



123RF-takoburito

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 neuf 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 – Accord sel dans le pain
- Produit phare – Les crêpes et galettes
- Q&R – Intolérance versus allergie
- Zoom sur – Farine de froment



ACTUALITÉS

P2

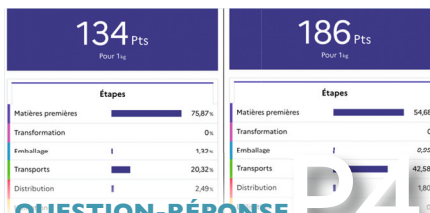
Sirha 2025 :
Rendez-vous à Lyon
du 23 au 27 janvier



PRODUIT PHARE

P3

Les roulés
à la cannelle



QUESTION-RÉPONSE

P4

Où en est l'affichage
environnemental
en France ?



ZOOM SUR

P5

Les légumineuses en
boulangerie-pâtisserie

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

SIRHA 2025 : RENDEZ-VOUS À LYON DU 23 AU 27 JANVIER



© Hugo Tordjman

Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, le Sirha ouvre ses portes du 23 au 27 janvier 2025 à Lyon, avec un secteur dédié à la boulangerie-pâtisserie. Plus de 200 000 visiteurs professionnels sont attendus.

« Référence mondiale, le Sirha rassemble pendant cinq jours les innovations, visions, savoirs et grandes compétitions permettant aux professionnels du Food Service et de l'hospitalité d'intégrer les nouvelles configurations d'un écosystème en constant renouvellement », vantent les organisateurs. Le rendez-vous est donné à Lyon du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025 aux professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

LE PLEIN D'INNOVATIONS

En plus des quelque 4 000 exposants venant d'une quarantaine de pays, le salon propose plusieurs scènes thématiques, notamment le « Sirha Bake », lieu dédié à la boulangerie et au travail sur la fermentation ; ou encore un espace dédié aux innovations, regroupant les [nouveauautés](#) et les lauréats des prix emblématiques tels que les Sirha Innovation Awards et les Pépites de la Boulangerie.

CONCOURS EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

De nombreux concours sont mis à l'honneur au Sirha, notamment en boulangerie et pâtisserie. La **Coupe de France de la Boulangerie** verra par exemple s'affronter douze équipes sur quatre épreuves autour du pain, de viennoiseries, d'un buffet artistique et de snacking. Autre concours emblématique : les **Pépites de la boulangerie**, qui visent à désigner les produits de l'année dans l'univers de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et restauration boulangère. Une quinzaine de trophées seront décernés dans deux grandes catégories (Produits alimentaires et Équipements et emballages), ainsi que des

prix spéciaux. Côté pâtisserie, ce n'est rien de moins que la finale de la **Coupe du Monde de Pâtisserie** qui se tiendra les 24 et 25 janvier. 18 pays finalistes s'affronteront sur des épreuves de desserts de dégustation et de pièces artistiques, avec comme thème cette année « le patrimoine national », qui permettra de partager la richesse culturelle et gastronomique des différents pays.

CHIFFRES-CLÉS

- Plus de **4 000** exposants et marques
- Plus de **40** pays représentés
- **60** start-ups au Village Start-Up by Crédit Agricole
- **17** concours gastronomiques nationaux et internationaux
- Plus de **80** invités (chefs, professionnels et experts de la restauration et de l'alimentation) qui interviennent au Sirha Food Forum

En savoir plus



PRODUIT PHARE



VIENNOISERIE

LES ROULÉS À LA CANNELLE

Pour certains, ce sont des « roulés à la cannelle », en référence à leur forme en escargot ; d'autres préfèrent les appeler « brioches à la cannelle », traduction littérale de leur nom suédois « Kanelbullar ». Quel que soit le terme choisi, la référence à la cannelle est unanime tant cette épice signe cette pâtisserie traditionnelle emblématique de la Suède.

Le roulé à la cannelle moderne aurait été créé dans les années 1920 en Suède. D'abord réservé aux Suédois aisés fréquentant les salons de thé, il s'est démocratisé jusqu'à devenir aujourd'hui une pâtisserie populaire et incontournable. On trouve ainsi des roulés à la cannelle dans toutes les boulangeries, épicerie de quartier et stations-service du pays. Star des ventes en boulangerie dans

ce pays, le roulé à la cannelle a même sa journée dédiée : le 4 octobre.

UN SUCCÈS AU-DELÀ DES FRONTIÈRES SUÉDOISES

Si la Suède est son berceau, on retrouve aussi le roulé à la cannelle dans le reste de l'Europe du Nord, ainsi qu'en Amérique du Nord où il est connu sous le nom de *cinnamon rolls*. Son succès s'exporte aussi en Europe, dans le sillage de l'enseigne IKEA qui les propose à la vente aux côtés d'autres mets typiquement suédois.

S'il existe des variantes sur la recette, et parfois même sur la forme, le roulé à la cannelle est toujours réalisé à partir d'une pâte levée aux parfums de car-

damome, sur laquelle on étale un fourrage à base de sucre, beurre et cannelle. L'ensemble est ensuite roulé en escargot puis mis à lever. Enfin, la brioche ainsi façonnée est badigeonnée avec un œuf battu (pour dorer à la cuisson), saupoudrée de sucre perlé puis enfournée.

