



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

Commission technique & réglementaire FEB

19 mars 2026

Rappel des règles du droit de la concurrence



Les bonnes pratiques suivantes sont rappelées pour la tenue des réunions :

- Les réunions de la FEB sont des instances de réflexion, en vue de préparer les dossiers de fond et d'informer les adhérents.
- Les actions de la FEB impliquant la participation d'entreprises pouvant être en situation de concurrence, une grande attention est apportée au respect des règles du droit de la concurrence.
- La FEB n'engagera et n'acceptera aucune discussion ou démarche qui pourrait, de sa part ou celle de ses membres et participants, enfreindre les règles du droit de la concurrence.

Les adhérents de la FEB et les participants aux réunions organisées par la FEB s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

- Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.
- **Est interdit toute communication, échange, ou recommandation portant sur des informations sensibles** concernant la politique et stratégie commerciale (notamment sur le tarif, conditions commerciales...), marketing, publicitaire, industrielle et d'achat,
- Le processus d'élaboration de positions établies dans le cadre de la mission générale de la FEB ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie, ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.



Ces règles s'appliquent à tout moment, que ce soit lors des réunions formelles organisées par la FEB, mais également lors des échanges informels pouvant avoir lieu avant et après les réunions.

Ordre du jour

10h Actualités réglementaires
Suivi des sujets en cours

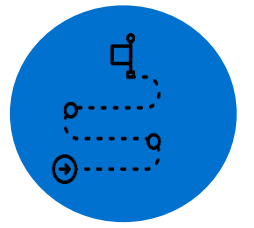
12h30 Déjeuner

14h **Focus contaminants**
- SYFAB
- INTERCEREALES

16h00 **FIN**

CATEGORIE	I/D	THEME
- Réglementation	D	Veille opérationnelle
- Réglementation	D	Méetrologie
- Réglementation	I	Code douanier
Contaminant	I	BPA
Contaminant	I	Hexane
Contaminant	D	Pesticides : arrêté du 5/1/26
Contaminant	D	Acrylamide
Etiquetage	D	Allégation "levain"
Etiquetage	D	Directive ECGT
Etiquetage	D	Doctrine allégation SANS
Etiquetage	D	Allégation fait maison
Etiquetage	I	Enzymes
Etiquetage	I	Etiquetage protéines laitière et végétales
Etiquetage	I	Etiquetage vin
Etiquetage	I	Indication de l'origine
Etiquetage	D	Origine de l'ingrédients primaires
Environnement	I	EUDR
SDA	I	Bilan des contrôles sanitaires 2024
SDA	D	Critères microbio ANMF - FCD
Contaminant	D	PSF ITC : bilan 2024
Contaminant	D	PSF ITC : plan de contrôle métier 2026
Contaminant	D	SYFAB : contaminant

Plan stratégique FEB 2030



Un fil conducteur pour 2030

Travail collaboratif des administrateurs

Identification des enjeux de la FEB autour des 5 axes

Détermination des enjeux et des actions attendues en lien pour chaque axe

... l'un des axes est « technique et réglementaire »

Ambitions stratégiques de la FEB

EMPLOI & ATTRACTIVITÉ

Avec la FEB, faites grandir vos compétences !



COMMUNICATION

Valoriser la boulangerie moderne et engagée, une fédération indispensable au quotidien des adhérents !



VISION FEB 2030

STRATÉGIE D'INFLUENCE

Gagner en notoriété, influencer durablement !



TECHNIQUE, RÉGLEMENTAIRE & EMBALLAGES

Construire une approche réglementaire responsable !



RSE & ENVIRONNEMENT

Impulser et accompagner la dynamique RSE dans nos entreprises tout en embarquant les filières de l'industrie agroalimentaire !



TECHNIQUE & RÉGLEMENTAIRE

LES ENJEUX



1 Pression réglementaire

2 Transparence produits

3 Transition emballage

Transition emballage





1 Pression réglementaire

Anticiper, comprendre et accompagner la mise en œuvre de la réglementation impactant le secteur



Objectifs :



Indicateurs de suivi :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Assurer une présence dans les instances influentes en matière de réglementation 2 Suivre les évolutions réglementaires et les rendre accessibles 3 Elaborer des positions sectorielles facilitant la mise en œuvre pratique de la réglementation | <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participations aux instances influentes en matières de réglementation • Nombre d'édition des bulletins réglementaires • Suivi de la feuille de route "guide et positions" élaborée en commission Tech & Reg |
|--|---|



➔ LES ACTIONS 2026-2030

1

Mettre en place un **bulletin de veille** réglementaire mensuel pour rendre la veille réglementaire accessible à toutes les entreprises

2

Enclencher l'élaboration de guides sectorielles sur les sujets prioritaires : acylamide, métrologie

3

Réviser le GBPH du secteur en intégrant les dernières directives de l'ANSES

4

Consolider les dénominations en boulangerie avec les nouveaux usages et les règles d'étiquetage

5

Mettre en place un GT spécifique magasin pour travailler l'application réglementaire au niveau du retail





2 Transparence du secteur

Identifier les sujets techniques ou sanitaires susceptibles d'exposer la filière et contribuer à leur maîtrise



Objectifs :

- 1 Nutrition : mettre en place des accords collectifs de progrès
- 2 Contaminants : engager le secteur dans un plan de surveillance mutualisée
- 3 Additifs : assurer une veille sur les additifs controversés
- 4 Filière : prendre en compte les filières de production pour identifier les sujets émergents



Indicateurs de suivi :

- Reporting annuel de l'accord sucre
- Nombre d'entreprises impliquées dans le PSF ITC
- Nombre d'alertes additifs controversés



➔ LES ACTIONS 2026 - 2030

1

Animer le GT sucre pour construire l'accord : périmètre, cibles nutrition, engagement durabilité et reporting

