

Biscuits sucrés

Les premiers biscuits remonteraient à 2500 ans avant JC sous forme de galettes. Aujourd'hui on trouve de nombreuses variétés de biscuits, au chocolat, fourrés, aux amandes, à la noix de coco, moelleux, tendres ou secs. Instant plaisir ou source d'énergie, les gâteaux secs sont consommés par tous les types de consommateurs, les enfants principalement mais aussi les adultes et les personnes âgées. Ils sont également appréciés à tous moments de la journée, du petit déjeuner au petit creux du soir ! Découvrez, grâce à ce dossier, tous les secrets de nos biscuits.



L'ORIGINE DES BISCUITS

Les origines des biscuits remontent à plusieurs milliers d'années, lorsque la bouillie de céréales devint galette, premier aliment condensé susceptible d'être conservé.

La biscuiterie 2500 ans avant JC

Dans le tombeau d'un pharaon de la 5^{ème} dynastie, on trouvait déjà des peintures montrant un ouvrier qui attise le feu d'un four où cuisent **des galettes**. L'idée d'incorporer à la pâte quelques assaisonnements comme des matières grasses et des produits sucrés, suffit à donner naissance à **la pâtisserie**. Pâtisserie, biscuiterie et boulangerie se sont lentement différenciées au gré des mille et une manières de travailler la farine des céréales.

La biscuiterie en Grèce et à Rome

À l'époque de Périclès, les Grecs savent déjà préparer de nombreuses variétés de pains. **Les «Dypires»**, ou pains cuits deux fois, signent la naissance du biscuit. La boulangerie à Rome ne prend son essor que lorsque les boulangers grecs viennent s'y établir. Au contact des Romains, les Gaulois apprennent **l'art de la boulangerie** et le pain cuit devient la base de leur alimentation.

La biscuiterie au Moyen Âge

C'est à cette période que la **cuisson au four** se généralise et remplace la cuisson sous la cendre. L'étymologie du mot biscuit nous est donnée par Jean de Joinville (1224-1317), chroniqueur français et conseiller de Saint-Louis, qui parle «de ces petits pains que l'on appelle besquis parce qu'ils sont cuits de deux à quatre fois».

Au XV^{ème} siècle, on apprécie les «nieules» (échaudés parfumés à l'anis) et les «talmouses», gâteaux feuilletés, régal de Louis XI, qui les aime surtout accompagnés de Brie.

L'influence de Catherine de Médicis

Lorsque Catherine de Médicis arrive à la Cour de France en 1533, accompagnée de ses pâtissiers florentins, nous découvrons **la brioche et les biscuits à la cuiller** ; ces derniers donnent naissance au **boudoir** au XIX^{ème} siècle.

Les cuisiniers de Catherine de Médicis apportent également les **macarons et les frangipanes**, douceurs élaborées par Frangipani, personnalité italienne du XVI^{ème} siècle au sujet duquel l'histoire ne s'est pas accordée : s'agissait-il d'un moine ? D'un marquis ? Ou d'un pâtissier ?

La modernisation des recettes

Au XVII^{ème} siècle, **les biscuits sucrés ou salés** sont de plus en plus variés et parfois parfumés ou aromatisés à la vanille, au café, au chocolat, à la noix de coco, à l'anis... mais aussi fourrés à la confiture, aux fruits frais ou secs. C'est au XVIII^{ème} siècle que naît l'expression « **petits fours** » qui désigne de petits articles cuits à « petit four », c'est-à-dire à four presque éteint, après la cuisson de grosses pièces.

C'est probablement aussi au XVIII^{ème} siècle, que les premières **gaufres** sont apparues. Issues de l'allemand « Wabe », elles étaient souvent vendues dans la rue à la criée.

COMPOSITION

Les principaux ingrédients

Au cœur des biscuits sont **les farines**, élaborées à partir de blés spécialement sélectionnés pour la confection de ceux-ci.

Mélangé à la farine, chaque ingrédient est à l'origine de la diversité des recettes. Ainsi les corps gras peuvent donner différentes textures de pâtes à biscuits : brisées, sablées, feuilletées et influencer sur leur couleur et leur saveur.

