



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 Bocquetel

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités – Réduction de sel dans le pain
- Produit phare – Les pains de mie
- Q&R – Vers un Nutriscore plus personnel ?
- Zoom sur – Les colorants



ACTUALITÉS

P2

La fête du pain de retour en 2022



P3

Le sans gluten



QUESTION-RÉPONSE

P4

Quelles évolutions pour le nutri-score ?



ZOOM SUR

P5

Les nappages et glaçages pâtisseries

BOULANGERIE

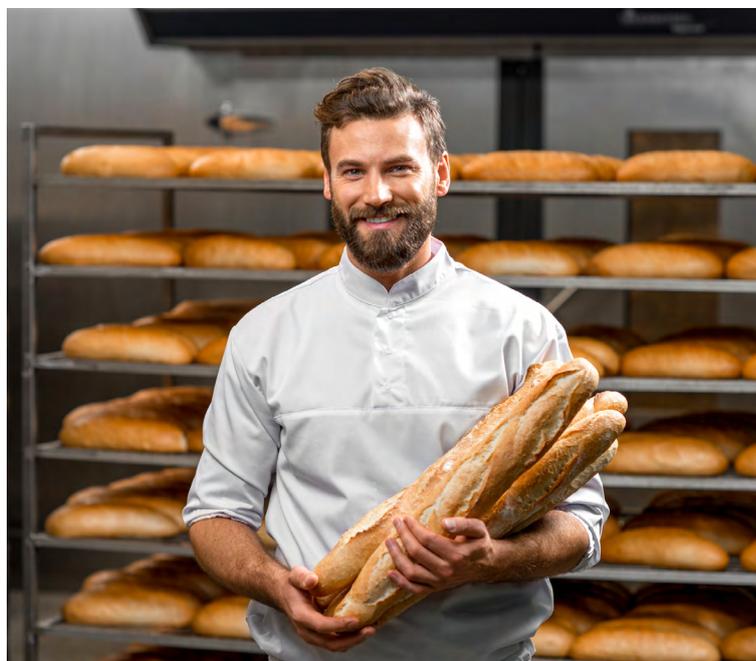
LA FÊTE DU PAIN DE RETOUR EN 2022

C'est un rendez-vous qui débute chaque année le lundi qui précède le 16 mai, jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers, et s'achève le dimanche qui suit. Ou plutôt c'était. Après deux années blanches en raison de la pandémie, la Fête du pain est de retour en 2022. Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, cet événement permet aux Français de rencontrer les acteurs de la filière, et de se familiariser avec le métier de boulanger-pâtissier.

Que seraient les Français sans leur baguette ? Dans de nombreuses civilisations, le pain constitue un aliment de base, symbole de générosité et de partage. En France, il est élevé au rang de totem gastronomique et culturel. Du 16 au 22 mai, la Fête du pain mettra à l'honneur cet aliment issu d'un savoir-faire que le monde nous envie. A cette occasion, de nombreuses manifestations en extérieur et animations en magasins seront organisées partout en France.

ATELIERS PRATIQUES ET DÉGUSTATIONS

Douze millions de Français se rendent en boulangerie chaque jour. Mais combien savent comment se fabrique un pain de campagne ou un croissant ? La Fête du pain permet de faire découvrir au public les procédés de fabrication des produits de boulangerie-pâtisserie, à travers des démonstrations et des ateliers pratiques. C'est aussi l'occasion de faire déguster aux plus gourmands des produits



Après deux « années blanches » liées au Covid, la Fête du pain revient en 2022 et se tiendra du 16 au 22 mai.

spécialement inventés pour ce rendez-vous.

BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Ce moment d'échange et de partage peut être mis à profit pour sensibiliser les visiteurs aux bénéfices nutritionnels du pain. Selon un sondage réalisé par l'institut CSA fin 2018, près de 30 % des Français pensent qu'il fait grossir. Ce chiffre atteint 47 % chez les 18-24 ans. Un préjugé à l'encontre des préconisations diététiques, et contreproductif. Le pain contient en effet des glucides complexes et des fibres alimentaires, dont la consommation quotidienne est recommandée

par les nutritionnistes. Et renoncer au pain se fait souvent au profit d'aliments plus gras et moins qualitatifs.

SUSCITER DES VOCATIONS

Au-delà des curieux et gourmands, la Fête du pain pourrait bien attirer des visiteurs en quête de travail. Avec près de 10 000 postes non pourvus, la boulangerie-pâtisserie représente un vivier d'emplois. Elle se classe au premier rang des commerces de détail alimentaire en France, avec 33 000 établissements environ. Le secteur emploie 180 000 travailleurs, salariés ou indépendants, dont près de 25 000 apprentis. Comme pour d'autres métiers de l'artisanat, l'apprentissage constitue une voie privilégiée pour assurer la transmission du savoir-faire entre générations. Jeunes en recherche d'orientation professionnelle, ou actifs en reconversion : la Fête du pain représente aussi une belle opportunité de susciter des vocations.

