

Le Bio

**Bien plus qu'une tendance,
une réelle attente des consommateurs**

Le Bio, bien plus qu'une tendance, une réelle attente des consommateurs

PatisFrance-Puratos a mené une vaste étude internationale, appelée Taste Tomorrow pour mieux comprendre le consommateur, connaître ses habitudes, ses comportements et identifier les futures tendances sur le secteur de la Boulangerie, Pâtisserie et Chocolat.

L'étude montre qu'aujourd'hui les consommateurs attendent une plus grande transparence sur les produits, leur origine, leur composition... Ils recherchent de la clarté dans la lecture et la compréhension de l'offre alimentaire et souhaitent plus de naturalité.



Le marché du bio répond parfaitement à cette tendance et poursuit sa croissance depuis plusieurs années.

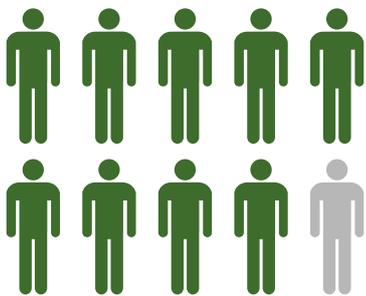
Cette progression s'explique par les nombreux bénéfices que les consommateurs accordent à l'agriculture biologique et à ses produits :



- Préservation de l'environnement,
- Plus naturels,
- Meilleurs pour la santé,
- Qualités nutritionnelles mieux préservées,
- Ou encore meilleur goût.

Au-delà d'un logo, les français cherchent avant tout de la transparence et veulent être rassurés.

CHIFFRES CLÉS : En **2020**, plus de **9 Français sur 10** déclarent avoir consommé des produits biologiques.



13% en consomment même tous les jours.

73% en consomment au moins une fois par mois.

80% des français envisagent de maintenir leur consommation de produits bio.

11% envisagent même d'augmenter leur consommation de ces produits.

Pour répondre à cette tendance et aux attentes de vos clients, nous avons développé une gamme de produits bio pour la boulangerie et la pâtisserie/chocolaterie.

Les grandes étapes d'une production BIO en Boulangerie/Pâtisserie

La production biologique, l'étiquetage, les contrôles et l'utilisation du logo Bio sont réglementés*. Nous avons résumé les grandes étapes pour initier une démarche dans le bio. Ces informations sont données à titre indicatif, les organismes certificateurs sont les opérateurs référents agréés par les pouvoirs publics sur ce sujet.



1 - NOTIFICATION AUPRÈS DE L'AGENCE BIO

Contact : 01.48.70.48.42 – notifications@agencebio.org. L'ordre entre les étapes 1 et 2 peut varier selon les organismes certificateurs.



2 - ADHÉSION À UN ORGANISME CERTIFICATEUR (OC)

Cette liste qui peut évoluer est disponible sur : www.agencebio.org/profil/pages-communes/les-organismes-certificateurs-en-france/



3 - CHOIX DES INGRÉDIENTS

- Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être bio (farine, eau et sel)
- Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole.
- Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en « non bio » si les ingrédients ne sont pas disponibles en bio (ex : arômes naturels, acide ascorbique...) et les fiches techniques pour assurer de la traçabilité de ces ingrédients doivent être disponibles. Dans ce cas, sont autorisés :
 - Des ingrédients agricoles faisant partie de la liste positive – annexe IX du RCE 889/2008
 - Ou des ingrédients faisant l'objet d'une dérogation individuelle délivrée par le ministère de l'agriculture
 - Ou des additifs non bio considérés comme d'origine agricole, marqués d'un astérisque à l'annexe VII du règlement 889/2008
- **Eau** : elle doit être potable et le document de conformité de l'eau par rapport au lieu de production doit être à disposition (<https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/eau>)
- **Sel** : il doit être sans additif (ex : sel de mer)
- **Levure** : elle doit être non OGM et non-ionisée mais il n'y a pas d'obligation à ce qu'elle soit bio à ce jour. Par contre, elle rentre dans les 5% d'ingrédients non bio tolérés, et il n'est pas possible de mélanger de la levure Bio et non-bio dans un même produit.
- **Levain** : tous les ingrédients doivent être bio
- **Huiles végétales de graissage / antiadhérentes** : elles doivent être bio
- Toute nouvelle recette doit être validée auprès de l'organisme certificateur.



4 - ORGANISATION DES PRODUCTIONS : ÉVITER TOUT RISQUE DE CONFUSION OU MÉLANGE, POLLUTION/CONTAMINATION :

STOCKAGE :

- Conserver les ingrédients bio dans un contenant clairement identifié « bio »
- Dans un espace réservé séparé ou délimité (ex : étagère ou partie de meuble marquée d'une couleur ou d'une inscription)

PRODUCTION :

- Supprimer les risques de confusion et de contamination :
 - Cuire séparément les pains bio et les pains conventionnels et identifier les pains bio dans le four
 - Regrouper et identifier les pains bio en haut des étagères en laissant une grille vide comme séparateur.
 - Fleurir et fariner l'ensemble des fabrications avec de la farine bio, afin d'éviter les erreurs de manipulation.
- Différencier visuellement les pains bio (grammage, couleur, forme, grignage...)

