



ACTUALITÉS

P2

Le gaspillage du pain



PRODUIT PHARE

P3

**Biscuits à la cuiller
vs boudoirs**



QUESTION-RÉPONSE

P4

**Comment informer
le consommateur
sans emballage ?**



ZOOM SUR

P5

Les farines sans gluten

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.

Trois commissions dédiées étudient des thématiques spécifiques et proposent des voies d'action au conseil d'administration : une commission technique (pour les questions techniques et réglementaires) ; une commission marketing et communication ; et enfin, une commission RSE.

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 – L'affichage environnemental
- ➔ Produit phare – Pains de Noël
- ➔ Q&R – Questions HSE
- ➔ Zoom sur – Les gélifiants

BOULANGERIE

LE GASPILLAGE DU PAIN

Invendus en boulangerie, restes de pain en fin de repas et pain rassis chez les consommateurs ou gaspillage en restauration collective : le gaspillage du pain est un sujet d'ampleur.



© 123RF-encierro

Les consommateurs jettent 7 % du pain qu'ils achètent.

Les
professionnels
s'engagent
pour
encourager
les bonnes
pratiques

Avec les fruits, le pain serait le produit alimentaire le plus gaspillé par les ménages français. En 2016, l'Ademe avait estimé qu'il représentait 13 % de la nourriture gaspillée en France⁽¹⁾. Un Français sur trois déclare encore aujourd'hui en jeter au moins une fois par mois (étude OpinionWay – Smartway, juin 2023). C'est encore trop, mais bonne nouvelle : c'est moins qu'en 2022 (41 %).

ENCOURAGER LES BONNES PRATIQUES DES CONSUMMATEURS

Selon l'étude publiée par l'Ademe en 2016, les ménages jettent 7 % du pain qu'ils achètent ; pour deux tiers d'entre eux, cela concerne le pain restant en fin de repas, et pour un tiers, du pain jeté parce que rassis. Conscients depuis longtemps de cette situation, les professionnels s'engagent pour encourager les bonnes pratiques, en partageant par exemple, en boutique ou sur les

réseaux sociaux, des recettes pour réemployer le pain sec (pain perdu, chapelure, tartines au four...). De nombreuses boulangeries proposent également des « pains de garde », qui ont une plus longue durée de conservation, ou parfois vendus au poids, pour s'adapter aux besoins de chaque client.

LES INVENDUS EN BOULANGERIE : UNE RÉALITÉ D'AMPLEUR

Mais il ne suffit pas d'encourager les clients à améliorer leurs pratiques, il faut également améliorer les siennes. Car le gaspillage de pain est aussi une réalité tangible en boulangerie, principalement du fait de la fluctuation de la demande client. Le site lemondedesboulangers.fr rapportait dans un article de mai 2022 que plus de la moitié des artisans boulangers gaspillent des produits de façon régulière : 28 % « presque tous les jours » et 25 % « tous les jours », preuve que la ques-

tion est d'ordre systémique et non circonscrite à quelques boulangers.

PLUSIEURS PISTES DE SOLUTIONS

Plusieurs solutions existent pour réduire ces pertes. Certains boulangers donnent leurs pains invendus à des associations caritatives ou à des bénéficiaires précaires ; d'autres les réemploient (dans des biscuits, ou même de nouveaux pétrissages). Il est également possible de proposer des paniers « anti-gaspi » à la vente en fin de journée, avec les invendus du jour. Un engagement apprécié des consommateurs : 85 % des Français déclarent vouloir privilégier les entreprises ayant déployé une politique anti-gaspillage⁽²⁾.

Sources :

⁽¹⁾ [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire. Ademe, mai 2016 \(rapport de 165 pages\)](#)

⁽²⁾ [Etude OpinionWay – Smartway « Les Français et le gaspillage alimentaire », juin 2023](#)

PRODUIT PHARE



© 123RF-shaith

Les biscuits à la cuiller et boudoirs s'illustrent en pâtisserie dans des recettes culte comme la charlotte ou le tiramisu.

