

Dossier de presse

La biscotte : un aliment au coeur de la vie quotidienne

Les secrets de la petite tranche croustillante et dorée

La biscotte fait croustiller la vie !

Contact presse : Agnès Mignonac et Audrey Aveaux

Agnès Mignonac Conseil

Tél : 01.45.62.06.01.

Fax : 01.45.62.06.03

Paris, le 1er juin 1999

Communiqué de presse

Le saviez-vous ? Près de la moitié des Français consomment des biscottes au petit déjeuner sans pour autant vraiment connaître leur intérêt nutritionnel.

Leur fabrication reste également un mystère pour eux : peu de gens savent par exemple que la biscotte contient les mêmes ingrédients (farine, eau, sel, levure et une très petite quantité de sucres et de matières grasses) que le pain de mie, mais qu'à la différence de celui-ci, elle est cuite deux fois. C'est ce qui lui donne sa belle coloration dorée et sa texture croustillante.

Autre atout : la biscotte est riche en glucides complexes (richesse due à son univers d'appartenance : les céréales) puisqu'elle en contient 70 g au 100 g ; sachant que ceux-ci doivent représenter 50 à 55 % de l'apport énergétique journalier.

Riche en protéines d'origine végétale et source de fibres alimentaires, elle ne contient que très peu de matières grasses ce qui fait d'elle un aliment performant participant à un bon équilibre alimentaire.

En France, les fabricants de biscottes offrent une grande variété de biscottes s'adaptant aux différents goûts et besoins des consommateurs : on trouve sur le marché des biscottes au froment, aux céréales, aux éclats de noisettes, mais aussi des biscottes au son, complètes, briochées ou sans sel...

La biscotte ! Les enfants l'adorent car dans leur imaginaire, elle symbolise la tartine. Sucrée au petit déjeuner, salée au déjeuner ou au dîner, elle est aussi très appréciée des adultes pour son aspect pratique et convivial.

Bref, la biscotte est une petite tranche dorée et croustillante qui mérite d'être redécouverte.

Pour en savoir plus :

Lettres « Paroles de biscotte »

- n°1, octobre 1997** : la place de la biscotte dans le cadre d'une alimentation équilibrée
- n°2, janvier 1998** : la place de la biscotte dans le cadre d'une alimentation minceur
- n°3, mai 1998** : la biscotte, compagne de l'été
- n°4, juillet 1998** : la biscotte et le petit déjeuner
- n°5, décembre 1998** : savoir-faire et qualité
- n°6, avril 1999** : le petit-déjeuner

Contacts presse : Agnès Mignonac et Audrey Aveaux

Agnès Mignonac Conseil

Tél : 01.45.62.06.01.

Fax : 01.45.62 06.03

SOMMAIRE

- La qualité de la fabrication**
- La nutrition**
- Un éclairage sur les marchés de la biscotte**
- Annexes :**
 - ◆ la fiche produit de la biscotte
 - ◆ la biscotte a son histoire
 - ◆ la photothèque de la biscotte

Contact presse : Agnès Mignonac et Audrey Aveaux

Agnès Mignonac Conseil.

Tél : 01.45.62.06.01.

Fax : 01.45.62.06.03

- FABRICATION

La fabrication de la biscotte : un environnement en perpétuelle évolution

Les secrets de la petite tranche dorée

Monsieur Michaux, ingénieur à l'INSA (Institut National des Sciences Appliquées) travaille dans l'univers de la biscotterie depuis 32 ans. Ces années d'expérience lui ont permis de suivre l'évolution de ce secteur. Pour lui, ces trente dernières années ont été marquées par de grands changements concernant :

- les matières premières

La biscotte traditionnelle a toujours été fabriquée selon une formulation de base classique (pour 100 kg de farine, on ajoute 5 kg de sucre, 5 kg de levure, 5 kg de graisses et 1,5 kg de sel). Cette formule n'a pas beaucoup changé. Le plus grand changement a été réalisé au niveau de l'emploi des améliorants de texture. Les premiers employés furent le malt, l'acide ascorbique et la lécithine de soja. Ils ont été totalement remplacés par les émulsifiants (identifiables par exemple sur les emballages grâce au E 472). Enfin dernière génération d'améliorants qui révolutionnent cet univers : les enzymes (protéases ou amylases) qui jouent sur la qualité de la farine et qui garantissent une qualité constante du produit fini.