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION :

- Le nettoyage du matériel doit garantir l'absence de résidus de produits conventionnels dans les produits bio. Il doit être effectué avant toute fabrication de produits bio.
- Le plus pratique est de produire et cuire le matin avec le matériel propre et d'utiliser du petit matériel dédié aux pains bio.
- Par précaution, valider les produits de nettoyage, insecticides, raticides, etc auprès de l'organisme certificateur.

TRAÇABILITÉ ET GARANTIES :

- Suivre une comptabilité matières premières et produits finis : en réel pour les achats, 1 fois par mois pour les stocks, chaque jour pour les quantités produites et invendues.
- Conserver les n° le lots et certificats des ingrédients tant qu'ils sont en cours d'utilisation. Les bons de livraisons, factures et emballages doivent porter la mention « agriculture biologique ». La référence à l'organisme certificateur doit être présente sur les étiquetages (ou bon de livraison si vrac).



5 - VENTE CLAIRE ET SANS CONFUSION :

- Les pains sont regroupés en boutique dans un emplacement qui leur est réservé.
- Les certificats de commercialisation de produits bio, délivrés par l'OC, doivent être affichés en boutique.
- Les mentions complémentaires obligatoires aux produits conventionnels :
 - o Si les produits sont vendus « en vrac » sans emballage : indiquer sur les présentoirs une référence au bio dans la dénomination (ex : « issus de l'agriculture biologique » ou « bio ») et le numéro de code de l'OC.
 - o Si les produits sont pré-emballés : indiquer sur sachet et/ou étiquette (à faire valider par l'OC) une référence au bio dans la dénomination, la liste des ingrédients qui précise la nature bio de chacun des ingrédients concernés, le numéro de code de l'OC et le logo communautaire dans le même champ visuel, ainsi que l'origine des matières premières (ex : agriculture UE/non UE).
- Des mentions complémentaires facultatives peuvent être ajoutées : à valider avec l'OC.

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

- *Règlement CE n°834/2007 du 28 juin 2007
- *Règlement CE n°889/2008 du 5 Septembre 2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles
- *Règlement UE n°271/2010 du 24 mars 2010 modifiant le règlement CE n°889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union Européenne
- Liste des acteurs du Bio par région sur : <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/ses-acteurs/>
- Guide de l'agence bio et de l'INBP : http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/guideboulangerbio_2013_0.pdf
- http://www.inbp.com/IMAGESLIVRE/lmg_tele1/wmMKUB_supp99_web_2013.pdf
- Et d'autres guides sont également consultables gratuitement sur les sites internet des organismes certificateurs

La gamme de chocolats bio Belcolade



BELCOLADE ORIGINS

Belcolade Origins vous ramène là où tout a commencé.

Avec cette gamme, nous cherchons la perfection dès le terroir des fèves de cacao jusqu'au process de fabrication du chocolat. Ces chocolats sont sans lécithine et d'une fluidité vous permettant une grande diversité d'applications (4 gouttes).

Ils sont également certifiés Cacao-Trace ce qui garantit une fermentation des fèves maîtrisée ainsi qu'une juste rétribution des revenus à nos producteurs partenaires, pour un avenir du cacao durable.

ORIGINS NOIR OUGANDA 80% CACAO-TRACE

Pour ce chocolat nous avons voulu retranscrire toute la richesse des saveurs de ce pays. La qualité des fèves, le savoir-faire local, notre expertise en fermentation et une technique de conchage spécifique révèlent toute l'intensité de ce chocolat qui vous surprendra par sa saveur robuste et complexe.

ORIGINS NOIR PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE 73% CACAO-TRACE

Ce chocolat reflète la pureté des saveurs fruitées de la Papouasie-Nouvelle Guinée. A base de cacao pur et torréfié, ce chocolat unique combine les saveurs torréfiées du café et de la noisette avec des notes de fruits frais secs ainsi que des notes sous-jacentes de poivre et de miel.

ORIGINS LAIT PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE 39% CACAO-TRACE

Ce chocolat reflète la pureté des saveurs fruitées de la Papouasie-Nouvelle Guinée. Son profil aromatique révèle des notes crémeuses avec un goût de caramel ainsi que des notes fruitées et de fruits secs (noisette).

Nos chocolats d'origine Papouasie-Nouvelle Guinée sont issus d'une technique unique de séchage des fèves, sans fumée, pour préserver tous leurs arômes naturels.



