

syfab

Agir pour une alimentation responsable

Newsletter n°48
Décembre 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.



© 123RF-santiago22

ACTUALITÉS

Accords collectifs :
où en est-on ?

PRODUIT PHARE

Blé khorasan :
un grain ancien
qui séduit

QUESTIONS-RÉPONSES

Les concours sont-ils
de réels accélérateurs
de carrières ?

ZOOM SUR

L'acide ascorbique
et ses sels

ACCORDS COLLECTIFS : OÙ EN EST-ON ?

Début septembre, un nouveau référentiel des accords collectifs¹ a été lancé pour accompagner la transition vers une alimentation saine et durable. Objectif affiché d'un point de vue nutritionnel : que ces accords permettent de réduire (ou d'augmenter) les teneurs en sel, sucres et acides gras saturés (ou fibres) des familles de produits les plus contributeurs à ces apports.



© 123RF-attasfoto

Le sucre fait partie des nutriments visés pour les accords collectifs.

À l'instar de l'accord sur la réduction de la teneur en sel dans le pain², les accords collectifs constituent l'une des pistes largement encouragées pour accompagner la transition vers une alimentation saine et durable. Début septembre, un nouveau référentiel encadrant ces accords a été publié par les pouvoirs publics¹, pour


en préciser notamment la nouvelle nature et le périmètre. Concernant les engagements nutritionnels³, quatre nutriments sont dans le viseur : sel, sucres et acides gras saturés, à réduire ; et fibres, à augmenter. Objectif : mettre en place des accords collectifs en visant des seuils maximaux (sel, sucres et acides gras saturés) ou minimaux (fibres) pour les familles de produits les plus contributrices. Ces engagements devront permettre « une réduction (ou augmentation pour les fibres) théorique d'au moins 5 % de la teneur nutritionnelle moyenne pour la famille considérée, par rapport aux dernières données disponibles de l'Oqali⁴ ». À noter que ce nouveau référentiel interdit l'utilisation d'additifs pour compenser les réductions en sel, sucres et/ou acides gras saturés.

DIX SCÉNARIOS TESTÉS

Afin d'accompagner la réflexion sur les seuils nutritionnels à fixer pour atteindre ces objectifs, la Direction générale de la santé (DGS) et la Direction générale de l'alimentation (DGAL) ont demandé à l'Anses⁵ de tester différents scénarios de reformulation en sel, sucres, acides gras saturés et fibres pour chaque famille de produits, et d'en évaluer l'impact sur la teneur nutritionnelle moyenne pour ces quatre nutriments. En tout, dix scénarios ont été testés pour chaque nutriment et famille de produits, allant de la reformulation des 5 % (scénario

dit « P95 », ou « P5 » pour les fibres) à 50 % (scénario P50) des produits les plus riches en sel, sucres, et acides gras saturés (ou les plus pauvres en fibres). Pour les sucres, le scénario P95 simule ainsi la reformulation des 5 % de produits aux teneurs en sucres les plus élevées de la famille avec une teneur en sucres correspondant à la valeur du percentile 95 avant reformulation ; et la nouvelle teneur nutritionnelle moyenne en sucres de la famille de produits est alors recalculée, et comparée notamment à la teneur nutritionnelle moyenne initiale en sucres. L'idée derrière ça ? Entrevoir à partir de quel seuil l'objectif de réduction de - 5% peut être atteint. Les résultats sont répertoriés dans un [tableau Excel](#) qui accompagne la [note de l'Anses](#).

ENCORE DE NOMBREUSES INTERROGATIONS

« D'après ces scénarii de simulation de l'Anses et sur la base des dernières études Oqali », les pouvoirs publics ont publié [un tableau synthétisant, pour chaque famille de produits, le seuil nutritionnel](#) « permettant d'atteindre une réduction (ou augmentation pour les fibres) théorique d'au moins 5 % de la teneur nutritionnelle moyenne (non pondérée) de la famille. » Les seuils proposés appellent à des discussions, car plusieurs questions demeurent, notamment concernant la méthodologie utilisée pour les établir. Une réunion est prévue prochainement avec la DGS pour obtenir des éclaircissements. D'autres points de vigilance subsistent également, tels que la faisabilité opérationnelle des reformulations en termes de goût et de qualité, ou encore le périmètre exact envisagé pour les accords collectifs. Les membres du SYFAB restent pleinement mobilisés sur l'ensemble de ce sujet. 

