







Démarche HSE: de quoi parle-t-on?





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

À PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- ⊃ Actualités Retour du CFIA
- ⊃ Produit phare Gâteau basque vs gâteau breton
- ⊃ Q&R Quel est le dessert préféré des Français ?
- ⊃ Zoom sur Farines de riz et de maïs

BOULANGERIE-PÂTISSERIE-VIENNOISERIE

AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL: OÙ EN EST-ON?

L'affichage environnemental sur les produits alimentaires devait entrer en vigueur à partir du le janvier 2024, dans une phase de déploiement volontaire encadré. Mais à quelques jours de cette date, il reste encore beaucoup d'incertitudes, tant sur le fond que sur la forme...

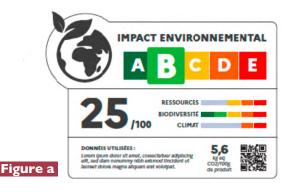




Figure b

Le logo d'affichage initialement pressenti (figure a) pourrait finalement être abandonné pour un logo plus simple (figure b), avec un score unique en valeur absolue sur une échelle ouverte.

À l'image du Nutri-score qui est censé rendre compte de la qualité nutritionnelle des produits, un projet d'affichage environnemental est en réflexion en France depuis 2021, au travers des lois AGEC1 et Climat & résilience. Alors que l'échéance approche (son entrée en vigueur était annoncée pour le 1er janvier 2024), où en est-on?

UNE VERSION 1 ENCORE EN TEST

Depuis 2021, une expérimentation à grande échelle a été réalisée, permettant d'explorer différentes méthodes de calcul et modalités d'affichage du score d'impact environnemental sur les produits alimentaires. À l'issue de ces travaux, une première version de méthode de calcul a été proposée au printemps 2023, préfigurant le futur éco-score français des produits alimentaires. Une concertation a été lancée avec les parties prenantes pour tester cette nouvelle méthode, grâce à un simulateur de calcul en ligne. Suite à cette première

version, la version 2 devait être communiquée durant l'été 2023. Mais la stratégie de l'ADEME² a semble-t-il été modifiée. Les produits sont ajoutés de manière très progressive dans la base de données, sans qu'une version 2 n'ait encore été proposée de manière formelle pour le calcul.

ACV ET HORS ACV

Le calcul du score d'impact devait initialement être basé à la fois sur l'Analyse de Cycle de Vie (ACV), avec les 16 critères du cadre européen PEF3 (changement climatique, épuisement des ressources, consommation d'eau, eutrophisation, etc.), et sur des critères non pris en compte dans l'ACV, sous la forme de « bonus hors ACV » rendant compte de la diversité des productions, de la quantité d'infrastructures agroécologiques (mètres linéaires de haies, part de prairies dans la surface agricole utile...) et des conditions d'élevage. À ce jour, il n'y a pas d'indication claire sur la prise en compte - et le cas échéant, sur les modalités de cette prise en compte - du critère biodiversité dans le calcul du score d'impact, ni pour les bonus mentionnés plus haut.

VERS UN SCORE UNIQUE SUR UNE ÉCHELLE OUVERTE?

Concernant le logo d'affichage, la première version pressentie était basée notamment sur une échelle colorimétrique en lettres associée à un score d'impact sur 100 (figure a). Il lui serait maintenant préféré un score environnemental sans limite de valeur (figure b). Cette modification viserait à faciliter la compréhension du consommateur et permettre des comparaisons intra et inter-catégories (par exemple, alimentaire versus textile).

Tout ne peut pas se trouver sur l'étiquette ; aussi, les industriels de l'alimentaire réitèrent leur demande d'une information dématérialisée sur ce sujet, pour un consommateur qui est aujourd'hui habitué à consulter des applications. Encore fautil que le metteur en marché puisse contrôler et fournir luimême la bonne information... Entre complexité extrême et simplification abusive, l'équilibre n'est pas encore trouvé semble-t-il!

³ Product Environmental Footprint

À ce jour, il n'y a pas d'indication claire sur la prise en compte du critère de biodiversité.

¹ Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

² Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

PÂTISSERIE



Le panettone est certainement le plus connu des pains de Noël.