Les **œufs** apportent de la légèreté et du « moussant » aux recettes, comme pour les boudoirs, les madeleines,

les meringues et les génoises. Prenant couleur à la cuisson, ils permettent aussi de donner du doré aux biscuits.

Les **différents sucres** contribuent au goût et à l'arôme des biscuits et selon leurs provenances et leurs utilisations, ils développent, colorent et donnent du croustillant aux gâteaux.

Le lait donne couleur et saveur à la pâte, tout en améliorant sa texture. Il permet une liaison plus rapide de la pâte avec l'eau et peut jouer sur la friabilité ou le fondant du biscuit.

Les «plus saveur»

Ajoutés à la pâte, au fourrage ou aux décors, **les fruits, les confitures ou le chocolat** offrent une large palette de saveurs aux spécialités biscuitières.

Les fruits secs, séchés, fruits confits et confitures, se retrouvent notamment en garniture des tartelettes ou dans les goûters fourrés.

Le **chocolat** est utilisé en pépites dans les cookies, en pâte dans les gâteaux marbrés, en enrobage ou en tablette accolée aux biscuits.

FABRICATION

La chaîne de fabrication

La fabrication s'effectue en plusieurs étapes :

1) L'arrivée des matières premières : les matières premières (farine, sucre, œuf, beurre,...) sont pesées et introduites dans un ordre rigoureux dans un pétrin pouvant contenir jusqu'à 1 tonne de pâte.

2) Le pétrissage : ces ingrédients sont pétris de 5 à 40 min environ selon les recettes, puis transférés dans une cuve pour un repos de durée variable.

3) Le façonnage : la pâte est alors façonnée et détaillée en portions individuelles selon la forme bien connue des consommateurs.

4) Le fourrage (fruits-chocolat) : certains produits peuvent être fourrés avant cuisson (tartelettes aux fruits), d'autres après cuisson (mini pâtisseries fourrées).

5) La cuisson : la cuisson est l'étape la plus spectaculaire de la fabrication. Les produits crus rentrent dans



un four pouvant atteindre 100 mètres de long et ressortent par milliers, tout dorés, à l'autre extrémité. Les temps de cuisson varient de 3 min pour les biscuits secs à plus de 45 min pour les pâtisseries familiales moelleuses.

6) Le conditionnement : après refroidissement, les biscuits et gâteaux sont triés puis emballés individuellement par lot, avant d'être transportés vers les circuits de distribution.

QUALITES NUTRITIONNELLES

Ni négligeables, ni excessives...

Contrairement aux idées reçues, les biscuits ne sont pas de grands vecteurs de lipides ou d'acides gras saturés.

• **Chez l'enfant**, ils contribuent à hauteur de :

- 4,7 % des apports lipidiques
- 5,6 % des apports en acides gras saturés.

Cela les place respectivement à la 9^{ème} et 8^{ème} place des aliments vecteurs pour ces apports (sur la base de 37 groupes alimentaires).

Quant aux glucides simples, ils y contribuent à hauteur de 4,5 % (8^{ème} rang). Une contribution ni négligeable, ni excessive, comme pour de nombreux autres nutriments :

- glucides complexes (3,9 %),
- fibres (2,5 %),
- fer (2,4 %),
- vitamine E (2,3 %).

• **Chez les adultes**, ces contributions sont plus modérées :

- 2,9 % des apports en glucides simples,
- 2,8 % des apports en acides gras saturés,
- 2,1 % des apports en lipides,
- 1,7 % des apports en glucides complexes,
- 1,1 % des apports en fer,
- 1,1 % des apports en vitamine E

L'histoire navale et militaire du biscuit

L'aspect militaire du biscuit a été développé essentiellement pour les besoins des militaires et des marins, qui devaient disposer d'une **nourriture de longue conservation et de faible encombrement**.

Déjà à Rome, les boulangers cuisaient le pain deux fois, afin de fournir en biscuits les légions. Parmentier fit adopter la forme carrée, plus propice à la mise en caisses, et réduire le poids à 200 g pièce.

On fait également provision de biscuit pour les longs voyages en mer, ce qui donne naissance au proverbe, « il ne faut pas s'embarquer sans biscuit ».