¹ Lancement du nouveau référentiel des accords collectifs pour améliorer la qualité nutritionnelle et la durabilité de l'offre alimentaire

² Lire SYFAB n°45 de mars 2025

³ Tout accord collectif devra obligatoirement intégrer des engagements nutritionnels et des engagements sur la durabilité

⁴ Observatoire de l'alimentation

⁵ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

BLÉ KHORASAN : UN GRAIN ANCIEN QUI SÉDUIT

Les céréales anciennes suscitent un intérêt croissant, tant chez les consommateurs en quête de produits sains et rustiques, que chez les professionnels de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP) qui souhaitent diversifier leur offre. Parmi ces « grains anciens », le blé khorasan se distingue par sa richesse en protéines et son goût naturellement sucré.



© 123RF-bao

Le blé khorasan est reconnu pour sa valeur nutritionnelle élevée.

Caractérisé par ses grains gros, longs et bosselés (qui lui valent d'ailleurs le surnom évocateur de « dent du chameau » en Turquie), le blé khorasan (*Triticum turgidum* subsp. *turanicum*) est une variété ancienne de blé, très probablement originaire de Mésopotamie. Il tire d'ailleurs son nom de la région du Khorasan, une zone historique située au nord-est de l'Iran. Le blé khorasan serait un hybride naturel entre le blé dur et une ancienne variété de blé du bassin méditerranéen (dit blé de Pologne). Aujourd'hui, il est principalement cultivé en Asie centrale, notamment en Iran, en Arménie, en Azerbaïdjan, en Ouzbékistan, et au Daghestan (Russie).

DU BLÉ ANCIEN À LA MARQUE KAMUT®

La redécouverte moderne du khorasan doit beaucoup au récit fondateur de la marque Kamut®. En 1949, un aviateur américain rapporte au Montana des grains qui auraient été collectés sur une ancienne tombe égyptienne. Ces quelques grains sont cultivés par son père agriculteur, qui en fait une spécialité locale connue sous le nom de « blé du roi Toutankhamon ». Le succès arrive plus tard, à la fin des années 1970, lorsque d'autres agriculteurs du Montana entreprennent de sélectionner et promouvoir ce « blé géant ». En 1990, la marque Kamut® est déposée pour garantir que le grain ancien n'est pas modifié et qu'il est cultivé de manière biologique.

RICHE EN PROTÉINES

Le blé khorasan est reconnu pour sa valeur nutritionnelle élevée^{1,2}. Il présente notamment une teneur en protéines supérieure au blé tendre conventionnel (+ 20 à 40 %). Il est également une source importante d'acides aminés essentiels et d'acides gras non saturés. Il est riche en minéraux, notamment en sélénium, un antioxydant. La marque Kamut® communique sur le fait que le blé khorasan serait plus digeste que le blé moderne³ ; il contient toutefois du gluten, ce qui en fait un ingrédient à éviter pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque nécessitant un régime strict sans gluten.

UNE SAVEUR NATURELLEMENT SUCRÉE

L'utilisation du blé khorasan est similaire à celle du froment. On peut le retrouver en grains entiers (boulgour, semoule, flocons...) ; en grains soufflés dans certains mueslis ; ou encore sous forme de farine. La farine de blé khorasan a la particularité d'être de couleur jaunâtre et d'avoir une texture proche de la semoule fine. Le pain confectionné à partir de farine de blé khorasan est connu pour offrir une mie souple et une bonne densité. Il est apprécié pour son goût spécifique : une saveur naturellement sucrée, qui rappelle le beurre de noisette ou le pain d'épices, des notes qui le rendent également idéal pour la préparation de biscuits, crêpes et gaufres. 🍌

« Le blé khorasan est une variété ancienne de blé. »

¹ Le kamut, Technomitrion (technologie en boulangerie pâtisserie)

² Bordoni, A. et al. (2016). *Ancient wheat and health: a legend or the reality? A review on KAMUT khorasan wheat*. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(3), 278-286.

³ Kamut®

LES CONCOURS SONT-ILS DE RÉELS ACCÉLÉRATEURS DE CARRIÈRES ?

