

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE FRANCE

UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE

L'énergie et les matières premières connaissent une flambée des coûts depuis le début de l'année. Lionel Joly, directeur général de Lesaffre panification France, et Stéphane Lacroix, directeur commercial, font le point.

« Nous vivons une situation inédite depuis la Seconde Guerre mondiale : aucun collaborateur de Lesaffre, y compris ceux ayant 40 ans de carrière, n'a connu cela. Nous subissons de plein fouet et simultanément des hausses exceptionnelles sur trois fronts :



« Une situation inédite depuis la Seconde Guerre mondiale : aucun collaborateur de Lesaffre, y compris ceux ayant 40 ans de carrière, n'a connu cela. »

**Lionel Joly,
directeur général.**

1) L'énergie : l'électricité, le pétrole, certes, mais en ce qui nous concerne surtout le gaz, qui fournit la vapeur indispensable à la fermentation. Il s'agit d'un enjeu crucial car : sans gaz, pas de vapeur ; sans vapeur, pas de levure ; sans levure, pas de pain !

2) La mélasse, qui représente 55 % de nos coûts de production. Le marché est confronté à un triple phénomène : réduction des surfaces cultivées en betteraves sucrières ; hausse constante de la demande du fait de la production très rentable de bioéthanol et du recours croissant à la mélasse dans l'alimentation animale ; enfin pénurie de la production russe, qui représente le quart de la mélasse importée en Europe, suite aux sanctions internationales. Conséquence : une hausse des prix de 65 à 140% selon les sources d'approvisionnement.

3) Les nutriments azotés et phosphorés nécessaires à la fermentation se raréfient en France et en Europe de l'Ouest. Nous sommes contraints de nous approvisionner, désormais à hauteur d'environ 50%, en Turquie, en extrême Europe de l'Est, voire en Chine ! Entre l'inflation liée à la demande et celle liée aux transports, l'augmentation est de 500 à 600 %. Nous avons tenu bon jusqu'à présent mais nous n'avons plus d'autre choix que d'augmenter substantiellement nos tarifs au cours du dernier trimestre. Nous sommes bien conscients que cette hausse va s'ajouter à celles que nos clients subissent déjà, mais elle couvrira à peine 50% de nos coûts de production : il ne s'agit ni d'anticipation ni de spéulation.

« Nous avons alerté les pouvoirs publics sur la situation. »

**Stéphane Lacroix,
directeur commercial.**



Nous avons alerté les pouvoirs publics sur la situation : au cours de réunions avec le ministère de l'agriculture puis celui de l'industrie, nous avons fait part de nos soucis et problématiques. Nos interlocuteurs se sont montrés à l'écoute, conscients de l'importance de la levure et, d'une manière générale, de l'importance du secteur de la boulangerie dans l'économie nationale. Que les lecteurs de « L'envol » sachent que, malgré les difficultés, jamais nous ne transigerons sur la qualité de L'hirondelle, de la 1895, de la Fala ou de la Springer : nos clients peuvent et pourront toujours compter sur la disponibilité et la régularité de nos productions. Dans cette période mouvementée et délicate, nous sommes à vos côtés, à votre écoute : notre équipe de promoteurs est vigilante, présente sur le terrain et viendra à votre rencontre. N'hésitez pas à les solliciter, à échanger avec eux. »



DOSSIER

Nouvelles farines : sur quels améliorants compter ?



Comme chaque année, la récolte des blés implique de prendre en compte l'influence des nouvelles farines sur les qualités physiques des pâtes et leur comportement (tenue, volume, coloration). Regards croisés de nos experts sur ce nouveau millésime, les correctifs apportés et, surtout, les améliorants Lesaffre préconisés pour faciliter le travail des artisans dans le maintien d'une production qualitative.