2

Promouvoir le plan de surveillance contaminants (webinaire) pour favoriser l'adhésion des entreprises

3

Enclencher des rencontres filière avec meunerie et fournisseurs ingrédients pour identifier les risques émergents et actualiser les risques avérés

4

Initier une veille additif permettant de lister ceux qui font l'objet de controverses ou potentièlles restrictions





3 Transition emballage

S'inscrire dans le nouveau contexte réglementaire des emballages



Objectifs :

- 1 Anticiper les impacts réglementaires emballages
- 2 Rechercher une solution collective aux emballages réemployables
- 3 Maîtriser les impacts de la REP



Indicateurs de suivi :

- Nombre rencontre de décryptage - réglementaire du GT
- Publication étude emballage réemployable
- Nombre de participations au webinaire REP



➔ LES ACTIONS 2026-2030

1

Analyse d'impact du règlement PPWR et identification des bonnes pratiques et/ou actions à conduire

2

Mise en place d'une étude technique pour un emballage de transport réemployable

3

Accompagner la mise en place de la REP emballage professionnels auprès des adhérents par la réalisation de webinaires et supports d'accompagnement



Ce qui n'est pas à l'odj ...



Points sous surveillance, mais sans actualités notables

- Ethanol : unanimité sur la nécessité de le maintenir
- Rodenticide : rendez-vous DGPR mais sujet toujours en grand risque
- PPWR : entrée en vigueur le 12/08/2026 - étude des impacts en GT emballages
- REP EP : entrée en vigueur le 1/07/2026 - webinaire prévu
- REUT : La réutilisation de l'eau de process
- OCM : règlement (UE) 1308/2013, dit « OCM » protection des dénominations de viande
- PAL : discussion des méthodes d'analyses
- Œufs : dérogation d'étiquetage pour pénurie d'œufs plein air ?

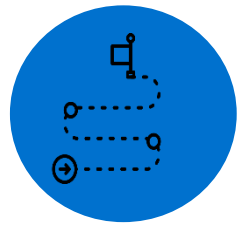


Identifier les textes ayant un impact



Dispose d'une liste de référence

Calendrier



Webinaires

DATE	Horaire	TYPE	SUJET
30/03/2026	13h15 – 14h	WEBINAIRE	« Pratiques commerciales trompeuses : Découverte de la directive ECGT et préparation de l'échéance du 27 septembre 2026 » - animation Denis GRIVET - FEB
09/04/2026	15h30 – 16h30	WEBINAIRE	« Accord sur la réduction du sucre, bienvenue à bord ! » – animation Denis GRIVET – FEB et GT sucre
14/04/2026	10h30 - 12h	WEBINAIRE	« Exportations : comment sécuriser et optimiser vos opérations douanières? » – Animation par Nathan Jouannot - Direction générale des douanes et droits indirects - Sous-Direction du commerce international - Adjoint à la Mission Action Économique et Entreprises (Ma2e)
28/04/2026	14h - 15h	WEBINAIRE	« REP Emballages Professionnels, préparer l'entrée en vigueur » - Animation CITEO PRO
11/06/2026	14h30 – 16h	WEBINAIRE	« REP des emballages ménagers, simplifier la mise en conformité de vos points de vente » - Animation Elise CHARVET Adelphe
16/09/2026	10h30 - 12h	WEBINAIRE	"Ecoconception des emballages" : partage des bonnes pratiques du secteur - Animation Pauline TABOUREL ADELPHÉ

Veille réglementaire opérationnelle



Faire émerger les textes clés ayant un impact direct sur notre métier

Les textes de l'année 2025 : fichier en ligne espace adhérents (soon ...)

- 34 textes significatifs

Les premiers textes de 2026

- 3 textes significatifs

NUMERO	Classification	Emetteur	TYPE	Numero de texte	DATE de PUBLICATION	OBJET
13.01	Etiquetage	RF	Décret	2025-141	13/02/2025	relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
104.02	Matériaux	UE	Règlement	2025/351	20/02/2025	modifiant le règlement (UE) no 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) 2022/1616 relatif aux matériaux et objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 282/2008, et modifiant le règlement (CE) no 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires en ce qui concerne le plastique recyclé et d'autres questions liées au contrôle de la qualité et à la fabrication des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



Identifier les textes ayant un impact



Dispose d'une liste de référence



Veille réglementaire opérationnelle



Début 2026

NUMERO	Classification	Emetteur	TYPE	Numero de texte	DATE de PUBLICATION	OBJET
118,11	Contact alimentaire	UE	Règlement	2026/250	02/02/2026	Rectifiant le règlement (UE) 2024/3190 relatif à l'utilisation du bisphénol A (BPA) et d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols faisant l'objet d'une classification harmonisée en raison de propriétés dangereuses spécifiques dans certains matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) no 10/2011 et abrogeant le règlement (UE) 2018/213
297,00	Contaminant	RF	Arrêté		05/01/2026	Arrêté du 5 janvier 2026 portant suspension d'importation, d'introduction et de mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux, en France, de denrées alimentaires provenant de pays tiers à l'Union européenne contenant des résidus de certaines substances actives phytopharmaceutiques interdites d'utilisation dans l'Union européenne
297,01	Contamainant	DGAL	FAQ		26/02/2026	Foire aux questions : suspension de la mise sur le marché en France de denrées alimentaires provenant de pays tiers contenant des résidus de substances actives phytopharmaceutiques interdites dans l'Union européenne

Métrologie



Relance du guide de bonnes pratiques

CAS 1	Colis vrac
CAS 2A	Colis pièces comptées
CAS2B	Colis pièces comptées (fact à la pièce)
CAS 3A	Colis UVC comptés
CAS3B	Colis UVC comptés (fact à la pièce)
CAS 4	Détail à la pièce
CAS 5	Détail au poids