LA LÉGENDE DE SAINT HONORÉ

Honoré serait né à Port-le-Grand, dans la Somme, au début du VI^e siècle. Enfant, il aurait fait preuve d'un grand intérêt pour le jeûne et les prières. On lui donna pour maître Beatus, évêque d'Amiens. À la mort de son père spirituel, le peuple et le clergé l'auraient désigné pour lui succéder. Comme Honoré refusait cet honneur, un rayon céleste et une huile mystérieuse seraient descendus sur sa tête, signe de la volonté divine. Six siècles plus tard, un boulanger parisien offrit neuf arpents de terre pour la construction d'une chapelle à saint Honoré, en souvenir de cette consécration miraculeuse. Il devint ainsi le saint patron des boulangers, fêté le 16 mai.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LE SANS GLUTEN

La panification sans gluten s'avère extrêmement complexe en termes de formulation et de procédés de panification. Il est en effet difficile de se passer de gluten, ce dernier étant à la fois le garant des propriétés viscoélastiques de la pâte et de la rétention des gaz de fermentation.

Le mot
gluten vient
du latin glue
qui signifie
colle.

Le gluten se forme lors de l'hydratation de la farine de certaines céréales (blé dur et tendre, mais aussi orge, seigle, épeautre), à partir de deux familles de protéines contenues dans leur grain : les gluténines et les gliadines. Avec l'eau, celles-ci forment un réseau à l'origine des propriétés visco-élastiques des pâtes boulangères et de la rétention des gaz (CO₂ notamment) libérés lors de la fermentation.

UN RÉGIME ADOPTÉ PAR 20 À 25 % DES CONSOMMATEURS

Le gluten est bien toléré par la majorité des consommateurs. Seuls 0,5 à 1,5 % de la population serait intolérante au gluten (on parle de maladie cœliaque) et 0,5 à 1 % des adultes allergiques au gluten. Pourtant, 1 personne sur 5 aurait décidé d'opter pour un régime sans gluten plus ou moins strict, sans avis ni suivi médical.

Conséquence directe, le secteur du sans gluten s'envole : le marché américain aurait pesé



© I23RF - rafaelbenari

à lui seul 2,7 milliards de dollars en 2018 et devrait plus que doubler d'ici 2025 (Research and Markets, 2019). En France, le consommateur semble plus pondéré : selon une enquête de perception réalisée en 2019¹, le sujet du gluten serait perçu comme une mode par 70 % d'entre eux (+ 15 % par rapport à 2015).

DIFFICULTÉS DE LA PANIFICATION SANS GLUTEN

Reste que la panification sans gluten génère des défauts :

- **mécaniques** : la pâte est souvent très fluide, peu machinable et difficile à travailler, et nécessite une cuisson en moule ;
- **visuels** : les produits sans gluten manquent de volume (les gaz de fermentation n'ayant pas pu être retenus), présentent des cavernes au lieu d'une mie finement aérée, et une couleur de croûte trop claire ;
- **gustatifs et nutritionnels** : les produits présentent souvent un arôme plat d'amidon et sont plus

pauvres nutritionnellement, puisque fabriqués à partir de farines raffinées (de riz, de maïs, etc.), de féculs de pomme de terre ou de manioc, ou encore d'amidons modifiés, soit des glucides de faible qualité nutritionnelle, pauvres en fibres, en minéraux, en vitamines et en protéines ;

- **de conservation** : sa conservation doit être de courte durée.

DES SOLUTIONS TECHNIQUES

Pour parvenir à fabriquer un pain sans gluten conforme aux attentes du consommateur, le process doit être accéléré (pour compenser l'absence de réseau capable de retenir les gaz) et une importante dose de levure ajoutée. Mais cela ne suffit pas. Différents améliorants permettent d'améliorer les propriétés viscoélastiques du gluten dans la pâte : amidons, protéines (de lait, œuf, de légumineuses, de levure...) et hydrocolloïdes. Les défauts gustatifs des pains sans gluten peuvent être compensés par l'ajout de farines de protéagineux (fève, lentille, haricot, pois...) ou de farines d'oléagineux déshuilées (tournesol, courge, abricot, sésame, soja, noisette...). Les levains représentent également une bonne option : non seulement ils améliorent le goût, mais ils renforcent également la structure et répondent aux attentes du consommateur pour des produits sans additifs.

