



123RF-ia.koburto

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.

Trois commissions dédiées étudient des thématiques spécifiques et proposent des voies d'action au conseil d'administration : une commission technique (pour les questions techniques et réglementaires) ; une commission marketing et communication ; et enfin, une commission RSE.

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

À PARAÎTRE DANS LE PROCHAIN NUMÉRO

- Actualités – Sirha 2025
- Produit phare – Les roulés à la cannelle
- Q&R – Affichage environnemental, RSE : quelles avancées ?
- Zoom sur – Les légumineuses



ACTUALITÉS **P2**

**Raviver l'amour du pain
chez les jeunes**



PRODUIT PHARE **P3**

**Pâte brisée versus
pâte feuilletée**



QUESTION-RÉPONSE **P4**

**Récolte de blé 2024 :
Quel impact
sur les farines ?**



ZOOM SUR **P5**

Les améliorants

BOULANGERIE

RAVIVER L'AMOUR DU PAIN CHEZ LES JEUNES



La campagne d'affichage mise sur un ton décalé pour raviver l'amour du pain chez les jeunes.

« Sans pain, c'est moins bien », rappellent les partenaires de la filière blé-farine-levure-pain française dans une campagne de communication co-financée par l'Union européenne.

Si le pain reste un aliment emblématique de la culture française, il n'échappe pas pour autant aux évolutions des modes de vie. Les jeunes en consomment moins que leurs aînés, dans une tendance de consommation globale à la baisse. Pour rendre au pain la place qu'il mérite, l'ensemble des partenaires de la filière blé-farine-levure-pain¹ française (dont le SYFAB) lance une campagne de communication. Leitmotiv : « Sans pain, c'est moins bien ». Le programme est co-financé par l'Union européenne, soulignant l'importance stratégique de la filière pour l'économie et la culture alimentaire en Europe.

UNE CAMPAGNE CIBLANT LES 18-35 ANS

Pilotée par Intercéréales, la campagne de communication sera déployée pendant trois ans (mai 2024 – janvier 2027) en France et en Belgique auprès

des jeunes (18-35 ans), avec comme objectif de relancer la consommation chez ces derniers et valoriser l'aspect durable et responsable de la filière. Elle permettra aussi de mettre en avant les différents métiers de la filière, en espérant susciter des vocations. De nombreuses actions sont prévues (déjà réalisées pour certaines), en particulier à travers les canaux privilégiés par les jeunes (réseaux sociaux, festivals...) :

- Animation et dégustations au Festival des Vieilles Charrues, en Bretagne (du 11 au 14 juillet 2024) et présence d'ambassadeurs métiers pour promouvoir le pain et ses métiers de manière ludique et interactive ;
- Partenariats avec des médias (principalement *online*, par exemple [Demotivateur food](#)) et des influenceurs ([Hervé cuisine...](#)) pour créer et diffuser des contenus attractifs sur le pain et ses métiers ;

- Création de séries de vidéos par des ambassadeurs de la filière mettant en lumière les savoir-faire et les étapes de production du pain ;
- Élaboration de contenus pour les réseaux sociaux afin de maximiser leur visibilité et l'engagement des jeunes (compte Instagram [Les céréales...](#)) ;
- Présence sur les salons étudiants en France et en Belgique pour renforcer l'attractivité des métiers auprès des jeunes et mettre en avant les formations ;
- Campagne d'affichage dans plusieurs villes moyennes étudiantes à la rentrée scolaire 2024, pour rappeler que « sans pain, c'est moins bien »...

¹ Intercéréales, Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF), Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB), Confédération Nationale de la Boulangerie Française (CNBPF), Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL), Syndicat National des Fabricants Intermédiaires pour la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie (SYFAB).



PÂTISSERIE

PÂTE BRISÉE VERSUS PÂTE FEUILLETÉE

L'art de la pâtisserie repose en grande partie sur la maîtrise des pâtes, bases incontournables à de nombreuses préparations. Parmi elles, les pâtes brisées et les pâtes feuilletées occupent une place de choix.

L'une est synonyme de simplicité et de rapidité ; l'autre incarne la technicité et l'excellence. La pâte brisée et la pâte feuilletée partagent des ingrédients similaires mais possèdent chacune leur texture propre. Toutes les deux sont des incontournables de la pâtisserie.

