



e - moisson

L'actualité blé - farine - pain

SPECIMEN

1 - Meunerie

ESTEVE dose et mélange les premix en continu.

16-juin-04

Destinée à la formulation en continu de recettes de premix par incorporation et mélange de farine et d'additifs, la station proposée par Estève s'installe en ligne, entre la bascule du circuit farine et les silos de chargements camions. Elle répond aux besoins des moulins de taille intermédiaire, par ses dimensions réduites et sa facilité d'implantation sur circuit existant. Sur un même équipement sont regroupés le dosage, le mélange et le transfert.

1623

RIA

N°647 p 64-

Blé tendre : récolte 2004 record !

29-juil-04

Les premières analyses sont encourageantes pour ce début de récolte 2004, même si certaines zones ont souffert de la sécheresse du printemps ou au contraire de l'humidité de ce début d'été. Rendements et qualité semblent au rendez-vous. Les rendements peuvent osciller entre 75 q/ha (Centre Atlantique, Indre, Cher) jusqu'à 90 q/ha (Bourgogne). Deux régions paraissent plus touchées: le Centre et Rhône-Alpes où les résultats seront probablement hétérogènes selon les zones de culture. D'une manière générale, le taux moyen de protéines se situe autour de 11% et pourra varier de façon importante pour une même variété. Les prévisions nationales de blé tendre pourraient atteindre 36,6 Mt selon l'Onic.

1648

PETIT MEUNIER (LE)

N°3544 p 1 -

2 - Boulangerie

Défi Saveur : une charte pour du pain de qualité en restauration collective.

16-juin-04

A 67%, les consommateurs ne sont pas satisfaits du pain en restauration collective. Devant ce constat, les professionnels de la filière ont décidé de s'associer pour élaborer une gamme baptisée Défi Saveur qui garantisse un haut niveau de qualité en terme de goût, d'odeur et de saveur sans oublier les valeurs nutritionnelles. Défi Saveur regroupe des céréaliers, des meuniers, des boulangers et des nutritionnistes, ainsi l'association Pain Qualité Santé (présidée par le Pr J.M. Lecerf) cautionne la démarche nutritionnelle. Un cahier des charges très complet a été établi concernant la sélection des blés, des farines à taux de cendre > 0,85% et le process de panification utilisé.

1598

FILIERE GOURMANDE

N°105 p 6-

La Baguette des Gones ravive la convivialité lyonnaise.

16-juin-04

Réunir en un seul produit trois ingrédients emblématiques de la gastronomie lyonnaise : le pain, le vin et le saucisson, tel est le pari de 2 artisans boulangers qui ont mis au point une recette particulière. En effet, dans cette Baguette des Gones, le Beaujolais est substitué à l'eau et ajouté à la farine dans le pétrin. En fin de pétrissage, des petits morceaux de saucisson lyonnais sont inclus à la "pâte au vin". C'est la Chambre Syndicale Patronale du Rhône qui est à l'initiative de ce lancement.

1616

TOQUE MAGAZINE (LA)

N°140 p 22-

Viennoiserie : des outils de différenciation.

16-juin-04

Face à la remise en cause des bénéfices nutritionnels des viennoiseries (excès de sucres et de graisses), les ténors du marché revoient leurs formulations et recherchent des voies de différenciation tout en conservant la dimension moelleuse et gourmande des produits. Quatre leviers sont utilisés pour dynamiser les viennoiseries industrielles : abaisser le taux de matières grasses, opter pour des margarines à faible teneur en acides gras trans, diminuer la teneur en sucre, augmenter la densité nutritionnelle. Les offres de La Boulangère et Harry's sont largement décrites ainsi que des exemples de fourrage et inclusions.

1621

FILIERE GOURMANDE

N°105 p 32- 33

L'ingrédient par Nature

tél. +33 (0)3 80 730 777
fax. +33 (0)3 80 730 770
e-mail : communication@eurogerm.com
www.eurogerm.com



e - moisson

l'actualité blé - farine - pain

SPECIMEN

CEBP : Artisans et Industriels.

