



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 – Guide d'étiquetage en B2B
- Produit phare – Les gaufres
- Q&R – Recyclabilité des emballages en B2B et B2C
- Zoom sur – L'alcool en pâtisserie



ACTUALITÉS

P2

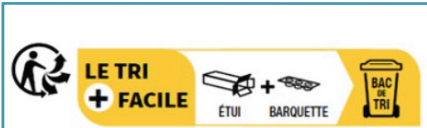
Recrutement en boulangerie : enjeux et difficultés



PRODUIT PHARE

P3

Les bredele (biscuits de Noël)



QUESTION-RÉPONSE

P4

Quelles sont les règles du marquage info-tri ?



ZOOM SUR

P5

Les décors en pâtisserie

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

RECRUTEMENT EN BOULANGERIE :
ENJEUX ET DIFFICULTÉS

Malgré le dynamisme du secteur, la boulangerie/pâtisserie peine à recruter

Le secteur de la boulangerie se concentre mais reste dynamique.

Fin 2021, la Fédération des entreprises de boulangerie/pâtisserie (FEB) tirait déjà la sonnette d'alarme : « *Malgré la reprise économique, le secteur de la Boulangerie Pâtisserie souffre d'une pénurie de main d'œuvre et subit une inflation sans précédent de ses matières (...). Des milliers d'emplois vacants dans le secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie freinent la capacité des entreprises à répondre aux demandes des clients.* » Depuis, la situation ne s'est malheureusement pas améliorée, obligeant même certaines boulangeries à fermer, temporairement et parfois de manière définitive, ou à revoir à la baisse la gamme de produits proposés. « *Le nombre de points de vente recule (- 9 % entre 2012 et 2021), mais le chiffre d'affaires augmente (+ 26 % pour le CA global sur la même période, et + 38 % par point de vente). Preuve que le secteur se concentre, mais qu'il reste dynamique*, précise Nicolas Nouchi, global head of market research chez CHD Expert. *La hausse du chiffre d'affaires est avant tout portée par les segments viennoiseries, boissons et snacking, qui représentent respectivement 18 %, 7 % et 16 % du CA. La vente de pain reste essentielle (41 %) mais stagne.* »

TENSIONS SUR LE MARCHÉ DE L'EMPLOI

Si le secteur de la boulangerie-pâtisserie reste dynamique, il n'en souffre pas moins, comme les autres secteurs, de la tension sur le marché de l'emploi et des difficultés de recrutement. « *Partout - et le secteur de la boulangerie-pâtisserie ne*



© lightfieldstudios-123RF

Si les métiers de la boulangerie séduisent de plus en plus les profils en reconversion, le secteur peine globalement à recruter. Une difficulté qui s'ajoute au contexte déjà compliqué de hausse des prix des matières premières et de l'énergie.

déroge pas à la règle -, le sens des priorités évolue : les aspirations ne sont plus centrées sur le travail mais sur une recherche d'équilibre entre vie pro et vie perso, et une meilleure qualité de vie, notamment au travail », rapporte Nicolas Nouchi. Et même si elles se sont largement améliorées ces dernières années, les conditions de travail en boulangerie-pâtisserie (métier physique, horaires décalés...) entrent parfois en dissonance avec ces aspirations, freinant les vocations.

LE PROFIL DU BOULANGER CHANGE

À l'inverse, le secteur de la boulangerie-pâtisserie fait écho à d'autres aspirations de notre époque : travailler de ses mains, avoir un métier qui a du sens... Ces spécificités font souffler un vent nouveau sur le secteur : l'engouement des personnes en reconversion professionnelle. Après plusieurs années passées derrière un bureau, à s'interroger sur le sens de leur métier, ils

sont de plus en plus nombreux à sauter le pas et choisir de passer un CAP boulangerie. « *Les boulangers dont c'est le « métier d'origine » ne représentent plus que 82 % des effectifs. Les profils en reconversion gagnent rapidement du terrain* », confirme Nicolas Nouchi.

LES FOURNISSEURS ONT UN RÔLE À JOUER

« *Face à ces enjeux, les fournisseurs ont un rôle à jouer pour aider à la transformation du métier* », rapporte Nicolas Nouchi. « *Montrer la bonne voie et soutenir la profession ; chercher l'inspiration auprès des reconvertis à la boulangerie pour pousser des jeunes à se reconvertir vers le salariat en boulangerie ; développer des gammes d'avant-produits en phase avec les attentes des consommateurs ; participer et accompagner sur les formations, les outils digitaux de recrutement, la création de label lié à la qualité du travail à la boulangerie...* », cite-t-il à titre d'exemples.

PRODUIT PHARE



© waitandshoot - 123RF

PÂTISSERIE

LES BREDELE (BISCUITS DE NOËL)

Petits gâteaux traditionnels alsaciens, les bredele sont généralement consommés durant les fêtes de fin d'année. Leur saveur ? Celle des marchés de Noël et fêtes de fin d'année.

De nombreuses variantes à la recette de base existent.

