



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 – Les difficultés de recrutement
- ↳ Produit phare – Les différents types de gaufres
- ↳ Q&R – L'alcool en pâtisserie
- ↳ Zoom sur – Évolution de la consommation



P2

**Un accord
sur la réduction
du sel dans le pain**



PRODUIT PHARE

P3

**Pain de mie
(snacking, buns,
pain viennois)**



QUESTION-RÉPONSE

P4

**Le nutri-perso,
kesako ?**



ZOOM SUR

P5

**Les colorants
alimentaires**

BOULANGERIE

UN ACCORD SUR LA RÉDUCTION DU SEL DANS LE PAIN



©agriculture.gouv.fr

Les professionnels de la filière boulangerie s'engagent à diminuer progressivement la teneur en sel de différentes catégories de pain. Objectif : - 10 % en moins de 4 ans.

Réduire d'environ 10 % la teneur en sel dans le pain en moins de 4 ans : tel est l'objectif de l'accord collectif volontaire signé en 2022 par l'ensemble des acteurs de la filière de la boulangerie dans le cadre du Programme national de l'alimentation et de la nutrition 2019-2023 (PNAN).

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), une consommation de sel de moins de 5 g par jour chez l'adulte contribue à faire baisser la tension artérielle et le risque de maladie cardiovasculaire, d'accident vasculaire cérébral et d'infarctus du myocarde. Or le niveau de consommation actuel des Français est de 8,7 g/j chez les hommes, de 6,7 g/j chez les femmes (source : Anses). D'où l'engagement pris par la France auprès de l'OMS de réduire la consommation de sel des Français de 30 % d'ici 2025. Pour contribuer à atteindre cet objectif, le secteur de la boulangerie s'engage à réduire la quantité de sel dans le pain, qui représente de l'ordre de 20 % de l'apport en sel quotidien des Français. A noter : si le pain apporte 20 % de notre sel quotidien, ce n'est pas tant qu'il

soit très salé (la charcuterie et le fromage sont par exemple bien plus riches en sel, en g/100 g), mais parce qu'il représente un aliment de base, consommé quotidiennement en quantité importante.

UNE RÉDUCTION PAR ÉTAPES

Le calendrier suivant a été retenu :

- depuis juillet 2022 : 1,5 g de sel/100 g pour les pains courants (baguette par exemple) ;
- en octobre 2023 : 1,4 g de sel/100 g pour les pains courants ; 1,3 g de sel/100g pour les pains complets ou céréales ; 1,2 g de sel/100 g pour les pains de mie ;
- en octobre 2025 : 1,1 g de sel/100 g pour les pains de mie.

DES DÉFIS TECHNOLOGIQUES

Cette réduction drastique se heurte à des défis importants. Le sel est en effet un exhausteur de goût. Moins salé, le pain risque d'être perçu comme fade. Par ailleurs, le sel joue des rôles technologiques dans la panification : absorption de l'eau de la pâte grâce à ses qualités hygroscopiques, structuration du réseau de gluten, couleur et arôme de la croûte, modification de l'activité fermentaire, amélioration de la conservation, etc. Heureusement, des solutions existent pour compenser la réduction de sel. Elles reposent sur la combinaison d'ingrédients (sels minéraux comme le KCl, arômes, acides, levures à pouvoir réducteur...) et l'adaptation du process.

BOULANGERIE

PAIN DE MIE(SNACKING, BUNS,
PAIN VIENNOIS)

©123RF

Typique des pays anglo-saxons où elle représente une large part des produits de panification, la grande famille des pains de mie a conquis toute la planète. Grande famille, car elle ne se limite pas aux seuls pains de mie en tranches : les buns et pains viennois en font aussi partie.

Les pains de mie sont caractérisés par une croûte fine et molle, et une mie moelleuse.

Issus des pays anglo-saxons, les pains de mie se caractérisent par une croûte très fine et molle et une mie moelleuse, avec une texture serrée et régulière. Contrairement aux idées reçues, la famille des pains de mie ne se limite pas au seul « pain de mie en tranches » ; les buns et les pains viennois par exemple relèvent également de cette catégorie.

LES SCHÉMAS DE PANIFICATION

La recette de ces produits repose en général sur une pâte enrichie en matières grasses et en sucre, souvent cuite en moules ouverts ou fermés.

UN MARCHÉ FRANÇAIS EN FORTE HAUSSE

Au pays de la baguette, les pains de mie ont le vent en poupe. Au sein du dynamique marché des produits de panification préemballés (855 millions d'euros sur mars 2020-mars 2021, en hausse de 11,7 % sur un an), le pain de mie s'arroe la part du lion (500 millions d'euros, + 7% sur un an). S'il reste encore loin du marché de la boulangerie traditionnelle (environ 11 milliards d'euros dans l'hexagone), son dynamisme suscite de nombreux investissements de l'industrie agro-alimentaire.