CARDAMOME ET CANNELLE

Au-delà de la forme typique, deux épices marquent de leur empreinte gustative et olfactive cette pâtisserie : la cardamome (plante aromatique originaire d'Inde dont on utilise les graines comme épices), incorporée à la pâte ; et la cannelle (écorce d'arbustes exotiques utilisée comme aromate), incorporée à la garniture. La cannelle ajoute une note chaude et légèrement piquante alors que la cardamome confère une saveur fraîche et citronnée aux préparations. Leur mariage offre donc un certain équilibre.

Il existe toutefois des variantes en Suède, avec le vanijbulle (à base de vanille) et la toscabulle (à base d'amandes).

UN PEU D'HISTOIRE...

Le kanelbulle, probablement d'origine byzantine, a été ramené par les vikings en Europe du Nord. Le coût des matières premières (notamment les épices) devenant abordable, son succès a commencé dans les années 1920 et a explosé trente ans plus tard. En 2010, un Suédois mangeait en moyenne 316 brioches à la cannelle par an.

Source : CAP Pâtissier - Mon guide de référence, 2022

BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE

OÙ EN EST L’AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL EN FRANCE ?

L’affichage environnemental sur les produits alimentaires ne sera pas déployé selon le calendrier initialement prévu (lire encadré). En cause : la construction de la méthode de calcul du score, plus longue que prévu. Une nouvelle version du calculateur est proposée pour expérimentation.

QUEL CALCULATEUR EST UTILISÉ POUR ÉVALUER LE SCORE ENVIRONNEMENTAL ?

En France, le coût environnemental des produits alimentaires est évalué à travers le calculateur [Ecobalyse](#), développé par le CGDD¹ et l’Ademe. Il repose sur un socle ACV², basé sur la méthode européenne PEF (*Product Environmental Footprint*). Une première version de ce calculateur a été soumise à une phase d’expérimentation (lire newsletter *Syfab n°40*), avec un constat partagé sur la nécessité de l’optimiser, en intégrant notamment les externalités positives de l’agriculture (maintien de la biodiversité par exemple). Des travaux ont été réalisés en ce sens ; les résultats ont été présentés aux professionnels du secteur alimentaire le 6 novembre 2024 par le ministère de la Transition écologique.

QUELLES MODIFICATIONS ONT ÉTÉ APPORTÉES ?

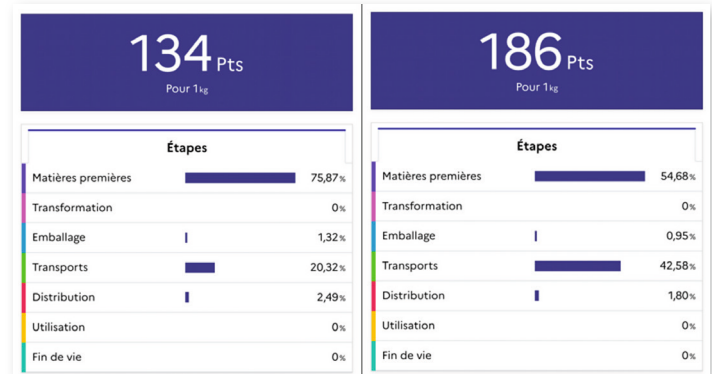
Les modifications apportées depuis la fin de la phase d’expérimentation ont porté sur :

- l’ajustement du socle ACV pour améliorer la prise en

compte des enjeux de biodiversité et d’écotoxicité

- l’ajout de cinq compléments hors ACV pour rendre compte des services écosystémiques rendus par certaines pratiques agricoles. Les compléments hors ACV ont été définis en concertation avec les experts et leurs poids dans le score final varie en fonction des produits agricoles concernés. Ils portent sur : les haies ; la taille des parcelles ; la diversité parcellaire ; les prairies ; et la densité territoriale en élevage. Plusieurs niveaux de calcul sont prévus pour ces compléments hors ACV, qui seront mis en place progressivement. Pour l’instant, seul le niveau 1 est construit ; il tient compte de la recette, de l’origine des ingrédients, des labels et de l’emballage.

A noter que, pour inciter à informer sur l’origine des matières premières entrant dans la composition d’un produit, le calculateur applique aux ingrédients, dont l’origine est inconnue, une origine « par défaut » majorante.



Encore en cours de construction, l’outil *Ecobalyse* calcule le coût environnemental des produits alimentaires. Ici, les scores calculés pour 1kg de farine de blé conventionnelle, origine FR versus origine Ukraine.

QUEL EST LE NOUVEAU CALENDRIER ?

Une nouvelle phase d’expérimentation de 2 à 3 mois est prévue dès la mise en ligne du nouveau calculateur. Dans un second temps, les derniers travaux sur le format d’affichage seront présentés et les travaux sur les niveaux 2 (intégrant des paramètres spécifiques par filière) et 3 (proposant une analyse spécifique) du calculateur seront lancés avec les acteurs des filières et interprofessions volontaires.