De la farine, du sucre, du beurre (parfois remplacé par du fromage blanc), un œuf, un peu de levure... : telle est la base des bredele, ces petits gâteaux traditionnels alsaciens qui envahissent les cuisines au début de l'Avent et permettent de patienter jusqu'aux fêtes de Noël. Leur touche finale, qu'il s'agisse de leur saveur et/ou de leur forme, signe l'originalité de chaque fournée.

UNE INFINITÉ DE RECETTES

Ces biscuits étant des incontournables des familles alsaciennes, les recettes sont autant de variations autour d'un même thème. Certains ajouteront des zestes de citron, d'autres de la poudre d'amande à la pâte, d'autres

encore joueront sur les saveurs (vanille, chocolat, anis, cannelle, gingembre, citron...) tandis que certains ne jurent que par le miel, la cannelle, l'orange et les épices du pain d'épices.

Mais la diversité est loin de s'arrêter à la seule pâte du biscuit. Certains cuisiniers s'autorisent un fourrage, par exemple à la confiture de framboises, qu'ils placent entre un biscuit plein et un second biscuit découpé de quelques motifs permettant de révéler le fourrage et de faciliter sa mise en bouche. D'autres opteront pour un mélange de noisettes, de confiture, de beurre et de sucre par exemple. Dans une version plus « fusion », certaines familles fourrent les sablés d'un caramel au beurre salé qui donnera un accent breton à l'Alsacien bredele. Autres variantes : l'ajout d'un

glaçage (sucre glace et blanc d'œuf) à badigeonner sur les biscuits refroidis, ou le trempage d'une moitié du biscuit dans du chocolat.

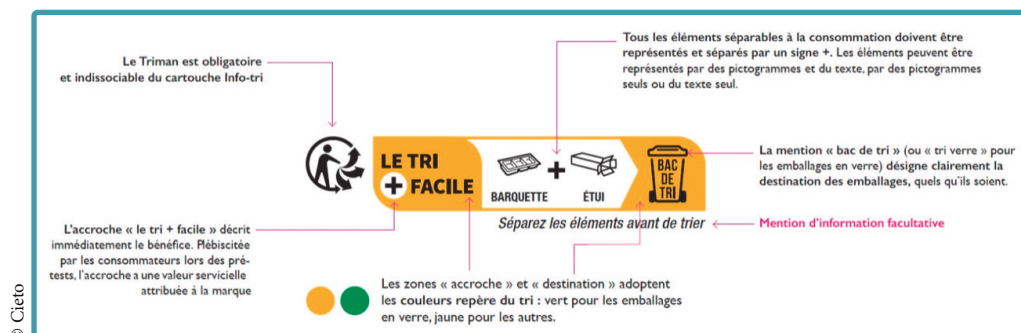
DES FORMES TOUT AUSSI VARIÉES

De même qu'il n'existe pas un bredele mais autant de bredele que d'idées de recettes, les formes sont aussi variées que les emporte-pièces. Certains opteront pour de traditionnelles étoiles (Noël oblige), d'autres pour de petits personnages, des animaux, des disques, des croissants. Pour plus de rapidité et d'économie de chutes, certains cuisiniers découpent de simples losanges ou rectangles. Bref, il n'y a pas de règles sauf une : la gourmandise !

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

QUELLES SONT LES RÈGLES DU MARQUAGE INFO-TRI ?

La nouvelle version harmonisée du marquage info-tri est en train d'apparaître sur les emballages ménagers et papiers graphiques. Quelles sont les règles à respecter ?



POURQUOI CE NOUVEAU MARQUAGE INFO-TRI ?

Ce nouveau marquage est rendu obligatoire par le décret du 29 juin 2021 concernant la signalétique de tri, en application de l'article 17 de la loi Agec (loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) de février 2020. Il vise à répondre à trois enjeux essentiels :

- la conformité réglementaire (respect des exigences de la loi, notamment Agec),
 - l'efficacité (compréhension et incitation pour les consommateurs)
 - et la simplicité (mise en œuvre pour les metteurs en marché).
- L'éco-organisme Citeo s'est notamment appuyé sur une étude* conduite en novembre 2019 auprès de 1 250 consommateurs en situation d'achat. Ce travail a été soumis à trois vagues de tests entre juillet 2020 et juin 2021 auprès de plus de 3 000 consommateurs déjà concernés par la simplification du geste de tri.

COMMENT SE COMPOSE CE MARQUAGE ?

Ce marquage info-tri associe quatre éléments :

- le Triman, obligatoire
- la mention « le tri + facile »,

avec ou sans accroche

- la liste des éléments composant l'emballage (par exemple : bouteille + bouchon), sous forme de texte + pictogramme, texte seul ou pictogramme seul
- la destination de chacun des éléments composant l'emballage sous la forme d'un texte + pictogramme ou d'un pictogramme sans texte.

PEUT-ON CHOISIR LE FORMAT ? QUID DES EMBALLAGES POUR L'ÉTRANGER ?

Trois configurations (verticale, horizontale ou bloc) et deux formats (standard ou compact) sont possibles.

