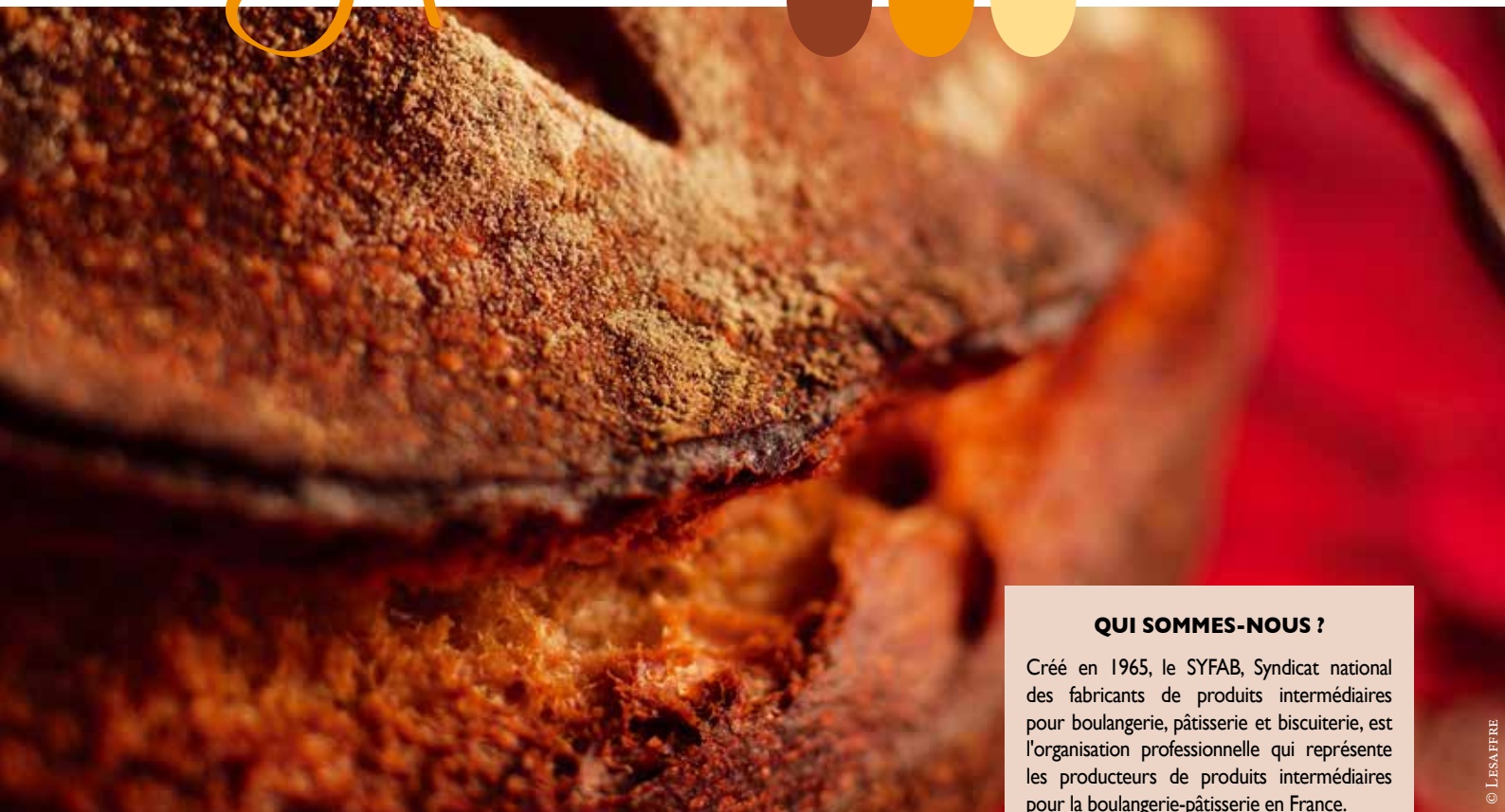
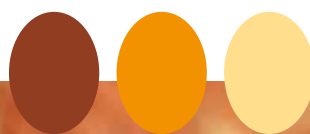




QUI SOMMES-NOUS ?

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 (NOVEMBRE 2018)

- Actualités -
- Produit phare - Le bagel
- Question-réponse - Qu'est-ce qu'une huile de palme RSPO ?
- Zoom sur - Fruits secs



ACTUALITÉS **P2**

Nouveau règlement acrylamide



PRODUIT PHARE **P3**

Le pain burger



QUESTION-RÉPONSE **P4**

Quelles autres graines en boulangerie ?