- la fabrication

Si la fabrication de la biscotte n'a pas beaucoup changé, le matériel a bénéficié de toute la dynamique industrielle des dernières décennies. Ainsi, le remplacement de pétrins lents par des pétrins ultra-rapides a permis de réduire les temps de pétrissage en moyenne de 25 mn. De plus, il est possible de choisir l'atmosphère présente au sein du pétrin.

Parallèlement, les chaînes ont beaucoup évolué : d'une production à 700 pains de mie-biscottes par heure dans les années 70, on est passé à une production de 3000 pains de mie-biscottes.

Les diviseuses* ont également progressé. L'amélioration technologique des allongeuces* permet d'obtenir la pâte la plus fine possible jouant un rôle important sur la qualité de la mie. Enfin, la régulation des fours (humidité, vitesse...) est devenue beaucoup plus fiable grâce à l'électronique.

- les emballages

Ceux-ci ont beaucoup évolué aussi au fil du temps, au niveau de la mise en œuvre et du conditionnement. Dans les années 1970, les biscottes étaient mises à la main dans des sacs aluminium : une matière d'emballage très prisée à l'époque. Aujourd'hui, l'emballage le plus efficace est le polypropylène, imperméable à l'eau et à l'air.

Autre grand changement : le conditionnement en cartouche, qui représente un gage de fraîcheur. Auparavant, il n'y avait pas de système de protection qui permettait d'isoler une certaine quantité de biscottes de l'action de l'air. Le système de cartouches (17 biscottes/unité) est une véritable garantie de qualité pour le consommateur.

Ces cartouches sont ensuite placées dans une boîte carton ou dans un sachet de polypropylène, selon la forme de commercialisation.

L'emballage des biscottes est extrêmement rapide : il peut atteindre 3000 pains de mie-biscotte à l'heure (un pain de mie = 50 tranches).

Conditionnement en boîte	17 biscottes
	34 biscottes
	51 biscottes

Conditionnement en boîtes anti-choc : 102 tranches

Conditionnement en sachet polypropylène pour les premiers prix par exemple, où les biscottes sont conditionnées en nombre important.

Enfin, il est possible désormais de personnaliser la mise en carton. S'ensuit une dernière étape : le filmage des palettes.

*Les diviseuses divisent la pâte en pâtons de même poids, déterminé par le poids du paquet final. C'est ce qui permet de fixer la vitesse de la chaîne.

*Les allongeuces transforment dans un 1er temps les boules de pâte en galette puis en les roulant sur elles-même afin qu'elles s'allongent à la dimension du moule.

Qualité et sécurité alimentaire : une priorité

La sécurité des consommateurs est une priorité pour les entreprises de biscotterie. Depuis de nombreuses années, la profession a mis en œuvre une politique volontaire de prévention (voir lettre Paroles de Biscottes n°5). Cette politique est le fruit en partie de l'évolution du concept de qualité et de l'engagement vis à vis du consommateur.

Dans les années 1970, la qualité passait essentiellement par des contrôles au niveau des matières premières, de la fabrication (four...) et du produit fini. Dans les années 1990, on se trouve dans un autre monde : celui de l'**assurance qualité** et cela change tout. L'engagement est plus global et porte sur des actions de formation, de contrôle des matières premières, de suivi de la non-conformité (tout produit non conforme est isolé), les actions correctives. Il s'agit presque d'un système de management car on touche ici à tous les services de l'entreprise.

Pour connaître les termes du métier de biscottier...

GLOSSAIRE

Biscotte : terme qui évoque la double cuisson du pain de mie

Pâton : morceau de pâte

Boulage : opération effectuée par une machine permettant d'obtenir des boules de pâte de taille homogène et régulière

Réseau protéique : structure des protéines présentes dans le produit constitué essentiellement par le gluten de blé

Quenelle : cylindre de pâte obtenu après façonnage.

Etuvage : période durant laquelle le quenelle est entreposée dans une enceinte chaude et subit la fermentation avant cuisson.

Hygrométrie : quantité de vapeur d'eau contenue dans l'air

Ressuage : période d'attente des pains sortis du four durant laquelle ils perdent leur humidité.

Réaction de Maillard : Réaction de brunissement (coloration) des pâtes pendant le cuisson, accompagné d'un dégagement d'arôme.

- NUTRITION

La biscotte, une source de glucides complexes

Par Laetitia Justeau, diététicienne

La biscotte...