Un emballage multilingue mis en marché en France et à l'étranger devra mettre en œuvre une version sans texte et avec pictogrammes. L'ajout d'un onglet « FR » s'avère obligatoire.

EXISTE-T-IL DES CAS PARTICULIERS ?

Les bouteilles de boisson en verre sont exemptées.

Les emballages et papiers dont la taille est inférieure à 20 cm² peuvent bénéficier d'adaptations :

- lorsque la surface du plus grand des côtés d'un produit ou de son emballage est inférieure à 10 cm² et qu'aucun autre

document n'est fourni avec le produit, il est possible de dématérialiser l'intégralité du marquage (Triman + consigne de tri).

- lorsque la surface du plus grand des côtés d'un produit ou de son emballage est comprise entre 10 cm² et 20 cm², il est possible de dématérialiser l'information relative à la consigne de tri ; le logo Triman doit en revanche obligatoirement apparaître sur le produit ou son emballage.

QUEL EST LE CALENDRIER RETENU ?

Suite aux demandes répétées de clarification des délais pour l'application de l'info-tri et après la proposition à la DGPR (Direction générale de la prévention des risques) fin juillet, de nouveaux délais ont été validés en août 2022 :

- 9 septembre 2022 : Fin de production d'emballages vides ou étiquettes avec info-tri obsolète
- 9 mars 2023 : Fin d'achat ou importation d'emballages vides avec info-tri obsolète
- 9 mars 2023 : Fin d'emballages des produits avec info-tri obsolète
- Sans délai, donc possible après 9/03/23 : mise en marché de produits emballés dans des emballages fabriqués avant le 9/09/2022 et emballés avant le 9/03/2023 avec info-tri obsolètes
- Sans délai, donc possible après 9/03/23 : mise en marché de produits emballés à l'étranger et importés, emballés dans des emballages fabriqués avant le 9/09/2022 et emballés avant le 9/03/2023 avec info-tri obsolète.

Selon Citeo, 3 Français sur 4 ayant testé en conditions réelles ce nouveau marquage estiment qu'il incite à trier.

*Citeo/Action Plus Shopper Research, Etude « Allégations sur l'emballage » conduite entre novembre 2019 et février 2020 auprès de 1 250 shoppers des circuits hypermarchés, supermarchés, proxis, magasins bio et drive.

PÂTISSERIE

LES DÉCORS EN PÂTISSERIE

Personnalisation de ses pâtisseries, petite touche de saison, message lié à un événement : nombreuses sont les raisons d'utiliser des décors en pâtisserie. Et vous avez l'embarras du choix !

VALORISER LES SAISONS ET LES OCCASIONS

La plupart des décors de pâtisserie sont comestibles. En général, ils sont confectionnés en pâte d'amande, en sucre, en chocolat ou en feuille azyme. Ainsi, pour des décors de fin d'année, des étoiles en sucre, d'élégantes feuilles de houx en chocolat, ou d'adorables bonhommes de neige en meringue alternant avec des rennes en pâte d'amande ajouteront une touche festive à vos créations. Au printemps, il sera possible d'opter pour des fleurs en pâte d'amande agrémentées de feuilles azymes, ou de déposer une nuée de papillons de sucre sur certains de vos desserts. A la Saint-Valentin, les cœurs en chocolat s'imposeront sur vos créations dédiées à l'événement. Les événements sportifs (cyclisme, football, rugby...) peuvent aussi être autant d'occasions à valoriser, si votre clientèle y est réceptive.

EN SAVOIR PLUS

N'hésitez pas à consulter les fiches produits sur le site du SYFAB :

- Nappages et glaçages pâtisseries
- Pâtes d'amandes
- Pâtes à glacer

SÉDUIRE ET PERSONNALISER

Les enfants seront facilement séduits par les décors ludiques tels que les piques (en sucre ou en carton) ou les figurines, déclinables en version sucre, chocolat ou amandes. Besoin d'afficher un message de « Bon anniversaire », « Joyeux Noël » ou « Vive les mariés » sur un gâteau, afin de répondre à une commande ? Les plaquettes en sucre, en chocolat ou en feuille azyme sauront porter ces vœux. Bien entendu il existe également des décors non comestibles (notamment les figurines de



© araadit - 123RF

mariage, communion, etc.), qui pèchent néanmoins par leur côté jetable.

UNE SIGNATURE POUR SE DISTINGUER

Les décors peuvent aussi vous permettre de personnaliser vos pâtisseries afin de vous démarquer de la concurrence, et/ou de leur conférer un aspect plus

élaboré et raffiné. Les formes en chocolat, qu'il s'agisse de carrés, de disques, de bandeaux, d'arceaux ou de spirales, donneront du volume et du mouvement à vos créations. Les décors peuvent aussi vous aider à facilement distinguer deux produits visuellement similaires avant cette touche finale, comme un opéra café ou sa version noisette ou tout chocolat.

Retrouvez l'ensemble des fiches produits sur <https://www.syfab.fr/produits>