- 6 cas de base identifiés
- Chaque cas est décrit précisément au travers de 18 points
- Chaque cas fait l'objet d'une analyse réglementaire et bonnes pratiques structurées en 15 points
- Une fiche détaillée complétera chaque point
- Objectif : Juin
- NB : Projet de révision du décret n°78-166 et de l'arrêté de 1978 toujours en attente



Finaliser les études de cas avec les deux experts



RAS

Métrologie



Le contenu des analyses de cas

A	DEFINITION DES PRODUITS ET EMBALLAGES
A-1	Forme de livraison
A-2	Fourchette du nombre de colis / expédition (Cette info conditionne l'éventuel de mode de contrôle des colis)
A-3	Fourchette de poids dans un colis (Cette info conditionne la réglementation qui s'applique)
A-4	Fourchette du nombre d'unités dans un colis (Cette info conditionne le mode de contrôle du nombre d'unités dans le colis)
A-5	Nombre connu ou non dans un colis ?
A-6	Poids variable ou constant dans un colis ? (Cette info conditionne la réglementation qui s'applique)
A-7	Sur quoi s'engage le fournisseur ? Le poids de l'ensemble des produits et/ou le poids de chacune des unités et/ou le nombre d'unités dans le colis ?
A-8	La maîtrise du poids unitaire des pièces se fait-il manuellement ou automatiquement ?
A-9	La maîtrise du poids unitaire des colis se fait-il manuellement ou automatiquement ?
A-10	Le contrôle de conformité se fait-il à partir d'un échantillon ou à 100% ?
A-11	Type d'étiquette UVC ?
A-12	Type d'étiquettes colis
A-13	Règle de facturation
A-14	Utilisation
A-15	Exemple
A-16	Action du client sur le poids net
A-17	Modèle d'étiquetage
A-18	Définition du lot

B	EXIGENCES METROLOGIQUES
B-1	Le contrôle de conformité relève-t-il des textes de 1978 sur les préemballages ?
B-2	Si oui, quel est le préemballage ? un regroupement d'emballages/unités dans un préemballage ?
B-3	un suremballage de préemballages ?
B-4	Dénomination de vente incluant le poids
B-5	Indication du nombre de pièces
B-6	Expression du poids
B-7	Contrôle UVC : obligatoire ? Si contrôle par échantillonnage - Taille d'échantillon - Critère conformité
B-8	Si contrôle à 100%
B-9	Regles d'échantillonnage
B-10	Criteres de conformite :
B-11	Instruments de mesure en metrologie legale :
B-12	Textes reglementaires applicables :
B-13	Autres documents applicables :
B-14	
B-15	



Code douanier



Etablissement d'une préconisation

Rappel général

- Outil de recherche présent sur le site officiel des Douanes européennes www.tarifdouanier.eu.
- Cet outil peut renvoyer à des notes explicatives
- A titre individuel, une entreprise peut demander un « [Renseignement tarifaire contraignant](#) » au CSMR, via le service en ligne EBTI

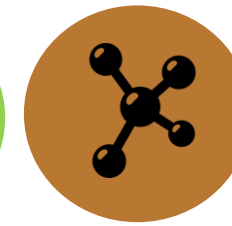
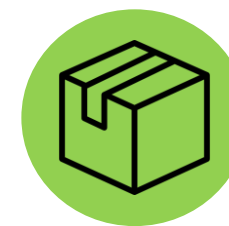
Cas des produits crus vs cuits

- Les notes explicatives du Système harmonisé relatives à la position 1901 précisent que cette position couvre "un ensemble de préparations alimentaires à base de farines, de gruaux, de semoules, d'amidons, de féculés ou d'extraits de malt, qui tirent leur caractère essentiel de ces constituants, que ceux-ci prédominent ou non en poids ou en volume
- la sous-position tarifaire 1901 20 reprendra les mélanges et pâtes pour la préparation des produits du 1905, en tant que préparations intermédiaires pour la boulangerie => Croissants crus, pain cru, ...
- la sous-position tarifaire 1905 90 reprendra les produits de la boulangerie entièrement ou partiellement cuits. => les autres produits
- Les autorités douanières européennes ont classé à la position 1901 20 une pâte à cookie crue ou des chaussons à la viande surgelés, à base de pâte crue. Des renseignements tarifaires contraignants ont été délivrés pour des produits de type brioche surgelée, ayant subi une précuisson, à la position 1905 90.



Validation du document

- Rajouter les intitulés de classes tarifaires (abrégés)
- Faire la distinction entre différents codes applicables au pain (19059080 et 30)
- Profiter de ce document pour intégrer les codes applicables à la pâtisserie et
- Mettre des exemples de produits pour rendre concret



Vue d'ensemble et derniers développements

Règlement (UE) 2024/3190 relatif à l'utilisation du bisphénol A (BPA) [...] dans certains matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) no 10/2011 et abrogeant le règlement (UE) 2018/213

- Interdit l'usage du BPA et des autres bisphénols dans les MCDA
- La liste de MCDA est précisée
- Le carton et le papier ne sont pas explicitement prévus

**Modèle
déclaration ANIA**

Rectificatif (UE) 2026/250 :

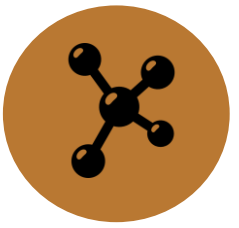
- La définition des substances est clarifiée
- Les méthodes d'analyses sont précisées
- L'échéancier est complété

