



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 – Fête du pain
- ↳ Produit phare – Le sans-gluten
- ↳ Question-réponse – Le Nutriscore
- ↳ Zoom sur – Les nappages

**SIRHA+
EUROPAIN**

ACTUALITÉS

P2

**Sirha-Europain :
à découvrir
du 26 au 29 mars 2022**

PRODUIT PHARE

P3

Pains du monde

QUESTION-RÉPONSE

P4

**« Clean label » :
quelle place pour
les ingrédients
multifonctionnels ?**

ZOOM SUR

P5

Les pâtes d'amande

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

SIRHA-EUROPAIN :

À DÉCOUVRIR DU 26 AU 29 MARS 2022



Décalé à fin mars 2022 en raison des contraintes sanitaires, le salon Sirha Européen des métiers de la boulangerie-pâtisserie affirme clairement ses ambitions : un repositionnement sur l'axe de la boulangerie à la française (French Bakery) et une offre snacking élargie.

Il devait initialement se tenir du 22 au 25 janvier 2022. La situation sanitaire a contraint les organisateurs à le décaler : Sirha Européen, le salon des métiers de la boulangerie-pâtisserie, ouvrira donc ses portes du **samedi 26 au mardi 29 mars** prochains, dans le Hall 1 de la Porte de Versailles à Paris. On notera au passage le **changement de dénomination, Européen devenant Sirha Européen**. Objectif : toucher de nouveaux secteurs comme la restauration et le snacking en rejoignant Sirha Food. Et ainsi « *célébrer la boulangerie et la pâtisserie à la française en s'adressant aux professionnels de la filière et, plus largement, aux acteurs du food service, de la restauration et du snacking.* »

PLÉBISCITE DU PAIN « À LA FRANÇAISE »

Selon les organisateurs, le monde du pain se divise en deux camps : les pains moelleux (« *soft bread* ») et les pains croustillants, avec la baguette en tête de file. C'est ce « pain à la française », et plus généralement « la boulangerie et la pâtisserie à la française » (« *French Bakery* »), que souhaite mettre en avant l'édition 2022 de Sirha Européen. Pourquoi ? Parce que **le pain « à la française » est particulièrement plébiscité par les consommateurs depuis la crise Covid**. « *En suivant l'axe de l'excellence à la française, Sirha Européen met en valeur un savoir-faire qui s'adresse non seulement aux professionnels de*

la boulangerie-pâtisserie mais aussi aux acteurs de la restauration hors domicile, explique Luc Dubanchet, Directeur de la Division Sirha Food de GL events et nouveau Commissaire Général de Sirha Européen. Dans un contexte économique historiquement favorable à la boulangerie-pâtisserie, Sirha Européen souhaite proposer à ses visiteurs une offre en connexion avec le besoin de qualité et de variété de l'offre qui s'affirme de plus en plus. »

UNE OFFRE SNACKING ÉLARGIE

Si les consommateurs sont en demande d'authenticité et de tradition, leurs attentes ont aussi évolué vers plus de diversité et d'innovation : **43 %* d'entre eux espèrent ainsi trouver chez les boulangers-pâtisseries une offre snacking élargie**. Pour accompagner les professionnels face à cette évolution de la demande, Sirha Européen **proposera en 2022 un espace « Boulangerie Snacking »** : des intervenants s'y succéderont pour partager leurs démarches et leurs méthodes ; chaque jour, la matinée sera consacrée aux fondamentaux (panification, fermentation, feuilletage) et les après-midis seront dédiés aux produits du terroir, aux incontournables et au snacking. Enfin, pour la première fois, **Sirha Européen proposera un Pôle start-up** avec le soutien de la FEB et de la CCI Paris Ile-de-France pour promouvoir les jeunes pousses qui deviendront peut-être les futures licornes de la Boulangerie.

Sources:

*Les Français et les commerces alimentaires de proximité Vague 2 (CSA Research pour CGAD, octobre 2020)

PRODUIT PHARE

BOULANGERIE

PAINS DU MONDE

Pains levés à croûte, pains plats, pains fourrés, pains vapeur, pains secs... : sous le terme générique de « pain » se cache une grande diversité de produits.

