



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. Une commission technique étudie les questions techniques et réglementaires et propose des voies d'actions au conseil d'administration. Enfin, une commission marketing et communication élabore la stratégie de communication et la propose au conseil d'administration.

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 :

Morgane Saillard

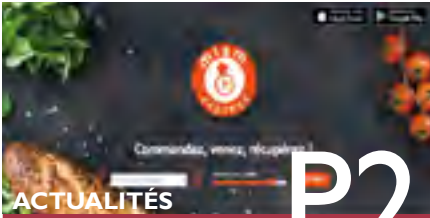
Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO (DÉCEMBRE 2016)

- *Actualités* - Les dernières tendances du SIAL
- *Produit phare* - Les pains festifs
- *Question-réponse* - Quelles utilisations du malt en boulangerie ?
- *Zoom sur* - La farine de soja



ACTUALITÉS **P2**

La nouvelle ère des boulangeries connectées



PRODUIT PHARE **P3**

Le muffin



QUESTION-RÉPONSE **P4**

Nouvelle récolte de blé, quel bilan ?



ZOOM SUR **P5**

Les poudres à lever

BOULANGERIE

LA NOUVELLE ÈRE DES BOULANGERIES CONNECTÉES

Comme les autres artisans, les boulangers ne coupent pas à l'essor du numérique dans leur quotidien et celui de leurs clients. La base ? Un site Internet et une page Facebook. Mais de nombreuses applications et modes de communication se développent pour aller encore plus loin.

**L'application
« allerg'info »
informe
sur les
allergènes
contenus dans
les produits.**

La présence sur les réseaux sociaux et le recours aux nouvelles technologies ne sont plus l'apanage des boulangers les plus avant-gardistes. De nombreuses boulangeries disposent à présent d'un site Internet et d'une page Facebook, requis minimum pour une visibilité et une communication facile avec les clients d'aujourd'hui, ultra-



Où se trouve la boulangerie la plus proche pour acheter un sandwich ou commander le dessert dont vous étiez chargé par vos hôtes ? La réponse sur « Miam Express ».

connectés. 60 % des Français propriétaires d'un smartphone le consultent dans l'heure qui suit leur réveil ! (étude cabinet Deloitte, 2014)

ESSOR DES APPLICATIONS MOBILES

Mais l'ère de la boulangerie 2.0 s'élargit de jour en jour, notamment avec l'essor d'applications dédiées pour smartphone. "Miam Express" propose par

exemple de géolocaliser le mobinaute¹ (ou rentrer une adresse) et trouve les boulangeries dans un rayon préalablement défini. Il est ensuite possible de commander en ligne puis de récupérer plus tard sa réservation en boutique. Une aubaine à la fois pour les clients pressés et pour les boulangeries qui peuvent anticiper le pic du midi ! Dans la même veine, "Alplicom" fait apposer un QR Code sur la vitrine de la boulangerie. Le client le scanne, s'inscrit et accède ainsi à la vitrine virtuelle de son commerçant. Ce dernier peut ensuite lui envoyer des notifications, pour faire connaître ses offres promotionnelles du moment par exemple. Dans un autre registre, l'application « allerg'info », développé par la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB), informe sur les allergènes contenus dans les produits vendus dans les boulangeries-pâtisseries. En plus de répondre à une réelle demande de la clientèle, toujours plus "sociale, locale et mobile" (lire encadré), ces services contribuent à véhiculer une image moderne des boulangeries.

SOCIAL, LOCAL, MOBILE : L'ESSOR DU CLIENT SOLOMO

Chaque année, l'agence singapourienne We Are Social publie une étude de référence sur l'usage des nouvelles technologies dans le monde. La dernière en date rapporte qu'il y a en France autant de téléphones portables actifs que d'habitants ! Certains en ont plusieurs, mais ce chiffre ne manque pas d'interpeller sur l'omniprésence de ces derniers. D'ailleurs, 94 % des adultes en possèdent un ; 62 % ont un smartphone, 74 % un ordinateur et 32 % une tablette. En moyenne, les Français passent 3h37 sur Internet chaque jour, depuis un ordinateur ou une tablette ; 58 mn depuis un smartphone. L'utilisation des smartphones fait apparaître de nouveaux comportements, à tel point qu'on parle aujourd'hui de clients SoLoMo (social, local, mobile), pour lesquels consulter leur smartphone avant tout acte d'achat est devenu un réflexe (pour géolocaliser un commerçant, lire les avis...).



© ponsulak - Fotolia.com/eps

¹ après l'internaute, le mobinaute : ce dernier accède à des contenus Internet ou à des applications mobiles à partir d'un téléphone portable.