... Une alliée qui vous veut du bien

L'équilibre alimentaire : une préoccupation de tous !

Aujourd'hui, les français sont de plus en plus conscients de l'impact de l'alimentation sur la santé. Selon un sondage BVA en 97, 84 % d'entre eux déclarent faire attention à leur équilibre nutritionnel. Cependant, même si près de 3 français sur 4¹ pensent « manger équilibré », les dernières enquêtes épidémiologiques françaises (ASPCC - Su.Vi.Max) montrent que l'alimentation actuelle n'est pas toujours en phase avec un bon équilibre nutritionnel.

L'évolution de notre niveau et de notre mode de vie au cours du siècle, l'abondance des denrées alimentaires ont modifié considérablement nos habitudes alimentaires. En consommant moins de produits céréaliers, de légumes et plus de viandes, de matières grasses, nous avons privilégié les lipides au détriment des glucides, et réduit considérablement nos apports en fibres.

D'après l'enquête nutritionnelle menée par l'ASPCC², les Français consomment en moyenne 40 % de leurs apports énergétiques sous forme de lipides et seulement 42 % en glucides, ce qui est bien différent des 30 à 35 % de lipides et 50 à 55 % de glucides recommandés par les nutritionnistes.

En matière de fibres, nos apports alimentaires sont insuffisants puisqu'ils ne représentent que la moitié voire les deux tiers de nos besoins.

La Biscotte : un aliment céréalier

Avec ses 97 % de céréales, la Biscotte fait partie des aliments les plus riches en céréales de notre alimentation (Pain blanc : environ 80 %, Biscuit sec : entre 60 et 75 %, Céréales prêtes à consommer chocolatées, sucrées ou avec des morceaux de fruits : entre 50 à 75 %...).

C'est dans cette haute teneur en céréales que la biscotte puise toute sa richesse nutritionnelle.

Des glucides complexes pour l'énergie

Les glucides complexes sont essentiellement représentés par l'amidon (élément composé de plusieurs molécules de glucose), et sont présents plus particulièrement dans les produits issus des céréales. Apportés en quantité insuffisante dans notre alimentation moderne, leur consommation doit être encouragée.

¹Baromètre Santé Nutrition 96-CFES-1997

² Rigaud D, Giachetti I, Deheeger M., Borys J.M., Volatier J.L., Lemoine A., Cassuto D.A.,
Enquête Française de consommation alimentaire. Energie et macronutriments. Cah.Nutr.Diét.,
32,6 1997 : 379-389

Carburants essentiels des cellules de l'organisme, les glucides sont une source d'énergie indispensable. Ils participent aussi au contrôle de la prise alimentaire en procurant une sensation de bien-être après les repas.

Avec 74 g de glucides aux 100g, essentiellement sous forme complexe, la Biscotte respecte l'équilibre alimentaire et apporte vitalité dès le petit déjeuner.

Des protéines pour les muscles

Un autre atout de la Biscotte est sa richesse en protéines végétales (10 g/100 g). Même si aujourd'hui, nos besoins en protéines sont largement couverts par notre alimentation, les nutritionnistes s'accordent à conseiller une place plus importante aux protéines d'origine végétales. Celles-ci ne représentent que 25 % des protéines consommées au lieu de l'équilibre idéal : 50 % protéines animales / 50 % de protéines végétales. Pour une bonne utilisation des protéines végétales de la biscotte, on conseille de l'associer à un aliment riche en protéines animales comme le fromage, le lait, le jambon, la volaille...

Constituants de nos cellules, les protéines participent à l'entretien et à la construction de nos muscles, cellules et os. Elles jouent aussi un rôle de messenger dans notre corps et facilitent notre indispensable communication inter-cellulaire.

Des fibres pour le confort digestif

La Biscotte est source de fibres : 4 g / 100 g. Les variétés complètes, au son ou aux céréales en contiennent davantage : entre 6 à 13 %. Ainsi, une portion de 4 Biscottes permet de couvrir 5 à 15 % des apports souhaités en fibres.

Les fibres présentent de nombreux bénéfices : elles favorisent la sensation de satiété et facilitent le transit intestinal.

Peu de matières grasses et un apport calorique raisonnable

Avec seulement 5 % de lipides, la Biscotte est un aliment relativement peu gras. Côté calories, une portion de 4 Biscottes ne contient pas plus de calories que 2 tartines de pain ou le quart d'une baguette, c'est-à-dire 140 kcal !