¹ Cabinet Occurrence pour le Cifap/Observatoire du pain – mars 2019

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS SANS GLUTEN

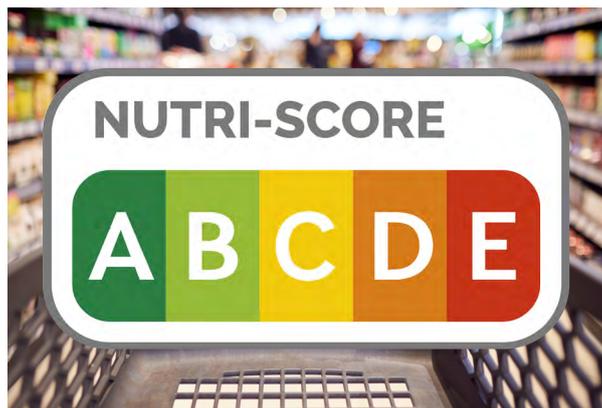
Au niveau international : la « Norme Codex pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten » comprend les « aliments sans gluten » et les « aliments spécialement transformés pour réduire le gluten à un niveau supérieur à 20 jusqu'à 100 mg/kg ».

Au niveau européen : les aliments sans gluten sont réglementés par le Règlement UE n° 1169-2011 concernant l'information sur les denrées alimentaires, dit « Règlement INCO ». Le règlement d'application 828/2014 de la Commission, applicable depuis le 20 juillet 2016, fixe les conditions d'utilisation des mentions « sans gluten » et « à très faible teneur en gluten » sur les étiquettes alimentaires : la teneur maximale en gluten des aliments sans gluten préemballés est fixée à 20 mg/kg ; la mention « très faible teneur en gluten » à 100 mg/kg ; des exigences supplémentaires pour les produits contenant de l'avoine sont également précisées dans ce texte. Les « céréales contenant du gluten » font partie de la liste des 14 allergènes considérés comme majeurs au sens de la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des aliments (« Règlement INCO »).

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

QUELLES ÉVOLUTIONS POUR LE NUTRI-SCORE ?

Mis en place pour la première fois en France en 2017, le Nutri-Score vise à faciliter la compréhension des informations nutritionnelles par les consommateurs et les aider à faire des choix éclairés. S'il ne fait pas tout à fait consensus, sa place dans le paysage de l'étiquetage est aujourd'hui bien installée.



© 123RF

Le Nutri-score informe de manière simple sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires.

QU'EST-CE QUE LE NUTRI-SCORE ?

Le Nutri-score est un logo informant sur la qualité nutritionnelle apposé en face avant de l'étiquetage des produits alimentaires emballés via un code couleur (du vert foncé au rouge) associé à une lettre (A à E). Il est calculé pour 100 gr ou 100 mL de produit, sur la base de sa teneur en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques, huile de colza, de noix et d'olive), et en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel). Mis en place en France pour la première fois en 2017, il n'est pas obligatoire mais plusieurs pays européens en recommandent l'utilisation (France, Belgique, Suisse, Allemagne, Espagne, Pays-Bas, Luxembourg). La

gouvernance du Nutri-score est désormais partagée entre ces sept pays.

POURQUOI LE FAIRE ÉVOLUER ?

L'algorithme utilisé pour calculer le Nutri-score ne fait pas consensus. Certains lui reprochent par exemple de ne pas intégrer la notion de portion, et de discriminer de fait certains aliments dont les autorités recommandent paradoxalement la consommation.

En 2019, l'algorithme du Nutri-score avait déjà été modifié pour corriger l'incohérence sur les huiles de colza, noix et olive, notées différemment (« C » pour colza et « D » pour noix et olive) alors que les autorités préconisent de privilégier ces trois huiles par rapport aux autres sources de matières grasses ajoutées. Aujourd'hui, seules ces trois huiles végétales bénéficient de la meilleure note possible pour les matières grasses (« C »). Mais la filière des corps gras aimerait aller encore plus loin : une demande a été transmise aux autorités début mars 2022 pour faire évoluer le Nutri-score des huiles et margarines, avec un étalement complet de la notation de A à E pour valoriser davantage les huiles présentant le meilleur profil nutritionnel.

Cette demande s'inscrit dans le contexte actuel d'évolution du Nutri-score, réclamé par les sept pays qui en composent désormais la gouvernance, pour que le Nutri-score soit cohérent avec les recommandations de chacun en matière de santé publique. Au cours de l'année 2021, le comité scientifique transnational du Nutri-score a donc identifié et priorisé les domaines d'évolution de l'algorithme. Des appels à contribution ont été lancés pour qu'opérateurs et associations de consommateurs partagent leurs propositions. Un premier rapport sur les évolutions potentielles du Nutri-Score par le comité scientifique est attendu d'ici l'été 2022.

