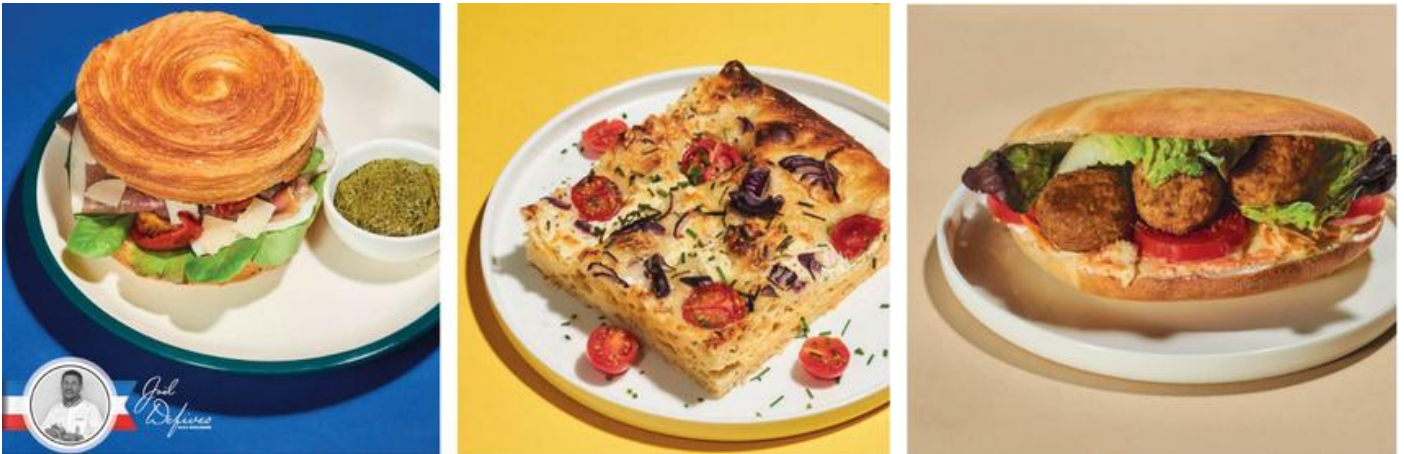


Gennevilliers, le 21 avril 2026

Panzani Solutions et Joël Defives dévoilent les atouts du blé dur pour le snacking dans un nouveau livre de recettes



Panzani Solutions s'associe au chef boulanger Meilleur Ouvrier de France Joël Defives pour lancer « Blé Dur, la Pause Gourmande ». Ce livre inédit met en lumière le potentiel du blé dur pour répondre aux exigences de naturalité et de performance technique attendue pour l'offre de restauration nomade.

Le marché français du snacking représente aujourd'hui 25 milliards d'euros. Désormais, **52% des consommateurs choisissent la boulangerie pour leurs repas sur le pouce**. Ce segment est ainsi devenu le pilier central de la stratégie de développement des artisans et des chaînes, représentant 40% de leur chiffre d'affaires. Panzani Solutions accompagne cette mutation avec des ingrédients 100% français, adaptés aux nouvelles attentes de consommation.

Des applications snacking emblématiques : de la Focaccia au Falafel

En imaginant les produits pour notre ouvrage « Blé Dur, la Pause Gourmande », *« j'ai voulu partager mon expérience d'artisan boulanger en proposant des recettes à la fois simples, innovantes et rentables, confie Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France. Travailler le blé dur pour la confection des pâtes permet d'avoir une haute qualité nutritionnelle mais aussi d'améliorer la conservation et le moelleux du produit »*, témoigne-t-il.

Le livre explore 23 recettes où le blé dur exprime toute sa polyvalence technique et répond aux tendances du « snacking chic » :

- **La Focaccia garnie.** Incontournable de l'offre nomade, la recette mise au point par Joël Defives bénéficie d'une mie alvéolée et d'un moelleux généreux associé à une croûte à la couleur dorée intense, grâce à la farine de blé dur GEM 250.
- **Le Falafel et les spécialités végétales.** L'incorporation de la farine prégélatinisée Durum Gel 160 assure une cohésion parfaite de la pâte, par ailleurs non collante. Elle garantit une texture fondante à cœur.
- **Des propositions Traiteur et "Coffee Shop".** Des appareils à quiche à la viscosité équilibrée, des pains Sando, des Lobster rolls gourmands et fondants ou encore des buns briochés à l'éclat naturel pour une offre premium tout au long de la journée figurent ainsi parmi les recettes mises au point.

Le blé dur : une signature sensorielle et technique

L'ajout de blé dur permet de sublimer le produit fini tout en optimisant les lignes de production.

> Côté produit, les farines de la gamme GEM apportent :

- Une identité visuelle, avec une couleur jaune naturelle intense, rayonnante et solaire.
- Une signature sensorielle avec ses qualités d'exhausteur de goût.

> Ses atouts technologiques : meilleure hydratation des pâtes, réduction de l'adhérence sur les lignes et un rendement accru.

> Sur le plan nutritionnel, l'incorporation d'ingrédients à base de blé dur permet un apport naturel en fibres et protéines, avec une déclaration simplifiée.

Focus sur les ingrédients fonctionnels Durum Gel

La gamme Durum Gel est composée de farines et semoules pré-gélatinisées de blé dur de différentes granulométries, toutes garanties origine France. Permettant une formulation clean label, elle remplace avantageusement les additifs et épaississants :

- Soluble à froid, avec une très forte absorption d'eau, elle augmente la viscosité des préparations culinaires.
- D'usage simple, elle assure la liaison des appareils et des farces avec un goût neutre, répondant aux attentes de transparence des consommateurs.
- Elle se révèle efficace quelles que soient les conditions de préparation de la recette (température, cisaillement, pH).

Le saviez-vous ?

Durum Lab : un nouvel outil au service de l'expertise du blé dur

Panzani Solutions annonce l'ouverture du Durum Lab, son laboratoire d'analyse du blé dur, qui sera opérationnel dès la prochaine récolte. Grâce à cet outil de caractérisation avancée, les équipes pourront ajuster en temps réel des solutions sur mesure. « Forts de notre expertise unique du blé dur, nous sommes désormais en mesure de développer les améliorants les plus précis et performants pour toutes les matrices intégrant du blé dur, avec une réactivité accrue. »

À PROPOS DE PANZANI SOLUTIONS

Expert de la filière depuis près de 50 ans, Panzani Solutions valorise le blé dur 100% français au service des professionnels de la BVP et de l'industrie. L'entreprise développe des ingrédients naturels, fonctionnels et clean label, plaçant l'innovation et la performance au cœur de sa stratégie.