COMMENT LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE ?

Première étape : veiller à la gestion de ses stocks et de ses commandes. Mais la meilleure des gestions ne peut anticiper les imprévus et la variation des demandes, génératrice d'invendus.

Pour réduire la quantité d'aliments partant à la benne, plusieurs solutions s'offrent à vous :

- proposer à vos clients, en toute transparence, d'acheter les produits de la veille à prix réduit ;
  - pour le pain, le réutiliser dans des recettes, directement (tartines passées au four, pudding...) ou après transformation en chapelure (voir encadré) ;
  - quant aux viennoiseries, les réutiliser le lendemain pour préparer croissants aux amandes ou brioches imbibées.
- Si malgré tout, il vous reste des invendus sur les bras, n'hésitez pas à contacter les associations caritatives proches de chez vous (Les Restos du Cœur, Le Secours populaire, etc.). Vous pouvez également vous inscrire en tant que professionnel sur l'application Too Good To Go qui permet de proposer ses invendus en ligne. Les clients font leur choix via l'application et viennent récupérer leur panier chez vous. Un bon moyen de faire découvrir votre boulangerie-pâtisserie à de nouveaux clients.

1 FAO. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Ampleur, causes et prévention. 2011.

2 Commission européenne. Preparatory study on food waste across EU 27. Final report. 2011.

3 MAA. Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises. 2021.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

## CACAO ET CHOCOLATS

Incontournables de la boulangerie-pâtisserie, les produits de cacao et de chocolat se déclinent sous de multiples formes, selon les applications.



© Sebastian Duda - Adobe Stock

La fève de cacao donne de nombreux produits répondant à une réglementation stricte.

En palets, pépites, blocs, décors liquides... le chocolat résulte du mélange des composants solides du cacao, de sucre et éventuellement de beurre de cacao.

### PRODUITS DE CACAO

C'est le traitement des fèves de cacao qui permet d'obtenir du beurre et de la poudre de cacao, les deux ingrédients majeurs entrant dans la composition des différents types de chocolat. Les fèves sont nettoyées, pré-séchées et concassées, avant d'être torréfiées puis broyées et affinées, afin d'obtenir de la pâte de cacao.

- Pour la fabrication de poudre de cacao, une étape d'alcalinisation précède la torréfaction. Cette pâte alcalinisée donne des tourteaux après pressage, qui donnent eux-mêmes la poudre de cacao après concassage et pulvérisation.
- Pour la fabrication de beurre de cacao, la pâte (non alcalinisée) subit également une étape de pressage, qui donne le beurre

de cacao après filtration et désodorisation.

### PRODUITS DE CHOCOLAT

Les produits de chocolat sont obtenus à partir de poudre et/ou beurre de cacao, malaxés avec d'autres ingrédients éventuels dans un pétrin. Le mélange est laminé dans une broyeuse à cylindres pour réduire la granulométrie et mélanger intimement les composants de base gras et sucrés. Vient ensuite le conchage (opération qui consiste à malaxer à chaud la pâte de chocolat dans des cuves ou conches pendant plusieurs heures afin de développer les arômes), qui donne au chocolat toute sa finesse et son onctuosité avec, en finition, l'ajout d'un émulsifiant tel que la lécithine de soja et éventuellement d'un arôme. Puis, le tempérage (cristallisation par refroidissement puis réchauffage) permet de sélectionner les formes cristallines du beurre de cacao les plus stables, pour obtenir une casse homogène sans grain, un aspect brillant et une bonne conservation. Enfin, le chocolat est moulé puis refroidi progressivement dans un tunnel de froid. Il se contracte en cristallisant et se démoule parfaitement en sortie de tunnel.

En pâtisserie, on distingue deux types de chocolat : les chocolats de couverture (enrobage, décoration, intérieur de confiserie...), contenant au moins 31% de beurre de cacao, et les chocolats de laboratoire (ganaches, mousses, chocolats chauds, viennoiseries...), contenant une faible part de beurre de cacao.

### RÈGLEMENTATION

Les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine sont définis dans la directive européenne 2000/36/CE, transcrite en droit français par le décret n°2003-702 du 29 juillet 2003, qui détaille les différentes catégories de chocolat : du chocolat noir au chocolat au lait en passant par le chocolat blanc, le chocolat fourré, le bonbon de chocolat, les chocolats vermicelles, les chocolats « giandujas » (pralinés) aux noisettes. A chaque type de chocolat correspond une dénomination déterminée en fonction de la teneur en cacao dont les minima et maxima sont rigoureusement fixés. Quelques matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, comme l'illipé ou l'huile de palme, peuvent être ajoutées à raison de 5 % maximum du produit fini pour la confection de produits de chocolat.

### LES LABELS DU CHOCOLAT

Le commerce équitable a été initié pour rééquilibrer la distribution des bénéfices du commerce du cacao (comme du café), longtemps captés par le négoce et les intermédiaires au détriment des producteurs. Ceci explique l'explosion du marché des produits labellisés et la diversification des certifications sur ces produits au cours des dernières années : Fairtrade, Biopartenaire, Rainforest Alliance, B Corp, Cacao-Trace, Cocoa Horizons...