

syfab

Agir pour une alimentation responsable

Newsletter n°47
Septembre 2025

QUI SOMMES-NOUS ?

Le SYFAB représente et accompagne les fabricants de produits intermédiaires pour la boulangerie, la pâtisserie et la viennoiserie dans la transition vers une alimentation plus responsable.



© T3RF - margouillat

ACTUALITÉS

Les boulangeries à l'heure de l'intelligence artificielle

PRODUIT PHARE

Le pain d'épices

QUESTIONS-RÉPONSES

Taxe sur les sucres ajoutés : pourquoi est-ce une fausse bonne idée ?

ZOOM SUR

Farine de seigle

LES BOULANGERIES À L'HEURE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Depuis l'arrivée de ChatGPT fin 2022, l'intelligence artificielle (IA) s'est immiscée dans tous les secteurs de l'économie. La boulangerie ne déroge pas à la tendance, avec de plus en plus d'acteurs qui sautent le pas et partagent leurs expériences.



L'IA peut aider le boulanger à optimiser la quantité de produits à fabriquer, pour éviter notamment le gaspillage.

D.R.

D'utilisations « bricolées maison » au recours à des outils marketés et structurés, l'IA s'invite de plus en plus dans les boulangeries.

OPTIMISER LA GESTION DES STOCKS

Un des usages-clés de l'IA en boulangerie concerne la gestion des stocks. Produire trop entraîne du gaspillage et des pertes financières mais ne pas produire assez déçoit la clientèle et fragilise la fidélisation : trouver le bon équilibre est un défi majeur. Or l'une des forces de l'IA est sa capacité à traiter de vastes ensembles de données. Comme en témoigne Jean-François Bandet, fondateur de Bo&Mie, dans le [podcast « Gérer une boulangerie avec ChatGPT »](#), le recours à l'IA a révolutionné les pratiques de ses points de vente, grâce à une « simple » utilisation croisée de ChatGPT et des tableurs de données internes répertoriant les volumes de matières premières, de produits finis, les ventes, etc. Des solutions « clés en main », proposées par des entreprises spécialistes de l'IA, existent également sur le marché. Pionnier dans ces usages, Guillaume Lopez-Marcoux, fondateur de l'Atelier Papilles, témoigne de l'utilisation d'un outil d'IA prédictive pour optimiser et fiabiliser les commandes, avec de nombreux bénéfices sur les approvisionnements, la logistique, le gaspillage alimentaire, les marges, etc. (lire [le témoignage sur le site d'Inpulse](#) et

écouter le [podcast « Au cœur du pain »](#)). Les boulangeries Ange utilisent quant à elles l'outil Helean pour anticiper les ventes, ajuster la production et optimiser les commandes (lire [« L'IA au service des boulangeries Ange »](#)).

ET MULTIPLES AUTRES USAGES

Outre la gestion des stocks, l'IA ouvre une multitude de perspectives. Écrire une fiche de poste, un règlement intérieur, traduire un mail en anglais, rédiger un post pour les réseaux sociaux... : bien « promptés »¹, les outils d'IA générative tels que ChatGPT s'avèrent des alliés hors pair pour générer du contenu. Concernant la génération d'images, les résultats ne sont pas toujours à la hauteur des attentes, mais il est désormais possible de retoucher très facilement des photos pour les rendre plus esthétiques ou adaptées à un contexte particulier (ajouter des décorations de Noël par exemple pour un post à cette période). Et comme d'autres secteurs, de nombreuses boulangeries utilisent également l'IA pour la gestion des plannings RH. Les usages semblent infinis et à n'en pas douter, de nombreux restent encore à découvrir. Avec des points de vigilance néanmoins, tels que l'attention portée à l'utilisation et au partage des données. 🍷

¹ Le prompt correspond à l'ensemble des consignes données à une IA pour guider sa réponse. De la qualité du prompt dépend la qualité de la réponse.



IA GÉNÉRATIVE, PRÉDICTIVE...

KESAKO ?