ZOOM SUR **P5**

Les margarines

BOULANGERIE - PÂTISSERIE -
VIENNOISERIENOUVEAU
RÈGLEMENT
ACRYLAMIDE

L'acrylamide est une substance néoformée qui apparaît naturellement dans les aliments riches en amidon au cours des processus de cuisson à haute température. Potentiellement cancérigène et présente dans un large panel d'aliments consommés au quotidien, elle fait l'objet d'une réglementation européenne visant à modérer sa présence dans les produits en contenant.

La Commission européenne a adopté un nouveau règlement imposant la mise en place de mesures d'atténuation de la présence d'acrylamide.

La réaction de Maillard, qui confère une couleur dorée aux aliments, est aussi à l'origine de la formation naturelle d'acrylamide dans les aliments riches en amidon soumis à des cuissons à haute température, comme les chips et les frites, mais aussi le pain et les biscuits. Or cette molécule est reconnue comme potentiellement cancérigène.

**NOUVELLE
RÉGLEMENTATION
EUROPÉENNE**

Pour réduire l'exposition des consommateurs à l'acrylamide, la Commission européenne a adopté un nouveau règlement (2017/2158) imposant la mise en place de mesures d'atténuation de la présence de ces composés et établissant des teneurs de référence selon les types de produits. Cette réglementation, entrée en application le 11 avril dernier, s'impose à tous les opérateurs fabriquant

et mettant sur le marché les denrées concernées. Les teneurs de référence ne sont pas des limites maximales mais des cibles vers lesquelles il faut tendre. Elles seront revues tous les trois ans. Ce règlement est ainsi basé sur l'application du principe ALARA - *As Low As Reasonably Achievable* - dont l'exigence porte sur les moyens mis en œuvre et non le résultat *sensu stricto*. Les fabricants devront ainsi mettre en place des mesures d'atténuation ainsi qu'un plan de contrôle des teneurs, avec des impératifs variables selon les types de fabricants.

**PLUSIEURS PISTES
D'AMÉLIORATION**

Une part des efforts porte sur le process et dépend donc des produits. En panification humide (pain de mie, baguette...), les marges d'amélioration se trouvent surtout au niveau du procédé de fabrication. Il s'agi-

ra par exemple de baisser le pH de la pâte, l'acidité modérant la réaction de Maillard, et donc la formation d'acrylamide ; ou de jouer sur les paramètres températures, temps de cuisson et humidité ; ou encore d'allonger le temps de fermentation. En panification sèche en revanche (pains croustillants, pains grillés...), c'est plutôt au niveau de la formulation qu'il faudra porter les efforts.

Autre levier pour réduire la teneur en acrylamide du produit fini : le choix des ingrédients influe sur la teneur en acrylamide du produit fini. Au niveau des céréales par exemple, le maïs et le riz sont en effet moins riches en asparagine (principal acide aminé à partir duquel l'acrylamide se forme) que les céréales à paille, comme le blé. Au niveau du sucre, le produit fini contiendra moins d'acrylamide s'il est fabriqué avec du glucose ou du saccharose, plutôt qu'avec du fructose ou du miel.



Sur le pain, la surface de la croûte est le siège principal de la réaction de Maillard, à l'origine de la formation naturelle d'acrylamide.

BOULANGERIE



© AIT INGREDIENTS

LE PAIN **BURGER**

Pour la première fois, le burger détrône le jambon beurre en France, avec 1,46 milliard vendus en 2017 contre 1,2 milliard pour le second. Cette consécration entérine l'essor fulgurant de ces dernières années de ce sandwich emblématique de la culture américaine.

Arrivé en France avec les chaînes de fast-food, le burger a longtemps été associé à la malbouffe, et sa consommation est d'abord restée cantonnée aux clients de ces enseignes. Mais depuis quelques années, ce sandwich emblématique de la culture américaine (et pourtant d'origine allemande - lire encadré) connaît un essor sans précédent en France. Et cette croissance n'est pas seulement liée à celle de la restauration rapide. Le burger a en effet conquis également les restaurants avec service à table : 85 % d'entre eux le proposent dorénavant à leur carte, et 70 % des burgers vendus en 2017 l'auront été en service à table. De là à dire que le burger détrône à la fois le jambon-beurre des mangeurs nomades et le fameux steak-frites de ceux qui préfèrent se mettre à table, il

n'y a qu'un pas ! Et le marché du burger ne serait pas encore saturé... (source : Etude du cabinet Gira Conseil, relayée dans *Les Echos*, mars 2018).

