



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 :

Hubert Bocquelet

Comité de rédaction :

les membres du SYFAB

ISSN : 2272-0405

A PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO (AVRIL 2018)

- ➔ *Actualités* - La réglementation du bio
- ➔ *Produit phare* - Les cakes salés et sucrés
- ➔ *Question-réponse* - Quelle offre de pains en sandwicherie ?
- ➔ *Zoom sur* - Pralins et pralinés



Les signes officiels de qualité et d'origine et autres modes de valorisation



Le baba au rhum



Diversité des céréales anciennes



Les fourrages gras

BOULANGERIE / PÂTISSERIE / VIENNOISERIE

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE ET AUTRES MODES DE VALORISATION

Label rouge, Bio, CRC, Saveur de l'année, Filières tracées... : les signes de qualité en boulangerie se multiplient afin de séduire la clientèle.



Échaudé par les dernières crises, le consommateur est devenu méfiant face à son alimentation. Depuis plusieurs années, il recherche les signes officiels de qualité tels que le Label Rouge, l'Agriculture biologique, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), offrant des garanties de qualité, de goût, de sécurité sanitaire, d'origine, de caractère durable, écologique et/ou équitable, reconnus par le ministère de l'Agriculture... Dès lors, l'introduction dans son offre d'un ou plusieurs produits labellisés et/ou distingués peut aider le boulanger-pâtissier à se différencier de la concurrence.

BESOIN DE PÉDAGOGIE

Certains labels comme le Label Rouge ou Agriculture biologique (AB) bénéficient d'une bonne notoriété auprès du grand public et ne demandent aucune explication : 87 % des Français affirment avoir bien identifié et déjà consommé un produit Label Rouge, 73 % un produit AOC, 67 % un produit AB et 67 % un produit « Saveur de l'année » (OpinionWay/Fedelis, 2010).

En revanche, certaines certifications plus récentes et moins explicites telles que la filière Blés de Nos Campagnes (anciennement blés CRC, Culture Raisonnée Contrôlée), ou Agriconfiance, qui visent à minimiser l'impact environnemental tout en garantissant un haut niveau de qualité, nécessitent une communication plus poussée pour expliquer leurs éléments de différenciation.

DES RÈGLES À RESPECTER

Les divers ingrédients mis en œuvre en boulangerie-pâtisserie bénéficient d'une multitude de labels : le sel de Guérande bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) ; des levures « Origine France Garantie » permettent au boulanger de revendiquer l'allégation « pain élaboré à partir de matières premières produites en France ». Pour autant, il convient de ne pas confondre le label d'un ingrédient avec celui du produit final : un produit de boulangerie fabriqué avec un beurre AOC ou une farine Label Rouge peut mettre en avant dans sa communication (étiquetage, PLV) une allégation écrite du type « élaboré à partir de beurre AOC » ou « élaboré à partir d'une farine Label Rouge »... mais le produit ne pourra pas bénéficier de ce label.

A côté des signes officiels de qualité reposant sur des cahiers des charges, il existe des distinctions émises par un jury de consommateurs telles que « Saveur de l'Année » : les baguettes et pains peuvent arborer ce logo et ainsi bénéficier d'une marque de reconnaissance grand public, susceptible d'apporter une augmentation significative des ventes (+30% selon Le Parisien, 2009).

DES EFFETS PARFOIS INATTENDUS

Cependant, le grand univers des labels peut receler des effets surprenants. Prenons l'exemple du Label Rouge délivré par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, seul signe offi-

DES SLOGANS EN GUISE DE « LABELS »