Panettone en Italie, kouglof en Alsace, Christstollen (ou « pain du Christ ») en Allemagne, julekake en Scandinavie...: on retrouve ces pains briochés sur de nombreuses tables pour les fêtes de Noël. Les formes et les recettes diffèrent, mais leur base similaire (une pâte à pain à laquelle on ajoute du beurre, du lait et des œufs, agrémentée de fruits confits et/ou de fruits secs) et le fait qu'on les retrouve tous à la même période de l'année sur les tablées les rassemblent sous la même appellation de « pains de Noël ».

LE PANETTONE EN ITALIE

Le plus connu des pains de Noël est certainement le Panettone italien. Cette brioche agrémentée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes est traditionnellement servie lors des fêtes de Noël en Italie, en dessert, au petit-déjeuner ou au goûter. Aujourd'hui, on trouve facilement des panettones en grandes surfaces, dans des boîtes qui permettent de les glisser facilement sous un sapin en guise de cadeau. De nombreuses variations autour du panettone traditionnel sont proposées :

LES PAINS DE NOËL

Pains briochés aux fruits secs de formes et recettes variées selon les régions, les pains de Noël trônent en bonne place sur les tables de fêtes de fin d'année dans de nombreux pays d'Europe.

glacé, sans fruits confits ou sans raisins, ou encore garni de crème ou aux pépites de chocolat.

LE KOUGLOF ALSACIEN

Presqu'aussi réputé que le panettone, le kouglof est une brioche panifiée selon une méthode de levée lente, avec des raisins. On le trouve en Alsace mais aussi en Autriche, en République tchèque et dans le Sud de l'Allemagne. Le kouglof a une forme caractéristique (haute, cannelée et creusée en son milieu) en raison de son moule. Le kouglof traditionnel est sucré (avec des raisins secs imbibés de rhum ou de kirsch et des amandes), mais il en existe aussi des versions salées.

LE « PAIN DU CHRIST » EN ALLEMAGNE

En Allemagne, le Christstollen (ou « pain du Christ ») est véritablement le dessert traditionnel de Noël, l'équivalent de notre bûche. Originaire de Dresde, il a une forme de pain allongé et la consistance d'un cake. Il contient des fruits confits, des raisins secs, des épices (dont du gingembre), du rhum, de la pâte d'amande, le tout recouvert de sucre glace. La forme de ce gâteau, qui date du Moyen-Âge, représente le Christ enfant dans ses langes.

LE JULEKAKE SCANDINAVE

Dans les pays scandinaves, on déguste le julekake, qui se traduit littéralement par « gâteau de noël » en norvégien. Ce pain sucré est souvent préparé avec des fruits confits, des raisins, des zestes d'agrumes et parfois des noix. Il est souvent parfumé à la cardamome, épice scandinave par excellence. La recette du julekake varie selon les régions et les familles, l'idée étant de concocter un pain sucré et parfumé qui incarne l'esprit festif de Noël.



Le Christstollen est le dessert de Noël traditionnel en Allemagne.

© 123RF - Ro

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

DÉMARCHE HSE: DE QUOI PARLE-T-ON?

H pour hygiène, S pour sécurité et E pour environnement : la démarche HSE permet de garantir la qualité des produits, la sécurité des employés et la préservation de l'environnement.



La démarche HSE a pour objectif de prévenir les risques professionnels dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement.

QU'EST-CE QU'UNE DÉMARCHE HSE ?

C'est un ensemble d'actions, de procédures et de pratiques mises en place au sein d'une entreprise pour garantir le respect des normes et des réglementations relatives à l'hygiène (H), à la sécurité (S) et à l'environnement (E). La démarche HSE ambitionne ainsi de créer un environnement de travail qui soit à la fois sain, sûr et respectueux de l'environnement.

HSE ET NORMES

La démarche HSE peut s'appuyer sur plusieurs normes internationales. Pour le management de la santé et de la sécurité au travail, la norme ISO 45001 fait référence. Pour le management de l'environnement, c'est la norme



ISO 14001. Les acteurs de la chaîne alimentaire peuvent également s'appuyer sur la norme ISO 22000 relative au management de la sécurité des denrées alimentaires, ou encore sur la norme ISO 9001 pour le management de la qualité.

QUELS EN SONT LES PRINCIPAUX AXES DANS LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE?

En termes d'hygiène, la préoccupation majeure réside dans la préservation de la salubrité des produits, des équipements et des installations. Il s'agit notamment de veiller à la propreté des plans de travail et des outils utilisés au quotidien (pétrin en boulangerie par exemple).

