



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

À PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités – Vitrine du savoir-faire à la française
- Produit phare – Tarte au citron meringuée
- Q&R – Apports nutritionnels du pain au levain
- Zoom sur – Le levain



ACTUALITÉS

P2

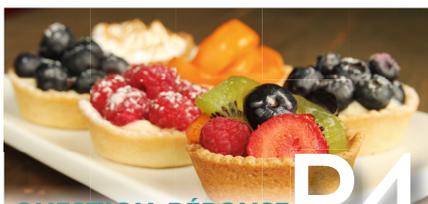
Les ingrédients
de demain au CFIA



PRODUIT PHARE

P3

Gâteau basque
versus gâteau breton



QUESTION-RÉPONSE

P4

Quel est le dessert
préféré des Français ?



ZOOM SUR

P5

Farines de riz
et de maïs

BOULANGERIE-PÂTISSERIE-VIENNOISERIE

LES INGRÉDIENTS DE DEMAIN AU CFIA

Évènement de référence dans le secteur agroalimentaire, le CFIA accueillait cette année un « Espace Tendances », pour faire découvrir aux visiteurs les « ingrédients de demain », issus de nouvelles ressources et de technologies novatrices. Acteur-clé de la connaissance des ingrédients en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, le Syfab vous propose un petit tour des stands.

Rendez-vous annuel incontournable de l'agroalimentaire, le CFIA, Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire, s'est tenu à Rennes du 12 au 14 mars dernier, pour sa 27^e édition. L'évènement a réuni quelque 1 700 fournisseurs et attiré plus de 20 000 visiteurs.

A LA DÉCOUVERTE DE NOUVEAUX INGRÉDIENTS

Nouveauté cette année, un « Espace Tendances » regroupait plusieurs entreprises autour de la thématique « Les ingrédients de demain », dont [Algama](#), spécialisée dans les ingrédients alimentaires à base de microalgues, avec notamment la gamme de produits Tamalga qui permet de remplacer les œufs, par exemple dans les recettes de brioches, biscuits, entre-



© Maltivor

■ Un exemple de nouvel ingrédient présenté au CFIA : la farine de drêche (coproduit de la bière).

mets, madeleines ou encore gaufres ; [Dry4Good](#), qui produit des ingrédients végétaux déshydratés, par exemple un ingrédient 100 % pomme qui peut s'intégrer dans une pâte de brioche et « lui apporter un goût acidulé et sucré, ainsi qu'une texture naturelle » ; [Fohh](#), qui propose du tempeh de pois chiche, soja et lentilles corail ; [Syneum](#) (synergie de trois acteurs du marché des ingrédients : Genialis, expert des technologies innovantes ; Genibio, spécialiste des probiotiques et de la lyophilisation ; et Herbal T, expert des actifs végétaux concentrés), qui crée des ingrédients sur mesure ; [Maltivor](#), qui transforme la drêche (coproduit de la bière) en farines, avec comme argument pour la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie, qu'au-delà du goût, la farine de drêche permet de « réduire le coût de revient en augmentant le taux d'hydratation du pain » ; [Nbread-Process](#), qui transforme tout type d'aliment (notamment les fruits et légumes) en un produit texturé de type génoise ou pain de mie ; [l'Atelier INOVÉ](#), unité

d'extraction de jus végétaux (outil industriel du Groupe LSDH, leader du marché français des boissons végétales) ; ou encore, [Mussella](#), qui valorise les moules hors gabarit en ingrédients.

TROPHÉES DE L'INNOVATION

Depuis sa création, le CFIA Rennes s'est fixé pour objectif de « valoriser l'innovation agroalimentaire afin de soutenir l'élan du premier secteur industriel français ». Ce fut une nouvelle fois le cas, avec 113 dossiers – un record – déposés ! Dans la catégorie « ingrédients – produits alimentaires intermédiaires (PAI) », les trois nominés étaient : [Delvo[®]ONE](#), solution de ferments tout-en-un utilisant l'intelligence artificielle ; [Lifywheat](#), farine de blé naturellement riche en fibres (10 fois plus que la farine blanche de blé ordinaire) ; et [Vertis[™]CanolaPRO[®]](#), isolat de protéines végétales de haute qualité dérivé des graines de canola (sous-produit de la production d'huile de colza). Le trophée a été remporté par [Vertis[™]CanolaPRO[®]](#).



PÂTISSERIE

GÂTEAU BASQUE VERSUS GÂTEAU BRETON

Tous deux nés dans des régions à l'identité forte (et fière !), les gâteaux basques et bretons présentent des similitudes de forme et de recette. Mais qui dit similitudes ne dit pas similaires ! Le point sur ces deux gâteaux emblématiques, aussi appétissants que gourmands.

