



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

GT réglementaire FEB

12 mars 2025

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.

Pour les participants à distance

Les entreprises participant à distance à la présente réunion sont invitées à respecter les règles comportementales suivantes :

 **Sélectionnez un lieu adapté.**
choisissez un lieu où le bruit de fond est faible.

 **Activez votre micro seulement lorsque nécessaire**
Les bruits et échos empêcherait le travail des autres participants.

 **Vérifiez préalablement votre installation.**
En cas de dysfonctionnement persistant, tentez de vous déconnecter et de vous reconnecter à la réunion

 **Présentez-vous avant de parler.**
A défaut de présentation, les autres participant ne pourront pas vous identifier.

 **Arrivez à l'heure et présentez vous.**
Cela est indispensable à la préservation de la confidentialité des échanges

 **Nommez vos interlocuteurs**
A défaut, le destinataire de votre sollicitation ne sera pas en mesure de vous répondre.

 **Ne mettez pas la conférence en attente.**
Votre musique d'attente perturberait les autres participants.

 **Signalez votre départ**
Il serait discourtois de quitter une conversation sans que vos interlocuteurs n'en soient informés.

Ordre du jour GT réglementaire FEB 12 mars 2025

Introduction – équipe FEB

14h Emballages : Point à date sur les différents sujets d'actualité emballages / REP

- **Conseil juridique sur la REP restauration**, extension du champ d'application à la GMS, définition de l'emballage primaire
- **REP** : Projet de décret relatifs aux emballages et déchets d'emballages professionnels, Fusion REP ER et EIC. Champ d'application des REP- évolution de la REP EM
- **PPWR**, calendrier et chantiers à venir

14h 15 – 15h15 Métrologie

Présentation en présence visio de Gilles Tixier, Cerexagro

- Application sous Excel pour le pilotage des échantillonnages
- Fiches méthodologiques – un exemple réalisé (PJ) et fiches à venir

15h15 Nutrition / Sucre / AUT

- Projet de la FEB sur la baisse du taux de sucre : échange préliminaire enjeux et mise en place d'un groupe de travail préliminaire
- Avis de l'ANSES sur les aliments ultra transformés

15h40 Hygiène : Présentation DGAL décembre 2024 sur les établissements de remise directe au consommateur

16h00 Additifs :

- **Catégorisation des denrées dans le cadre du règlement 1333/2008 additifs** : produits de boulangerie vs produits de boulangerie fine - voir note VFS janvier 2025 – discussion sur la limite de 5% de sucre et/ou de MG.

- **Information de l'AIBI 17/12/2024 sur le règlement CLP 1272/2008 concernant les additifs alimentaires**

16h20 Plan de surveillance filière Intercéréales : point à date sur son lancement – journée du 28 mars (note PJ)

16h50 Inspection du travail :

Catégorisation de la farine comme agent chimique dangereux

Point divers

.**Décret 2024-1171 en application du R 2023/988 sur la sécurité des produits**, les denrées alimentaires sont-elles concernées ?

.**EXPORT : Rencontre FEB – Food Innov** – Amine EL ORCHE 2/1/2025.

.**Fièvre aphteuse en Allemagne**

.**Information de l'AIBI 17/12/2024 sur le règlement CLP 1272/2008 concernant les additifs alimentaires**

. **Teneur en acide gras trans** : règle d'arrondi – INCO / hors UE ?

. **Environnement** : 26/03 séminaire Reuse par Eurofins organisé par l'ANIA

Emballages

Introduction – équipe FEB

Emballages 14h – 14h15

- **Conseil juridique sur la REP restauration**, extension du champ d'application à la GMS, définition de l'emballage primaire
PAS de retour ni du cabinet ni de la DGPR malgré 3 relances

le GT emballages de l'ANIA du 5/3/2025 a été annulé

-**REP** : Projet de décret relatifs aux emballages et déchets d'emballages professionnels (REP EIC), Fusion REP ER et EIC. Champ d'application des REP- évolution de la REP EM

RV ANIA - Cabinet MTE Samuel Just – 29/01/2025

- Objectif de publier le décret d'introduction de la REP EP, l'arrêté périmètre, et l'arrêté portant cahier des charges courant du premier semestre 2025.
- L'entrée en application de la REP EP au 1^{er} janvier 2026 est possible mais pas confirmée. L'entrée en vigueur début 2026 se fera si ce temps est nécessaire à la bonne mise en place de la filière, pour prendre en compte les négociations commerciales, etc.

La DGPR travaille à la définition juridique et technique permettant la fusion des REP ER et EIC. C'est un exercice complexe et elle reviendra vers les metteurs en marché lorsque qu'elle aura finalisé son analyse et trouvé des solutions

Emballages

- **PPWR**, calendrier et chantiers à venir :

Groupe ad-hoc ANIA sur le sujet

Groupe ad-hoc également sur la définition du fabricant et du producteur – cas des produits sous MDD:

A l'entrée en application de PPWR les distributeurs seront responsables de la déclaration des emballages de produits MDD auprès des éco-organismes et donc pour régler l'éco-contribution. Groupe de travail CITEO / ANIA

PPWR, RV ANIA - Cabinet MTE Samuel Just – 29/01/2025

Quelle articulation avec la législation nationale ? Quel véhicule pour adopter les modifications ? (loi, infra-législatif, etc.)