PÂTE BRISÉE : LISSE ET CRAQUANTE

La pâte brisée se caractérise par sa texture lisse et craquante. Sa recette de base est simple : farine, eau, beurre et une pincée de sel. Le secret réside dans le respect des proportions et dans la manipulation minimale de la pâte (mélange rapide des ingrédients et sans pétrir). Idéalement, le beurre est ajouté mou pour ne pas se mélanger complètement à la farine. La pâte brisée est idéale pour les tartes et tartelettes,



123RF-takoburito

La pâte brisée est idéale pour les tartes et tartelettes.

notamment les tartes aux fruits, car elle absorbe peu l'humidité et reste croustillante. Côté salé, elle est largement utilisée dans les recettes de tartes et quiches. À noter qu'il existe aujourd'hui sur le marché des alternatives à la recette de base : beurre remplacé par des huiles, ajout de sucre, jus de citron, levure...

PÂTE FEUILLETÉE : AÉRÉE ET CROUSTILLANTE

La pâte feuilletée est aussi complexe que la pâte brisée est simple. Elle se compose d'une alternance de couches de pâte et de beurre, qui permet à la pâte de gonfler lors de la cuisson et donner un feuilletage aéré et croustillant. La réalisation d'une pâte feuilletée se décompose en trois opérations : la préparation de la détrempe (la pâte) ; le beurrage de cette dernière ; et enfin, le fameux tourage (pliages successifs pour obtenir une superposition de couches de pâte et de beurre). Cette technique requiert patience et précision, car la température du beurre et de la pâte doit être soigneusement contrôlée pour



123RF-irinafotolia

Complexe et délicate, la pâte feuilletée apporte légèreté et croustillance.

obtenir un feuilletage parfait. La pâte feuilletée est utilisée dans de nombreuses recettes : galette des rois, millefeuille, tarte feuilletée aux fruits, chausson aux pommes, tarte aux noix, palmiers... Sa texture apporte une note légère et croustillante largement appréciée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La pâte à croissant est une pâte levée feuilletée comme celle des pains au chocolat. Elle utilise les mêmes principes que la pâte feuilletée normale, à la différence que le pâton dans lequel on plie le beurre contient de la levure de boulanger qui fera gonfler la pâte avant et pendant la cuisson.

UN PEU D'HISTOIRE...

Les origines de la pâte feuilletée remonteraient à l'Antiquité : au Moyen-Orient, des techniques similaires au feuilletage étaient utilisées dans certaines recettes, reposant sur des couches de pâte très fines séparées par de la matière grasse. Ce procédé est considéré comme un précurseur de la pâte feuilletée moderne. Avec l'influence croissante des échanges entre l'Europe et le Moyen-Orient, ces techniques se seraient ensuite diffusées en Europe. C'est en France que la technique se serait affinée au cours du 17^e siècle, jusqu'à la forme moderne de pâte feuilletée qui est aujourd'hui un incontournable de la pâtisserie française.

La pâte brisée est quant à elle probablement issue d'anciennes pratiques consistant à enfermer les aliments dans de la pâte pour les conserver et les cuire. Ses origines remontent à plusieurs siècles, enracinées dans les pratiques culinaires de l'Europe médiévale, voire avant. La recette a été améliorée au fil du temps. La pâte brisée est aujourd'hui une base classique de nombreuses pâtisseries européennes.

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

RÉCOLTE DE BLÉ 2024 : QUEL IMPACT SUR LES FARINES ?

Chaque année, meuniers et boulangers surveillent de près les caractéristiques de la récolte de blé tendre, ces dernières ayant des répercussions sur la qualité de la farine. Quelles sont les caractéristiques 2024 et comment garantir une qualité de pain constante aux consommateurs ?

COMMENT SE CARACTÉRISE LA RÉCOLTE DE BLÉ TENDRE FRANÇAIS 2024 ?

La saison 2024 aura été marquée par des conditions climatiques particulières tout au long du cycle du blé, avec notamment des pluies très fréquentes qui ont amené à une forte pression des maladies et adventices. Résultat : des rendements en baisse par rapport aux années précédentes, estimés en début d'été à 64 q/ha (soit 10 % de moins que la moyenne de ces dix dernières années). La teneur moyenne en protéines est à 11,6 %, soit une valeur équivalente à 2023 et très proche



123RF-fascinadora

de la moyenne décennale, mais la qualité est hétérogène selon les dates de récolte, types de sols et terroirs.

QUEL IMPACT SUR LES FARINES ?