Le pain est né il y a huit mille ans en Mésopotamie. A partir d'un simple mélange de farine de céréale et d'eau (parfois additionné de levain ou de levure et de sel), une gamme presque infinie et extrêmement variée a vu le jour : des pains levés à croûte (baguette...), mais aussi des pains noirs dans les régions nordiques (pains de seigle, borodinski...), des pains de mie, des pains plats (Lavash arméniens, brick tunisienne, tortilla mexicaine...), des pains garnis ou fourrés (pizza, baozi chinois...), des produits de panification sèche (baškotin croate, biscottes,...), des pains vapeur (mantou ou baozi chinois, kluski na parze polonais,...), des pains rituels liés à un calendrier religieux ou folklorique (panettone italiens, pains de Jésus belge...).

Une gamme presque infinie de pains a vu le jour, à partir d'un mélange de farine et d'eau, parfois additionné de levain ou de levure, et/ou de sel.

UN HÉRITAGE CULTUREL

Quelle que soit son origine, sa forme, sa couleur, sa texture ou sa saveur, le pain est souvent le résultat d'habitudes ancestrales. Au point de représenter, dans chaque région du monde, non seulement un repère gustatif mais aussi **un ensemble de références sensorielles pour les consommateurs locaux**. Sachant qu'il serait simpliste de croire à des transitions de goût reposant uniquement sur la distance : on retrouve des tendances similaires dans des pays très éloignés ; inversement, des goûts très différents peuvent cohabiter au sein d'un même pays.

Pour autant, cette diversité ne tient pas au hasard. **Géographie et climat** en expliquent



© DR

une part : pendant des siècles, les conditions climatiques ont dicté l'implantation des cultures céréalières. Par exemple, le seigle, céréale très rustique, s'est avérée plus adaptée aux rudes climats du Nord, expliquant que la panification au seigle soit avant tout l'apanage des pays du Nord de l'Europe.

DE LA FARINE DE BLÉ, MAIS AUSSI...

Premier élément majeur de variété : la farine. Les farines utilisées sont généralement issues de **diverses céréales** : le blé sous ses différentes formes (blé tendre ou froment, épeautre, engrain ou petit épeautre, kamut, blé dur), le seigle, l'avoine, le maïs, le millet, l'orge, le riz, le sorgho. **D'autres familles botaniques** peuvent également être utilisées : quinoa, sésame, sarrasin (« blé noir » qui appartient à la famille des polygonacées et non des graminées aujourd'hui appelées poacées), pomme de terre, châtaigne etc. Au Moyen-âge en Europe, par temps de pénurie, les paysans furent acculés à fabriquer un pain dit « de misère », à base de fèves, de lentilles, de glands ou de racines.

Parmi toutes les farines, **la farine de blé est aujourd'hui la plus utilisée**. Son avantage : le grain de blé contient des

protéines insolubles (appelées gliadines et gluténines) qui vont former, une fois hydratées, le réseau de gluten. Celui-ci, tel un filet, retiendra les gaz de fermentation et permettra le développement des pâtons.

Enfin, quelle que soit la farine, son **taux d'extraction** lors de la mouture, qui permettra d'obtenir une farine complète, semi-complète ou blanche, participe également à la diversité des pains.

FERMENTATION, CUISSON...

La farine n'est bien entendu pas la seule variable expliquant la multiplicité des pains du monde. **L'étape de fermentation, selon sa longueur, donnera naissance à des pains plus ou moins alvéolés...** voire plats si on ne laisse pas à la pâte le temps de lever avant la cuisson.

Le mode de cuisson est également loin de se limiter au four : les pains peuvent être cuits sur une plaque chauffante ou collés sur les parois du tannur, sous la cendre, voire le sable chaud, tandis que d'autres sont frits ou pochés dans l'eau.