Le biscuit de mer est **une grosse galette cuite deux fois**, un mois avant l'embarquement. De temps en temps, pour bien le conserver, on le fait sécher sur le pont.

LA GRANDE FAMILLE DES BISCUITS ET DES GATEAUX

Depuis toujours, les biscuits et les gâteaux sont des plaisirs gourmands, bons et sains à la fois. Les biscuits et les gâteaux ont une histoire, parfois très ancienne, parfois

plus récente ; ils sont inscrits dans le patrimoine culinaire français. Les biscuits et les gâteaux recouvrent une infinie variété de produits et une grande diversité d'ingrédients : on a coutume de dire que les biscuits sont croustillants et les gâteaux plus moelleux mais il existe nombre de produits atypiques ou intermédiaires. L'inventaire ci-dessous des "grands classiques" n'est ni exhaustif ni impératif ; il donne, pour chaque type de biscuit ou de gâteau, les ingrédients habituels. Mais d'autres ingrédients peuvent avoir été mis en oeuvre, en fonction des recettes propres à chaque fabricant.



Les biscuits

Biscuit cuiller : Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi. Le biscuit cuiller est "dressé et non moulé".

La mise en oeuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs (30 % minimum), sucre, farine de froment. L'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

Le biscuit cuiller est défini par un code d'usage professionnel.

Biscuit de Reims : Le biscuit de Reims est un petit biscuit rectangulaire léger et croquant, poudré de sucre glace. Le biscuit de Reims est coloré en rose, à l'origine, pour masquer les points noirs de vanille broyée. Ses ingrédients sont les œufs, les matières sucrantes et la farine.

"Biscuit pâtissier" : Les "biscuits pâtissiers" sont des biscuits élaborés, qui recouvrent de multiples formes et sont parfois présentés en assortiments. Les ingrédients des "biscuits pâtissiers" sont très variés. Les biscuits pâtissiers peuvent être agrémentés d'autres ingrédients comme pâte d'amandes, chocolat, fruits confits...

Boudoir : Le boudoir est un biscuit aux œufs, croustillant, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage de sucre cristallisé. La mise en oeuvre des ingrédients suivants est obligatoire : matières sucrantes, œufs (18 %

minimum), farine de froment. L'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste d'ingrédients.

Le boudoir est défini par un code d'usage professionnel.

Cookie : Le cookie est un petit biscuit de forme ronde et de texture friable, qui contient souvent des inclusions : pépites de chocolat, noisettes, noix de pécan...

Les ingrédients du cookie sont la farine, les œufs, les matières sucrantes et les matières grasses.



Crêpe dentelle : La crêpe dentelle est une fine crêpe roulée à plat. De texture craquante, elle a une couleur cuivrée/dorée. Farine, matières sucrantes, matières grasses, œufs et lait entrent dans la composition des crêpes dentelle.

Financier : Petit gâteau souvent rectangulaire, moelleux et fondant, le financier a une couleur "lingot d'or". Il est composé de farine, d'œufs, de matières sucrantes et de poudre d'amandes.



Florentin : De forme ronde, le florentin a une texture craquante. Ses ingrédients caractéristiques sont les fruits secs et confits (amandes, noisettes, écorces d'orange...) et les matières sucrantes.

Galette : La galette doit son nom à sa forme plate et habituellement ronde, qui rappelle celle du galet. Les ingrédients de la galette sont la farine, les matières sucrantes, les matières grasses et les œufs.

Galette bretonne : La galette bretonne est un biscuit rond, de couleur dorée. Les ingrédients de la galette bretonne sont la farine, les matières sucrantes, le beurre (au moins 18 %) et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans la galette bretonne est le beurre.



Gaufre : La gaufre a une texture légère. Elle se présente sous des formes variées (rectangulaires ou rondes), et est toujours alvéolée. La gaufre est composée de farine, de matières sucrantes, de matières grasses et d'œufs.



Gaufrette : La gaufrette est un biscuit de texture sèche et craquante et qui se présente sous des formes très variées (gaufrettes fourrées, cornets de glace, éventails...). Les ingrédients de la gaufrette sont la farine et les matières sucrantes.