Catégorie	Mise sur le marché	Disponibilité sur le marché	Utilisation
Matériaux et objets réutilisables destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	Jusqu'à 18 mois après l'entrée en vigueur du règlement (juillet 2026)	Jusqu'à 12 mois après la fin de la période de transition (juillet 2027)	Jusqu'à la fin de leur durée de vie
Matériaux et articles réutilisables utilisés comme équipement professionnel pour la production alimentaire	Jusqu'à 36 mois après l'entrée en vigueur du règlement (janvier 2028)	Jusqu'à 12 mois après la fin de la période de transition (janvier 2029)	Jusqu'à la fin de la durée de vie utile
Emballage à usage unique	12 mois après la période de transition (pour nos produits : 20/07/2026)	Ecoulement des stocks de produits emballés	x



A intégrer dans la sélection des fournisseurs et des emballages
Utiliser la déclaration modèle ANIA

Hexane



Bilan du rapport d'information parlementaire : 8 recommandations

Rappel du contexte

- L'hexane a fait l'objet depuis 2024 de plusieurs actualités : projet de taxation dans le PLFSS 2024, ouverture d'une réévaluation par l'EFSA, enquête d'une ONG, parution d'un livre et large reprise médiatique ces derniers jours.
- L'hexane est utilisé conformément aux autorisations en vigueur, en tant qu'auxiliaire technologique pour l'extraction des matières grasses végétales (colza, tournesol, ...).
- L'hexane fait l'objet de limite de résidus au titre de la DIRECTIVE 2009/32/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients
- Face à cette situation, le parlement a déclenché une « mission d'information flash », qui a résitué 8 recommandations

Parmi celles-ci

- Mesures d'information : usage d'hexane et/ou non-usage
- Taxation de l'hexane
- Diverses mesures d'évaluation et de reclassement pour l'alimentation humaine et animale
- Recherches d'alternatives

ACADEMIE
d'AGRICULTURE DE
France – fiche hexane

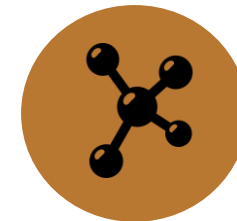


Maintient d'une surveillance



A intégrer dans le plan de surveillance contaminant

Pesticides



Arrêté du 5 janvier relatif à l'interdiction de 5 pesticides

Arrêté du 5 janvier 2026 portant suspension d'importation, d'introduction et de mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux, en France, de denrées alimentaires provenant de pays tiers à l'Union européenne contenant des résidus de certaines substances actives phytopharmaceutiques interdites d'utilisation dans l'Union européenne.

NB : Le gouvernement Polonais prépare un texte similaire

FAQ publié par la DGAL (cf actualités)

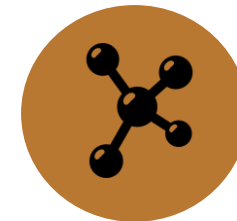
- Etes vous concernées ?
- Comment avez-vous abordé la « diligence raisonnable » ?
- Quelles sont vos difficultés ?
- Quelles sont les questions qui se posent encore ?



Points à éclaircir ?



A intégrer dans le plan de surveillance contaminant / fournisseur



Projet de décret limite dans les rejets d'eau

Les denrées alimentaires

- R UE 2022/2388 teneurs maximales en substances PFAS dans certaines denrées alimentaires (PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS et somme de ces 4 substances).
- R UE 2023/915 : LMR dans viande, poissons et œufs
- Reco UE 2022/1431 surveillance d'une vingtaine de PFAS dans les denrées alimentaires pour lesquels aucune teneur maximale n'a été déterminée.
- R UE 2022/1428 méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons pour le contrôle des teneurs en substances PFAS dans certaines denrées alimentaires.

L'eau

- Loi 2025-188 du 24/08/2025 : prévision d'une trajectoire nationale + teneurs max ciblées
- Décret 2025-958 : objectifs de la trajectoire nationale. Non opposable
- Arrêté du 20 juin 2023 relatif aux rejets dans les ICPE soumises à autorisation (pour au moins l'une des rubriques précisées à l'article 1)

Note de ANIA

Emballage

- R UE 2024/40 PPWR : teneur maximale dans les emballages contact alimentaires (12/08/2026)
- R UE 2024/2462 : teneur maximale dans les papiers MCDA

A venir

- Teneur dans les denrées alimentaires



Suivi des débats sur l'application + aspects analytiques (labo, seuils, ...)



Intégrer les emballages dans le plan de surveillance (auto-contrôle fournisseur ou contrôle interne)

Allégation « levain »



Proposition d'une note technique

- Consultation sur l'usage de la mention « levain »
- Contact DGCCRF, et relative ouverture sur l'allégation « hors dénomination »
- Proposition d'un cadre métier sur l'usage de la mention
- Le cadrage comporter deux volets :
 - Allégation « levain » avec une déclinaison « au levain » et « avec du levain »
 - Qualificatif du levain : rester dans la dénomination levain telle que définie par le décret
- Si OK :
 - information des autres organisations professionnels concernées (CNBPF, SYFAB, ANMF, FCD, CSFL)
 - Information DGCCRF
- Evolution du décret : faire un sondage adhérent



Proposition de note sur l'allégation « levain », en dehors de la dénomination : mettre en consultation
Pertinence d'engager une évolution du décret : faire un sondage
Appellation levain en UE : demander recensement à l'AIBI

Directive ECGT



Allégations environnementales : échéance du 27/09/2026

Les bases réglementaires

- Directive 2005/29 sur les pratiques commerciales trompeuses
- Directive 2024/825 : élargissement aux pratiques trompeuses à caractère environnementale (et sociale)

Les impacts

- Le concept d'allégations environnementales est défini avec les exigences à appliquer (incluant les aspect sociaux)
- Les labels de développement durable sont encadrés et doivent s'appuyer sur un système de certification

Ce qu'il faut enclencher

- Un inventaire détaillé des messages environnementaux, sur tous les supports grand public (étiquetage, prospectus, PLV, site web, audio visuel, ...)
- Une revue de chaque message pour :
 - Eliminer les messages dorénavant non recevables (neutralités carbone, engagement « halo »),
 - S'assurer que tous les messages conservés sont démontrables
 - Reformuler les messages :
 - Mettre en place les systèmes de vérification et suivi