QUELLE PLACE DANS LE PAYSAGE EUROPÉEN ?

La commission européenne a affiché sa volonté d'arriver à un système d'étiquetage harmonisé obligatoire pour 2023. A date, aucun système d'étiquetage nutritionnel n'a été retenu, les États membres étant divisés sur la question. Le Nutri-score est un candidat plébiscité par certains pays, mais pas par tous. L'Italie, la Grèce et la République Tchèque sont notamment de farouches opposants au Nutri-score. La commission européenne a lancé de décembre 2021 à mars 2022 une consultation publique pour recueillir les points de vue des citoyens et autres parties prenantes sur les initiatives visant à réviser la législation européenne relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

NUTRI-PERSO : L'ALTER EGO « PERSONNALISÉ » DU NUTRI-SCORE

Pour répondre aux reproches faits au Nutri-score, des initiatives alternatives ou complémentaires sont mises en place. L'appli privée My Label propose ainsi le Nutri-perso, version personnalisée du Nutri-score. Développé en partenariat avec l'Institut national de la consommation (INC) et le Crédoc, et calculé à partir des portions alimentaires moyennes réellement consommées par les Français(es), ce score varie en fonction du profil du consommateur (sexe, âge).

PÂTISSERIE

LES NAPPAGES ET GLAÇAGES PÂTISSIERS

Les nappages pâtisseries et les glaçages confèrent de la brillance et forment une couche protectrice contre l'oxydation et le dessèchement.

De l'eau, du sucre, des sirops de glucose/fructose, éventuellement des fruits, des additifs et arômes : telle est la composition des nappages. Côté glaçages, la base de composition est identique (eau, sirop de glucose/fructose, additifs) mais on y ajoute de la matière grasse (parfois via du chocolat, cacao ou beurre de cacao).

POUR LES TARTES AUX FRUITS

Le **nappage à chaud** est un produit thermoréversible. Lors de son utilisation, le nappage, dilué ou non, est réchauffé afin de le faire fondre et de faciliter son application, puis déposé sur les fruits à l'aide d'un pinceau ou par pulvérisation. Le refroidissement au contact avec les fruits provoque sa re-gélification instantanée. Plusieurs types de nappages à chaud sont aujourd'hui commercialisés :

- les nappages « classiques » ou gélifiés (faible dilution : 10 à 30 % d'eau),
- les nappages concentrés (forte dilution > à 30 % d'eau),
- les nappages en spray. Ils sont liquides, s'utilisent en l'état, c'est-à-dire par simple chauffage et s'appliquent sur les fruits généralement par pulvérisation.

Les **nappages à froid** sont prêts à l'emploi et s'utilisent en l'état pour napper le dessus des tartes aux fruits. Ils sont translucides, restent souples et ne tiennent



© Dawn Foods France

pas sur les surfaces verticales, les dômes ou les arrêtes.

POUR LES MOUSSES ET ENTREMETS

La notion de « miroir » est utilisée à la fois pour les nappages à froid et pour les glaçages, pour souligner leur extrême brillance. Le glaçage miroir (parfois appelé nappage miroir) est employé comme couverture de certains entremets et mousses pour donner un aspect brillant, et ne nécessite pas de dilution préalable.

Il s'utilise en l'état,

- soit à température ambiante, pour napper la surface des entremets ;
- soit à chaud, pour faciliter son utilisation et recouvrir intégralement l'entremet ou pour les surfaces non planes, comme les dômes ou entremets avec des surfaces verticales.

PRÉCAUTIONS D'USAGE

Certaines précautions doivent être respectées pour garantir toutes les performances des nappages :

- ne pas chercher à trop diluer les nappages « classiques » et concentrés,
- proscrire toute dilution des nappages « spray » et glaçages miroirs (se contenter de colorer et d'aromatiser),
- préparer la quantité de nappage ou glaçage nécessaire,
- lors de la chauffe du nappage, arrêter au premier bouillon afin d'éviter toute altération de la pectine et donc assurer une bonne tenue,
- lors de la réchauffe du nappage restant dans une casserole, toujours rajouter du nappage frais et de l'eau pour éviter que le nappage ne brûle. Éviter néanmoins de réchauffer de trop nombreuses fois le nappage,
- ne pas surchauffer.

Plus d'informations sur chaque type de nappage et glaçage dans un tableau exhaustif sur le site du Syfab.



RÉGLEMENTATION

Les additifs autorisés dans les nappages et glaçages sont cités dans l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires, formalisée par le règlement (UE) n° 1129/2011.