Parce que le consommateur plébiscite de plus en plus les circuits courts, les organisations professionnelles et organismes consulaires lancent des campagnes de communication destinées à valoriser les commerces de proximité comme les boulangeries. Ainsi, la campagne « Ici, c'est humain », initiée par la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) en association avec les groupements professionnels des métiers de bouche, propose aux boulangers d'afficher sur leur vitrine un message lié aux valeurs qu'ils défendent : « Ici, le chef d'entreprise a été un jeune apprenti », « Ici, nous misons sur la qualité », « Ici, notre avenir c'est votre satisfaction », « Ici, nous vous accueillons en voisins », etc. De même, la Chambre des Métiers de la région PACA a mis à disposition des commerces un kit de communication basé sur le slogan « Consommez local, consommez artisanal ». Objectif : soutenir l'artisanat et, plus largement, l'économie de proximité du territoire, en incitant le consommateur à privilégier l'économie locale.



ciel qui atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole se distingue des produits courants similaires par un écart qualitatif significatif, directement perceptible par le consommateur final. Aussi qualitatif soit-il, ce label est associé par le consommateur, à la grande distribution. Ainsi, à la question « Où trouve-t-on les produits Label Rouge ? », les Français interrogés répondent à 94 % « dans les grandes surfaces » (OpinionWay/Fedelis, 2010). Attention donc à ne pas ternir une image artisanale...



LE BABA AU RHUM

Né au 18e siècle, le baba au rhum, ancien classique de la pâtisserie française tombé en désuétude, a été récemment remis au goût du jour avec des recettes parfois totalement revisitées.

A l'origine imbibé de vin, le baba a évolué vers un punchage au rhum.

Pâte levée parfois agrémentée de raisins secs mais toujours imbibée après cuisson d'un sirop de punchage au rhum, le baba au rhum serait né au 18e siècle à la demande de l'ex-roi de Pologne, Stanislas Leszczyński, beau-père de Louis XV et duc de Lorraine exilé à Nancy. L'histoire raconte que ce dernier trouvait le kouglof trop sec et qu'il demanda à l'arroser de vin... D'autres auteurs considèrent que le gâteau viendrait simplement de Pologne où des babkas, brioches assez semblables au kouglof, sont traditionnellement servies à Pâques.

UN PERPÉTUEL RENOUVELLEMENT

Le baba va évoluer au fil du temps : le vin sera rapidement remplacé par du rhum. Rancun de son succès, le baba devint rapidement un classique dont s'emparent tous les pâtisseries qui lui offrirent des variantes. En France, Antonin Carême incorpore à la pâte de l'angélique et du cédrat confits et imagine de grosses pièces à partager. En Italie, où il a été découvert grâce à Marie-Caroline, reine de Naples et sœur de Marie-Antoinette, les Na-

politains le dégustent imbibé de liqueur de limoncello et accompagné de glace vanille.

Tombé en désuétude à la fin du 20e siècle, le baba fait son retour ces dernières années sous l'impulsion des grandes maisons, en version originale ou revisitée, à travers divers parfums et formats. Fin 2016, la saison 5 de l'émission Le meilleur pâtissier a d'ailleurs mis au défi ses candidats de réinventer le célèbre gâteau faisant naître des versions parfois surprenantes : baba aux fraises (pâte à baba, nappage aux fraises, soupe aux fraises et à la verveine, chantilly), baba saint-honoré verveine citron fraise (pâte à baba, sablé minute, crème pâtissière citron vert, gelée de fraises, fraises et chantilly verveine) ou encore baba au rhum à l'orange (pâte à baba, gelée à l'orange, chantilly au nougat, sirop orange Grand Marnier).

LE GÂTEAU DE LA MAISON STOHRER

Le baba au rhum s'enracine définitivement en France via le pâtissier franco-polonais Nicolas Stohrer, qui travailla pour la fille de Stanislas Leszczyński, et la suivit en 1725 à Versailles à la suite de son mariage avec le roi Louis XV de France. Il reprit l'idée de l'ex-roi de Pologne en créant des brioches moins hautes que le kouglof, qu'il imbibait d'alcool et enrichit de safran, crème pâtissière et raisins secs. Après cinq années à la cour, Nicolas Stohrer ouvrit sa propre maison à Paris, au 51 rue Montorgueil à Paris ; maison qui existe toujours.