On distingue généralement deux usages principaux de l'intelligence artificielle. L'IA **prédictive** analyse des données passées et présentes (ventes, météo, tendances) pour anticiper les besoins ou proposer des recommandations. L'IA **générative**, elle, crée de nouveaux contenus — textes, images, visuels — utiles par exemple pour la communication ou la formation.

LE PAIN D'ÉPICES

Entre tradition gourmande et diversité régionale, le pain d'épices a traversé les siècles et les frontières pour devenir un incontournable des tables de fête.



Très sucré et épicé, le pain d'épices est un produit de bonne conservation.

© 123RF-margouillat

C'est dans les écrits datant de l'Égypte ancienne qu'on retrouve les premières mentions de « pains au miel ». Toutefois, le pain d'épices qu'on connaît aujourd'hui trouverait plutôt ses racines dans le « mi-kong », pain énergétique et de longue conservation à base de farine de froment, de plantes aromatiques et de miel, originaire de Chine et notamment prisé des guerriers de Gengis Khan. La recette arrive en Europe en même temps que les épices, à l'époque des croisades, au Moyen-Âge. Plusieurs régions d'Europe l'adoptent et inventent leur propre « version » : mou ou dur, épais ou fin, aux fruits secs ou aux écorces d'agrumes...

LE PAIN D'ÉPICES EN FRANCE

En France, le code des usages décrit un « gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation. Le pain d'épices est pauvre en matières grasses, il ne contient pas plus de 3 g de matières grasses pour 100 g. » Du côté des ingrédients, on retrouve de la farine de froment ou de seigle (ou un mélange des deux), des matières sucrantes seules ou en mélange (miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose...), et enfin, des épices, et/ou aromates et/ou arômes. D'autres ingrédients tels que des fruits secs et confits, de la confiture,

du chocolat, du son de seigle ou de blé, du jaune d'œuf, du lait, etc. peuvent être ajoutés.

FABRICATION EN TROIS ÉTAPES

La fabrication se fait en trois étapes :

1. fabrication d'une pâte mère ; 2. après un temps de repos plus ou moins long, second pétrissage (ou « braquage ») et ajout des produits levants et du reste des ingrédients ; 3. et enfin, cuisson au four. Il existe deux dénominations particulières : « Pain d'épices de Dijon » (ou « Pain d'épices type Dijon »), réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé ; et « Pain d'épices pur miel » quand la seule matière sucrante utilisée est du miel. À noter qu'il a longtemps existé une rivalité entre Dijon et Reims autour du pain d'épices, la recette se différenciant notamment par le type de farine utilisée (farine de blé à Dijon, farine de seigle à Reims). Il y a également une forte tradition autour du pain d'épices en Alsace : lors des fêtes de fin d'année, les boulangers et artisans proposent des pains d'épices décorés, souvent en forme de petits sujets (étoiles, sapins, personnages), glacés de sucre ou décorés au chocolat. 🍯

Sources :

- [Codes d'usages et Répertoire des Biscuits et Gâteaux de France](#)
- [L'origine du pain d'épices : la rivalité historique et gourmande entre Dijon et Reims, France Bleu](#)



CROATIE : LE PAIN D'ÉPICES AU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

Depuis 2010, l'art du pain d'épices en Croatie du nord est inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Le pain d'épices y est façonné dans des moules, cuit, séché et peint à l'aide de colorants alimentaires, chaque artisan décorant le pain d'épices à sa façon. Le pain d'épices en forme de cœur est le motif le plus courant et il est fréquemment préparé pour des mariages, décoré avec le nom des nouveaux mariés et la date du mariage.

Source : <https://ich.unesco.org/fr/RL/l-art-du-pain-d-epices-en-croatie-du-nord-00356>

TAXE SUR LES SUCRES AJOUTÉS : POURQUOI EST-CE UNE FAUSSE BONNE IDÉE ?

Depuis l'instauration de la taxe soda, le sujet d'une taxe plus générale sur les sucres ajoutés dans les produits alimentaires revient souvent dans les discussions budgétaires.