PÂTISSERIE

BISCUITS À LA CUILLER VS BOUDOIRS

Ils se disputent la place dans les recettes de charlotte et tiramisu, où l'un comme l'autre peut être utilisé. Ils partagent en effet un gabarit similaire et une recette non grasse à base d'œufs, de farine et de sucre, qui se prête idéalement à ces desserts. Mais à y regarder de plus près, le boudoir et le biscuit à la cuiller ont chacun leurs spécificités.

Des œufs, de la farine de froment et du sucre : ce sont les trois seuls ingrédients du boudoir et du biscuit à la cuiller, qui sont l'un comme l'autre des biscuits sans matière grasse. Mais le pourcentage d'œufs est plus élevé dans le biscuit à la cuiller (30 % minimum, contre 18 % minimum pour le boudoir).

Le boudoir est plus étroit et croustillant que le biscuit à la cuiller.



© 123RF-ksena32

DEUX RECETTES DIFFÉRENTES

Autre différence : la recette. Pour le biscuit à la cuiller, la pâte est obtenue par assemblage de deux appareils : œufs (ou jaune), sucre et farine battus d'une part ; blanc d'œuf et sucre montés en neige d'autre part. Cette pâte aérée est ensuite dressée sur une plaque pour la cuisson puis saupoudrée de sucre glace. Pour le boudoir, le sucre est mélangé aux œufs. Après battage et incorporation de la farine, la pâte est disposée sur une plaque à moules, saupoudrée de sucre cristallisé avant cuisson.

MOELLEUX POUR L'UN, CROUSTILLANT POUR L'AUTRE

De forme allongée tous les deux, un peu plus étroite pour le boudoir, ils se distinguent davantage par leur texture. Le biscuit à la cuiller est moelleux

et aéré, moins sec que le boudoir qui est lui plus croustillant. Autre distinction : le sucrage sur le dessus du biscuit. Pour le biscuit à la cuiller, il s'agit de sucre glace, avec ou sans perlage ; pour le boudoir, il s'agit de sucre cristallisé.

DÉGUSTÉS SEULS OU INTÉGRÉS DANS DES RECETTES

Boudoirs et biscuits à la cuiller peuvent se déguster seuls, au goûter pour les plus petits ou pour accompagner un thé chez les adultes. Ils sont aussi souvent utilisés comme base biscuitée dans certains desserts, dont les plus emblématiques sont la charlotte et le tiramisu. Mais on peut aussi les utiliser pour réaliser un cheesecake par exemple.

Source :
[Codes d'usages et répertoire des biscuits et gâteaux de France, du syndicat Alliance 7](#)

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

COMMENT INFORMER LE CONSOMMATEUR SANS EMBALLAGE ?



© 123RF-altitudevisual

■ A défaut d'une étiquette sur le produit, une affiche ou un livret à disposition du consommateur peuvent être des solutions pour apporter les informations obligatoires.

La réglementation (française et européenne) impose de porter à la connaissance du consommateur un certain nombre d'informations concernant le produit alimentaire qu'il achète (présence d'allergènes notamment). Pour les denrées emballées, cette mise à disposition des données obligatoires se fait via l'étiquetage. Mais comment faire pour les denrées non pré-emballées ?

QUEL CADRE RÉGIT L'INFORMATION SUR LES DONNÉES NON PRÉ-EMBALLÉES ?

En France, le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015, donne les modalités d'information relatives aux denrées alimentaires présentées non préemballées sur les lieux de vente au consommateur final en ce

qui concerne la présence de certains produits provoquant des allergies ou des intolérances, et la dénomination de vente.

QUELLES SONT LES OBLIGATIONS ?

Le décret indique que la dénomination de vente et le cas échéant, les autres mentions obligatoires l'accompagnant, doivent être indiquées sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci, de façon qu'il n'existe aucune incertitude sur ce à quoi elles se rapportent. Cela concerne notamment la présence de substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

Le décret précise également les exigences pour les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place. Dans ce cas, si l'information ne peut pas être indiquée directement

sur la denrée ou à proximité immédiate, les modalités selon lesquelles cette information est tenue à la disposition du consommateur doivent être indiquées sous forme écrite, de façon lisible et visible.