"Goûter" et "déjeuner" : Les goûters et déjeuners ont une texture friable ; leur forme est souvent ronde ou carrée.

Les ingrédients sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses. Les "goûters" et "déjeuners" sont caractérisés par leur faible teneur en sucre et en matière grasse. Les "goûters fourrés" sont composés d'un sandwich de deux biscuits entourant un fourrage.

Langue de chat : De forme plate et oblongue, la langue de chat a une texture croustillante et fondante. Les bords sont bruns et le centre est plus clair. Les ingrédients de la langue de chat sont les matières sucrantes, les œufs, la farine et la matière grasse.



Macaron : Le macaron a une forme ronde et sa surface est lisse ou craquelée. Le macaron est fabriqué avec des amandes, des matières sucrantes et des blancs d'œufs. De la noix de coco ou des noisettes peuvent parfois être ajoutés. Il en est alors fait mention dans la dénomination de vente.

L'origine des macarons est très controversée. Ils remonteraient à 791. Fabriqués par des moines, ils leur rappelaient leur nombril.

Les macarons dériveraient des **Massepains**, composés en principe d'une égale quantité de sucre et d'amande.

Pour en améliorer la légèreté et la conservation, les recettes sont modifiées et rendront célèbres les villes de Nancy, Amiens, Montmorillon, Saint-Émilien et Melun, chacune conservant jalousement sa recette.



Meringue : La meringue est de texture aérienne ; elle peut être moelleuse ou craquante. Elle peut prendre toutes les formes. Les ingrédients de la meringue sont les blancs d'œufs et les matières sucrantes. La meringue peut être aromatisée : vanille, fraise, citron...



Palet : Le palet est un biscuit rond, épais, à la texture granuleuse. Les ingrédients qui le composent sont la farine, le beurre, les matières sucrantes et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans le **palet breton** est le beurre.

Palmier : Le palmier est un biscuit feuilleté, le plus souvent sucré, présentant une forme très caractéristique.



Petit-beurre : Le petit-beurre a une forme bien caractéristique, carrée ou rectangulaire. Les bords ont une forme festonnée. Le petit-beurre est composé de farine, de matières sucrantes et de beurre. Le beurre est la seule matière grasse autorisée.



Sablé : Le sablé est un biscuit très friable, qui s'émiette facilement en petites particules. Les ingrédients du sablé sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses.



Tuile : La tuile a une forme ronde qui peut être plate ou incurvée ; elle a une texture fine et homogène. La tuile est fabriquée avec des œufs, des matières sucrantes, de la farine, et des matières grasses. Les tuiles aux amandes sont décorées d'amandes effilées.



Les gâteaux

Biscuit de Savoie : Le biscuit de Savoie est un gâteau très léger, dont les ingrédients caractéristiques sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

Brownie : Le "brownie" est un gâteau au chocolat, dense, moelleux, fondant. Sa forme est généralement rectangulaire ou carrée. Le brownie contient souvent des inclusions telles que des pépites de chocolat, fruits secs ou séchés (noix, noix de pécan). Il est composé de chocolat ou de cacao, de matières sucrantes, d'œufs, de matières grasses et de farine.



Cake : Le cake a une pâte aériée et serrée. Il se présente sous différentes formes. Les ingrédients du cake sont la farine, les œufs et les matières grasses. Le cake peut être "nature", aux fruits, aux pépites de chocolat, ou encore salé. Les ingrédients caractéristiques du cake devront être mentionnés dans la dénomination de vente. La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : farine de froment, matières grasses (12 %), matières sucrantes, œufs (14 %).



Choux : Cette pâtisserie soufflée est généralement présentée sous la forme d'une bouchée. Les choux peuvent être fourrés de crème pâtissière, de crème chantilly ou de glace... Les choux sont utilisés dans de nombreuses spécialités :



religieuses, éclairs, Paris-Brest, pièces montées... La pâte à choux est composée d'œufs, de farine, de matières grasses et éventuellement de matières sucrantes. Il est possible de trouver ce produit au rayon surgelés.

Genoise : La génoise est un gâteau léger et moelleux, qui se présente sous des formes variées. Elle peut servir de support à différents gâteaux ; être garnis de crème au beurre, confiture, fruits... Les ingrédients de la génoise sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.