BOULANGERIE

DIVERSITÉ DES CÉRÉALES ANCIENNES

Le marché de la panification affiche aujourd'hui un regain d'intérêt pour des céréales anciennes, comme l'épeautre, le petit-épeautre ou le blé de Khorasan autrement appelé kamut®.



© Lesaffre

QU'APPELLE-T-ON "CÉRÉALES ANCIENNES" ?

Le terme de "céréales anciennes" n'est pas scientifique mais plutôt marketing. Il recouvre des réalités différentes selon les auteurs, certains y incluant uniquement le blé amidonnier, l'engrain et le grand épeautre, alors que d'autres y ajoutent des variétés anciennes de blé tendre et de seigle.

COMMENT EXPLIQUER LE RETOUR ACTUEL DE CÉRÉALES ANCIENNES ?

Le blé est une céréale très ancienne, dont les premières cultures sont apparues au VIII^e millénaire avant J.-C. en Mésopotamie ainsi que dans les vallées du Tigre et de l'Euphrate. Aujourd'hui, on assiste au retour de variétés séculaires pour plusieurs raisons combinées : consommateur en quête de diversité et de retour aux sources, intérêt nutritionnel et impulsion liée au développement de l'agriculture biologique qui a nécessité un retour à des espèces plus rustiques. Ainsi s'explique par exemple le regain d'intérêt pour l'épeautre, qui avait été écarté de l'agriculture conventionnelle en raison de rendements moindres, comparativement au blé tendre, et de son grain nécessitant une étape de décortiquage particulièrement fastidieuse.

LES CÉRÉLES ANCIENNES PRÉSENTENT-ELLES UN INTÉRÊT NUTRITIONNEL ?

Les céréales anciennes sont réputées plus digestes, meilleures pour

la santé (l'engrain serait riche en minéraux) mais ces deux allégations ne sont pas démontrées et interdites par la réglementation.

Les personnes sensibles aux FODMAP (*Fermentable Oligo-Di- and Monosaccharides and Polyols*) toléreraient mieux les céréales anciennes. Pourtant, elles contiennent des quantités de FODMAP équivalentes aux céréales modernes. Ainsi, la meilleure tolérance serait liée au processus de fermentation mis en jeu (les FODMAP sont détruits lors d'une fermentation longue) et non à la teneur des céréales anciennes. Quant aux ATI (*Amylase-Trypsin inhibitors*), protéines qui aident la plante à se défendre contre les champignons et les bactéries) qui peuvent être non-tolérées par les personnes sensibles, les premiers résultats semblent montrer qu'elles sont présentes dans toutes les céréales, anciennes ou modernes, mais que l'amidonnier et le petit épeautre pourraient être un peu moins riches.

EXISTE-T-IL PLUSIEURS ÉPEAUTRES ?

Il existe trois sortes d'épeautre, toutes étant à grain vêtu (ce qui implique de les décortiquer après le battage) et à faible rendement :

- le grand épeautre (*Triticum spelta*), également appelé « blé des Gaulois », cultivé dans le nord de l'Europe (Ardennes belges, Allemagne, Suisse, Autriche), surtout utilisé pour la panification et la fabrication de pâtes ;
- l'engrain ou petit-épeautre (*Triticum monococcum*), cultivé dans les Alpes et en Provence, dont le grain tendre peut être consommé

tel quel, comme du riz ;

- et l'épeautre de Tartarie (*Triticum turgidum subsp. dicoccon*), semé en mars-avril dans certaines zones, d'où son surnom d'épeautre de mars. Le grain produit une farine blanche très riche en amidon, d'où le nom français d'« amidonnier » qui lui est parfois donné. Certains parlent aussi de moyen-épeautre.

LE KAMUT®, DE QUOI S'AGIT-IL ?