PRODUIT PHARE

BOULANGERIE



© DR

LE MUFFIN

La forme "champignon", muffin généreux américain par excellence.

Très répandus dans les pays anglo-saxons, Etats-Unis en tête, les muffins trouvent aussi les faveurs d'un public français de plus en plus réceptif à la cuisine américaine.

Un champ infini de déclinaisons : pépites de chocolat, myrtilles, fruits secs, parfums...

Petits gâteaux individuels à base de farine, sucre, oeufs, matière grasse et poudre levante, les muffins ont un petit air de nos madeleines. A cela près qu'à cette préparation de base sont toujours ajoutés d'autres ingrédients (pépites de chocolat, fruits secs, parfums divers et variés...) qui ouvrent un champ infini de déclinaisons possibles, promptes à satisfaire tous les consommateurs. D'autant que les muffins peuvent aussi être fourrés (au chocolat, à la confiture, à la pâte à tartiner...), sucrés ou salés. Les recettes vont ainsi des plus classiques (muffin aux pépites de chocolat, aux myrtilles...) aux plus originales (goût capuccino...). Et certains n'hésitent pas à apporter une "french touch" à ces petites gourmandises

américaines : muffin au citron meringué, muffin poire/roquefort, etc.

FORME CHAMPIGNON OU TULIPE

Deux formes principales existent pour ces pâtisseries caractérisées à la fois par leur croûte fine et croustillante, et leur mie fortement alvéolée et toujours moelleuse : la forme "champi-

gnon", muffin généreux américain par excellence dans sa caissette plissée ; et la forme "tulipe", largement plébiscitée en Europe et surtout en France pour son aspect plus "traditionnel". Les deux peuvent se décliner en version "mini", un format particulièrement apprécié par les enfants... et les gourmands qui veulent pouvoir tester plusieurs recettes lors d'un même repas !

UN ALIMENT PLAISIR AVANT TOUT

Ce qui incite les Français à consommer des muffins ? Le plaisir avant tout, pour près de 90 % d'entre eux. Le côté "rapide et pratique à consommer" arrive en seconde position (35 %). Et si la richesse en calories freine plus de la moitié d'entre eux, un autre tiers répond qu'aucun frein ne limite leur consommation dès lors qu'ils en ont envie ! Aujourd'hui, les Français consomment des muffins 1,1 fois par mois à domicile, et 1,3 fois par mois hors domicile, essentiellement pour le goûter (70 %).

Source : enquête CHD pour Dawn sur la consommation des muffins

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE



©Alessandro Pinoddi - Fotolia.com

NOUVELLE RÉCOLTE DE BLÉ, QUEL BILAN ?

2016, une année sombre pour les blés français.

Faibles rendements, piètre qualité. La récolte française 2016 de blé tendre a largement souffert des pluies qui ont touché la France en mai et juin.

QUELS SONT LES VOLUMES ET RENDEMENTS ATTENDUS EN FRANCE POUR LA RÉCOLTE 2016 ?

Les dernières estimations tablent sur une récolte 2016 de seulement 29 millions de tonnes de blé tendre, contre 41 Mt l'année précédente. Principale responsable de cette situation catastrophique : la météorologie. Car les surfaces cultivées enregistraient une légère hausse de 1,4 %. Le rendement moyen peine à atteindre les 55,6q/ha, contre 79,36q/ha en 2015.

L'EUROPE ET LE RESTE DU MONDE CONNAISSENT-ILS DES SITUATIONS SIMILAIRES ?

Si l'Allemagne, la Belgique et le Royaume-Uni enregistrent également de mauvais résultats, l'Europe de l'Est annonce des productions à la hausse. Au niveau mondial, une production record est même attendue, avec, selon les estimations de l'USDA (département de l'Agriculture des Etats-Unis), 738,51 Mt de blé, contre 734,62 Mt en 2015.

QUELS TYPES DE BLÉS AVAIENT ÉTÉ SEMÉS EN 2016 EN FRANCE ?

Les surfaces françaises de blé restent cette année encore largement dominées par les blés panifiables : les blés panifiables supérieurs, améliorants ou de force, s'arrogent 67 % des emblavements, les blés panifiables 28 %, ne laissant que 5 % des surfaces aux blés autres usages (fourragers et biscuitiers).

QU'EN EST-IL DE LA QUALITÉ DES BLÉS FRANÇAIS RÉCOLTÉS EN 2016 ?