Le timing

- La transposition (loi DDADUE) est attendue en mars ... mais sans doute décalée
- L'échéance de mise en œuvre est fixée au 27/09/2026,
- L'échéance s'entend pour tous les supports et produits présents sur le marché en B²C, mais rester vigilant sur B²B

RESSOURCES à venir

- Note synthèse FEB
- Décryptage ANIA
- FAQ UE
- Guide DGCCRF



E café de découverte le 30/03

Note de synthèse

Consultation sur les difficultés et points à résoudre



Inventaire des allégations B²C voire B²B (tous supports)

Analyse de validité

Mise en place des vérifications

Doctrines allégations « sans »



La DGCCRF a présenté ses doctrines sur l'usage des allégations « sans »

Plusieurs doctrines ont été élaborées et présentées au CNC le 28/11/2025. Elles ne sont pas encore publiées, mais constituent déjà une base solide :

- SANS SUCRE AJOUTE : déjà abordé
- SANS ADDITIF : doit couvrir tous les additifs, y compris les additifs de transfert
- SANS [CATEGORIE D'ADDITIF] : idem – les ingrédients ayant un rôle fonctionnel doivent être mentionnés
- SANS CONSERVATEUR : aucun additif ayant un rôle proche ne doit être présent (antioxydant) – gaz autorisé, alcool dans certaines limites
- SANS COLORANTS/AROMES ARTIFICIELS : arôme naturel et par analogie, colorant d'origine naturel
- SANS PESTICIDES : distinguer obligation de moyens (cultivé sans pesticide), de résultats (sans résidus) ou les deux (sans pesticides)

Un fondement commun

Art 36.2. du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) :

« 2. Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :

- a) elles n'induisent pas les consommateurs en erreur, conformément à l'article 7 ;
- b) elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs ; et
- c) elles se fondent, le cas échéant, sur les données scientifiques pertinentes. »

Art 7.1.c) d'INCO :

« 1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment :[...]

- c) en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments ; [...]

Attention à la « distinction abusive »

- 1) Allégations relatives à l'absence d'une substance/catégorie de substance, lorsque que cette absence est spécifiquement prévue par une réglementation (mention obligatoire de partage de la qualité allégué)
- 2) Allégations relatives à l'absence d'une substance/catégorie de substance, lorsque cette absence n'est pas spécifiquement prévue par une réglementation (distinction effective sur le marché)

Allégation « Fait maison »



Projet d'évolution

Depuis 2016, la mention valorisante « Fait Maison » et son logo peuvent être utilisés pour les plats élaborés sur place à partir d'ingrédients bruts. Le choix d'utiliser ce logo relève de chaque professionnel, qui en assume la conformité. Des contrôles peuvent être réalisés par les services officiels. Aujourd'hui trop peu utilisé, le dispositif « Fait Maison » est actuellement au cœur de débats du monde de la restauration, auxquels la FEB participe activement pour faire évoluer les conditions d'usage.

Consultation

- Très peu d'intérêt de la part des adhérents

Attention : ne pas confondre avec « PAIN MAISON » relève du décret pain de 1993 (modifié)

Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : "pain maison" ou sous une dénomination équivalente les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final. Toutefois, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu au consommateur final, de façon itinérante, par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson. (Article 1 – décret 1993 modifié)



Suivi des débats sur l'évolution des exceptions + du cadre général



Surveiller l'usage de l'allégation

Enzymes



Liste UE et étiquetage

Liste des enzymes

- RAS ... attendue pour 2028 avec délai d'application de 2 ans

Déclaration

- La plupart des enzymes sont considérées comme AT, et donc écartées de l'étiquetage
- Leur étiquetage fait l'objet de débat
- Le risque : un étiquetage technologique ou scientifique qui affolerait les consommateurs
- FDE préconise de mentionner « enzyme », avec possibilité facultative d'ajouter un nom spécifique

- AIBI a établi une note de synthèse sur cette base
- Il s'agit de porter une position « raisonnable » en cas d'obligation d'imposer un étiquetage :
 - mention « enzyme alimentaire »
 - Pas de mention technique



Position FEB

- Premier niveau : éviter l'étiquetage des enzymes AT
- Second niveau : utiliser « enzyme » (pas nécessaire de préciser « alimentaire »)
- Troisième niveau : ajouter une fonction « agent de traitement de la farine »
- Niveau à éviter : mention du nom scientifique

Etiquetage ingrédients



Protéines de pois et protéines laitières

- Déclaration « Lactose et protéines de lait » pour une mise en œuvre de 2 ingrédients : poudre de lactosérum (doux) et concentré de protéines de lactosérum.
 - Selon la DGCCRF :
 - La « poudre de lactosérum doux » doit être déclarée comme telle car dénomination est définie par la norme Codex STAN 289-1995.
 - La mention « concentré de protéines de lactosérum » peut être déclarée « protéines de lait » conformément au règlement INCO, Annexe VII, partie B (point 14).
 - Elle envisage de permettre de faire des modifications des listes d'ingrédients au fil de l'eau, à faire valider et prévoir la communication associée.
- Déclaration « Protéines de pois hydrolysées »
 - Selon la DGCCRF :
 - Application de la norme Codex CXS 174-1989 car prévaudrait sur le Code des usages → « matière protéique de... »
 - Norme NF V54-001 « Matières protéiques issues des végétaux et des algues et micro-algues – Spécifications » → norme privée – non prise en compte
 - Directives de contrôle au regard des normes Codex
 - Dénomination suivie du procédé de transformation subi, le cas échéant : texturées, hydrolysées.
 - Analogie possible pour les autres protéines végétales (riz, ...)
 - Déclarations spécifiques pour certaines protéines végétales :
 - Norme Codex CXS 175 1989 pour le soja
 - Norme Codex CXS 163 1987 pour le blé



Concernés ?