Le kamut® est la marque déposée en 1990 d'un cultivar de blé de Khorasan (*Triticum turgidum subsp. Turanicum*), une espèce proche du blé dur plantée dans le croissant fertile de l'Égypte ancienne et de Mésopotamie il y a 5 000 ans. L'histoire raconte que c'est un pilote américain, Earl Dedman qui, en 1949, aurait envoyé à son père, fermier dans le Montana, 36 graines venues d'Égypte. Ce blé géant (les grains mesurent 2 à 3 fois la taille des grains de blé conventionnel) tomba en désuétude jusqu'en 1990 où la marque Kamut®, signifiant « blé » dans l'Égypte ancienne, est enregistrée afin de garantir que le grain original resterait non modifié (pas d'hybridation ni de manipulation génétique) et serait toujours cultivé biologiquement. Aujourd'hui, le blé khorasan de marque Kamut® est présent dans le monde entier. Il met en avant sa richesse en minéraux (zinc, magnésium, sélénium), en protéines, et son moindre contenu en gluten* comparativement au blé.

* : la seule allégation autorisée est sans gluten (< 20 ppm) ou très faible teneur en gluten (< 100 ppm et si le produit contenait du gluten et a été traité pour le retirer)

Volonté d'un retour aux sources du consommateur, intérêt nutritionnel, agriculture biologique... participent au regain pour les céréales anciennes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La farine d'épeautre représentait une des bases du régime alimentaire des populations latines. Selon le célèbre dictionnaire de français-latin Gaffiot, c'est d'ailleurs du latin *far*, qui signifie froment, gruau ou épeautre, que viendrait le mot farine.

VIENNOISERIE-PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE

LES FOURRAGES GRAS

Dispersions de composants solides dans des matières grasses végétales, les fourrages gras sont utilisés en chocolaterie, biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie et par les glaciers.

Les fourrages gras ou à humidité intermédiaire sont des dispersions de composants solides (cacao, sucre, lait en poudre, fruits secs, poudres de fruits), dans des matières grasses végétales. Leur consistance varie selon leurs spécificités : semi-liquide, crémeuse ou pâteuse. La nature et la quantité d'ingrédients varient suivant la consistance recherchée et l'application du fourrage. La composition du fourrage détermine aussi les nuances de saveurs et la durée de vie.

DEUX VARIÉTÉS

On distingue deux variétés de fourrages gras :

- les **fourrages anhydres** (humidité inférieure à 1 %), dont la durée de vie s'élève à 12 mois dans leur emballage d'origine ;
- les **fourrages à humidité intermédiaire** (contenant de l'eau) qui, associés à des produits humides type génoise ou brioche, évitent leur dessèchement, mais ont une durée de conservation plus réduite.

Le procédé de fabrication des fourrages gras anhydres comporte trois étapes afin d'obtenir homogénéité, fondant, onctuosité et finesse : le malaxage des composants de base, le broyage et le conchage. Concernant les fourrages à humidité intermédiaire, le procédé de fabrication est semblable à celui des fourrages fruits, avec l'obligation de stabiliser l'émulsion.

PRINCIPALES APPLICATIONS

Les fourrages gras sont utilisés pour :

- les intérieurs de bonbons ou truffes fantaisies,

- le tartinage des gaufrettes ou le collage des biscuits,
- les pâtes à tartiner,
- le fourrage de pâtes jaunes type « madeleine », « génoise » ou « crêpe »,
- le fourrage de pâtes type « brioche »,
- le fourrage avant cuisson (biscuit ou barre),
- le fourrage d'intérieurs de glaces.

POSITION RÉGLEMENTAIRE

Les additifs utilisés pour les fourrages gras sont réglementés par le règlement CE 1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Les arômes utilisés sont réglementés par le règlement CE 1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

Plus d'informations sur la page dédiée du site du SYFAB, dans la rubrique "Produits"