- le travail d'inventaire reste à faire mais il est possible que certaines mesures que PPWR permettrait techniquement de maintenir, **ne soient pas maintenues** : ex. mesures relatives aux emballages plastiques de fruits et légumes.
- **Aligné sur la nécessité de préserver la compétitivité** des metteurs en marché français.
- Difficile position française sur les questions de développement durable et circularité : elle souhaite montrer l'exemple à l'UE, cependant, une fois que l'UE a adopté des règles communes aux 27, l'alignement français est complexe.
- L'alignement de la France sur PPWR peut se faire via une loi et / ou des actes infra-législatifs. Problématique de la loi = elle est sujette aux amendements. Par conséquent, quand bien même le projet initial aurait pour objectif un alignement strict sur le texte européen, les amendements pourraient contrer cet objectif : **le sujet n'est pas tranché**

GUIDE METRLOGIE LEGALE 2025



REUNION PILOTAGE MARS 2025



Gilles TIXIER
Christian PIAT

PLAN

**Rappel plan général pour mener à bien le projet
(choix des options retenues à confirmer / contenu) :**

Partie 1 : Etudes de cas (projet initial FEB)

Partie 2 : Procédure cadre. connaissance et maîtrise de la production

Partie 3 : Méthodologie pour mettre en place son plan de contrôle
métrologique

+ Annexes et outils

ETUDES DE CAS

Etudes de cas :

Cas 2A



Fiche 2A :

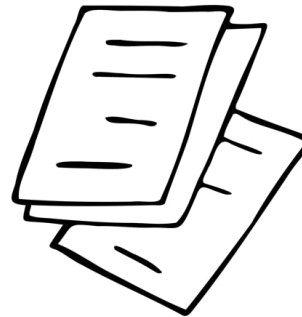
- Préemballés vendus au colis en quantité nominale constante avec un nombre de produits défini à l'avance
- Produits destinés aux professionnels



Annexe réglementation



Tableur



Mode d'emploi

Des outils d'aide :

Application :

- Phase préparatoire pour la maîtrise du procédé
- Evaluation conformité réglementaire

Onglets :

- Poids net Tare & Métrologie
- Données & Résultats
- Graph. Histogramme
- Graph. Distribution normale
- Graph. Incertitudes Moyenne
- Simulation

PREAMBULE A LA DEMARCHE

Des outils d'aide :

Une procédure cadre :

La démarche pour conduire à la conformité des productions de préemballages



Connaissance et maîtrise de la production

- Partie 1. Au préalable : Connaissance et Maîtrise de la Production pour produire juste, sans surpoids
- Partie 2. Contrôles libératoires à mettre en place

Des bases de Statistique pour le **Contrôle Métrologique**

- Partie 1. Écart-type et erreur-type, les bases
- Partie 2. Application au contrôle métrologique des préemballages. Les modalités de contrôle et les critères de conformité des lots de production

Un inventaire explicité des réglementations pouvant s'appliquer à chaque cas

Avec un zoom sur la réglementation **sur les instruments et les pratiques de pesée** auxquelles sont assujettis les contrôles de conformité des lots

PLANS DE CONTRÔLE

Une méthodologie :

Les conditions de réussite réunies en amont : la maîtrise du processus - > sa stabilité,

Contrôlons (ou vérifions) maintenant la conformité des lots



Conditions de réussite

- Choix de l'objet du contrôle
- Prise en compte de la tare
- Contrôle à 100% ou par échantillonnage
- Choix de l'échantillon : représentativité, fréquence, taille
- en fonction de l'écart-type de production
- Centrage de la production selon sa qualité
- Cas particuliers des regroupements
- Pour poursuivre : le suivi par carte de contrôle, cible de la production et les limites de contrôle

CAS 2A : Preemballes vendus au colis en quantite nominale constante avec un nombre de produits defini a l'avance
UTILISATION : Produits destines a un professionnel (transformateur, negociant...) Produits non destines en l'etat au consommateur final
FACTURATION : Au colis (poids net)
LIBELLE : Texte
LIBELLE :

Le cas 2A traite de produits semi-finis tels que des flans à cuire, des muffins en vrac, une charlotte à décorer, une bûche à découper ou encore des pains ou croissants surgelés à cuire.

Le client ou professionnel peut :

- Apporter des modifications impactant le poids net du produit tels que la cuisson, découpe ...
- Regrouper les produits en l'état dans un nouveau préemballage destiné à un consommateur ou à un professionnel et étiqueter le préemballé comme un produit fini ou semi fini.