Commençons par les points communs. Les gâteaux basques et bretons sont tous les deux des pâtisseries traditionnelles, emblématiques de leur région respective, composées en partie de biscuit croustillant en pâte sablée. De forme ronde et de couleur dorée, on pourrait presque les confondre de prime abord. Un premier indice : on retrouve parfois la croix basque sur le premier et toujours des croisillons sur le deuxième.

GÂTEAU BASQUE : FOURRÉ À LA CONFITURE OU À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Le gâteau basque (*etxe-ko bis-kotx-a* en basque, qui signifie « le gâteau de la maison ») est traditionnellement fourré de confiture de cerises noires ou de crème pâtissière à l'amande ou au rhum-vanille. Apparue dans la seconde moitié du 19^e siècle,



Le gâteau basque est fourré à la confiture de cerises ou à la crème pâtissière.

il n'était alors consommé que par une partie de la population basque, les dimanches et jours de fête. La pâtissière basque Marianne Hirigoyen, de Cambo-les-Bains où se tient désormais chaque année la [fête du gâteau basque](#), a été l'une des premières à vendre son gâteau sur le marché de Bayonne. La pâte sablée du gâteau basque est composée de farine et de beurre, auxquels on ajoute du sucre, un (ou des) œuf(s) et un parfum (amande, rhum, vanille, ou zeste de citron). Depuis 1994, l'association Eguzkia milite pour protéger et promouvoir le gâteau basque traditionnel. Ses adhérents s'engagent à respecter un cahier des charges précis lors de l'élaboration de leurs gâteaux.

GÂTEAU BRETON : GÉNÉRALEMENT NATURE

Rond et moelleux, avec une croûte dorée sur laquelle des croisillons sont dessinés à la fourchette, le gâteau breton est composé de farine, beurre salé, sucre et jaune d'œuf. Généralement nature, sa texture très friable et sablée se rapproche de

celle du palet breton. On peut toutefois trouver des variantes, avec des fourrages divers (crème de pruneaux, caramel au beurre salé...) ou bien aromatisées (rhum, fleur d'oranger...). Le gâteau breton est né officiellement en 1862, lorsqu'un pâtissier d'origine suisse et marié à une femme originaire de Port-Louis, a présenté cette spécialité lors de l'Exposition Universelle de Paris, sous l'appellation « gâteau Lorientais », remportant le premier prix dans la catégorie « pâtisseries sèches ». Depuis 2013, la confrérie du gâteau breton défend cette pâtisserie traditionnelle et organise chaque année le concours mondial amateur du meilleur gâteau breton.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le gâteau breton est un gâteau de voyage. D'ailleurs, il est meilleur un peu rassis. Il peut se conserver plusieurs semaines (il était facilement embarqué sur les bateaux de pêche lors de longues marées). On dit que les meilleurs gâteaux bretons se gardent un an !

Source : [Lorient Bretagne Tourisme](#)



Le gâteau breton est généralement nature.

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

QUEL EST LE DESSERT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS ?

Quels desserts préfèrent les Français ? Les résultats sont forcément différents d'une enquête à l'autre, ne serait-ce qu'en lien avec la période où la question est posée (on préfère des desserts frais en été, plus réconfortants en hiver !). On retrouve toutefois toujours les grands classiques, incontournables des vitrines de boulangerie-pâtisserie.



© 123RF - pinkcandy

La tarte aux fruits (de saison !) caracole régulièrement en tête des palmarès des desserts préférés des Français.

QUEL EST LE DESSERT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS ?

Côté dessert en général, on sait que la mousse au chocolat et le tiramisu remportent généralement les suffrages. Début 2022, l'émission télévisée « 10 desserts préférés, le classement des Français », présentée par la journaliste culinaire Raphaële Marchal et le chef triplement étoilé Yannick Alleno, les plaçait d'ailleurs sur le podium, respectivement à la première et la deuxième place.

ET CÔTÉ PÂTISSERIE ?

Qu'en est-il plus précisément pour les pâtisseries ? Les Français sont régulièrement sondés à ce sujet, et le palmarès varie d'une enquête à l'autre. Mais à y regarder de plus près, on retrouve peu ou prou toujours les mêmes pâtisseries dans le top 10, essentiellement des grands classiques français (parmi lesquels : tarte aux fruits, éclair, millefeuille, flan, tarte tatin,

Paris-Brest, fondant au chocolat, macarons, choux, baba au rhum, clafoutis...) qui côtoient quelques desserts nord-américains largement adoptés depuis maintenant plusieurs années, à savoir brownies, cookies, et parfois aussi donuts et cupcakes.

LES PRÉFÉRENCES VARIENT-ELLES AVEC L'ÂGE ?

