





Bonnes pratiques d'étiquetage en BtoB





L'alcool en pâtisserie

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 Le snacking
- ⊃ Produit phare Les wraps
- ⊃ Q&R Affichage environnemental
- ⊃ Zoom sur Les graines en pâtisserie

PRODUIT PHARE QUESTION-RÉPONSE ZOOM SUR

ACTUALITÉS

BOULANGERIE

RÉDUIRE LES DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES

EN BOULANGERIE



En boulangerie, plus de la moitié de la facture énergétique concerne la cuisson du pain.

En cette période de hausse des coûts, la consommation énergétique est un sujet d'actualité pour tous les Français, et encore davantage pour les professionnels de la boulangerie, particulièrement impactés du fait de leur activité énergivore.

Fonctionnement du four à pain, production de froid, chauffage, éclairage...: l'activité de boulangerie est énergivore et, de fait, fortement impactée par la hausse actuelle des coûts de l'énergie. D'après Engie, la consommation énergétique d'une boulangerie représente en moyenne 99 000 kWh, dont environ 65 % pour la seule cuisson.

GUIDE DE SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

Pour aider les boulangers à faire face à l'urgence, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) a édité un <u>Guide de sobriété énergétique</u>

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE D'UNE BOULANGERIE

Production de chaleur : 65% - Production de froid : 22% Équipements mécaniques : 8% - Éclairage : 5%

(source : Engie)

listant les actions de court terme qui peuvent alléger la facture. La CNBPF réfléchit par ailleurs aux mesures de moyen terme (bilan énergétique concernant les différents postes de consommation, par exemple) et long terme (investissements, aides...), qui permettront d'inscrire la profession dans une réduction pérenne de ses dépenses énergétiques.

RÉDUIRE LES DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES POUR LA CUISSON...

Étape essentielle dans la production du pain, la cuisson représente le plus gros poste de consommation d'énergie en boulangerie. Plusieurs actions, faciles et rapides à mettre en place, permettent de réaliser des économies importantes. La CNBPF recommande par exemple de privilégier les plages horaires où l'électricité est moins chère, d'optimiser le temps de préchauffage, de regrouper

les cuissons, de modérer les injections de buée, de diminuer légèrement la température de cuisson ou encore d'éteindre le four environ 10 minutes avant la fin de la dernière fournée. Il est important également de bien entretenir le four à pain.

... ET LA PRODUCTION DE FROID

Mêmes conseils concernant la production de froid : des actions simples permettent de consommer moins, et il faut veiller à un bon entretien. La CNBPF rappelle par exemple qu'il est important de laisser refroidir les produits avant de les placer au congélateur ou en chambre froide; congeler des produits précuits à la sortie du four représente une augmentation de consommation de 40 % par rapport à une congélation après un retour à température ambiante. La Confédération recommande également de regrouper les produits avant de les introduire dans une enceinte réfrigérée (pour éviter la multiplication des ouvertures de porte) tout en veillant à ne pas les entasser (pour que l'air circule bien).

CHAUFFAGE ET ÉCLAIRAGE

Des gestes simples concernant le chauffage et l'éclairage permettront également d'alléger la facture. La CNBPF rappelle que le préalable indispensable est d'obtenir l'adhésion des salariés et recommande de désigner un référent qui veillera à la mise en œuvre des écogestes. Le déploiement de toutes ces bonnes pratiques a tout intérêt à être pérenne dans le contexte actuel de préoccupations environnementales croissantes!

PÂTISSERIE

LA GAUFRE, GOÛTER GOURMAND

PAR EXCELLENCE

Si ses origines belges en font un mets incontournable en Belgique et dans le nord de la France, la gaufre a largement conquis toute la France. Associée dans l'imaginaire collectif aux fêtes foraines et aux goûters d'enfance, elle fait l'unanimité!

> Monument de la gastronomie belge, la gaufre a largement séduit au-delà des frontières, et notamment en France. Au point d'ailleurs que certaines régions y ont apporté leur touche personnelle, et qu'il existe aujourd'hui non pas une, mais bien des gaufres! Avec pour toutes, une même marque de fabrique qui en fait un mets reconnaissable entre tous : sa forme caractéristique avec ses motifs en creux. Qu'elle soit de Liège, de Bruxelles ou de Lille (lire encadré), la gaufre est en effet toujours confectionnée avec une pâte légère, cuite dans un appareil constitué de deux plaques métalliques articulées, imprimant à la cuisson ces fameux motifs dans la pâte.

UNE MÊME MARQUE DE FABRIQUE MAIS UNE INFINITÉ DE GAUFRES!

La recette de base de la gaufre repose sur un mélange de farine de blé, matières sucrantes, matières grasses (beurre fondu par exemple) et oeufs.