Toutes ces qualités nutritionnelles issues de sa grande richesse en céréales font de la Biscotte, l'alliée d'un bon équilibre alimentaire au quotidien. Sa richesse en glucides complexes très digestes, son apport en protéines et fibres permettent à la Biscotte de favoriser une bonne satiété. Sa texture très croustillante et fondante flatte les papilles des gourmets.

LA BISCOTTE AU PETIT DEJEUNER... UNE TRADITION QUI A DU BON

Le petit déjeuner : un repas important

Sensibilisés par les discours sur le petit-déjeuner des nutritionnistes, des industries agro-alimentaires et des médias, les Français sont de plus en plus nombreux à accorder de l'importance à ce premier repas de la journée. En effet, selon une étude Research International/Heudebert menée en 98, 95% des adultes et 96 % des enfants interrogés déclarent prendre un petit déjeuner chaque jour ou presque (résultats confirmés par les dernières enquêtes épidémiologiques françaises : Fleurbaix-Laventie-ASPCC-SuViMax). Quand on interroge ces mêmes personnes sur leurs attentes au petit déjeuner, elles sont une majorité à considérer qu'il tient un rôle important dans leur alimentation. Bénéfique pour la santé, vecteur d'énergie, le petit déjeuner est aussi un moment de plaisir et de partage.

La tartine, reine du petit déjeuner des Français

Trempée, beurrée, confiturée... la tartine reste par excellence l'aliment du petit déjeuner. Les croustillants, dont la Biscotte, représentent le troisième aliment céréalier consommé au petit déjeuner, après le pain et les viennoiseries. Ils sont tartinés dans 74 % des cas ¹.

La Biscotte, la petite tartine croustillante qui allie plaisir et équilibre au petit déjeuner

Idéale à tartiner, la Biscotte offre mille et une façons de varier les plaisirs au petit déjeuner. Cette grande diversité favorise la prise d'un premier repas suffisant et équilibré. Une étude² menée auprès d'enfants de 10 ans, montre que la consommation de biscottes s'accompagne d'aliments variés et offre des apports nutritionnels satisfaisants au petit déjeuner.

Le plaisir de tartiner, le mariage subtil de la biscotte à différentes saveurs sucrées ou salées favorisent convivialité et partage au petit déjeuner. Valeurs que prônent aujourd'hui les nutritionnistes, car gérer son équilibre alimentaire, c'est aussi prendre ses repas dans de bonnes conditions (assis à table, durée suffisante, aliments variés, table bien dressée...)

Laetitia JUSTEAU

¹ Etude Research International Heudebert, 1998

² Belisle F. Contour E. Le Petit déjeuner des enfants de 10 ans : contribution de la consommation de biscottes. Cah. Nut. Diét. 30.5 1995. 321.326

- LES MARCHÉS

Un éclairage sur les marchés de la biscotte

Du côté de l'offre...

La biscotte : un marché varié pour satisfaire tous les types de consommateurs
Biscottes au froment, au son, aux céréales, complètes, au gluten ou briochées. Mais aussi biscottes sans sel, au germe de blé, aux éclats de noisettes, braisées, gourmandes...

Les fabricants de biscottes en France

- ◆ Auga
- ◆ Biscottes Albatros
- ◆ Biscottes Roger
- ◆ Clément SA
- ◆ Ets Brusson
- ◆ Heudebert
- ◆ Jacquet Panification
- ◆ Nutrition & Santé
- ◆ Sopafi

Les chiffres-clefs du marché de la biscotterie

Estimation 98 - Source L'Alliance 7 - Douanes

La Biscotterie	Nombre d'entreprises	Marché Français ⁽¹⁾		Export		
		CA MoF	Tonnes	CA MoF	Tonnes	Production ⁽²⁾
	18	1 813	110 072	197	17 439	15,6 %

(1) Production + import - export

(2) calculé sur le tonnage

La biscotte, un débouché essentiel à l'agriculture*

Les fabricants de produits de biscotterie offrent un débouché essentiel à l'agriculture.

Les utilisations de matières premières agricoles par les industriels de la biscotterie représentent en 1998 :

- 110 000 tonnes de farine de blé tendre, soit 15 % du débouché « industries alimentaires françaises » hors panification, de la meunerie.
- 4 500 tonnes de poudres levantes et levures.
- 3 500 tonnes de matières grasses végétales, soit 2 % du débouché « industries alimentaires françaises » des industries de corps gras.
- 3 000 tonnes de saccharose, soit 2,5 % du débouché « industries alimentaires françaises » de l'industrie sucrière.
- 3 000 tonnes de sirop de glucose, isoglucose, dextrose, maltodextrine, soit 2 % du débouché « industries alimentaires françaises » de l'amidonnerie de maïs.