Etiquetage ingrédients



Vins

- Avant : vin exempté de liste d'ingrédients en vertu de l'annexe VII partie E du règlement INCO:
- Avec le règlement (UE) 2021/2117 (article 1) → le vin n'est plus exempté d'étiquetage de ces ingrédients à compter du 08/12/23
- Réponses écrites de la DGCCRF :

➤ en janvier à la sollicitation du prestataire d'une enseigne : « Le vin utilisé en tant qu'ingrédient est considéré comme un ingrédient composé selon le règlement INCO. Il doit dès lors énumérer ses propres ingrédients. L'élaborateur d'une denrée contenant >2% de vin doit obtenir de son fournisseur la liste des ingrédients du vin qu'il achète. Le fournisseur est tenu de communiquer la liste des ingrédients des vins qu'il vend (en bouteille ou en vrac) aux exploitants du secteur alimentaire pour que cette information obligatoire soit fournie au consommateur final. Ainsi, même s'il est acquis que la liste des ingrédients d'un vin peut évoluer selon les millésimes et selon les lots d'un même millésime, aucune disposition réglementaire ne permet d'exempter la denrée alimentaire en question de l'indication de la liste des ingrédients du vin. La nouvelle réglementation sur l'étiquetage de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle du vin est entrée en application avec les vins du millésime 2024. De ce fait, ces vins étant encore majoritairement dans les chais, il est a priori normal que les denrées alimentaires contenant du vin commercialisées actuellement ne précisent pas encore la liste des ingrédients du vin utilisé en tant qu'ingrédient. »

➤ En mai au courrier ANIA – LCA : « Le vin comprend divers ingrédients (raisin, voire sucre et moût de raisin concentré) et éventuellement certains additifs (acide tartrique, sulfites, DMDC, acide fumarique...) : voir à ce sujet les précisions apportées à l'article 48bis du règlement (UE) 2019/33, dans le tableau 2 de l'annexe I du règlement (UE) 2019/934 (qui identifie les additifs autorisés) et dans les lignes directrices de la Commission. Sauf dans l'hypothèse où le vin entre pour moins de 2% dans le produit fini, le raisin, voire le sucre (ou saccharose) et le moût de raisin concentré s'ils sont mis en œuvre, doivent systématiquement être mentionnés dans la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire contenant du vin. Selon le principe de transfert, les additifs contenus dans le vin sont des ingrédients du produit fini sauf s'ils n'ont plus de fonction technologique. L'opérateur devra démontrer, via une analyse au cas par cas qui dépend notamment de la quantité de l'additif en question, que l'additif de transfert n'exerce aucune fonction technologique dans la denrée finale et est donc exempté d'étiquetage dans la liste des ingrédients. Au cas particulier des sulfites, ils doivent figurer dans la liste des ingrédients dès lors que leur quantité est supérieure au seuil de 10 mg/l ou 10 mg/Kg. »



Etes vous concernés ?
Avez-vous des difficultés ?



Information sur l'origine



Actualités



- Projet de révision anticipée du règlement OCM incluant Étiquetage des produits agroalimentaires et l'indication de l'origine
- Possibilité d'un étiquetage obligatoire indiquant le lieu de production et l'origine des produits



- Conférences de la Souveraineté alimentaire - « Grand réveil alimentaire » : souhait de transparence sur l'étiquetage
- Observatoire de l'origine : lancement par la FNSEA et les Jeunes Agriculteurs avec tous les maillons de la chaîne
- Projet de révision des conditions d'usage du label « Fait Maison »



Concernés ?

Indication de l'origine de l'ingrédient primaire



A REVOIR

Point à date

Rappel du contexte réglementaire

- 2023 : avis du CNC, qui va plus loin que les règles posées par la Commission UE
- 8/07/2024 : publication de la [FAQ DGCCRF](#)
- Discussions ANIA en cours suite à la publication de cette FAQ et aux questions qu'elle soulève => cf. support de présentation GT Info conso ANIA du 2/10/2025
- GT ANIA : enquête DGCCRF en cours –

Guide FEB :

- Existence d'un Guide FEB sur l'origine de l'ingrédient primaire, qui avait été partagé avec la DGCCRF à l'époque mais sans retour / validation de leur part.
- Certains points du Guide ne sont pas alignés avec le contenu de l'avis CNC et de la FAQ DGCCRF



Proposition d'un groupe ad hoc pour restructurer et simplifier le guide
Le guide doit se centrer sur les spécificités du métier de la BVP



Points clés

Les textes de bases

- Règlement (UE) 2023/1115 relatif à la déforestation
- Report successif 2024 + 2025
- Aménagement des règles

Le calendrier

- Le cas général : 30/12/2026
- Le cas des PME : 30/06/2027

Les produits en cause

- Produits de base : les bovins, le cacao, le café, le palmier à huile, le caoutchouc, le soja et le bois
- Produits en cause : produits associés aux produits de bases, identifié par leur HS code en annexe
- Produits non concernés : emballages, documents, déchets, seconde main
- Evolution potentielle

Les opérateurs

- PME ou microentreprise : CA<10M€ - Effectif<50 - Bilan <5M€ (deux conditions parmi les 3)

NB : Un dispositif de contrôle est prévu (article 16) + Un barème de sanction est prévu (article 25)

NUMERO	Classification	Emetteur	TYPE	Numero de texte	DATE de PUBLICATION
277.00	Environnement	UE	Règlement	2023/1115	31/05/2023
277.01	Environnement	UE	Règlement	2024/3234	19/12/2024
277.02	Environnement	UE	Règlement	2024/3084	04/12/2024
277.03	Environnement	UE	Communication		12/08/2025
277.05	Environnement	UE	Règlement	2025/2650	19/12/2025
277.04	Environnement	UE	Règlement	2024/3234	19/12/2025