Dénomination légale de vente suivant le code des usages

- Engagement sur le poids net des colis et sur le nombre de pièces dans le colis (en vrac ou en emballages individuels)

En règle générale, lorsqu'un préemballage est constitué de 2 emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total d'emballages individuels. Ex : W g (Y pièces)

Dans tous les cas, les informations mentionnées sur les étiquettes des préemballés doivent être en cohérence avec les règles de facturation client : facturation au poids net constant dans l'étude de cas.

Information complémentaire sur le nombre de pièces dans le colis. Ex : 1 kg (200 pièces).

Ces mentions ne sont pas obligatoires pour un regroupement d'emballages individuels lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

■ Si le contrôle est réalisé par une quantité nominale au colis :

Dans tous les cas, le contrôle peut être réalisé à 100% en manuel ou en automatique à l'aide d'un trieur automatique (à l'exception des machines à commande manuelle à commande section suivante).

Il existe pas de réglementation nationale ou européenne sur la fréquence le nombre d'échantillons à contrôler au cours de chaque prélèvement dans le cadre d'un contrôle par échantillonnage.

La fréquence d'échantillonnage (fréquence et nombre d'échantillon) varient en fonction de la variabilité du produit à contrôler, du type de défauts recherchés, de la qualité ou non par rapport au produit de référence.

La norme française impose des contrôles de machines à commande manuelle à commande section, pour garantir la conformité du produit.

La fréquence horaire et ainsi satisfait au contrôle des autorités, cette fréquence d'échantillonnage doit être inférieure ou égale à l'heure, pour avoir une bonne idée de la conformité du lot métrologique.

Pour des quantités inférieures à 100 unités par heure il convient de contrôler à 100% les unités fabriquées et conditionnées pour être cohérent avec le contrôle des autorités.

- Si le contrôle de la quantité est réalisé sur les unités individuelles constituant le colis ou préemballé :
Dans le cas de produits en vrac, ou d'unités déjà conditionnées en blister ou barquette par exemple, c'est la quantité nominale du colis qui doit être garantie. Il convient alors de considérer l'Erreur en moins réglementaire pour la détermination du seuil des défectueux à appliquer à la quantité nominale du colis et de la diviser par le nombre d'unités individuelles qui constituent le colis et d'appliquer cette Erreur en moins sur l'ensemble des unités individuelles qui seront contrôlées.

A titre d'exemple, dans le cas de regroupement dans un colis de 2 gâteaux de 250g pour un poids net de 500g il faut déduire l'erreur en moins de 7,5g (15g/2 unités) à la valeur de 250g pour déterminer le seuil des défectueux à appliquer aux gâteaux individuels et non la valeur de 9g comme autorisé pour un préemballé de 250g qui serait vendu à l'unité. A noter que dans le cas du contrôle d'un préemballage unitaire de 500g, l'erreur en moins à appliquer aurait été de 15g

- Le contrôle du nombre de pièces ou d'unités constituant le colis n'est pas, quant à lui, un contrôle réglementaire pour les préemballés à poids constant dans notre cas et ne peut être appliqué comme méthode légale pour garantir la quantité nominale annoncée sur le colis. Il n'existe pas d'instrument à mesure légale pour ce comptage.

Toutefois comme l'étiquetage indique également le nombre de pièces qui constituent le colis, il est nécessaire de garantir aussi la conformité à l'étiquetage. Pour réaliser ce contrôle il est recommandé d'appliquer les règles définies dans le guide OIML R87, tableau 1 sur les insuffisances tolérées concernant le contenu effectif pour les préemballages.

Par exemple dans le cas d'un préemballé de 200 gâteaux, il est accepté jusqu'à 2 manquants dans le colis.

En cas d'apposition du signe « e » métrologique il convient d'appliquer les règles de contrôle statistique avec les cartes de contrôle de la moyenne et de l'écart-type. Le contrôle doit être organisé de façon à être conforme avec les exigences du contrôle de qualité exposés notamment dans la Norme française NF X 06-037 et la série des normes ISO 7870 sur les cartes de contrôle aux mesures.

Se reporter aux parties développées dans la pro... are

La vérification de la quantitatominale dans son métrologie légale appropriée s'effectue des échelles de vérification ou s. Les instruments sont soumis à des vérifications conditionnement en dehors de la s. Il est toutefois de la responsabilité de vérifier les balances tout au long du processus où il est réalisé à des fins de vérification. Pour un instrument de mesure legal et minimal en apposition du signe s dans le temps.

Le contrôle doit être réalisé en un point
de balance et par une simple pesée sur
pois étalon doit être inférieure ou égale
à la tolérance de la balance. Les quantités
pesées sont sur la balance.