Les concours occupent une place singulière en boulangerie-pâtisserie. Ils révèlent des talents, créent des vocations, développent les compétences. Mais leur impact dépasse-t-il vraiment le cadre du podium ?



POURQUOI SE LANCER DANS UN CONCOURS ?

Pour les professionnels comme pour les jeunes en formation, participer à un concours poursuit souvent plusieurs objectifs : se mesurer à d'autres talents, recueillir les retours de jurys expérimentés, se faire connaître, apprendre à performer sous pression... C'est aussi souvent une occasion unique de progresser rapidement. L'exercice impose en effet une discipline de travail exigeante : répétitions intensives, précision du geste, respect d'un cahier

des charges strict. La préparation au concours confronte en effet le candidat à un niveau de rigueur rarement rencontré au quotidien.

PARTICIPER À UN CONCOURS, EST-CE VRAIMENT UN TREMLIN PROFESSIONNEL ?

Il est difficile de faire des généralités tant les parcours sont différents, mais pour beaucoup de candidats, l'immersion dans l'univers de la compétition marque un véritable tournant dans leur parcours. Principal tremplin : la visibilité générée. Les épreuves médiatisées, les relais sur les réseaux sociaux et la mise en avant par les sponsors ou partenaires offrent aux candidats une exposition difficile à obtenir autrement. Mais le concours n'est pas une fin en soi : il faut ensuite capitaliser sur cette réussite (communication, réseaux sociaux, vitrines) pour en faire un levier durable de développement.

AU-DELÀ DES CANDIDATS, QUI GAGNE ?

Les concours valorisent bien plus que les individus. Ils profitent aussi aux sponsors qui associent leur image aux valeurs de rigueur et d'excellence des concours qu'ils soutiennent. Et *in fine*, c'est souvent toute la filière qui en tire bénéfice. Ces compétitions servent en effet de vitrine du savoir-faire français. Elles nourrissent le rayonnement de la pâtisserie et de la boulangerie françaises à l'international, inspirent les tendances et contribuent à maintenir un niveau d'exigence élevé. En ce sens, elles participent à la dynamique collective autant qu'aux parcours individuels. 🍋

Sources :

- [Boulangers : Pourquoi se lancer dans des concours ?](#) (Grands Moulins de Paris)
- [Les bonnes raisons de participer à un concours de pâtisserie](#) (Lactalis Foodservice)
- [Participer à un concours culinaire : Le premier pas vers les étoiles](#) (Président)
- [Pourquoi la pâtisserie française est un levier de « soft power »](#) (Cultures Sucre)

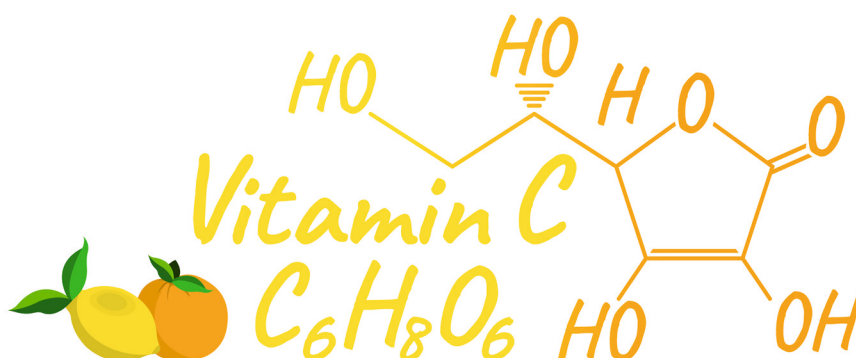


SIRHA BAKE AND SNACK 2026 : PLUSIEURS CONCOURS À SUIVRE !

Rendez-vous majeur en BVP, le SIRHA Bake and Snack 2026 (ex Européen) accueillera de nouveau les **concours emblématiques de la filière** : Coupe du Monde de la boulangerie, Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Coupe de France des écoles en BVP, Trophée International de la Pâtisserie Française. Épreuves techniques, créativité sous pression, jurys internationaux : la scène du SIRHA est l'une des plus exigeantes du calendrier. Pour les candidats, c'est une opportunité de se mesurer au niveau mondial ; pour la profession, l'occasion d'observer les talents émergents et les tendances qui marqueront les prochaines années. Le SIRHA récompense également les innovations dans le domaine de la boulangerie, pâtisserie et viennoiserie, avec les **Sirha Bake & Snack Awards** et le concours **Pépites de la Boulangerie**. Durant tout l'événement, une scène forum accueillera master class, regards croisés, interviews, tables-rondes, conférences et remise des prix : l'occasion d'enrichir votre visite ! Le **programme** est en ligne. Rendez-vous à Paris – Porte de Versailles du 18 au 21 janvier 2026.