Source : BFM business

Les pains de mie peuvent être préparés selon :

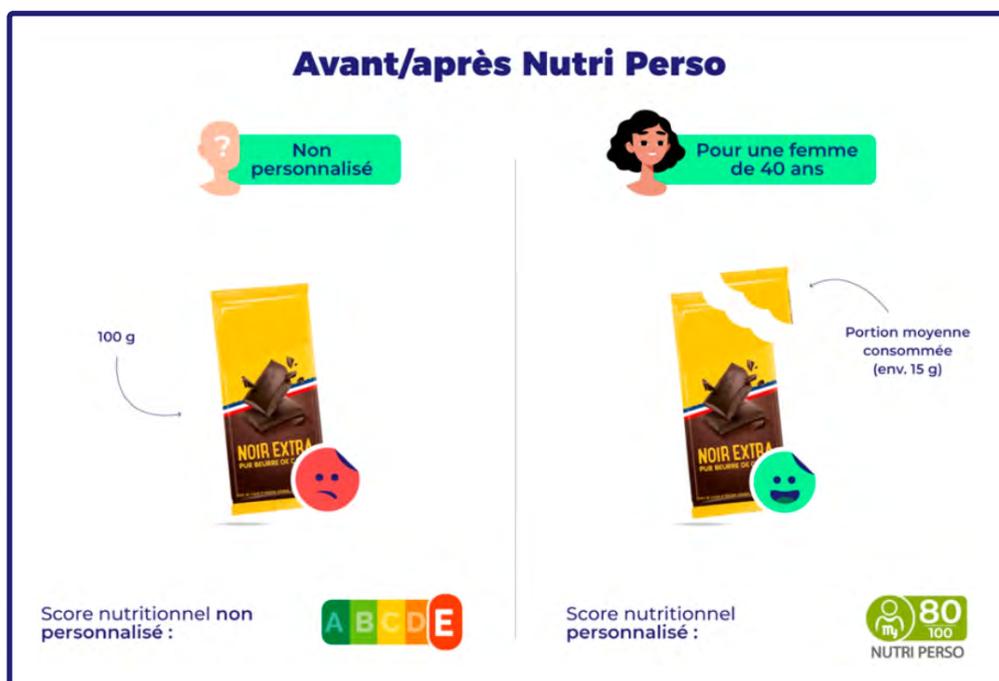
- des schémas directs (*Straight Dough*) ;
- ou la méthode de *Sponge & Dough* caractérisée par deux pétrissages successifs, séparés par un temps de repos de la

pâte de plusieurs heures. Les avantages de cette méthode anglo-saxonne sont multiples : une meilleure hydratation et un meilleur développement de la pâte, une mie fine et régulière avec des alvéoles de plus petites tailles.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LE NUTRI-PERSO, KESAKO ?

Version personnalisée du Nutri-score, le Nutri-perso propose un score personnalisé, qui varie selon le sexe et la tranche d'âge de l'utilisateur, et la portion moyenne consommée par les Français.

© <https://mylabel.io/nutri-perso-tuto/>

POURQUOI AVOIR CRÉÉ LE NUTRI-PERSO ?

Pour répondre aux reproches faits au Nutri-score (voir notre Lettre précédente, n°34), des initiatives alternatives ou complémentaires ont été mises en place. L'appli privée My Label a ainsi proposé le Nutri-perso, version personnalisée du Nutri-Score. Il a été développé en partenariat avec l'Institut national de la consommation (INC) et le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc).

COMMENT LE SCORE EST-IL CALCULÉ ?

Les experts de l'INC ont travaillé avec myLabel pour développer la méthode de calcul la plus pertinente pour une approche personnalisée de la nutrition. Ils se sont inspirés :

- du Nutri-Score qui valorise

les fibres et les protéines et pénalise les sucres, le sel et les acides gras, - et de la méthodologie NRF (*Nutrient Rich Foods*) qui peut s'adapter à une portion alimentaire variable et à des apports nutritionnels personnalisés. L'objectif ? Donner au consommateur une indication nutritionnelle qui tienne compte de trois paramètres : son sexe, sa tranche d'âge et la portion moyenne consommée par les Français.

SUR QUELLES DONNÉES ET RECOMMANDATIONS REPOSENT CES SCORES ?

Pour définir les besoins nutritionnels spécifiques à l'âge et au sexe, l'INC a effectué un état des lieux exhaustif des recommandations fournies par des organismes reconnus

nationalement et internationalement (Anses, Efsa, OMS). Ces travaux ont permis de construire un référentiel pour le calcul des scores.