© 123RF - aleksb59

Pour de nombreux produits (pâtisserie-viennoiserie notamment), le sucre est un ingrédient fonctionnel clé, ce qui rend sa réduction très complexe.

POURQUOI TAXER LE SUCRE ?

Depuis plusieurs années, l'État cherche à orienter l'alimentation vers « moins de sel, moins de sucre, moins de gras et plus de fibres ». Après la taxe soda instaurée en 2012 – doublée en 2018 puis renforcée dans la loi de finances 2025 – l'idée d'une fiscalité plus large, avec une taxe sur les sucres ajoutés dans les produits transformés, refait régulièrement surface. Objectifs affichés : réduire les risques de diabète, d'obésité et de maladies cardiovasculaires tout en générant des recettes budgétaires. Si cette idée de nouvelle taxe ne s'est pas concrétisée en 2025, beaucoup s'attendent à ce que le débat revienne dans le cadre du budget 2026 et vise notamment les produits de pâtisserie et viennoiserie.

POURQUOI N'EST-CE PAS UNE BONNE IDÉE ?

Les effets d'une telle fiscalité sur les comportements restent très

incertains. Au mieux seraient-ils modestes. Schématiquement, les consommateurs, attachés au goût sucré, continueraient de manger les produits mais cela leur coûterait plus cher et ils culpabiliseraient ! Et cette culpabilisation serait un frein à la réaction positive aux recommandations nutritionnelles. En outre, et contrairement aux sodas, le sucre est un ingrédient essentiel dans les produits de pâtisserie et viennoiserie, où son rôle est aussi texturant. Il est donc impossible de le réduire brutalement ; les industriels ont besoin de temps pour reformuler les recettes. Conscients des enjeux de santé publique, la plupart sont d'ailleurs déjà mobilisés sur ce sujet.

QUELLES SONT LES ALTERNATIVES ?

Plusieurs autres pistes existent pour accompagner les consommateurs vers une alimentation plus équilibrée. Au SYFAB, nous croyons fortement à **l'éducation des consommateurs** : leur rappeler les bases d'une alimentation équilibrée, les inviter à réduire les fréquences de consommation et les portions de certains aliments gras et sucrés, promouvoir l'activité physique... **L'innovation** est aussi une piste prometteuse. Les fabricants d'ingrédients intermédiaires pour la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie travaillent sur des solutions permettant de réduire le sucre dans les formulations. Enfin, la mise en place d'**accords collectifs** professionnels, comme cela a été fait sur la teneur en sel dans le pain, est une autre voie encourageante. Mais la marge de manœuvre est faible : beaucoup de catégories ont déjà réduit le sucre, et l'objectif de - 5 % sur 5 ans (règle imposée pour tout accord collectif) paraît alors difficile à tenir. De plus, la DGCCRF alerte sur les risques de distorsion de concurrence, et l'Oqali – chargée de vérifier ces engagements – dispose de moyens très limités. 🍋



LE SUCRE NE SE CONTENTE PAS DE SUCRER !

- Le sucre présente différentes **propriétés technologiques** : il contribue à la texture des aliments, favorise leur conservation, améliore leur aspect.
- Le sucre est aussi utilisé en **support de fermentation**, il réhausse le goût et la coloration de nombreux produits de cuisson (la croûte dorée du pain et des croissants, la couleur ambrée d'un gâteau, *via* la réaction de Maillard).
- Il est **indispensable en pâtisserie** : il assouplit les pâtes, stabilise les mousses, participe au développement des levures, des arômes, de la coloration, et permet de créer les décorations de type glaçage et nappage.

Source : [Cultures sucre](#)

FARINE DE SEIGLE

Céréale rustique et emblématique des régions froides, le seigle occupe une place singulière dans l'histoire de la boulangerie. Sa farine, au goût typé et aux qualités nutritionnelles reconnues, est aujourd'hui encore largement utilisée, notamment en association avec le blé. Du pain de seigle au pain d'épices, elle apporte caractère et authenticité aux spécialités de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie (BVP).

