

1. La Compagnie des desserts propose l'Incroyable brownie pécan qui affiche un indice glycémique de 21.

2. Paradoxe, Dawn foods constate un réel engouement tant pour les New York rolls et autres croissants revisités que pour les préparations aux fruits à teneur réduite en sucres.

3. La nouvelle gamme de desserts lactés Elle & Vire présente une réduction de sucre de l'ordre de 10 %.

4. Pour la recette de sa crème pâtissière Ancel, Condifa prévoit désormais 150 à 200 g de sucre par litre de lait contre 200 à 250 g il y a dix ans.



© GDD



© SAVENCIA FOOD SERVICE

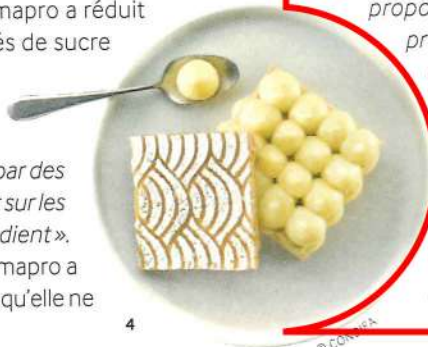


© DROESBEKE RONALD

... t-il. Néanmoins, nous avons en effet réduit le sucre dans nos meringues en essayant de trouver le bon équilibre sans entamer la notion de plaisir. Quant à nos cornets, nous restons sur notre recette gourmande qui en réalité est adaptée aux produits qu'ils reçoivent. » En clair, un cornet trop sucré masquerait la saveur de la glace. Mais le sucre reste néanmoins obligatoire dans certaines proportions, pour obtenir un niveau de résistance optimal, « sinon le cornet se casserait très facilement au moindre choc ».

### DU SUR-MESURE AU JUSTE PRIX

Benôit Léon-Dufour, codirigeant de Somapro, spécialisé dans la fabrication d'aides culinaires déshydratées salées et sucrées, aime définir ainsi son métier : « Je fais en quelque sorte du sur-mesure tout en restant au prix du prêt-à-porter. » Depuis dix ans, la PME a engagé de vastes réflexions sur la composition de ses recettes, notamment sucrées, travaillant au plus près avec ses clients pour concocter le mix personnalisé et optimal qui réconcilie qualité, plaisir et prix. « Nous préférons, en outre, anticiper plutôt que subir et être contraints de suivre, explique le dirigeant. Et nous avons eu raison sur le sucre dans la mesure où son prix a été multiplié par deux en deux ans. » Depuis plusieurs années, Somapro a réduit progressivement les quantités de sucre dans ses recettes sucrées, « sans rogner sur le plaisir. Nous avons notamment remplacé une partie du sucre par des extraits de fruits, tout en jouant sur les équilibres entre chaque ingrédient ». Avec cette même logique, Somapro a éliminé la maltodextrine avant qu'elle ne



© CONDIFA

soit pointée du doigt, ou encore commencé à utiliser de la farine de lin pour pallier les problèmes liés à la grippe aviaire et à la pénurie d'œufs plein air. « Des évolutions qui à chaque fois permettent de réajuster les recettes sans oublier la dimension plaisir. »

La Compagnie des Desserts affiche quasiment les mêmes objectifs que son concurrent et une démarche très proche lancée depuis de nombreuses années en ce qui concerne le sucre. « Il y a déjà dix ans que nous avons réduit de 15 % la teneur en sucre de nos glaces et de 10 % celle de nos pâtisseries, affirme Sylvain Bertrand, son dirigeant. En parallèle, nous veillons à la qualité de notre sucre et de tous les ingrédients qui entrent dans la composition de notre offre. » En même temps, la société a créé une gamme de pâtisseries à index glycémique abaissé (IGA) dans laquelle la farine blanche est remplacée par d'autres farines (complètes, de riz ou de lupin) présentant des indices glycémiques plus bas. Quant au sucre, sa proportion est diminuée de 15 à 25 % selon les produits. « Nous avons pour objectif d'ici à cinq ans de proposer dans notre catalogue une majorité de produits IGA, aux côtés du Mac'éclair agrumes et du Secret exotique signés Philippe Urraca, de l'Opérette earl grey ou du Moelleux poire sarrasin. » Sans oublier l'Incroyable brownie pécan lancé ce printemps et signé avec Les Belles Envies. Ce dessert à emporter affiche un indice glycémique de 21 quand la plupart des desserts affichent des valeurs supérieures à 30. •