Pour affiner le score Nutri-perso, le Credoc a relevé les portions alimentaires moyennes réellement consommées, parfois très éloignées des 100 g habituellement utilisés pour le calcul des scores nutritionnels. Il a travaillé à partir de ses carnets alimentaires qui mesurent la quantité moyenne consommée par jour par les Français.e.s de tranches d'âge et sexes différents (enquête Comportements et consommations alimentaires en France - CCAF 2019).

COMMENT ONT ÉTÉ DÉFINIS LES PROFILS CONCERNÉS PAR LE NUTRI-PERSO ?

Le choix des profils considérés pour les apports nutritionnels est basé sur les documents officiels, notamment sur les avis de l'Anses et de l'Efsa qui utilisent régulièrement ces tranches d'âge et de sexe pour l'évaluation des besoins nutritionnels. Ces besoins sont régulièrement actualisés à l'occasion des Plans nationaux nutrition santé (PNNS).

COMMENT EST EXPRIMÉ LE SCORE ?

La nutrition personnalisée s'active en configurant son profil (sexe et tranche d'âge) dans l'application. A chaque produit scanné concerné par le Nutri-perso, un score sur 100 s'adapte au profil. La note personnalisée est identifiable grâce à un pictogramme de cinq couleurs.

QR code pour télécharger ou mettre à jour l'application Nutri-perso



PÂTISSERIE

LES COLORANTS ALIMENTAIRES

Les colorants alimentaires permettent d'améliorer l'aspect des produits, de leur redonner les couleurs qu'ils ont en partie perdues au cours de leur transformation.

D'origine naturelle avant 1850 (safran, cochenille, caramel, curcuma, rouge de betterave) puis éventuellement de synthèse à partir du 19^e siècle, les colorants alimentaires répondent à un seul et même objectif : une meilleure présentation des produits. Considérés comme des additifs par le règlement n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires et par le Droit français, les colorants sont définis comme étant « *des substances qui ajoutent ou redonnent la couleur à des denrées alimentaires. Il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliment en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation* ».

PROCÉDÉ DE FABRICATION

On distingue trois types de colorants au regard de leur mode d'obtention :



© CSM France

- les composés purs comme le bêta-carotène,
- les produits d'extraction, issus de matières premières alimentaires, comme la curcumine (E100), la riboflavine (E101a), les épinards, les caramels (E150), le rouge de betterave (E162),
- et les colorants obtenus par synthèse chimique comme les colorants azoïques.

RÔLE ET ACTIONS SPÉCIFIQUES

Les colorants proposés en poudre ou liquide sont, selon leur composition, solubles à l'eau froide, à l'eau chaude, dispersibles dans l'eau ou solubles dans un solvant organique

(alcool, huile). Ils peuvent colorer une masse ou une surface. Pour obtenir une couleur donnée, trois méthodes peuvent être envisagées :

- **obtention directe de la couleur** (par exemple, couleur noire par utilisation de carbone végétal),
- **obtention de la couleur par dilution ou concentration** (par exemple, une dispersion aqueuse de bêta carotène donnera, selon le dosage, une couleur « jaune orangé » ou « jaune ananas »),
- **obtention de la couleur par mélange** (par exemple la teinte vert menthe est obtenue par mélange de tartrazine et d'indigotine E132).

Plusieurs colorants de surface sont largement employés pour le décor de confiseries et pâtisseries : l'aluminium (E173), l'argent (E174) pour les décorations chocolat ou l'or (E175) pour enrober la confiserie et les décorations chocolat.

ATTENTION

Les colorants s'avèrent particulièrement sensibles au pH, à la lumière (l'oxydation des caroténoïdes est accélérée par les rayons ultraviolets), à la température (rouge de betterave) et à la teneur en alcool (peut dissocier certains mélanges de colorants).

POSITION RÉGLEMENTAIRE

Le règlement (CE) n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires du Parlement européen et du Conseil définit et réglemente l'emploi des colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. Ses annexes II et III listent les additifs autorisés dans les denrées alimentaires et ceux autorisés dans les additifs. L'annexe V liste les colorants azoïques pour lesquels l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter la mention : « *nom ou numéro E du ou des colorants : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants* ». Les colorants concernés sont le jaune orangé S (E110), le jaune de quinoléine (E104), la carmoisine (E122), le rouge allura (E129), la tartrazine (E102) et le ponceau 4R (E124).

Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission relatif aux spécifications des additifs alimentaires établit les critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires. Il interdit les colorants dans quelques denrées alimentaires, en particulier les denrées alimentaires non transformées ; les farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés ; le pain et les produits apparentés ; les sucres y compris tous les mono et disaccharides ; les produits de cacao et composants du chocolat dans les produits à base de chocolat tels que définis dans la directive européenne 2000/36/CE retranscrite en France par le décret N°76-692 du 13 juillet 1976 modifié par le décret N°2003-702 (dit décret « Cacao-chocolat ») du 29 juillet 2003.