19-juil-04

En mai dernier, le Cercle d'Etudes de la Boulangerie-Pâtisserie a provoqué une rencontre sur un thème souvent abordé mais rarement développé : celui des relations entre le monde artisanal et le monde industriel dans la filière BVP. Pour ce jour, l'objectif était de retrouver une base commune en insistant sur les complémentarités et ressemblances plutôt que sur les différences. Les difficultés semblent les mêmes quelle que soit la taille de l'entreprise (car l'artisan est avant tout un entrepreneur) : baisse du temps de travail, manque de main d'œuvre, défense des produits dans un contexte de guerre des aliments et de suspicion, et bien sûr une passion commune et un retour vers la qualité et le goût. Les thèmes abordés : décret boulangerie (l'utilisation du surgelé en boulangerie artisanale), la formation des jeunes (l'attractivité de la filière) et la défense de la filière boulangère auprès des consommateurs. A lire.

1644

FILIERE GOURMANDE

N°106 p 16- 17

Les pains spéciaux prennent de la graine.

26-juil-04

Vecteurs de différenciation, tant visuelle que nutritionnelle, les graines et flocons de céréales ont la cote sur le marché des pains spéciaux. La tendance est aux produits sur-mesure, alliant plusieurs variétés. En matière de pains spéciaux, 4 grands mixes représentent le gros du marché : pain de campagne, pain complet, pain au son et pain de seigle, mais les plus belles croissances se remarquent du côté des multigraines (pains plus fonctionnels ou plus esthétiques). L'article évoque l'offre Eurogerm en terme de pains spéciaux, ainsi que la nouvelle gamme Plaisant (Plaisir & Santé) : prémixes fonctionnels pour des pains typés à forte valeur nutritionnelle.

1641

PROCESS

N°1206 p 87- 90

4 - Ingrédients & Produits

Extrait naturel : poudre d'olive.

29-juin-04

La société espagnole Natraceutical lance une poudre d'olive innovante, extrait 100% naturel obtenu à partir d'olives épierrées et partiellement dégraissées. Très aromatique, riche en fibres et en anti-oxydants (principalement des polyphénols), la poudre d'olive peut être utilisée dans de nombreuses applications et notamment dans les pâtes, pizzas, pains...

1635

PROCESS

N°1205 p45 -

5 - Process & Matériel

La maîtrise du "coup de froid" sur les produits céréaliers.

26-juil-04

Le 22 avril dernier, un séminaire organisé par le CTCPA a tenté de dégager des solutions pour maîtriser le refroidissement des pains, biscuits ou brioches. Un mauvais refroidissement des produits céréaliers (en température ou homogénéité) peut être partiellement responsable de l'écaillage de la croûte, poser des problèmes au niveau du tranchage, provoquer une condensation au conditionnement et favoriser le développement des moisissures. Les échanges thermiques passant inévitablement par la croûte, le refroidissement n'est pas identique pour du pain de mie cuit en moule sans croûte que pour un pain précuit surgelé. Des études menées sur ce dernier ont montré que la phase de réfrigération en sortie de précuisson est une des plus influentes sur l'écaillage. Différents équipements sont proposés pour le refroidissement qui vont du convoyeur simple au refroidissement sous-vide ou par brumisation, en passant par le process dirigé en tunnel ou sur convoyeur à spirale.

1646

PROCESS

N°106 p 40- 42

8 - Consommation

Tracabilité : pour une transparence totale.

16-juin-04

Les nouvelles obligations de traçabilité entreront en vigueur au 1er janvier 2005 dans toute l'Union Européenne. Elles sont issues de la législation alimentaire générale de l'Europe, textes où sont réunis les principes de base de la législation alimentaire (Règlement CE 178/2002 adopté le 28/01/2002). Ces textes arrêtent les définitions, principes et obligations qui s'appliquent à toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires. Ce sujet était le thème des rencontres du CEBP en mars dernier où Eurogerm était présent grâce au témoignage de Benoît Huvet sur la mise en place du système de traçabilité de l'entreprise.

1605

FILIERE GOURMANDE

N°105 p 14- 16

L'ingrédient par Nature

tél. +33 (0)3 80 730 777
fax. +33 (0)3 80 730 770
e-mail : communication@eurogerm.com
www.eurogerm.com