Synthèse des obligations

	ACHAT	VENTE	OBLIGATION	OBLIGATION PME
Importateur	Code EUDR – NON UE	Code EUDR - UE	Article 4 Diligence raisonnée Zéro déforestation depuis 31/12/2020 TRAACES + enregistrement	Idem
Opérateur aval	Code EUDR – UE	Code NON EUDR – UE – NON UE	Article 5 Recueil des diligences raisonnées amont TRAACES Vérification en cas de doute	Traçabilité
Commerçant	Code EUDR – UE	Code EUDR – UE	Article 5 Recueil des diligences raisonnées amont TRAACES Vérification en cas de doute	Traçabilité
Exportateur	Code EUDR – UE	Code EUDR – NON UE	Recueil des diligences raisonnées amont TRAACES + enregistrement Vérification en cas de doute	Idem

Vérification à approfondir pour les opé aval

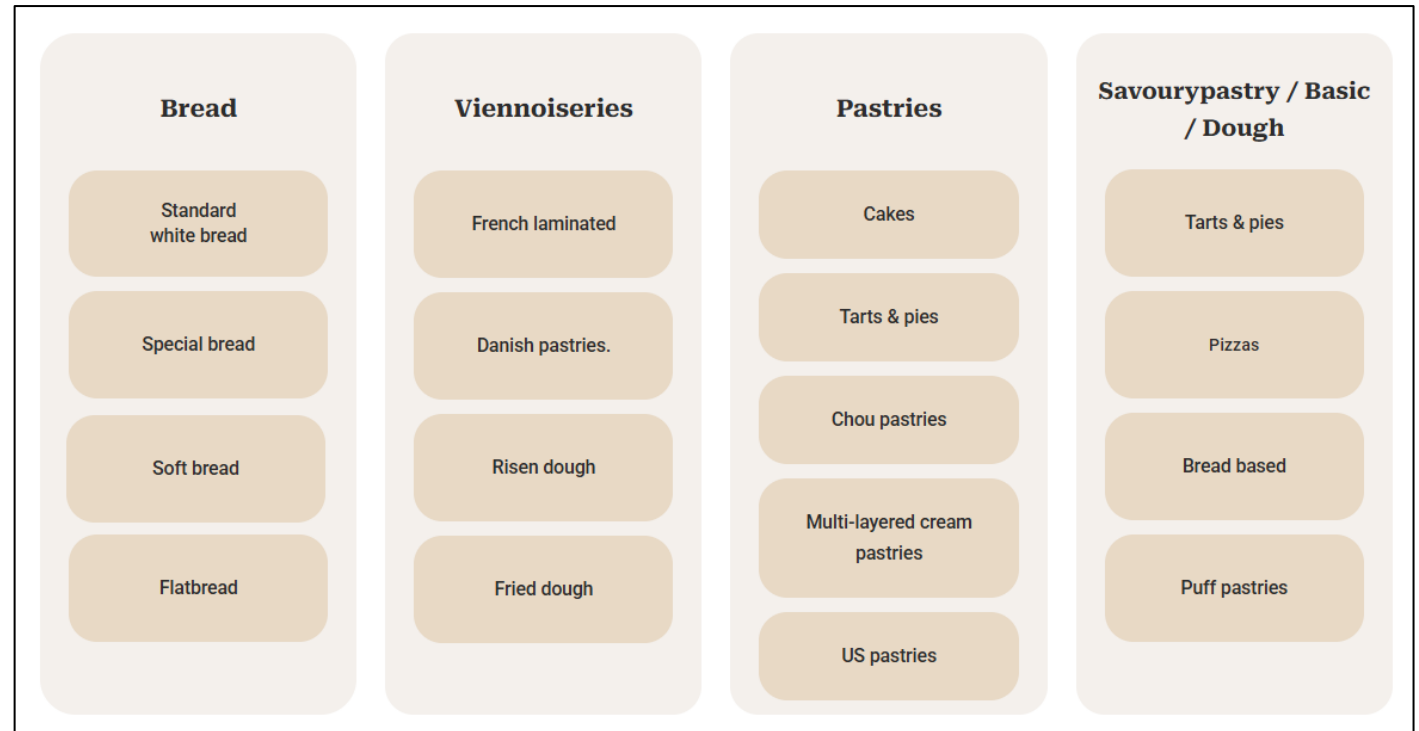
Acrylamide



Proposition d'une Classification des pains

Classification globale proposée par l'AIBI

- Proposition d'approche sur la classification
- Collecte de données
- Recueil des bonnes pratiques ? Oui



Validation des descriptifs produit

Favorable à l'ajout des bonnes pratiques de réduction spécifiques de la boulangerie : GT ad Hoc ?

Anticipation des évolutions réglementaire en faisant une consultation des valeurs moyenne + min – max – écart type