Après une saison marquée par une sécheresse persistante et un stress hydrique important, que fallait-il attendre des récoltes de blé tendre ? De l'aveu d'Arnaud Coisnon (chef de secteur meunerie pour Lesaffre France), « la campagne céréalière affiche globalement un contraste marqué entre les territoires

situés au Nord, caractérisés par un rendement satisfaisant et une teneur mesurée en protéines, et ceux du Sud où, à l'inverse, le rendement a été plus réduit et la concentration protéique plus élevée ». Malgré une situation assez hétérogène d'une région à l'autre (voir tableau), la qualité des farines de la récolte 2022 est au rendez-vous. En matière de panification, les pâtes issues des nouvelles farines se révèlent plus faciles à lisser que l'an dernier, mais pâtissent toutefois « d'un manque de tenue et de tolérance lors de la mise en



Arnaud Coisnon,
chef de secteur meunerie

Notre synthèse panification 2022, région par région

Profil	
Sud-Est	<ul style="list-style-type: none"> Baisse en protéines Sensibilité à la fermentation plus rapide Moins de force Perte en tenue
Sud-Ouest	<ul style="list-style-type: none"> Hausse en protéines Sensibilité à la fermentation plus lente Plus de force Perte en tenue
Ouest	<ul style="list-style-type: none"> Hausse légère en protéines Sensibilité à la fermentation plus lente Plus de force Perte en tenue
Est Centre Nord	<ul style="list-style-type: none"> Hausse en protéines Sensibilité à la fermentation plus lente Moins de force Stable en tenue



Aude Wagnon,
responsable formulation.

Comment Lesaffre agit sur la correction des farines ?

Tenu en veille par l'actualité agricole et météo durant toute la campagne céréalière, Lesaffre intervient dès le mois d'août auprès des meuniers pour apporter les correctifs nécessaires sur les premières moutures industrielles. En parallèle, la formulation des améliorants est ajustée, de manière à offrir aux artisans des adjuvants efficaces, qui les aideront à s'approprier les nouvelles farines. Une mise à jour annuelle qui, insiste Aude Wagnon, « consiste à rééquilibrer les dosages plutôt qu'à reformuler les recettes, dans le souci de conserver les fonctionnalités pour lesquelles nos améliorants ont été mis au point. »

En direct du pétrin



Lionel Bodin,
boulanger technicien Lesaffre

« Nos premiers pétrissages confirment la qualité des nouvelles farines, sans mauvaise surprise sur la fabrication de pains, avec un taux d'hydratation dans la normale : entre 72 et 74 % pour la Tradition et autour de 63 % pour le pain blanc. Selon l'origine des farines utilisées, on dénote une tendance à former des pâtes assez tenaces, tandis qu'avec d'autres farines, issues de la région Bretagne par exemple, on constate un relâchement après le pétrissage. De manière générale, l'utilisation d'un améliorant est préconisée pour soutenir les réseaux glutineux et renforcer la bonne tenue des pâtes, une condition indispensable à la réussite de process comme la pousse contrôlée. »



Stéphane Manach,
boulanger technicien Lesaffre

« Au pétrin, la différence avec la récolte de l'année dernière est notable : le lissage de la pâte est plus rapide et demande, en conséquence, de réduire le temps de pétrissage en deuxième vitesse pour préserver le réseau glutineux. Le travail avec nos améliorants, Croustilis Platinum et Ibis Direct/Froid notamment, contribue à développer la tolérance et le volume des pâtes. Outre les adjuvants préconisés cette année, il est recommandé d'employer une levure à démarrage lent. Parce qu'elle est adaptée à la pousse en bac et aux schémas de fermentation longs, L'hirondelle 1895 est toute indiquée pour réguler la fermentation et donner tout leur potentiel aux produits de panification lors de la mise au four. »

ZOOM SUR ...

LES AMÉLIORANTS PRÉCONISÉS EN 2022-2023



Gamme Croustilis Platinum 0,5 % et 1 %

Le fleuron de la gamme d'améliorants Croustilis, réputée pour son effet anti-cloques, convient aux schémas de fermentation contrôlée, en poussée lente et en poussée bloquée. À utiliser pour développer le lissage et la machinabilité des pâtes, en apportant de beaux volumes aux pains, avec une croûte dorée et croustillante. Disponible en sac de 10 kg (0,5 %) et de 25 kg (1 %).

Gamme Ibis

Les améliorants de panification Ibis apportent des solutions complètes pour corriger les défauts des nouvelles farines et les adapter aux différentes techniques de panification. Cette année, Lesaffre vous recommande, en fonction de vos recettes :



Ibis Pains spéciaux pour les produits de panification fine. Renforce la tolérance des pâtes à l'apprêt et permet d'obtenir une excellente poussée au four. Dosage préconisé : 1 % du poids de farine.