Madeleine (usage codifié) : La madeleine est un petit gâteau moelleux aux œufs, soit en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, soit de forme longue.



Ces petits gâteaux ont affecté dès l'origine la forme du coquillage appelé «Peigne», qu'ils ont conservé jusqu'à aujourd'hui. De même, leur composition est restée invariable : **farine, beurre, sucre et œufs, parfum de citron et de fleur d'oranger.** Le nom de ce gâteau serait une flatterie de pâtissiers de Commercy à l'intention de Mme de Fargis, prénommée Madeleine.

Autre hypothèse, la madeleine devrait son nom à Madeleine Paulmier, ancienne cuisinière de Mme Perrotin de Balmond, qui en aurait découvert la formule.

Pain d'épices (usage codifié) :

Le pain d'épices est un gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. Le pain d'épices est pauvre en matières grasses. Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre : farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines, matières sucrantes, épices et/ou aromates et/ou arômes. D'autres ingrédients tels que fruits secs et confits, confitures, chocolat, son de seigle ou de blé, jaune d'œuf, lait... peuvent être ajoutés.



Petits fours : Les petits fours sont des biscuits ou des pâtisseries de la taille d'une bouchée, composés à partir d'ingrédients très variés.



Quatre-quarts (usage codifié) : Le quatre quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée. Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre à parts égales : œufs entiers, beurre, farine de froment, sucre.

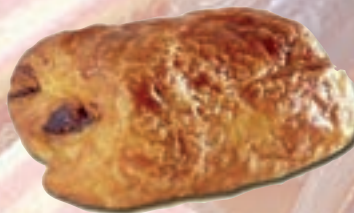
Tarte : La tarte est une pâtisserie, ronde ou rectangulaire. Elle est composée d'un fond (pâte brisée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane...). La pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes.



Tartelette : La tartelette est une tarte de petite taille.



La viennoiserie : La viennoiserie comprend traditionnellement les croissants, les pains au lait, les pains aux raisins, les brioches, les pains au chocolat, c'est-à-dire les apprêts de pâte levée ou demi-feuilletée.



LES CHIFFRES

Une consommation modérée, stable depuis 10 ans

La consommation moyenne par habitant est de 25 g par jour, soit l'équivalent d'une madeleine ou de 3 petits-beurre.

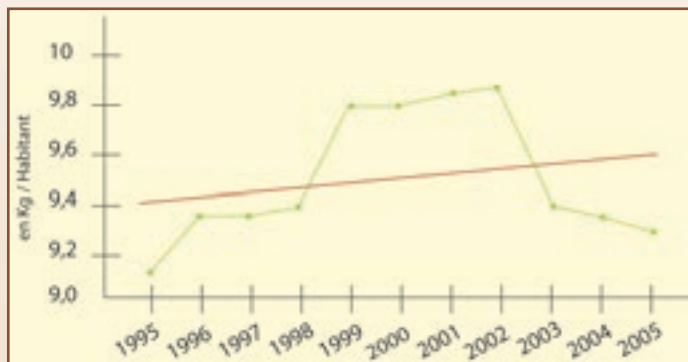
Biscuits secs et goûters : 3,2 kg

Biscuits aux œufs et gaufrettes : 0,5 kg

Biscuits pâtisseries, chocolatés et assortiments : 2,9 kg

Gâteaux moelleux et pain d'épices : 2,7 kg

Au cours des dix dernières années, la consommation a oscillé entre 9,1 kg et 9,9 kg, avec une très légère tendance à la hausse. La différence de consommation journalière entre ces deux chiffres est de l'ordre de 2 g.