En cas de doute sur le résultat, c'est-à-dire
pour plusieurs contrôles successifs, il
coûte plus support... puis de se rapprocher
vérification plus complète voire pour la
réparation.

d'incertitude inférieure au 1/10^e de la tolérance à
la 1^{re}. L'écart entre la valeur lue et la valeur de référence du
Etreux Maximale Tolérée de la balance pour la masse
est la somme des poids et est le plus proche de
la plage de pesée correspondante.

tolérance ou biais systématique en positif ou négatif
être les bonnes conditions d'utilisation Niveau,
prestataire de contrôle des balances pour une
de l'instrument le temps d'effectuer les

- Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle n... certains préemballages
- Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n... 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages
- Décret n° 2016-769 du 9 juin 2016 relatif aux instruments de mesu...
- Guide OIML R87 (2004) : Quantité de produit dans les préemballages
- Guide DGCCRF de 2014 : Guide de bonnes pratiques concerne les modalités du ... interne à réaliser par les consommateurs ou les importateurs



CAS 2A :
Préemballés vendus au colis en quantité nominale constante avec un nombre de produits défini à l'avance

UTILISATION :
Produits destinés à un professionnel (transformateur, négociant...) Produits non destinés en l'état au consommateur final

FACTURATION :
Au colis (poids net)

SYNTHESE :
Voir logigramme fin étude de cas

ETUDES DE CAS –2A

Le cas 2A est caractérisé par un préemballage :

- à poids fixe
- supérieur ou égal à 5g
- composé de plusieurs unités en nombre connu (regroupement) en vrac ou emballées ;

Le cas 2A traite de produits semi-finis tels que des flans à cuire, des muffins en vrac, une charlotte à décorer, une bûche à découper ou encore des pains ou croissants surgelés à cuire.

ACTIONS CLIENTS :

Le client ou professionnel peut :

- **Apporter** des modifications impactant le poids net du produit tels que la cuisson, découpe...
- **Regrouper** les produits en l'état dans un nouveau **préemballage** destiné à un consommateur ou à un professionnel et étiqueter le préemballage comme un produit fini ou semi fini.

ETIQUETAGE ET DENOMINATION DE VENTE :

La « **dénomination légale** » de vente fait partie des informations obligatoires sur les denrées alimentaires et doit suivre la réglementation qui lui est applicable

- Une **dénomination de fantaisie** telle que par exemple la dénomination de l'article suivi de l'information sur le poids nominal et/ou le nombre de pièces et/ou le poids par pièce dans le libellé article ne peut se substituer à la dénomination légale de la denrée alimentaire
- Pour des raisons de commodité les dénominations de fantaisie peuvent être utilisées sur les **documents d'accompagnement** (bon de livraison, facture...) pour distinguer différents codes articles ou conditionnements d'un même article.

ETIQUETAGE ET INDICATION DE LA QUANTITE :

Il s'agit d'un regroupement dans un colis de deux ou plusieurs emballages individuels ou plus (qui ne sont pas considérés comme unités de vente)

- Indication de la **quantité nette totale** et du **nombre total d'emballages** individuels ou d'unités pour les pièces en vrac.
Ex : W g (Y pièces)

Ne pas apposer de poids individuel sur les emballages ou unités.

Dans tous les cas, les informations mentionnées sur les étiquettes des préemballés doivent être en cohérence avec les règles de facturation client : facturation au poids net constant dans l'étude de cas.

EXPRESSION DU POIDS :

- Quantité nominale : **unités de masse**. Ex : 1kg
- Information complémentaire : **nombre de pièces** dans le colis. Ex : 1 kg (200 pièces)

En cas de **regroupement d'emballages individuels**¹, la mention du nombre d'emballages individuels n'est pas obligatoire lorsque leur nombre total peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur

REGLES D'ECHANTILLONNAGE :

Le contrôle de la quantité nette peut être réalisé à 100% en manuel ou en automatique ou selon un contrôle statistique par échantillonnage en cours de fabrication. Il n'existe pas de réglementation nationale ou européenne sur la fréquence et le nombre d'échantillons à contrôler au cours de chaque prélèvement dans le cadre d'un contrôle par échantillonnage. Le contrôle doit être réalisé selon les options suivantes :

- **Option 1**, je contrôle la **quantité nette au colis**

La **règle d'échantillonnage**⁴ (fréquence et nombre d'échantillon) va être fonction de la variabilité du procédé, à la capacité machine ou encore des cadences des machines.

Toutefois afin de garantir la conformité de chaque fraction horaire et ainsi satisfaire au contrôle des autorités, cette fréquence d'échantillonnage devrait être inférieure ou égale à l'heure [càd : un **prélèvement ou plus par heure**], pour avoir une bonne idée de la conformité du lot métrologique.

Pour des quantités inférieures à 100 unités par heure il convient de contrôler à 100% les unités fabriquées et conditionnées en cas de contrôle non destructif pour être cohérent avec le contrôle des autorités.