A CHAQUE TYPE DE CONSOMMATEUR, SON BURGER

Dans sa version classique, le burger comptait déjà un atout de poids pour conquérir les Français : des produits de base largement plébiscités par ces derniers (un pain moelleux, du fromage et de la viande) et ce, dans une version adaptée à la consommation nomade, un mode de repas adopté par un nombre croissant de consommateurs, notamment les plus jeunes. Mais la conquête du burger ne s'est pas arrêtée là. La palette des ingrédients utilisés s'est élargie pour offrir une plus

GALETTE DE HAMBOURG

Le hamburger (aussi appelé, par aphérèse, burger) est né en Allemagne, et plus précisément à Hambourg, dont il tient son nom : *hamburg-er*, pour « galette de Hambourg ». Il aurait été importé aux Etats-Unis par les immigrants allemands au milieu du 19^e siècle. Ce sont les grandes chaînes de fast-food américaines qui l'ont ensuite fait connaître partout dans le monde. Il est aujourd'hui encore un des emblèmes de la culture et de la cuisine américaine, ainsi que de la restauration rapide.

grande diversité de saveurs et conquérir ainsi de plus en plus de consommateurs : plus grand choix de fromages, de viande, incorporation d'autres ingrédients... Et cette tendance se retrouve également au niveau du pain utilisé. Le pain burger classique côtoie ainsi désormais des pains fabriqués à base de farines autres que le blé (farine de maïs par exemple) et associés à d'autres ingrédients pour des saveurs variées (herbes, épices...).

Le burger a également conquis 85 % des restaurants avec service à table.

BOULANGERIE

QUELLES AUTRES GRAINES EN BOULANGERIE ?

Il n'y a pas que le blé en boulangerie ! Graines de lin, de tournesol, de chia, de pavot, de sésame, de courge... ces autres graines de formes, couleurs et saveurs variées apportent avec elles à la fois tradition et renouveau dans les produits.



QUELLES GRAINES AUTRES QUE LE BLÉ PEUVENT ÊTRE UTILI- SÉES EN BOULANGERIE ?

Si le blé constitue de loin la céréale la plus utilisée en boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, il existe de nombreuses autres graines pouvant être incluses dans les recettes. Certaines seront utilisées sous forme de farine et remplaceront le blé dans la confection de la pâte (maïs, épeautre, sarrasin...). Mais la plupart seront ajoutées à la recette sous leur forme entière, soit dans la pâte pour une répartition homogène dans le produit fini (pain aux céréales, cake citron-pavot...), soit seulement au dessus, pour apporter à la fois des notes torréfiées et un aspect décoratif (bun pour hamburger...). Graines de tournesol, de sésame, de pavot, de lin, de chia ou encore de courge... chaque graine possède une forme, une taille, une couleur et des reflets spécifiques, et apporte saveurs et texture typiques. Elles sont en général riches en matières grasses (dont certaines en oméga 3 comme les graines de lin ou de chia),

ainsi qu'en protéines, dans une moindre mesure.

POURQUOI UTILISER D'AUTRES GRAINES QUE LE BLÉ ?

L'avantage majeur des graines ? Apporter de la diversité et de la nouveauté sur les étals des professionnels ! Et répondre ainsi aux attentes des consommateurs, à la recherche de produits toujours plus variés. Les graines permettent ainsi de renouveler « les basiques », tout en véhiculant une image de tradition et de naturalité, des valeurs chères aux consommateurs (données GIRA). La baguette multi-céréales remporte ainsi un franc succès dans les boulangeries aux côtés de ses consœurs plus traditionnelles. De même pour les pains spéciaux, ou encore les biscuits agrémentés de graines, très appréciées pour les saveurs (notes de caramel, de noisette, de miel...) et les textures croquantes qu'elles apportent, ainsi que pour leur rôle décoratif.

L'UTILISATION DE GRAINES PRÉSENTE-T-ELLE DES CONTRAINTES TECHNIQUES ?

À l'instar des fruits confits dans un cake, les graines ajoutées dans la pâte pourront avoir tendance à tomber au fond du moule au début de la cuisson, compromettant leur répartition

homogène dans le produit fini. Néanmoins, le phénomène sera limité pour les graines les plus légères comme les graines de pavot ou de lin et ne se pose pas lorsque les graines sont ajoutées au dessus de la pâte juste avant la cuisson. Autre problématique des graines : s'agissant souvent de graines riches en matières grasses, les lipides pourront avoir tendance à s'oxyder (en particulier les acides gras polyinsaturés comme les oméga 3) en cas de stockage prolongé, donnant lieu à leur rancissement. Une conservation à l'abri de la chaleur et de la lumière et une utilisation rapide après ouverture du paquet permettront de limiter le phénomène.