Le poids spécifique (PS) enregistre une très forte baisse sur un large quart Nord-Est de la France, où les épis se sont très mal remplis (gel en avril, fusariose et septoriose suite aux pluies, photosynthèse réduite du fait du manque de luminosité). Les premières analyses montrent également :

- un taux de protéines stable autour de 11 à 11,5 % dans le Sud, et en progression sur le quart Nord-Est (> 12 %) où le rendement est faible ;
- un indice de chute de Hagberg

(mesure l'activité des amylases qui se développent dans le grain dès le début du processus de germination) en légère baisse ;

- une force boulangère en légère progression ;
- quelques lots de blé dont la teneur en déoxynivalénol (Don) dépasse les normes du fait des fusarioses qui ont touché la moitié Nord.

DES ADAPTATIONS EN PANIFICATION SERONT- ELLES NÉCESSAIRES ?

Côté fournil, des adaptations boulangères seront nécessaires face à des profils de pâte plutôt extensibles mais manquant d'élasticité avec un lissage rapide (diminution du temps de pétrissage), une tenue bonne à fragile au deuxième enfournement pour lequel il faut limiter le temps d'apprêt. L'aspect des pains reste satisfaisant, mais les croûtes peuvent être parfois colorées, fines et molles en raison de l'excès de protéines, avec un manque de développement des grignes. Pour accompagner leurs clients, les fabricants d'améliorants et de correcteurs auront à cœur de proposer des produits permettant de minimiser ces défauts. Ils augmenteront notamment dans leurs formulations, quand c'est autorisé, les doses d'acide ascorbique et de xylanases.

**Des adaptations
boulangères
seront
nécessaires
face à des pâtes
manquant
d'élasticité.**

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LES **POUDRES À LEVER**

L'une des principales qualités recherchées dans les produits de boulangerie-pâtisserie est une texture aérée et alvéolée. Cet alvéolage, correspondant à la présence de gaz dans la pâte, peut être obtenu grâce aux poudres à lever.

Retrouvez sur le site syfab.fr la liste des additifs autorisés par catégorie de denrées alimentaires ainsi que les doses d'emploi.



L'alvéolage peut être obtenu par différentes voies : fermentation des levures qui conduit à la production de gaz carbonique ; formation de vapeur lors de la cuisson dans les pâtes feuilletées ; incorporation d'air par voie physique dans un batteur ; et enfin, l'utilisation de poudres à lever. Ces dernières sont constituées d'un agent basique et d'un agent acide qui réagissent pour former du gaz carbonique. De très nombreuses combinaisons sont possibles, adaptées aux différentes recettes de boulangerie-pâtisserie. Habituellement, les poudres à lever commerciales sont constituées d'un mélange de bicarbonate de sodium, d'un ou plusieurs acides et d'un support comme l'amidon qui permet une meilleure dispersion et une meilleure conservation en empêchant une réaction prématurée des composants.

PRINCIPE D'ACTION

C'est la production de gaz carbonique, par réaction de l'acide et de la base en présence d'eau et de chaleur, qui va permettre l'aération de la pâte dès

la phase de mélange des composants de base. La réaction pourra se poursuivre pendant une éventuelle phase de repos. Enfin, la température élevée du four permettra d'accélérer la réaction et d'obtenir un alvéolage optimum de la pâte, jusqu'à ce que la cuisson fige la structure obtenue et bloque le processus de levée. L'agent basique est utilisé comme source de gaz carbonique, celui-ci étant dégagé soit par décomposition thermique, soit après réaction de l'agent basique avec l'agent acide en présence d'eau.

Plus d'informations sur le fonctionnement des poudres à lever sur le site www.syfab.fr.

AMÉLIORER LES QUALITÉS TECHNOLOGIQUES ET SENSORIELLES

Les poudres à lever contribuent à la fois à apporter des qualités technologiques (volume régulier, conservation de la fraîcheur ou du moelleux ...) et à améliorer les qualités sensorielles des produits

de boulangerie-pâtisserie (texture plus aérée, couleur, goût). Elles sont habituellement utilisées dans les sablés et autres gâteaux secs ; les cakes, madeleines et beignets ; et parfois dans les génoises et biscuits.

APPELLATION RÉGLEMENTAIRE : POUDRE À LEVER, POUDRE LEVANTE OU LEVURE CHIMIQUE ?

On entend fréquemment l'utilisation du terme « levure chimique » pour désigner les produits utilisés pour la levée de la pâte. Seule l'appellation « poudre à lever » est légale et figure dans la réglementation, les autres termes relèvent du langage courant.

POSITION RÉGLEMENTAIRE DES DIFFÉRENTS AGENTS LEVANTS

L'utilisation des poudres à lever est régie par le [règlement européen n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires](#), restriction en QS (groupe I des additifs).