- **Option 2**, je contrôle la **quantité nette par unité ou emballage** individuel

Si les emballages individuels sont conformes pour les critères de la moyenne et des défautueux voire des super-défectueux, alors le préemballage constitué du regroupement sera, de fait, également conforme. (une validation peut être utile)

L'application « MaîtriseStat-FEBP » permet d'optimiser la taille de l'échantillon en fonction de l'écart-type de production existant et la précision sur la moyenne du lot désirée

Selon le guide DGCCRF, il est préconisé de réduire **l'Erreur en Moins**⁵ du colis divisé par le nombre d'unités pour le calcul du seuil des défautueux des unités individuelles qui seront contrôlées. Toutefois, selon le **document**⁶ « DémarcheConformitéPréemballages-FEBP » ->Partie 2 -> « 4.cas des regroupements » il n'est pas jugé nécessaire d'appliquer cette réduction de l'Erreur en Moins.

- **Options 1 et 2** : le contrôle du **nombre de pièces ou d'unités** constituant le colis ne peut se substituer au contrôle réglementaire à poids constant décrit dans les options 1 et 2. Il n'existe d'ailleurs pas d'instrument à mesure légale pour ce comptage.

Toutefois comme l'étiquetage indique également le nombre de pièces qui constituent le colis, il est nécessaire de garantir aussi la conformité à l'étiquetage. Pour réaliser ce contrôle il est recommandé d'appliquer les règles définies dans le guide OIML R87, tableau 1 sur les insuffisances tolérées concernant le contenu effectif pour les préemballages

Quantité nominale de produit (Q_{nom}) en nombre	Pourcentage de Q_{nom}
$Q_{nom} \leq 50$ articles	Aucune insuffisance tolérée autorisée
$Q_{nom} > 50$ articles	1 ^b

^b Calculer la valeur de T en multipliant la quantité nominale par 1 % et en arrondissant le résultat au nombre entier supérieur. La valeur peut être supérieure à 1 %, du fait de l'arrondissement, mais cela est accepté car les produits sont des articles entiers et ne peuvent pas être divisés.

Source : guide OIML R87, tableau 1

Par exemple dans le cas d'un préemballé de 200 gâteaux, il est accepté jusque 2 manquants dans le colis.

CRITERES DE CONFORMITE :

- **Option 1** : Je respecte le **poids annoncé de chaque colis** selon les critères réglementaires applicables : critère la moyenne, et critères des défautueux et des super-défectueux si pas d'apposition du signe « e ».
- **Option 2** : Je respecte le **poids annoncé de chaque emballage ou unité** selon les critères réglementaires applicables : critère **de** la moyenne, et critères des défautueux et des super-défectueux si **pas d'**apposition du signe « e ».
- **Options 1 et 2** : Je respecte le **nombre d'unités** selon les règles du guide OIML R87, tableau 1

En cas d'apposition du signe « e » métrologique il convient d'appliquer les règles de contrôle statistique avec des cartes de contrôle de la moyenne et de l'écart-type.

Ce contrôle doit être organisé de façon à être conforme aux critères de contrôle de qualité exposés notamment dans la Norme française NF X 06-031-1, ou selon la série des normes ISO 7870 sur les cartes de contrôle aux mesures

Se reporter aux parties développées dans l'annexe 6 du document « BasesStatistiqueFEBP »

et l'application « MaîtriseStat-FEBP » permet de conclure à la conformité vis à vis du taux de défautueux et de la moyenne

INSTRUMENTS DE MESURE EN METROLOGIE LEGALE :

La vérification de la quantité nominale annoncée sur le préemballage doit être réalisée à l'aide d'instruments sous métrologie légale appropriés c'est-à-dire correctement choisis au niveau

- de la classe de précision (II fine ou III moyenne pour les **IPFNA**⁷ et XII ou XIII pour les **IPFA**⁸),
- de la portée (min et max)
- et de l'échelon de vérification⁹ ou e.

Les instruments sont soumis à des vérifications périodiques réglementaires annuels dans le cas de ce conditionnement en dehors de la présence du consommateur.

Il est toutefois de la responsabilité de l'utilisateur de garantir la bonne utilisation et la conformité des balances tout au long du processus de remplissage ou conditionnement. Pour cela un contrôle interne doit être réalisé à des fins de vérification.

Pour un instrument de mesure légal statique ou **IPFNA**, il convient de contrôler cet instrument :

- toutes les semaines au minimum si apposition du signe « e »
- ou selon une fréquence adaptée à son utilisation et sa dérive dans le temps.

Le contrôle doit être réalisé avec un poids étalon d'incertitude inférieure au $1/5^{ème}$ de la tolérance de la balance et par une simple pesée sur la balance. L'écart entre la valeur lue et la valeur de référence du poids étalon doit être inférieur ou égal à l'**EMT**¹⁰ (Erreur Maximale Tolérée) de la balance pour la masse considérée dont la valeur est connue par avance. Le choix du poids étalon doit être au plus proche des quantités pesées sur la balance considérée et à la plage de pesée correspondante.