*Source l'Alliance 7

Du côté de la demande...

La petite tranche croustillante au cœur des foyers

La biscotte constitue un des produits incontournables en France : elle est présente dans près de la moitié des foyers français (51,7%)*. Chaque foyer consommateur en consomme en moyenne 2,66 kg/an*, soit 333 biscottes**.

* Source : Sécodip 98 (biscottes + pains braisés)

** 1 biscotte = 8 g

Consommation des différentes variétés de biscottes

(source : IRI, hypermarchés et supermarchés)

Biscottes normales (au froment)	70,8 %
Biscottes plaisir (briochées, braisées, gourmandes...)	13,9 %
Biscottes santé (gluten, sans sel, Pacte forme...)	6,8 %
Biscottes Céréales (aux céréales, son...)	5,8 %
Biscottes autres variétés	2,7 %

Les consommateurs biscottes

(source : Secodip)

Moins de 35 ans	23 %
35 à 49 ans	32 %
de 50 à 64 ans	21 %
de 65 ans et plus	24 %

La biscotte, petite tranche croustillante, est majoritairement consommée par les 35 - 49 ans

(source Secodip)

Personnes seules	25 %
Personnes avec enfants	44 %
Sans enfants	31 %

Deux arguments qui évoquent les raisons pour lesquelles la consommation de biscottes est favorisée en famille : la **convivialité et la praticité**. La biscotte est un produit rapide et s'associe facilement à tous les goûts des aliments. De ce fait, elle est aussi bien consommée par les petits que par les grands.

Fiche produit de la biscotte

Composition : Elle est fabriquée à partir des mêmes matières premières que le pain de mie. 100 kg de farine, 45 litres d'eau, 1,5 kg de sel, 5 kg de levure, 5 kg de sucre, 5 kg de matières grasses.

Poids unitaire : 8 g

Composition nutritionnelle : Apport énergétique = 388 kcal

Protéines = 10 g

Lipides = 5 g

Glucides = 73,6 g

dont de glucides complexes = 70,6 g

Fibres = en moyenne 4 g

soit à la tranche

Apport énergétique = 31 kcal

Protéines = 0,8 g

Lipides = 0,4 g

Glucides = 5,9 g

dont de glucides complexes = 5,64 g

Date limite de consommation : un an après fabrication en moyenne

Conditionnement : Le conditionnement le plus fréquent est par 34 tranches conditionnées en deux deux cartouches de 17 tranches, placées dans des sachets en polypropylène. Mais il peut varier de 17 à 120 tranches.

Colisage : personnalisé en fonction du client (cf explications de Mr Michaux sur les modes de fabrication)

Prix indicatif en GMS : 5,50 F

Variétés de biscottes : Biscottes au froment

Biscottes complètes

Biscottes au son

Biscottes au germe de blé

Biscottes au gluten

Biscottes briochées

Biscottes aux céréales

Biscottes aux éclats de noisettes

Biscottes sans sel

Biscottes briochées

La biscotte a son histoire*

Née en 1885, la biscotte était peu répandue. Une étape de son histoire fut la première guerre mondiale. A cette époque, nombre de boulangers eurent l'idée de faire cuire le pain une deuxième fois pour augmenter son temps de conservation et être ainsi envoyé aux prisonniers. L'intérêt des biscottes perdura, car elle présentait à la fois des intérêts gustatifs et des intérêts de conservation.

Sa fabrication passa à un mode industriel en 1935, dans des ateliers qui devinrent rapidement des usines.

C'est après la deuxième guerre mondiale, que la biscotte devint un aliment courant d'accompagnement comme le pain. Elle communiqua très tôt sur ses valeurs santé.

Aujourd'hui, la biscotte est un aliment gourmand qui concilie efficacité alimentaire (glucides complexes, protéines d'origine végétale, fibres alimentaires), et modernité de par sa praticité. Elle est en perpétuelle évolution pour proposer des saveurs nouvelles répondant ainsi aux attentes des consommateurs.

*Source Alliance 7

La photothèque de la biscotte

(Source : Syndicat National de la
Biscotterie et de la Panification Fine)