En termes de sécurité, il s'agit de protéger les artisans face aux risques inhérents à l'activité: manipulation des fours et des objets tranchants, port de charges lourdes, inhalation des poussières de farines, contraintes organisationnelles (travail de nuit, travail isolé...), etc.

Enfin, concernant l'environnement, de nombreuses actions peuvent être menées pour réduire l'impact de l'activité, que ce soit dans le choix des matières premières, le recyclage des emballages, la gestion des invendus, ou encore l'utilisation des fours. La sensibilisation des clients sur ces enjeux peut aussi créer une dynamique positive.

© 123RF - Fxquadro

COMMENT METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE HSE ?

La mise en œuvre d'une démarche HSE se fait en plusieurs étapes: d'abord, une évaluation initiale de la situation et des risques; ensuite, la définition d'objectifs clairs; enfin, la mise en place d'actions pour atteindre ces objectifs. La démarche HSE implique notamment la sensibilisation et la formation continue du personnel.

EN SAVOIR PLUS:

Prévenir les risques professionnels en boulangerie-pâtisserie, INRS

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LES ÉPAISSISSANTS

En diminuant la mobilité de la phase aqueuse, les épaississants apportent de la consistance et de la viscosité, une texture particulièrement recherchée pour de nombreux produits alimentaires, notamment en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie.

Dans l'industrie alimentaire, les épaississants sont souvent utilisés en tant qu'additifs pour stabiliser la phase aqueuse, par exemple dans les fourrages, les nappages, les crèmes, les pâtes battues, ainsi que dans les crèmes glacées, desserts, *etc.*

MACROMOLÉCULES HYDROSOLUBLES

Les épaississants sont des macromolécules hydrosolubles (aussi appelées hydrocolloïdes) ayant la propriété d'absorber les liquides pour former une masse gélatineuse.

D'un point de vue réglementaire, les gélatines (protéines) et les amidons (natifs), utilisés dans beaucoup de formules, ne sont pas classés dans la catégorie des additifs épaississants.

FRUITS, GRAINES OU ALGUES

Les épaississants sont obtenus par extraction, à partir de matières premières naturelles (plantes, graines, agrumes, algues...) dans lesquelles ces hydrocolloïdes sont naturellement présents (lire encadré), ou par fermentation. Par exemple, la gomme de caroube (E410) et la gomme de

LE SAVIEZ-VOUS?

Dans la nature, les légumes et les fruits contiennent une très grande quantité d'eau : 84 % dans les cerises, 82 % dans le raisin, ou encore 86 % dans les oranges. Cette eau est retenue à l'intérieur du légume ou du fruit par un réseau de cellules qui contiennent des pectines (fibres) ou des celluloses, hydrocolloïdes naturels qui participent à cette rétention d'eau.



L'ajout d'épaississants dans la formulation des fourrages permet d'obtenir une texture très agréable en bouche.

guar (E412) sont respectivement obtenues par broyage de graines de caroube et de guar; la pectine (E410i) et la pectine amidée (E410ii) viennent de fruits; les alginates (E401-E402-E403), les carraghénanes (E407) et l'agar-agar (E406) sont issues d'algues. La gomme xanthane (E415) est quant à elle produite par la fermentation de sucre sous l'action d'une bactérie.

RÔLES ET ACTIONS SPÉCIFIQUES

Les hydrocolloïdes sont employés pour leurs effets épaississants (par exemple les carraghénanes dans les crèmes desserts) mais aussi pour leurs effets gélifiants (formation d'un réseau tridimensionnel, par exemple les pectines dans les fourrages et nappages) et/ou stabilisants, les deux effets précédents pouvant éviter la séparation des particules plus ou moins lourdes dans la phase aqueuse (par exemple, mélange

de farine de guar et de gomme xanthane dans les sauces). Pour les produits de panification par exemple, qui contiennent en moyenne 40 % d'eau fixée par les composants de la farine, il peut être nécessaire d'ajouter des épaississants pour améliorer la tolérance à la fermentation et/ou augmenter le volume des produits finis.

Source: Les épaississants, Syfab

RÉGLEMENTATION

L'usage des épaississants est régi par le règlement CE n°1333/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Les additifs autorisés dans les denrées alimentaires et ceux autorisés dans les additifs sont listés respectivement en annexe II et annexe III de ce règlement. Ils peuvent être incorporés dans les améliorants, les préparations prêtes à l'emploi et les farines destinées exclusivement à la fabrication des produits dans lesquels ils sont autorisés.

Retrouvez la fiche produit sur les épaississants