BELCOLADE SELECTION

Ces chocolats ont un profil aromatique doux et rond en bouche avec une fluidité vous permettant de réaliser une large gamme de recettes : mousses, ganaches, moulages, tablettes...

NOIR 63% CACAO-TRACE

Un chocolat certifié Bio et issu de notre programme Cacao-Trace au profil aromatique entre le cacao et un arôme frais et fruité avec des notes de noix.

LAIT 37%

Ce chocolat est produit avec de la **poudre de lait française**. Il dispose d'un profil aromatique unique qui révèle des notes sucrées et des arômes intenses de lait cuit suivis d'une note de vanille et de caramel.

BLANC 34%

Un chocolat blanc parfaitement équilibré au goût vanillé avec une note de lait cuit.



LES INCLUSIONS

MINI-GOUTTES NOIRES 53,5%

Ces inclusions conviennent parfaitement à vos recettes de viennoiseries ou pâtisseries (brioches, viennoises, cakes, muffins, cookies...). Leur faible taux de beurre de cacao permet une stabilité à la cuisson idéale. De plus, elles contiennent 53,5% de cacao afin d'obtenir un équilibre entre amertume et douceur.

Tous ces produits sont disponibles en sac de 15 kilos.

Date de durabilité minimale de 24 mois pour les chocolats noirs, 18 mois pour les chocolats au lait et 12 mois pour les chocolats blancs.

Les solutions de boulangerie bio



S500 BIO

Cet améliorant vous permet d'assurer votre production dans le cadre d'une certification BIO

- Une sécurité à tous les stades de la panification
- Excellent développement au four
- Améliore le volume
- Apporte une bonne tolérance de la pâte
- Adapté aux process direct, pousse contrôlée et blocage en froid positif

DOSAGES RECOMMANDÉS :

Baguette : Direct et pousse contrôlée 24h : 1% +/-0,5%, Poussé bloqué 24h : 1% à 2%

Pains spéciaux : 2-3%

Brioche : 3%

Croissant : cru surgelé 2,5% à 3% (sur base farine de force).

Les dosages sont donnés à titre indicatif, suivant le volume souhaité et la qualité de la farine.

Disponible en sac de 25 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



SAPORE TRAVIATA BIO

Levain de seigle dévitalisé en poudre, pour la fabrication de pains aux arômes subtils de céréales et de fruits secs.

AVANTAGES :

- Dosages flexibles selon la saveur recherchée
- Convient en pains blancs (2-3%) ou spéciaux (3-5%)
- Adapté aussi en pains italiens en assouplissant la pâte (ciabatta, foccacia...) : 2-3%
- Des notes aromatiques douces et fruitées
- Apporte une couleur ivoire et de légères piqûres à la mie

Disponible en sac de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.



SAPORE SENTA TEMPO BIO

Levain liquide d'épeautre Bio, cultivé et écrasé en France, stabilisé au sel marin (10%), aux notes lactiques et crémeuses.

AVANTAGES :

- Dosages flexibles jusqu'à 18% (en adaptant le taux de sel)
- Praticité à l'utilisation (prêt à l'emploi) et au stockage (à température ambiante)
- Convient en pains blancs, spéciaux ou viennoiseries briochées
- Notes aromatiques subtiles conservées grâce à la stabilisation au sel à 10% (technique naturelle et ancestrale utilisée pour préserver les notes aromatiques et moins agressive que la thermo-stabilisation)
- Couleur de mie : neutre nacrée
- Odeur/saveur : légère acidité lactique, crémeux

Disponible en Bag in box de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 4 mois.



SOFTGRAIN BIO

Mélange unique de graines issues de l'agriculture biologique pour des saveurs exceptionnelles.

AVANTAGES :

- Dosages flexibles pour des pains personnalisés, entre 10 et 30% du poids de pâte
- Graines et céréales tendres et moelleuses
- Saveur unique et originale : notes aromatiques maltées et végétales
- Une mie beige à brune et des graines et céréales tendres et moelleuses

Disponible en seau de 5 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



O-TENTIC BEL CANTO

Un produit unique issu de la fermentation qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.

AVANTAGES :

- Praticité de dosage à 4%, s'utilise sans ajout de levure ni d'améliorant
- Couleur de mie légèrement brune/grise
- Texture de mie alvéolée et grasse
- Saveur et odeur toastées/maltées
- Convient dans le cadre d'une certification biologique

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois.





BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT BIO

INGREDIENTS

Farine T65 BIO	1000 g
Œufs	400 g
Lait	200 g
Sel	8 g
Sucre	150 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	100 g
Levure	40 g
Beurre	400 g
Belcolade Selection Mini-Gouttes Noir K10 Bio	345 g

METHODE DE TRAVAIL

PÉTRISSAGE (SPIRALE) :

Pétrir 5 minutes en 1^{ère} vitesse et 8 minutes en 2^{ème}.
Ajouter les mini-gouttes en fin de pétrissage en première vitesse.