La qualité du blé influe directement sur la qualité de la farine, et donc du produit fini. Pour maintenir une qualité constante de farine, les meuniers procèdent à des assemblages et, quand cela est autorisé¹, ajoutent des améliorants. Pour

cela, ils contrôlent et caractérisent les blés réceptionnés : cela leur permet de sélectionner les mieux adaptés et ajuster la formulation. Généralement, les farines sont donc peu ou prou les mêmes d'une année sur l'autre, en tout cas celles confectionnées à partir de mélanges de variétés dans les grandes minoteries. Mais il se peut que pour certaines farines, certaines années, notamment dans les petites minoteries régionales, les caractéristiques varient d'une année sur l'autre selon la qualité du blé récolté.

TÉMOIGNAGE DE TONY DORÉ, CONSULTANT INTERNATIONAL EN BOULANGERIE



D.R.

« Les nouveaux blés sont intégrés au fur et à mesure dans les farines, associés aux blés de l'ancienne récolte dans une proportion qui va crescendo. Les formulations des farines évoluent pendant cette période, jusqu'à être composées à 100% de nouveaux blés. Pour les boulangers qui utilisent des farines non additivées, cette période peut s'avérer délicate, avec une qualité de farine non stabilisée. Les améliorants sont alors d'un grand recours. Il en existe une multitude, avec des actions spécifiques bien définies. Certains améliorants permettent par exemple de compenser un manque de force de la farine (teneur en protéines du blé trop faible) et les problèmes que cela génère sur le volume du produit fini ; à l'inverse, d'autres améliorants permettent de gagner en extensibilité quand la pâte n'est pas assez élastique (teneur en protéines trop élevée). »

Tout l'été, Tony Doré s'est occupé de la boulangerie sur le village olympique de Paris 2024.

EN QUOI LES AMÉLIORANTS SONT-ILS IMPORTANTS ?

Qu'ils soient directement intégrés dans la farine, ou ajoutés par le boulanger au moment de la recette, les améliorants permettent de compenser les écarts liés au changement de récolte grâce aux propriétés des ingrédients, enzymes et/ou additifs qui les composent (lire article suivant).

¹ L'ajout d'améliorants est soumis à réglementation. Pour certains types de pain, le recours aux améliorants est interdit (baguette de tradition française par exemple).

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

LES AMÉLIORANTS



123RF-airdone

Les améliorants peuvent influencer par exemple sur la formation du réseau de gluten de la pâte.

Mélanges d'ingrédients, enzymes et/ou additifs, les améliorants de panification sont utilisés pour améliorer les caractéristiques technologiques de la pâte et/ou les caractéristiques organoleptiques du produit fini.

Les améliorants peuvent agir sur les caractéristiques de la pâte, la conduite de la fermentation et/ou la qualité du produit fini.

Les améliorants de panification sont des formulations composées d'ingrédients, d'enzymes et/ou additifs entrant, dans un but technologique ou organoleptique, dans la fabrication du pain, des pains spéciaux et des produits de la boulangerie fine (viennoiserie, croissants, pains de mie, brioches...). Ils peuvent agir sur les caractéristiques de la pâte, la conduite de la fermentation et/ou la qualité du produit fini.

INTÉGRÉS EN FAIBLE QUANTITÉ DANS LES RECETTES

Les améliorants sont incorporés en faible, voire très faible quantité dans les recettes. Le dosage habituel de ce type de produits varie de 0,5 à 5 % du poids de farine, la majorité tournant autour de 1 %. Dans tous les cas, il convient de

suivre les recommandations du fabricant pour éviter les sur et sous dosages.

RÉGLEMENTATION

Les améliorants de panification sont conformes aux réglementations relatives aux :

- Ingrédients : par exemple réglementation française sur la composition des farines
- Additifs : Règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires, et Règlement (UE) n°1129/2011 relatif à la liste de l'Union Européenne des additifs alimentaires.
- Enzymes : Règlement (CE) n°1332/2008 concernant les enzymes alimentaires, et arrêté français du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. Certaines réglementations peuvent être spécifiques aux

produits de boulangerie, par exemple le « Pain de Tradition Française » défini par le décret pain n°93-1074 du 13 septembre 1993.

En fonction de leur composition et des additifs qu'ils contiennent, les améliorants de panification peuvent être utilisés dans :

- Les pains ordinaires, dont le pain courant français et le pain préparé exclusivement à partir de farine de blé, eau, levure ou levain, sel,
- Les pains spéciaux
- Les produits de boulangerie fine

Cf. partie D du règlement (UE) n°1129/2011.

En savoir plus sur les améliorants