Enfin, l'ajout d'ingrédients (matières grasses, sucre, miel...), la recette, la forme du pain et bien sûr le savoir-faire du boulanger seront autant de variables influant sur le produit final.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

« CLEAN LABEL » : QUELLE PLACE POUR LES INGRÉDIENTS MULTIFONCTIONNELS ?

Alors que les produits « sans » ont le vent en poupe, quelle place pour les ingrédients naturels utilisés pour leurs fonctions technologiques ? Peut-on dire d'un produit agroalimentaire qu'il est « sans conservateur » s'il contient par exemple du jus de citron pour sa forte teneur en acide citrique, qui garantira une bonne conservation du produit ?

QU'EST-CE QU'UN INGRÉDIENT MULTIFONCTIONNEL ?

Un ingrédient multifonctionnel est un ingrédient dont certaines propriétés naturelles apportent des fonctionnalités technologiques spécifiques. **L'ingrédient fonctionnel peut ainsi améliorer le goût, la texture, ou encore la conservation d'un produit alimentaire.** Un exemple éclairant : le jus de citron, grâce à sa richesse naturelle en acide citrique, est aussi un très bon conservateur. L'acide citrique « seul » et sélectivement produit est d'ailleurs un additif alimentaire (E330) largement utilisé pour cet usage. On peut aussi citer le jus d'acérola (une baie qui ressemble à la cerise), très riche en vitamine C ; la betterave rouge déshydratée, riche en fibres, vitamines et minéraux ; ou encore l'extrait aromatique de romarin, qui peut être utilisé pour son arôme mais aussi pour ses effets anti-oxydants.

QUELLES PROBLÉMATIQUES RENCONTRE LEUR UTILISATION ?

Certains ingrédients fonctionnels aux propriétés similaires à celles d'additifs alimentaires autorisés sont considérés par des États membres et la Commission européenne comme des additifs alimentaires. Or les additifs alimentaires sont, au cas par cas, encadrés par une

réglementation européenne très stricte, qui prévoit notamment une liste positive d'additifs alimentaires autorisés pour une application donnée. Conséquence : ces ingrédients (qui peuvent être des extraits, des concentrés, des mélanges, ou encore des légumes, des épices, des fruits ou des arômes) ne peuvent plus être utilisés pour leur fonctionnalité technologique car ils ne font pas partie de cette liste positive. C'est le cas par exemple de la poudre de son de riz, source naturelle de silicium, qui ne peut désormais plus être utilisée comme agent de démoulage des pâtisseries. Dans la pratique, en l'absence d'une étude approfondie du statut réglementaire de ces ingrédients, et à défaut d'une interprétation partagée et harmonisée de la réglementation en vigueur, **ces ingrédients font face à une situation d'incertitude juridique.** Cette incertitude porte sur la conformité des produits formulés avec ces ingrédients, mais aussi sur l'étiquetage : peut-on par exemple indiquer « sans conservateur » sur un produit dans lequel on a mis du jus de citron spécifiquement pour son pouvoir conservateur ?

QUELLE SOLUTION PEUVENT APPORTER LES « CLEAN LABEL » ET « CLEAR LABEL » ?

Contrairement à ce que leurs noms indiquent, ces appellations sont des mouvements qui

ne se manifestent pas encore sous forme de labels réglementés. Le « **clean label** » est un mouvement dans lequel les additifs synthétiques sont remplacés par des ingrédients naturels : on remplacera par exemple l'acide citrique (E330) par du jus de citron ; ou encore l'acide ascorbique (E300) par un ingrédient riche en vitamine C comme le jus d'acérola. Le mouvement « **clear label** » vise quant à lui à réduire le nombre de composants d'un produit, en ayant notamment recours à des ingrédients aux propriétés multiples.

Il est grand temps que la discussion européenne progresse sur ce sujet, sans continuer dans le cas par cas générateur d'incertitudes. Le SYFAB et le SYMTIA ont piloté les travaux de l'ANIA sur les ingrédients multifonctionnels. La présentation vient d'en être faite à la DGCCRF, en attendant que ce dossier soit porté au niveau européen.