L'ACIDE ASCORBIQUE ET SES SELS

Plus connu du grand public sous le nom de vitamine C, l'acide ascorbique est une molécule aux propriétés antioxydantes reconnues dans les filières de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie (BVP).



L'acide ascorbique est plus connu sous le nom de vitamine C.

© 123RF-apvaper

Bien qu'identique à la vitamine C présente dans les agrumes, ce n'est pas le rôle vitaminique de l'acide ascorbique qui est recherché en BVP, mais ses propriétés d'oxydo-réduction. Souvent ajoutés *via* un améliorant ou directement à la farine, l'acide ascorbique et ses sels (lire encadré) jouent un rôle-clé dans les réactions d'oxydo-réduction qui déterminent les caractéristiques finales de la pâte et du produit fini.

UN AGENT RÉDUCTEUR OU OXYDANT SELON LES CAS

Sous sa forme « native », la vitamine C est un agent réducteur. Presser du jus de citron sur un fruit tranché permet ainsi de contrer l'oxydation du fruit au contact de l'air et d'éviter son brunissement. Mais dans une pâte fermentée, l'acide ascorbique devient un agent oxydant : il est oxydé lors du pétrissage et devient l'acide L-déhydroascorbique ; il participe alors à renforcer le réseau de gluten par la création de ponts disulfures. Selon les usages, l'acide ascorbique est utilisé pour son pouvoir réducteur ou oxydant.

AGENT OXYDANT EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET BISCUITERIE

Dans les pâtes fermentées, l'acide ascorbique est utilisé pour son pouvoir oxydant. Il améliore la fermeté des pâtes, réduit le temps de pointage et augmente la tolérance à l'apprêt. Son ajout permet aussi de travailler en pousse contrôlée. Sur le pain, on constate : un volume supérieur, une croûte brillante, des coups de lame plus réguliers, une mie plus aérée et plus blanche, et ceci sans altération de goût.

On observe les mêmes phénomènes en viennoiserie ; la fermeté étant améliorée, l'acide ascorbique permet de travailler avec des pâtes riches en matières grasses et/ou sucre.

En biscuiterie, le volume est augmenté, la mie plus fine ; mais les biscottes sont légèrement plus friables.

AGENT RÉDUCTEUR EN PÂTISSERIE ET BISCUITERIE

En pâtisserie et biscuiterie, c'est la fonction inverse (réductrice) de la molécule qui est utilisée. L'adjonction d'acide ascorbique est autorisée dans les nappages et fourrages des produits de pâtisserie et de biscuiterie. Son rôle est alors d'éviter la décoloration des pigments naturels des fruits utilisés dans ces préparations. L'adjonction d'acide ascorbique dans les matières grasses sert par ailleurs à limiter leur vitesse de rancissement, prolongeant ainsi leur conservation.

D'UN POINT DE VUE RÉGLEMENTAIRE

L'acide ascorbique est un additif (E300) selon le Règlement UE n°1333/2008. L'acide ascorbique et ses sels sont autorisés seuls ou en mélange. Ils peuvent être ajoutés aux produits de la boulangerie, biscuiterie, pâtisserie sur la base du principe « *quantum satis* » (quantité suffisante pour l'obtention de l'effet) à l'exception du « pain de tradition française » (voir [Règlement \(CE\) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires](#) et [Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains](#)). 🍌



ACIDE ASCORBIQUE ET SES SELS

L'acide ascorbique porte le code additif E300.

Sa formule chimique est $C_6H_8O_6$. Il est fabriqué par synthèse biotechnologique et chimique, processus utilisant le glucose, lui-même obtenu par hydrolyse d'amidon de maïs ou de blé. Les sels de l'acide ascorbique autorisés sont :

l'ascorbate de sodium (E301), de calcium (E302), les esters d'acides gras de l'acide ascorbique (E304). Leur emploi et leur action sont les mêmes que ceux de l'acide ascorbique.

EN SAVOIR PLUS





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