QUELLES SONT LES SOLUTIONS À DISPOSITION DES PROFESSIONNELS SOUHAITANT UTILISER DES GRAINES DANS LEURS PRODUITS ?

Les graines à ajouter peuvent être conditionnées individuellement par type de graine, ce qui permet de réaliser soi-même ses mélanges, au gré des envies et des occasions (pains de fête, pâtisseries orientales...). On peut aussi se les procurer sous forme de mélanges pré-établis, par exemple sous forme de mix pour pains spéciaux ou pains aux céréales, dans des proportions équilibrées et pour une utilisation facile et rapide.

LE SAVIEZ-VOUS ?

D'un point de vue botanique, la graine est la structure qui contient et protège l'embryon qui donnera naissance à une nouvelle plante. Elle contient donc tous les nutriments nécessaires au début du développement de la plantule, jusqu'à ce que celle-ci ait formé des racines capables de puiser les éléments du sol nécessaires à sa croissance. C'est pourquoi les graines sont particulièrement nutritives, contenant à la fois des glucides, des protéines, des lipides, des vitamines et des minéraux.

**BOULANGERIE-
VIENNOISERIE-
PÂTISSERIE**



© JOERG BEUGE-123RF

Il convient de choisir la margarine appropriée à la fabrication prévue.

LES MARGARINES

Née en France d'une volonté au plus haut niveau de trouver une alternative au beurre, la margarine est aujourd'hui largement utilisée en boulangerie-pâtisserie.

La margarine est une émulsion constituée principalement d'huiles et d'une phase aqueuse à base d'eau ou de lait.

La margarine est née en 1869 en France, suite à un concours ouvert par Napoléon III pour la recherche d'un produit apte à remplacer le beurre, jugé alors trop cher et de conservation compliquée. Le pharmacien Hippolyte Mège-Mouriès a remporté ce concours en réalisant une émulsion blanche à partir d'un mélange de graisse de bœuf, de lait et d'eau, qu'il baptisa « margarine » (du grec margaron : blanc de perle). Les margarines d'aujourd'hui sont bien différentes de leur ancêtre du 19^e siècle.

NATURE ET OBTENTION

La margarine est une émulsion constituée principalement d'huiles (80 % en général pour les margarines professionnelles) et d'une phase aqueuse

à base d'eau ou de lait (20 %). La fabrication de la margarine repose sur : un dosage des ingrédients ; une émulsification par mélange ; une stabilisation par cristallisation et un malaxage du mélange en dessous de 0°C ; et enfin, le conditionnement.

DES UTILISATIONS VARIÉES

En boulangerie-pâtisserie, les margarines peuvent être utilisées pour :

- **les pâtes feuilletées.** Les margarines conviennent pour tous les types de feuilletage. Elles assurent un bon développement, donnent du fondant et du goût, facilitent la conservation et permettent la surgélation.
- **les pâtes levées feuilletées.** Indispensables pour le tourage du croissant, les margarines (comme le beurre) assurent la tenue en fermentation et donnent le développement en cuisson.
- **les pâtes levées et pâtes jaunes.** Les margarines sont utilisées dans une large

gamme de produits : pâtes levées, sucrées, sablées ; cakes, madeleines, pâtes à choux...

- **les produits de fourrage.** Dans des applications telles que les garnitures et les mousselines, les margarines donnent de la tenue et mettent en valeur les arômes.

QUELQUES CONSEILS EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

Plusieurs conseils sont à retenir en boulangerie-pâtisserie pour optimiser l'utilisation de la margarine :

- choisir la margarine appropriée à la fabrication prévue ;
- utiliser un format ou un conditionnement adapté à l'élaboration du produit ;
- choisir sa consistance en fonction de sa recette et de la température du laboratoire ;
- prendre soin de tempérer les produits avant utilisation et éviter de casser la texture en tapant les produits ;
- éviter de porter la margarine à ébullition pour le graissage des moules.

D'UN POINT DE VUE RÉGLEMENTAIRE

Les margarines sont encadrées au niveau européen par le règlement n° 2991/94 du 5 décembre 1994 « établissant des normes pour les matières grasses tartinables ». En particulier, ce texte définit les dénominations de vente en fonction de la composition et de la teneur en matière grasse.