POINTAGE :

30 minutes à température ambiante puis bloquer à 3°C.

MISE EN FORME :

En boudin de 180 g (3 par brioche).

DÉTENTE :

15 à 20 minutes à température ambiante.

FAÇONNAGE :

En brin de 40 cm. Réaliser une tresse à 3 branches puis déposer dans un moule rectangulaire Nordia Optima 232 x 85 x 70 mm.

APPRÊT :

2h à 280°C.

CUISSON :

35 à 40 minutes à 160°C.

TABLETTE INTENSÉMENT BIO

Moule à tablette Stéphane Leroux - Code 6000720

CRUMBLE AMANDE

Beurre bio	270 g
Sucre bio	300 g
Amandes en poudre bio	300 g
Farine bio	360 g
Fleur de sel bio	12 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire ensuite une abaisse de 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé et détailler des carrés de 10 cm de côté. Cuire ensuite ces carrés dans un four à 170°C sur des Silpain® jusqu'à coloration blonde et réserver au sec avant utilisation.

CHOCOLAT BLANC INTENSE VANILLE

Belcolade Selection Blanc Bio 34%	1000 g
Beurre de cacao	60 g
Vanille gousse bio	2 pc

Faire fondre le beurre de cacao à 45°C et incorporer les grains de vanille. Mixer au mixeur à main et filtrer l'ensemble. Ajouter ce mélange au chocolat fondu puis, tempérer l'ensemble avant utilisation.

MONTAGE

Mouler le Chocolat Blanc Intense Vanille, tempérer dans les moules à tablette à raison de 60 g par tablette et disposer directement sur le dessus le carré de crumble cuit.

Laisser cristalliser environ 2 heures à 17°C et jusqu'à complète rétraction du chocolat avant démoulage.

Démouler et réserver.

Pour obtenir un brillant optimal, il est conseillé de pulvériser les moules au beurre de cacao neutre tempéré avant moulage du chocolat.

ASTUCES :

N'hésitez pas à commander vos emballages tablette à votre représentant PatisFrance-Puratos. (Réf: 6000777)





PAIN AUX GRAINES BIO

INGREDIENTS

Farine T65 BIO	1000 g
Eau 65%	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Puratos Softgrain Bio	340 g
Eau de bassinage	75 g

METHODE DE TRAVAIL

AUTOLYSE :

Prévoir une autolyse avec la farine et l'eau pendant 30 minutes minimum.

PÉTRISSAGE (SPIRALE) :

Pétrir 12 minutes en 1^{ère} vitesse et 3 minutes en 2^{ème} avec l'eau de bassinage.

TEMPÉRATURE DE PÂTE :

25°C.

POINTAGE :

45 minutes à 1h à température ambiante puis 12h à 3°C.

MISE EN FORME :

En pâton de 400 g.

REPOS :

30 minutes.

FAÇONNAGE :

Selon demande.

APPRÊT :

1h30 à température ambiante.

CUISSON :

10 minutes à 240°C et 15 minutes à 210°C.

PAIN BIO

INGREDIENTS

Farine de meule T80 Bio	1000 g
Eau 64°C	700 g
Puratos S500 Bio	10 g
Puratos Sapore Traviata Bio	40 g
Sel	18 g
Levure	6 g
Eau de bassinage	80 g

METHODE DE TRAVAIL

FRASAGE :

Pétrir la farine, l'eau, le **S500 Bio** et le **Sapore Traviata Bio** pendant 4 minutes en 1^{ère} vitesse.

AUTOLYSE :

30 minutes.

PÉTRISSAGE :

Pétrir 7 minutes en 1^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^{ème}.

TEMPÉRATURE DE PÂTE :

24°C.

POINTAGE :

2h à température ambiante, rabat au bout d'une heure.

DIVISION :

600 g.

FAÇONNAGE :

En boule sans trop serrer.

APPRÊT :

10h à 8°C.

CUISSON :

30 minutes à 240°C.



CENTRES D'EXPERTISE PURATOS

*Notre planning de stages et démonstrations
est disponible !*

Découvrez notre stage sur la thématique du Bio pour vous accompagner dans la mise en place d'une production biologique dans votre boutique. Cet atelier, encadré par l'organisme de certification « Ecocert » répondra à l'ensemble de vos questions : que signifie avoir une production biologique ? Comment la mettre en place dans votre boutique ? Quel est le pourcentage d'ingrédients biologiques que doit contenir une recette ? Quelles sont les démarches à effectuer ?

Pour vous inscrire et pour plus de renseignements, contactez votre représentant PatisFrance Puratos ou connectez vous sur www.puratos.fr/fr/stages ou encore en flashant ce QR code :



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