QUELS SONT LES PRODUITS CONCERNÉS ?

Les produits concernés sont les denrées alimentaires :

- présentées non préemballées sur les lieux de vente au consommateur final et aux collectivités au sens du paragraphe 2 de l'article 2 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 ;
- emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ;
- préemballées en vue de leur vente immédiate.

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LES FARINES SANS GLUTEN

Fondés sur de véritables pathologies ou pratiqués par effet de mode, les régimes sans gluten font de nombreux adeptes. Pour répondre à cette demande, les boulangers-pâtisseries recourent aux farines sans gluten.

Largement utilisée dans nos contrées, la farine de blé tendre contient dans son grain des protéines que les intolérants au gluten doivent exclure de leur régime alimentaire. C'est aussi le cas pour les farines d'autres céréales : blé dur, épeautre, kamut, orge, seigle, et tous les hybrides de ces céréales (par exemple, le triticale issu du croisement entre le blé et le seigle). L'alternative ? Les farines sans gluten, plus variées qu'on ne le croit.

En savoir plus
sur le gluten :



DES FARINES AUX TYPOLOGIES VARIÉES

Côté goût et texture, les farines sans gluten offrent en effet une large panoplie, avec des typologies souvent marquées. Parmi les incontournables, on retrouve la farine de riz, au goût le plus neutre, fine et légère ; la farine de maïs, légèrement jaune, granuleuse et qui apporte une petite touche sucrée ; ou encore la farine de sarrasin, qui apporte une note rustique avec un goût de noisette, bien connue des amateurs de galettes bretonnes. Moins classiques, de nombreuses autres farines sans gluten permettent d'apporter une véritable marque de fabrique à la recette, avec leur goût spécifique pro-



© 123RF-liudmilachernetska

A base de riz, maïs, sarrasin ou encore châtaigne, pois chiche, quinoa... : il existe une multitude de farines sans gluten !

noncé : farine de châtaigne, lupin, fève, lentille, pois chiche, millet, soja, quinoa, noisette, lin... La liste est longue !

LE SECRET ? ASSEMBLER !

Que ce soit en boulangerie ou pâtisserie, il est fréquent d'associer plusieurs farines sans gluten, plutôt que d'opter pour une seule, pour obtenir des produits équilibrés. L'assemblage relève parfois du véritable défi pour obtenir un produit conforme aux attentes du consommateur (lire encadré). Pour faciliter la vie du boulanger-pâtissier, certains fournisseurs proposent directement des mix « sans gluten », associant farines sans gluten

et ingrédients fonctionnels qui permettent de compenser l'absence de gluten.

ÉTIQUETAGE

Depuis 2009, le règlement européen n° 41/2009 fixe la composition et l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux intolérants au gluten. Ainsi :

- la mention « sans gluten » correspond à un aliment contenant moins de 20 mg de gluten/kg de produit fini ;
- l'indication « très faible teneur en gluten » figure sur des produits fabriqués avec des dérivés de céréales (en général, un amidon de blé sélectionné). Leur teneur maximale en gluten se situe entre 21 et 100 mg/kg de produit fini. Néanmoins, leur consommation est déconseillée en cas de maladie cœliaque.

Source : Ameli.fr

PANIFICATION SANS GLUTEN : UN DÉFI TECHNOLOGIQUE

Croûte dorée et croustillante, mie aérée et souple, volume, saveur... : ces qualités du pain tant appréciées du consommateur sont largement liées... au gluten ! C'est lui en effet qui confère ses qualités rhéologiques à la pâte (élasticité, extensibilité, tolérance...) et assure la rétention du gaz produit lors de la fermentation et de la levée au four. Fabriquer du pain sans gluten conforme aux attentes du consommateur nécessite un véritable travail d'adaptation du boulanger, tant au niveau des ingrédients que du process.