⁵ Erreur en Moins « ou manquant, la quantité dont le contenu effectif du préemballage diffère en moins du contenu nominal.

⁶ Voir document « FicheMétrologique »

⁷ IPFNA « Instrument de Pesage à Fonctionnement Non Automatique

⁸ IPFA « Instrument de Pesage à Fonctionnement Automatique

⁹ Echelon de vérification ou « valeur exprimée en unités de masse utilisée en métrologie légale pour la classification et la vérification d'un instrument de pesage

¹⁰ EMT « valeur extrême de l'erreur de mesure, par rapport à une valeur de référence connue, qui est tolérée par les spécifications ou règlements pour un mesurage, un instrument de mesure ou un système de mesure donné

¹ Préemballage « voir article 2 dans la Directive du 20 janvier 1976 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages

² Dénomination légale « voir article 19 et définition dans l'article 2 du règlement UE n°1831/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

³ Voir document « DémarcheConformitéPréemballages-FEBP » -> Partie 2 -> 4.3 « Contrôle du nombre d'unités dans le regroupement »

⁴ Voir document « DémarcheConformitéPréemballages-FEBP » -> Partie 2 -> 2. Les modalités d'échantillonnage

Pour un instrument de mesure légal dynamique ou **IPFA**, il convient de contrôler cet instrument :

- tous les jours au minimum si apposition du signe « e »
- ou selon une fréquence adaptée à son utilisation et sa dérive dans le temps.

Le contrôle peut, selon le guide WELMEC 6.4, consister à **passer 20 fois le même préemballage – préalablement pesé sur l'IPFNA de contrôle** - sur la trieuse en mode automatique, à calculer la moyenne et l'écart-type estimé, à les comparer à **l'erreur moyenne maximale tolérée** (par rapport à la différence entre moyenne trieuse et mesure IPFNA) et à **l'écart-type maximal toléré**, fixés par l'arrêté du 10/01/2006

En cas de doute sur le résultat, c'est-à-dire valeur hors tolérance ou biais systématique en positif ou négatif pour plusieurs contrôles successifs, il convient de vérifier les bonnes conditions d'utilisation (niveau, stabilité du support ...) puis de se rapprocher de son prestataire de contrôle des balances pour une vérification plus complète voire pour un déclassement de l'instrument le temps d'effectuer les réparations.

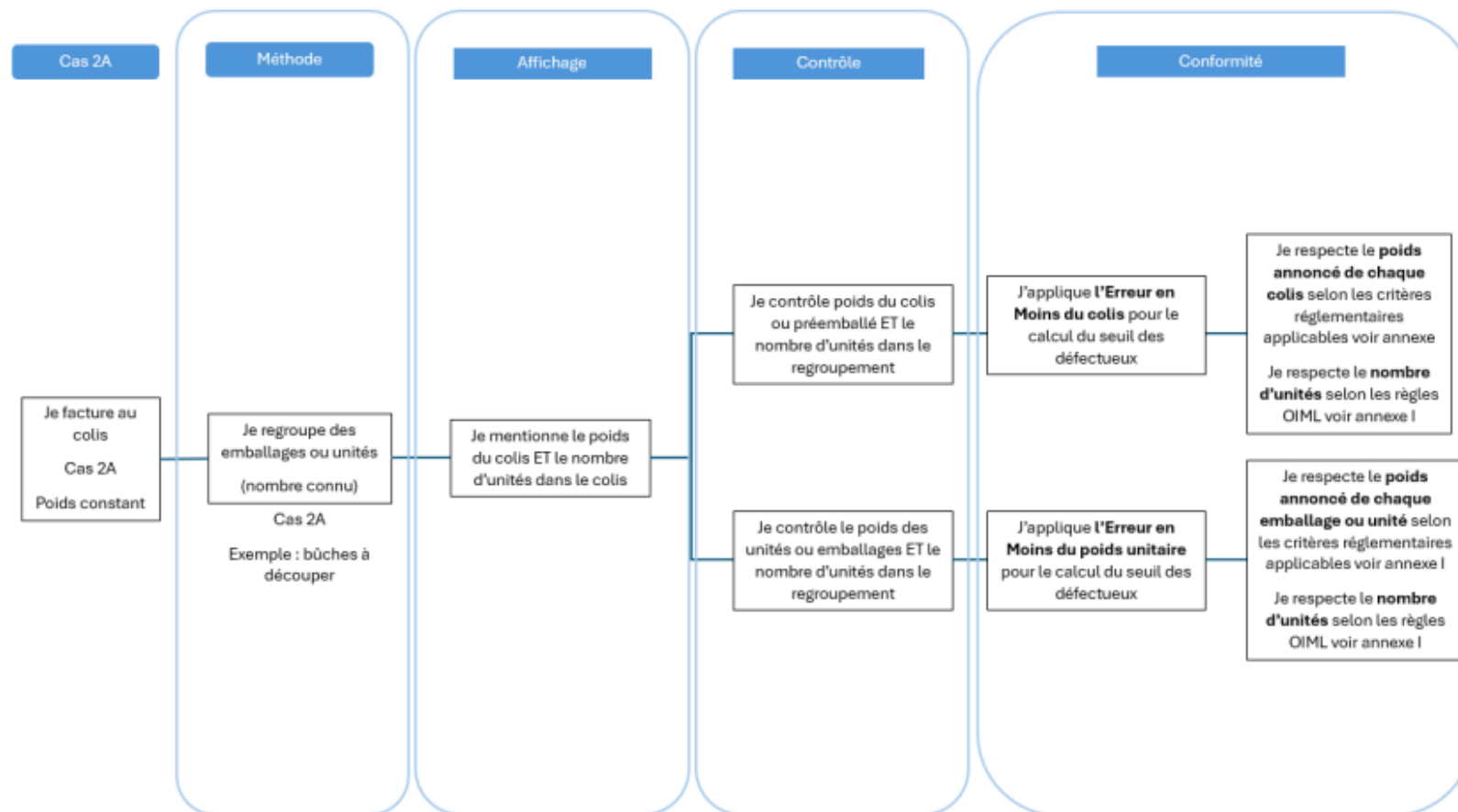
TEXTES REGLEMENTAIRES APPLICABLES ¹¹:

- Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages
- Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages
- Décret n° 2016-769 du 9 juin 2016 relatif aux instruments de mesure

AUTRES DOCUMENTS APPLICABLES :

- Guide DGCCRF de 2014 : Guide de bonnes pratiques concerne les modalités du contrôle métrologique interne à réaliser par les conditionneurs ou les importateurs
- Guide OIML R87 (2004) : Quantité de produit dans les préemballages
- Annexe1- réglementation
- BasesStatistiqueFEBP
- DémarcheConformitéPreemballages-FEBP
- FicheMétrologie
- Application « MaitriseStat-FEBP »

SYNTHESE CAS 2A :



UNE APPLICATION SUR TABLEUR



Pour des produits à poids fixe, avec ou sans « e », contrôlés à partir d'un échantillon

- Aide au choix de l'instrument de pesée approprié au produit et à la prise en compte de la tare
- Connaissance préalable la variabilité des poids du lot et de sa moyenne
- Détermination de la moyenne à viser en production, des règles d'échantillonnage et des critères de libération
- Contrôle de conformité du lot à libérer

UNE APPLICATION SUR TABLEUR

En appui à l'application :

- Mode d'emploi - 9 pages
- Bases de Statistique, appliquées au contrôle métrologique - 25 pages
- Démarche pour conduire à la conformité des productions de préemballages - 10 pages
- Tableau des réglementations applicables aux différents types de produits - 5 pages
- Fiche sur la métrologie des instruments - 5 pages



Onglets :

- Poids net Tare & Métrologie
- Données & Résultats
- Graph. Histogramme
- Graph. Distribution normale
- Graph. Incertitudes Moyenne
- Simulation

DETERMINATION DE L'ECHELON DE VÉRIFICATION

Conformité des Instruments de Pesée à Fonctionnement Non Automatique, en Métrologie légale				
Echelon de vérification [e] en grammes de l'instrument de contrôle	Valeur des quantités nominales (QN) à partir desquelles on peut utiliser l'instrument d'échelon correspondant	QN = 600 grammes		
		Echelon de vérification		
0,1	inférieur à 10g			
0,2	A partir de 10 g			
0,5	A partir de 50 g			
1	A partir de 200 g		1	g
2	A partir de 2 kg			
5	A partir de 5 kg			
10	A partir de 10 kg			
20	A partir de 20 kg			
50	A partir de 50 kg			
1/1000° de QN	A partir de 100 kg			

VÉRIFICATION DES IPFNA EN MÉTROLOGIE LÉGALE

Conformité des Instruments de Pesée à Fonctionnement Non Automatique, en Métrologie légale

Erreurs maximales tolérées pour les instrument de pesée lors de vérification en service

Charge (m)	EMT en service
Classe I $0 < m < 50\,000\,e$	+/- 1 e
Classe II $0 < m \leq 5\,000\,e$	
Classe III $0 < m \leq 500\,e$	
$50\,000\,e < m < 200\,000\,e$	+/- 2 e
$200\,000\,e < m$	+/- 3 e

Caractéristiques de la balance IPFNA

Modèle	Cl.	Max
	III	2000 g
Min	d	e
35 g	1 g	2 g

EMT

$\pm 2\,g$	$\pm 4\,g$	$\pm 6\,g$
$0\,g < m < 1000\,g$	$1000\,g < m < 4000\,g$	$4000\,g < m < 20000\,g$