Oui ! Les enquêtes qui s'intéressent aux catégories d'âges révèlent souvent un certain « clivage générationnel », les jeunes plébiscitant davantage les spécialités nord-américaines

et les seniors, les recettes traditionnelles. Dans le sondage OpinionWay réalisé en 2023 pour le Salon de la pâtisserie, le cookie est par exemple le dessert préféré le plus cité chez les 18-34 ans ; c'est la tarte aux fruits qui remporte le plus de voix chez les plus de 50 ans. Les préférences varient aussi selon d'autres facteurs, comme la région ; les Français sont en effet attachés au patrimoine sucré régional. Le kouign-amann aura ainsi plus de succès en Bretagne ; les cannelés en Nouvelle-Aquitaine ; ou encore les clafoutis dans les régions productrices de cerises.

QUELS CRITÈRES DE CHOIX POUR UNE PÂTISSERIE ?

Quand on les questionne sur les critères de choix des pâtisseries, 80 % des Français trouvent que la présence de produits de saison (fruits notamment) est un critère important, et 76 % trouvent important qu'elles soient composées de produits français. Les autres critères de choix plébiscités sont que la pâtisserie soit la plus légère possible (pour 66 %) et la moins sucrée possible (pour 65 %). 32 % disent trouver important que la pâtisserie soit composée uniquement de produits végétaux.

Source : [Sondage OpinionWay pour le Salon de la pâtisserie 2023](#)

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE



© 123RF handmadepictures

Avec son goût neutre, la farine de riz peut être utilisée dans tous les types de préparations, sucrées comme salées.

Particulièrement digeste, la farine de riz entre dans la composition de nombreux mets, d'origine asiatique notamment. En boulangerie-viennoiserie-pâtisserie, sa composition en fait un ingrédient de choix dans les recettes sans gluten.

FARINE DE RIZ : NEUTRE ET DIGESTE

Avec son goût neutre, la farine de riz peut être utilisée dans tous les types de préparations, sucrées comme salées, avec au choix : la farine de riz blanc (obtenue à partir de grains de riz raffinés), fine et légère ; la farine de riz semi-

FARINES DE RIZ ET DE MAÏS

Si la farine de blé est la plus couramment utilisée en BVP, d'autres farines sont disponibles, présentant chacune des avantages spécifiques. Parmi elles, la farine de riz et la farine de maïs ont de quoi séduire : sans gluten, elles apportent aussi respectivement légèreté et typicité aux recettes.

complète (dans laquelle une partie de l'enveloppe du riz est conservée), avec des propriétés nutritionnelles plus intéressantes ; ou encore, la farine de riz brun (où le grain est conservé dans sa totalité), qui apporte en plus un petit goût de noisette. Riche en fibres, en antioxydants et en protéines végétales, la farine de riz contient également des vitamines du groupe B, des minéraux et des oligo-éléments.

Comment utiliser la farine de riz ? « Elle peut s'utiliser seule. Comme elle est résistante à l'absorption de l'huile, elle est indiquée pour les préparations frites comme les beignets. Elle donne une panure croustillante et plus légère que celle de la farine de blé, indiquent [les Grands Moulins de Paris](#). Sa texture friable peut aussi être un avantage pour la préparation de cookies, de crumbles et de pâtes sablées. La farine de riz blanche, celle qui est la plus adaptée à la pâtisserie, se marie particulièrement bien avec les préparations à base d'œufs et de lait. Vous pouvez donc l'utiliser pour faire des crêpes, des pancakes et autres flans, clafoutis et crèmes dessert. »

En revanche, les propriétés de la farine de riz ne conviennent pas à toutes les préparations. Pour remplacer efficacement la farine de blé dans des gâteaux ou du pain sans gluten par

exemple, il est conseillé de la mélanger avec d'autres farines sans gluten et/ou des fécules.

FARINE DE MAÏS : POUR UNE LÉGÈRE NOTE SUCRÉE ET UNE JOLIE COULEUR DORÉE

Polyvalente, la farine de maïs peut aussi bien être utilisée pour la fabrication du pain (notamment sans gluten) que pour des produits de snacking et de pâtisserie. D'autant qu'il existe différentes granulométries de farines et semoules de maïs, adaptées à chaque application. En boulangerie, la farine de maïs apporte au pain une légère note sucrée et une jolie couleur dorée ; elle est d'ailleurs souvent utilisée pour fabriquer des pains spéciaux et des pains sans gluten aux saveurs originales. Des déclinaisons de la farine de maïs « classique » peuvent amener encore plus de typicité, par exemple la farine de maïs torréfié. La farine de maïs est obtenue avec la mouture des grains de maïs, puis un procédé de fabrication similaire à celui de la farine de blé. Il s'agit d'une farine complète car le grain est moulu dans son intégralité (avec son amidon, son germe et son enveloppe). Sans gluten, la farine de maïs possède des propriétés nutritionnelles assez similaires aux farines de blé, avec moins de protéines et légèrement plus de lipides.

DÉCOUVREZ D'AUTRES ALTERNATIVES À LA FARINE DE BLÉ

La farine de soja



La farine de fèves