UN PEU D'ÉTYMOLOGIE

Le mot « gaufre » prendrait son origine dans l'ancienne langue des Francs, plus précisément du mot « wafla », qui signifie « rayon de miel ». Un forgeron aurait imaginé un moule à gaufres inspiré par les alvéoles fabriquées par les abeilles... Vers 1185, le terme « walfre » désigne une « sorte de pâtisserie cuite entre deux plaques divisées en cellules qui lui impriment un dessin en relief ». Au fil du temps, « walfre » devient « waffle » en anglais et « gauffre » en français. Puis un 'f' disparaît en 1762 dans le Dictionnaire de l'Académie française, sans trop d'explication...



Des ingrédients peuvent être ajoutés pour parfumer la pâte (sucre vanillé, vanille, cannelle, noix de coco râpée...).. D'autres farines que celle de blé peuvent être utilisées. Dans les pays anglosaxons, on fait même des gaufres à base de pommes de terre, les potato wafles. Même diversité du côté des plaques utilisées : si ces dernières impriment en général des petits carreaux en creux, d'autres motifs existent. La

bubble waffle, variante avec des reliefs en forme de demisphères et présentée en forme de cornet agrémenté de glace et/ou fruits, est par exemple très populaire à Hong-Kong et Macao. Et si la gaufre est encore largement consommée comme un mets sucré, les variantes salées s'invitent de plus en plus sur les tables, pour le plus grand bonheur des amoureux de cette pâtisserie ludique et gourmande.

LIÈGE, BRUXELLES OU LILLE : D'OÙ VIENT VRAIMENT LA GAUFRE ?

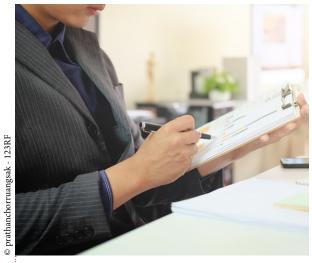
L'origine de la gaufre reste imprécise et remonterait à la nuit des temps. Mais tout le monde s'accorde à dire qu'elle serait née en Belgique. Aujourd'hui, les gaufres de Bruxelles, Liège et Lille partagent une recette de pâte plus ou moins similaire et un dessin quadrillé en relief, mais chacune revendique ses spécificités.

- La gaufre de Bruxelles est rectangulaire. Au moment de la cuisson, la recette traditionnelle veut que le gaufrier soit retourné des deux côtés afin que la pâte se disperse harmonieusement sur les deux faces.
- La gaufre de Liège est réalisée à partir d'une pâte qui comporte des morceaux de sucre, dit « perles de sucre », qui caramélisent à la cuisson pour une saveur incomparable. À l'inverse de sa cousine bruxelloise, sa forme est plutôt ovale et ses bords sont très irréguliers. Plus ferme et très vanillée, la gaufre de Liège se suffit à elle-même, nature et bien chaude.
- La gaufre de Lille ou gaufre flamande est plus petite, plus fine et plus sèche que les deux autres. Elle se cuit dans un « fer à oubli » avant d'être ouverte en deux, fourrée - la plupart du temps - puis refermée.

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

BONNES PRATIQUES D'ÉTIQUETAGE EN BtoB

Le Comité Technique du Syfab travaille en continu avec ses entreprises sur les bonnes pratiques d'étiquetage en BtoB. Il s'agit des mentions à transmettre par une entreprise à son client, en distinguant les mentions obligatoires sur les emballages et celles à fournir a minima sur les documents techniques qui accompagnent la marchandise.



Les produits alimentaires intermédiaires sont soumis à nombre de réglementations, souvent complexes, concernant les obligations d'étiquetage.

POURQUOI LE SYFAB TRAVAILLE-T-IL SUR LES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE BtoB?

Les adhérents du Syfab fournissent des produits alimentaires intermédiaires aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et biscuiterie. Ces produits sont soumis à nombre de réglementations, souvent complexes, concernant les obligations d'étiquetage. Pour aider ses adhérents à s'y retrouver, le Syfab les accompagne sur les bonnes pratiques d'étiquetage en BtoB (hors collectivités). Le Syfab s'appuie notamment sur les échanges réguliers avec les autorités de contrôle nationales et sur ceux avec la Commission européenne via la Fédération européenne des fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie-pâtisserie (Fedima).

QUELLES SONT LES MENTIONS À INDIQUER SUR LES EMBALLAGES EN BtoB?

La lecture stricto sensu de la règlementation européenne relative à l'étiquetage (règlement INCO n°1169/2011) ne renseigne pas sur une obligation concernant les modalités d'étiquetage pour les denrées vendues en BtoB. Elle oblige en revanche les entreprises à transmettre à leurs clients toutes les informations nécessaires pour respecter leurs propres obligations d'étiquetage (lire encadré : Références réglementaires). C'est là que cela devient complexe!

