

COMMENT FORMULER DES GATEAUX DE VOYAGE SANS GLUTEN ?



AGIR
POUR
REUSSIR
www.artisanat.fr



POURQUOI ?

Les gâteaux de voyage sont des produits moelleux résistants aux voyages... Certains sont régis par des codes des usages comme les madeleines, quatre-quarts et pains d'épices. Le gluten représente la majeure partie des protéines du blé, de l'orge et du seigle. Contenu en grande partie par la farine de blé, cet ingrédient devra être substitué dans des produits dits « sans gluten ». En effet, la présence du gluten peut provoquer des intolérances plus ou moins marquées.

COMMENT ?

Les difficultés technologiques



Plus un produit alimentaire contient de la farine, plus sa formulation en version « sans gluten » sera compliquée. Différentes farines sont utilisées à cet effet : **chataigne, maïs, riz, fèves, millet...** conférant des goûts et des couleurs différents. L'ajout de **texturants** est parfois nécessaire, les propriétés technologiques de la farine de blé n'étant pas identiques à ces farines sans gluten.

La réglementation

Le Règlement (CE) N° 41/2009 relatif à la composition de l'étiquetage des denrées convenant aux

personnes souffrant d'intolérance au gluten régit l'étiquetage de ces produits spécifiques. Cette réglementation assure un **étiquetage clair** pour le consommateur final. De plus, le règlement INCO (INformation des CONSOMMATEURS - Règlement CE n°1169/2011) impose que les **allergènes** (dont le gluten) soient **mis en évidence** par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (en gras, en couleur...).

La gestion du risque sans gluten

Deux axes de maîtrise essentiels :

- Les **matières premières** (cahier des charges, contrôle à réception...)
- Les **contaminations croisées** (zones de stockage, formation du personnel, qualité du nettoyage...)

POUR ALLER PLUS LOIN...

Bien que la mise en place d'un atelier partagé ou dédié au « sans gluten » soit contraignante, ce marché est en pleine expansion et de nouveaux produits de très bonne qualité (organoleptique) voient le jour en boulangerie et pâtisserie ou dans les rayons diététiques de la grande distribution. Plébiscités par des consommateurs intolérants au gluten ou avides de nouveautés, le « sans gluten » est devenu un **mode de consommation**.

Animation proposée par le Centre de Ressources Technologiques AGIR



www.artisanat-aquitaine.fr/patisserie