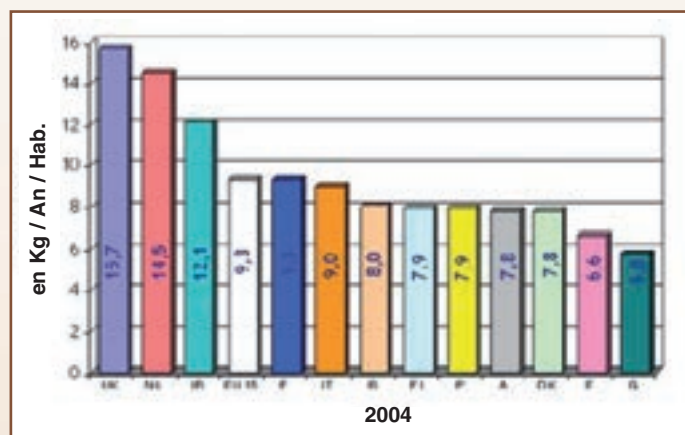


LE MARCHÉ

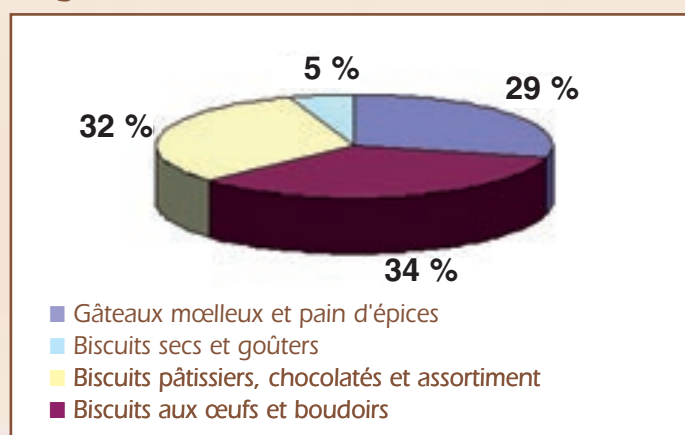
La consommation en France : dans la moyenne Européenne.

Avec 9,3 kg par habitant en 2004, la consommation française se situe dans la moyenne de l'Union Européenne. La

France est en effet à la croisée entre la majorité des pays du nord de l'Europe, forts consommateurs de biscuits, et les pays du sud de l'Europe. La consommation, d'un Britannique représente presque 3 fois celle d'un Grec.



La grande famille des biscuits



Les conseils du professionnel



Francis Domenech,
directeur commercial de la
société Kambly

1 - Quels sont vos conseils pour rendre un rayon biscuits attractif ?

Le rayon biscuits est un rayon très varié, on y trouve de nombreuses références. Le consommateur a peu de temps, il faut donc l'aider et le guider. Le principal conseil serait de bien segmenter son rayon en positionnant les produits par cible. Par exemple, rangez ensemble tous les biscuits « enfant » puis les produits « plaisir », puis les produits « adulte », les produits « petits déjeuners »...

Les présentoirs attractifs, placés hors rayon, peuvent augmenter

les ventes de 30 à 50 %. De plus vous pouvez privilégier les ventes promotionnelles (vente par lot, réduction, gratuité...) car elles représentent 30 % des ventes.

2 - Quels sont vos conseils pour l'implantation du rayon biscuits ?

Il faut créer un effet de masse, avoir les rayons toujours parfaitement remplis. Les produits les plus qualitatifs et les plus rentables sont placés au centre des linéaires à hauteur des yeux et des mains des consommateurs.

3 - Quel est l'assortiment indispensable à avoir dans un commerce de proximité ?

Effectivement, comme l'espace est réduit dans un commerce de proximité, il faut faire un choix sélectif afin d'avoir un assortiment adapté au type de consommateurs des épiceries. Il faut avoir en rayon la meilleure rotation de chaque segment. Les grossistes ou les Cash&Carry du type METRO, proposent un assortiment des meilleures rotations.

CONCLUSION

La gamme des produits de biscuiterie est très diversifiée et permet ainsi de satisfaire tous les goûts et toutes les envies. De la petite gourmandise au chocolat prise en buvant son café, à la gaufrette qui accompagne la glace en passant par les madeleines pour un goûter plus copieux. Tout le monde consomme des biscuits, pour assouvir une petite faim, pour décorer les crèmes caramels et autres desserts, pour offrir à ses invités ou à ses petits enfants et même pour le petit creux de minuit ! Il est indispensable d'avoir un rayon biscuits bien fourni, car ils s'achètent facilement et à toutes heures du jour et même de la nuit.

Source : Syndicat National de la Biscuiterie Française. Visuels : Société Kambly.