Ibis Viennoiserie pour les pâtes levées feuilletées, pains de mie et produits briochés, parfaitement adaptés aux techniques de surgélation. Dosage préconisé : 1 à 1,5 % du poids de farine.



Ibis Direct/Froid pour la fabrication de pain courant français en panification directe ou en fermentation contrôlée. Dosage préconisé : 0,5 à 1 % du poids de farine.

Les améliorants Ibis sont disponibles en sac de 5, 10 ou 15 kg selon les références.



La gare de Bombay.

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

INDE : LA CUISINE DE L'ÂME

En 2023, l'Inde sera le pays le plus peuplé de la planète¹, avec plus d'1,4 milliard d'habitants : sa population a plus que doublé ces 40 dernières années ! C'est d'ores et déjà la plus grande démocratie et le 1^e producteur de films² du monde. 6^e puissance économique mondiale, elle connaît depuis 30 ans une croissance annuelle supérieure à 5 %, due notamment à son savoir-faire dans les technologies de l'information et services informatiques. La spiritualité irrigue la vie des habitants de ce pays qui inventa le yoga 15 siècles avant notre ère et compte aujourd'hui plus d'un milliard de pratiquants de l'hindouisme, religion à l'origine d'un végétarisme très

largement répandu, particulièrement dans le sud. Parmi les innombrables spécialités culinaires, citons le *curry*, mélange d'épices réduites en poudre, devenu par extension le nom d'un plat préparé avec toutes sortes d'aliments (viande, poisson, légumes) ou les *tandooris*, morceaux de viande ou de poisson ayant macéré dans du yaourt épice et cuit dans un *tandoor*, four en forme de jarre en terre cuite ou métal. Côté pain, le *naan* était déjà servi à la cour impériale de Delhi au XIV^e siècle : aux ingrédients de base (farine, eau, levure) sont parfois ajoutés lait, œufs ou yaourt ; traditionnellement cuit 5 minutes à très haute température dans un *tandoor*

puis badigeonné de beurre clarifié, il est servi, sous forme de feuille, en accompagnement ou farci de viande, pommes de terre ou fromage. Le *bhatoora* est composé de farine, yaourt, beurre clarifié, levure : une fois levée et divisée en petites boules, la pâte est frite jusqu'à obtention d'un pain légèrement doré et moelleux. Souvent servi en accompagnement, il peut être fourré à la pomme de terre ou au *paneer* (fromage frais). Un proverbe ici ne dit-il pas « Fais du bien à ton corps pour que ton âme ait envie d'y rester » ?

1- Selon l'ONU.

2- Devant le Nigéria et les États-Unis.

RECETTE



Naan

Formule

Farine	500 g
Eau	160 ml
Yaourt	100 g
Œuf	50 g
Levure L'hirondelle	10 g
Sucre	5 g
Beurre	40 g

Diagramme

Pétrin	Spiral
Pétrissage en 1 ^e vitesse	4 mn
Pétrissage en 2 ^e vitesse	1 mn
Température de pâte	25° C
Pointage	15 mn
Division	50 g
Détente	10 mn
Façonnage	Forme ovale
Fermentation	1 h 28° C
Cuisson	5 mn à la poêle

ON PENSE À VOUS

LESAFFRE

OFFRE SPÉCIALE
100 POINTS OFFERTS POUR
TOUTE CRÉATION DE COMPTE
LESAFFRE&MOI !
DU 03 AU 16 OCTOBRE 2022

L'APPLICATION POUR LES BOULANGERS PÂTISSIERS !

EN 3 CLICS

JE TÉLÉCHARGE L'APPLICATION « LESAFFRE&MOI » SUR MON SMARTPHONE OU MA TABLETTE

JE SCANNE MES PRODUITS POUR CUMULER DES POINTS SUR MON COMPTE

JE COMMANDÉ MES CADEAUX DEPUIS L'APPLICATION

DISPONIBLE SUR TOUTES LES PLATEFORMES DE TÉLÉCHARGEMENT

POUR TOUTE INFORMATION CONTACTEZ-NOUS SUR INFO.LESAFFREFRANCE@LESAFFRE.COM

SCANEZ-MOI

L'Envol est une publication de Lesaffre panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • www.lesaffre.fr • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : AdobeStock / DR. • Crédit / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

IMPRIM'VÉRT®

l'hirondelle
1895

l'hirondelle

fala

springer

LIVENDO®

croustilis®