ADDITIF ALIMENTAIRE

Un additif alimentaire est un ingrédient ajouté intentionnellement aux denrées dans un but technologique pour améliorer la conservation, la couleur, la consistance ou le goût des aliments. Les additifs sont déclarés dans la liste des ingrédients avec leur catégorie fonctionnelle suivie soit de leur numéro E, soit de leur nom spécifique. Leur utilisation est encadrée par le règlement européen (CE) n° 1333/2008

PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LES PÂTES D'AMANDE

Fabriquée à base d'amandes et de sucre, la pâte d'amande se décline en quatre grands types selon la richesse en fruits, de la pâte d'amande dite « suprême », qui en contient 66 %, à la pâte d'amande dite « décor », qui n'en contient que 20 à 33%.

Une pâte cuite ou crue, au goût d'amande, préparée uniquement avec des amandes 100 % pur fruit de l'amandier *Prunus amygdalus* (sans retrait ni adjonction d'aucune sorte), décortiquées et mondées ou non, à 6 % d'humidité naturelle, et qui peut contenir un taux d'amandes amères jusqu'à 5 % du poids total des amandes (selon la législation actuelle) : telle est la définition couramment retenue en France de la pâte d'amande. L'utilisation de toute autre variété d'amandes est exclue, ainsi que tout autre produit de substitution (soja, etc.).

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.syfab.fr/produit/les-pates-damande/>



QUATRE CATÉGORIES

On distingue quatre principaux types de pâtes d'amande, définis par le pourcentage d'amandes qu'ils contiennent :

- **20 % à 33 % d'amandes** : pâte d'amande décor ;
- **33 % à 50 % d'amandes** : pâte d'amande confiseur ;
- **50 % et plus d'amandes** : pâte d'amande supérieure ;
- **66 % d'amandes** : pâte d'amande suprême.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Il existe deux types de procédés de fabrication :



©CSM France / Studio Pygmalion

- **à chaud** : les amandes fraîchement émondées et le sucre sont finement broyés puis cuits dans des bassines rotatives en cuivre ou cuiseurs. Une fois cuite, la pâte est maturée avant d'être diluée ou non. On obtient une pâte fine et souple, qui se conserve longtemps (plusieurs mois emballage fermé).
 - **à froid** : les amandes émondées, le sucre et le blanc d'œuf sont broyés dans des mélangeurs ou mixeurs à couteau. La pâte d'amande à froid ne se conserve pas longtemps et doit donc être consommée rapidement.
 - **conservateur**, dont sorbate de potassium,
 - **enzymes alimentaires**,
 - **colorants**,
 - **édulcorants**,
 - **arômes**
 - **eau**.
- D'autres agents de texture peuvent être incorporés dans la composition, à condition que leur taux soit inférieur à 1 % du poids total (amidons par exemple).

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

La pâte d'amande est **un produit sensible, sujet à la fermentation et à la moisissure**. Afin d'assurer sa bonne conservation, la pâte d'amande sera stockée dans un endroit frais et sec, dans un emballage bien fermé, afin d'éviter son dessèchement. Si la pâte est trop malaxée, elle risque de déshuiler. Elle ne doit donc pas être trop travaillée.

COMPOSITION

La pâte d'amande peut contenir, en plus du fruit tel que défini plus haut, des ingrédients parmi les suivants :

- **sucres** : saccharose, sirop de glucose, sucre inverti, fructose,
- **stabilisants** : sorbitol et/ou glycérol,

UN PEU D'HISTOIRE

L'ancêtre de la pâte d'amande serait apparu au VIII^e siècle en Orient, où cette confiserie de luxe, à base de miel et d'amandes, était réservée aux palais princiers. Associée à des raisins secs et de l'eau de rose, on lui attribuait des pouvoirs aphrodisiaques, ce qui la fit surnommer longtemps « la confiserie du harem ». On lui reconnaissait, de plus, des pouvoirs nutritifs pour le corps et le cerveau ; elle faisait donc partie des médicaments prescrits alors par la médecine.