Bilan des contrôles officiels



Bilan DGAL sur la campagne de contrôle 2024

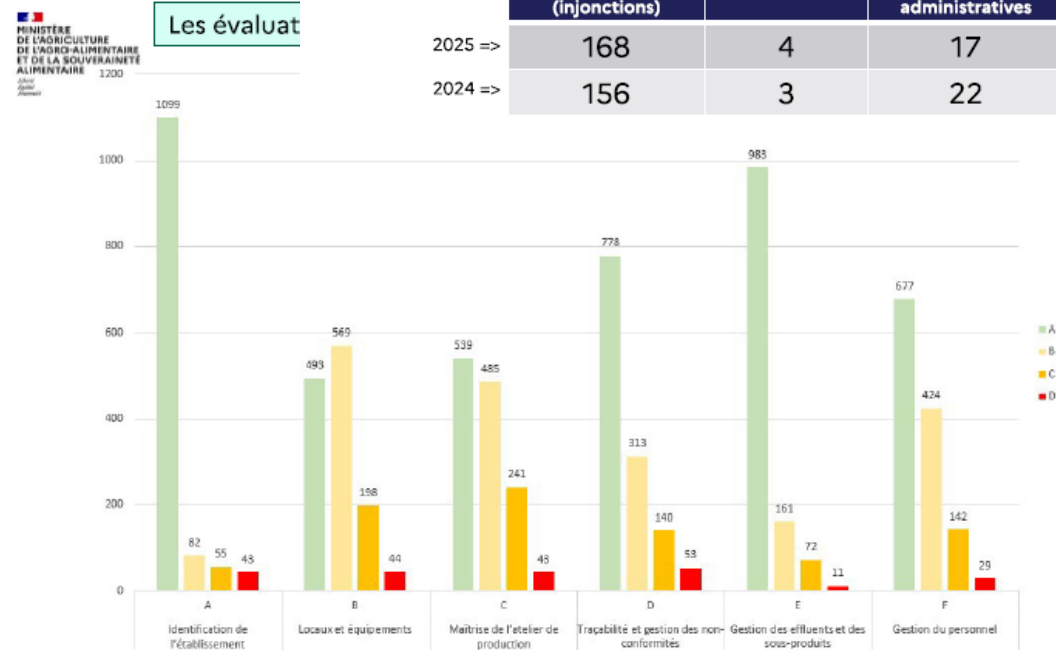
- 1319 contrôles
- 371 dans le secteur « céréales et produits composés de céréales »
- Dont 221 en BVP

- Points de vigilance : variés – pas de points d’alerte précis

- Suite
 - Avertissement : 47%
 - Suite administratives ou pénales : 14%
 - Mise en demeure/injonction : 156 cas
 - Police pénale : 3 cas
 - Fermeture administrative : 22 cas

	Évaluations globales (Maîtrise des risques)				
	Nbre total de contrôles	A : satisfaisant	B : acceptable	C : insuffisante	D : perte de maîtrise
2025 =>	1379	531 (38,5%)	621 (45%)	208 (15,1%)	19 (1,4%)
2024 =>	1319	507 (38,4%)	624 (47,3%)	156 (11,8%)	32 (2,4%)

	Mises en demeure (injonctions)	Procès verbaux	Fermetures administratives	Procédures contradictoires	Total
2025 =>	168	4	17	13	202
2024 =>	156	3	22	22	203



Critères microbiologiques



Proposition FCD et consultation

GERME	PROPOSITION FCD	PROPOSITION FEB	COMMENTAIRE
Moisissures	Passage de 10.000 à 50.000 UFC /g	OK	
E coli	Passage de 10 à 100 UFC/g	OK	
Bacillus cereus	Maintien d'un critère à 100 UFC/g	Ce critère vient d'être introduit sur les farines au niveau de 1000 UFC/g : il ne nous est pas possible de nous engager sur un critère inférieur. Nous gardons donc 1000 UFC/g sur les pâtes	Le guide de gestion des alertes prévoit un seuil à 100 000 pour nos produits. Un critère de contrôle à 1000 semble donc suffisant pour assurer la sécurité des produits
E coli STEC	Demande d'info		Pas de retour du plan DGAL ANMF considère absence Guide DGAL



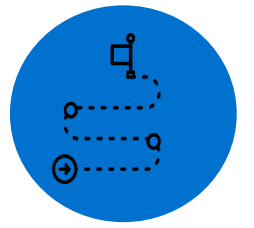
Transmission des propositions
Elaboration d'un doc de de référence des critères microbio ...
S2 2026 ?



Intégration dans les plans de contrôles



Feuille de route 2026



Suivi

	1	2	3
Contaminants	Acrylamide *	Plan de surveillance filière *	PFAS
Emballages	REP EP	Marquage	PPWR
Environnement	Allégations environnement (ECGT)		
Etiquetage	PAL	Guide dénominations *	Guide étiquetage *
Ingrédients et additifs	Enzymes		
Nutrition	Sucre *	AUT	Nutriscore
Reglementation	Guide métrologique *	Code douanier *	Export
Sécurité des aliments	GBPH *	Critères microbio *	



Sujets prioritaires ?
 Sujets n cours
 Sujets imposés ?
 19 mars : focus contaminants ?

INTERVENTION du SYFAB

Isabelle CHASSEDIEU – Chargée des affaires réglementaires et scientifiques

Tofike CHRIFI – Affaires réglementaires et scientifiques

1. Contaminants/Pesticides et matrices à connaître : pour parler ici des huiles minérales et des 3-MCPD/Glycidol ester + les pesticides en lien avec l'arrêté du 5 janvier qui suspend l'importation de certaines denrées (ex : orge, seigle, blé, etc) contenant des résidus de certaines substances phyto.
2. Les risques émergents/sujets de préoccupation : évoquer ici les métaux lourds, PFAS, hexane.
3. Démarches filières : évoquer brièvement le plan de surveillance des oléagineux.



PFS : bilan 2025

Bénédicte Renaud – Responsable Plan de Surveillance Qualité Sanitaire

1. Rappel des enjeux et du fonctionnement du PSF
2. Bilan 2024
3. Tendances 2025



PFS : plan de contrôle métier 2026

Plan métier 2026

Principe de base : chaque contributeur doit produire 6 analyses sur 3 matrices différentes

Contaminants 2025	Matrices	Contaminants 2026	Matrices
Mycotoxines (DON, OTA, Zéaralénone)			PF
PFAS			PF
MOAH			PF
Pesticides			(MP)
Acrylamide	Pain (cf classif)		PF
STEC	Pain		(MP)
B Cereus			(MP)