Aujourd'hui encore, le seigle (*Secale cereale L.*) est la deuxième céréale la plus utilisée en panification après le blé. Plus rustique et plus adapté aux climats froids, il occupe une place particulière dans l'histoire du pain. Sa farine, à l'arôme caractéristique et aux qualités de conservation reconnues, est incontournable pour certaines spécialités de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

PETITE HISTOIRE DU SEIGLE

Originaire du Moyen-Orient comme le blé et l'orge, le seigle s'est imposé dans les régions froides et en altitude, où les autres céréales poussaient difficilement. Longtemps considéré comme indésirable quand il s'invitait dans les champs de blé, il finit par être cultivé pour ses rendements plus fiables lors des mauvaises années.

Peu apprécié des Grecs et des Romains, qui le jugeaient peu noble, il sera adopté en Europe du Nord et de l'Est, où les conditions climatiques favorisent sa culture. Au Moyen-Âge, l'essor démographique pousse à exploiter des terres marginales : le seigle devient alors l'aliment quotidien des paysans, tandis que le blé reste réservé aux citadins. Jusqu'au XX^e siècle, il représentera encore une part essentielle de l'alimentation dans de nombreux pays européens. Aujourd'hui, même si sa culture a décliné au profit du blé, le seigle conserve une forte identité, notamment en Europe centrale et septentrionale.

COMPOSITION ET CLASSIFICATION

La farine de seigle est obtenue à partir des grains de seigle préalablement nettoyés, par passages successifs de broyage et tamisage au cours desquels les parties périphériques des grains peuvent être partiellement ou

totale éliminées. Comme pour les farines de blé, les farines de seigle sont classées par type selon leur taux de cendres (voir encadré) ou matières minérales. Les taux de cendres les plus faibles correspondent aux farines issues de l'amande du grain. Ils augmentent avec la présence de fragments d'enveloppe. Les protéines du seigle ne forment pas de réseau glutineux au pétrissage : sa farine est donc rarement utilisée seule en panification.

À noter que la dénomination « farine de méteil » correspond à un mélange à part égale de farine de blé et de seigle.

USAGE EN BOULANGERIE PRINCIPALEMENT

Le pain est le principal produit alimentaire à base de farine de seigle. Elle y est utilisée pure ou en mélange. La farine de seigle est aussi utilisée en pâtisserie et biscuiterie pour des spécialités régionales apparentées au pain d'épices. En confiserie, elle entre dans la composition de certains produits, pâtes de réglisse par exemple. Historiquement, le seigle a aussi été utilisé pour fabriquer du kvas (boisson fermentée d'Europe de l'Est), du whisky (États-Unis) ou encore de la vodka (Russie). Les grains torréfiés servaient même d'ersatz de café. 🍞

Sources : • Code des usages Farine - octobre 2016 • Technomitron

Classification des farines de seigle

Les farines de seigle sont définies uniquement par leur taux de cendres

Dénomination	Taux de cendres (exprimée sur matière sèche)
Type 70	de 0,60 à 1,00 %
Type 85	de 0,75 à 1,25 %
Type 130	de 1,20 à 1,50 %
Type 170	> 1,50 %

Source : Syfab



© 123RF-zicashusta

Le pain est le principal produit alimentaire à base de farine de seigle.

BIENTÔT EN LIGNE SUR LE SITE DU SYFAB

La fiche sur la farine de seigle est en cours de révision.

En attendant sa mise en ligne, vous pouvez la demander en nous envoyant un mail à contact@66laboetie.fr



Directeur de la publication :
Stéphane Pucel

Responsable de la rédaction :
Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :
les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

Agir pour une alimentation responsable

syfab.fr



syfab

**Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires
boulangerie pâtisserie et viennoiserie.**

66 rue la Boétie 75008, Paris

Tél. 01 53 42 33 86 - contact@66laboetie.fr