QUELLES BONNES PRATIQUES RECOMMANDE LE SYFAB?

Le Syfab recommande d'étiqueter sur l'emballage des produits alimentaires intermédiaires, *a minima*, les informations suivantes (certaines étant réglementaires):

- Dénomination de la denrée (dénomination légale, ou nom usuel, ou nom descriptif)
- Liste des allergènes
- Date de durabilité minimale ou date limite de conservation
- Identification du lot
- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- Nom ou raison sociale, et adresse de l'exploitant
- Quantité nette
- Mentions d'étiquetage conformément au règlement CLP n°1272/2008 (pictogrammes, phrases de danger), si applicable.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

- Règlement « INCO » n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement d'exécution (UE) 2018/775 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire
- Règlements « Food Improvement agents package » (UE) n°1332/2008 concernant les enzymes alimentaires, n°1333/2008 concernant les additifs alimentaires, n°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires
- Règlement « General Food Law » n° 178/2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement « CLP » (Classification Labelling Packaging) (CE) n°1272/2008, relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges
- Chapitre II du titre I^{er} du livre I^{er} du <u>code de la consommation</u>
- <u>Décret n°78-166</u>, modifié par l'arrêté du 20 octobre 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages
- · Guide ANIA Application du principe de transfert des additifs alimentaires et bonnes pratiques d'étiquetage
- Position FEDIMA relative à l'étiquetage des allergènes des complexes enzymatiques (mai 2016)



Le baba au rhum est un des nombreux desserts réalisés à base d'alcool.

à un sirop,

du parfum

Baba au rhum, cannelé, crêpe suzette, tiramisu, forêt noire...: les desserts dont la recette compte une pointe (ou plus!) d'alcool ne manquent pas. Quels sont les apports de l'alcool en pâtisserie?

Utilisé avec parcimonie, toujours selon des dosages précis, l'alcool apporte en pâtisserie un parfum inégalable, qui fait même la signature de certains desserts comme le fameux baba au rhum ou encore la forêt noire. Mais ce n'est pas là son seul rôle. Souvent marié à un sirop, il apporte également du moelleux et joue un rôle de conservateur naturel.

LES ALCOOLS LES PLUS SOUVENT UTILISÉS

Souvent marié l'alcool apporte et du moelleux.

Tous les alcools ou presque peuvent être utilisés en pâtisserie. Les eaux de vie (issues de la distillation de fruits, céréales ou plantes fermentées) sont les plus couramment utilisées : rhum (issu de la canne à sucre) pour les babas au rhum et cannelés; whisky (produit à partir de céréales) pour l'irish whisky cake; calvados (alcool de pomme) pour les desserts à base de pommes; kirsch (alcool de cerise) pour la forêt noire et le kouglof...

Pour certains desserts, ce seront plutôt des liqueurs (alcool neutre dans lequel on ajoute du sucre et des fruits ou plantes aromatiques): par exemple le grand marnier (mélange de cognac eau de vie de vin – et d'oranges amères) dans la crêpe suzette, ou l'amaretto (liqueur à base d'amandes amères) dans le tira-

Des alcools pâtissiers sont spécifiquement développés pour une utilisation en pâtisserie : ils sont élaborés pour leurs qualités aromatiques et un taux d'alcool plus élevé pour mieux fixer les arômes (jusqu'à 55 %). Leur puissance aromatique permet de les utiliser à plus faible dose.

L'INCORPORATION

En pâtisserie, l'alcool est soit incorporé dans la pâte (pour les cannelés par exemple), soit marié à un sirop pour imbiber (« puncher ») un gâteau déjà cuit (génoise, baba au rhum, forêt noire, tiramisu...), afin de le parfumer et de le rendre plus moelleux. Il est parfois ajouté au dernier moment pour être flambé ; c'est le cas de la crêpe suzette.

A noter que plus l'alcool est incorporé tôt et plus la cuisson est longue, plus l'alcool s'évapore pour ne laisser qu'un subtil parfum.

LA RÉGLEMENTATION

Les professionnels des métiers de bouche utilisant de l'alcool dans leurs préparations peuvent être exonérés de taxes sur celui-ci. Les alcools et boissons alcooliques utilisés directement dans la fabrication d'aliments, fourrés ou non, sont en effet exonérés des droits habituels à condition que la teneur en alcool de ces aliments du produit fini n'excède pas certains seuils. Pour bénéficier de cette exonération, il faut déposer une Déclaration Préalable de Profession.

LE SAVIEZ-VOUS?

Au 20e siècle, les marins au long cours emportaient à bord des gâteaux imbibés d'alcool. L'alcool apportait du moelleux à des gâteaux sinon assez « lourds » (riches en farine et pauvres en matière grasse) et permettait aux gâteaux de se conserver plus longtemps.