QUID DE LA MÉTHODE EUROPÉENNE PEF ?

La Commission européenne a annoncé récemment vouloir réviser le PEF, constatant notamment des lacunes sur la prise en compte des services écosystémiques. Le calendrier de la CE sur les produits alimentaires restant à ce stade très ouvert, le CGDD et l’Ademe estiment qu’il y a une fenêtre de tir pour influencer les travaux de révision du PEF.

¹ Commissariat général au développement durable

² Analyse de cycle de vie, méthode d’évaluation qui mesure l’impact environnemental d’un produit sur l’ensemble de son cycle de vie.

RAPPEL

La loi Climat et résilience publiée le 24 août 2021 rend obligatoire la mise en place de l’affichage environnemental. Son déploiement était initialement prévu le 1^{er} janvier 2024 dans une démarche volontaire encadré, avant une mise en œuvre obligatoire prévue initialement pour début 2025.



BOULANGERIE-PÂTISSERIE

LES LÉGUMINEUSES EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

L'utilisation de farines de légumineuses¹ en boulangerie-pâtisserie s'inscrit dans une tendance de fond : celle de proposer des produits nutritionnellement plus intéressants et originaux, répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Riches en protéines végétales et en fibres, elles offrent une alternative intéressante pour diversifier l'offre.



© I23RF-thenanyak

Les légumineuses bénéficient d'un profil nutritionnel très intéressant.

Intéressantes d'un point de vue nutritionnel et contribuant à réduire l'impact carbone² de l'alimentation : les légumineuses sont présentées comme des ingrédients d'avenir.

ATOUTS NUTRITIONNELS

Riches en fibres solubles, en vitamines, en fer et en protéines, contenant peu de graisses et de sucres : les légumineuses bénéficient d'un profil nutritionnel très intéressant³. Leur incorporation, notamment sous forme de farine en lieu et place de tout ou partie de la farine de blé, peut contribuer à enrichir les produits de boulangerie-pâtisserie en certains nutriments et peut aussi permettre de répondre spécifiquement

à certaines attentes pour des catégories de consommateurs : végétariens et flexitariens à la recherche de produits riches en protéines végétales, consommateurs ciblant les pains à faible index glycémique (l'incorporation de farines de légumineuses réduit l'index glycémique des produits de panification⁴), personnes allergiques ou sensibles privilégiant une alimentation sans gluten (naturellement dépourvues de gluten, les farines de légumineuses peuvent remplacer les farines de blé et autres céréales contenant du gluten, dans les recettes sans gluten), écocitoyens engagés et souhaitant une alimentation plus respectueuse de l'environnement...

GOÛT ET TEXTURE

Les légumineuses peuvent être incorporées sous forme de graines, semoule ou farine. Côté goût, elles apportent une note sucrée, et pour certaines, un arrière-goût herbacé ou âcre qu'il est possible de compenser en concassant et toastant par exemple les graines avant emploi. Les légumineuses amènent également de la couleur, à commencer par les lentilles qui existent dans

une très large palette (vert, brun, noir, blond, rose). Côté texture, les farines de légumineuses rendent la mie plus moelleuse. Leur incorporation nécessite toutefois d'ajuster la recette et le process (ajustement de l'hydratation notamment). De plus en plus de fabricants proposent des solutions (mix de farines et de graines par exemple) pour faciliter l'introduction des légumes secs en panification et répondre ainsi à la demande croissante pour des produits riches en protéines végétales et/ou sans gluten.

¹ Les légumineuses désignent les graines comestibles des plantes de la famille des légumineuses qui sont cultivées pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale. La FAO range parmi les légumineuses les plantes récoltées pour l'obtention de grains secs et à faible teneur en calories.

² Les légumineuses fixent naturellement dans le sol l'azote présent dans l'air, ce qui permet de réduire le recours aux engrais de synthèse.

³ Source : Margier M, Georgé S, Hafnaoui N *et al.* Nutritional Composition and Bioactive Content of Legumes: Characterization of Pulses Frequently Consumed in France and Effect of the Cooking Method. *Nutrients*. 2018 Nov 4;10(11):1668. doi: [10.3390/nu10111668](https://doi.org/10.3390/nu10111668).

⁴ Source : Naveed H, Sultan W, Awan KA *et al.* Glycemic impact of cereal and legume-based bakery products: Implications for chronic disease management. *Food Chem X*. 2024 Nov 1;24:101959. doi: [10.1016/j.fochx.2024.101959](https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101959).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur les 20 acides aminés qui composent les protéines, le corps humain ne sait en fabriquer que 11. Les neuf autres (dits acides aminés essentiels) sont apportés par l'alimentation. Dans les protéines végétales, certains de ces acides aminés essentiels sont en quantité limitée par rapport à nos besoins : les protéines des céréales offrent peu de lysine et celles des légumineuses peu de cystéine et méthionine. Pour réunir tous les acides aminés nécessaires afin d'obtenir une synthèse protéique optimale, il est recommandé d'associer céréales et légumineuses, et ce dans le même repas puisque la synthèse protéique se fait après la digestion, 1 à 2 h après le repas.

Source : Inrae, Les protéines en question