DETERMINATION DE LA TARE

Détermination du poids net en tenant compte du poids de l'emballage (Tare)			
Quantité Nominale du produit	QN	600 g	
Poids moyen de la tare, à partir de 20 emballages représentatifs	PMT	10 g	
Écart-type du poids de ces emballages	et T	0,5 g	
EMT		15 g	
et T/EMT		3,3%	
Estimation du poids net , selon la recommandation du Guide DGCCRF 2014			
Ici, et T/EMT $\leq 20\%$: Utiliser le PMT afin de déterminer la quantité réelle de produit dans les préemballages : poids net = poids brut - PMT			

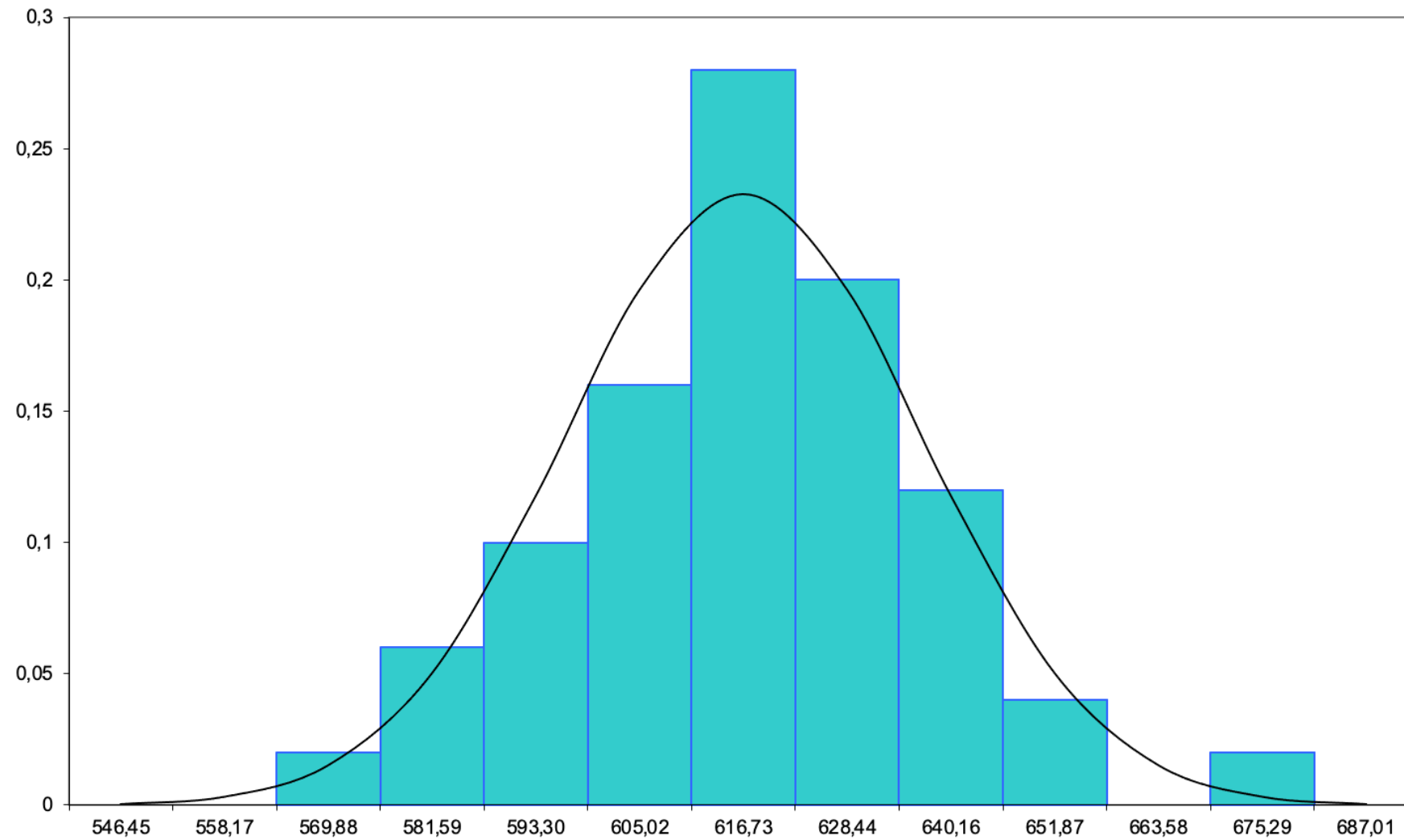
DONNEES DE CONTROLE

SAISIE DE DONNÉES ET RÉSULTATS DU BILAN EN FIN DE PRODUCTION						
Nombre d'unités dans le préemballage		1			QN du préemballage total =	600,00
QN du colis ou de l'unité		600	Erreur Maximale Tolérée (EMT) du préemballage total			15,00
Effectif du lot ou des lots ?		20 000	TU1 (P ≤ TU1 = 2%) du préemballage			585,00
Moyenne cible pour la production		620,00	TU2 (P ≤ TU2 = #0%) du préemballage			570,00
Effectif de l'échantillon REPRÉSENTATIF du LOT à étudier						
	50		50			
		Modification éven. des données				
Identification optionelle	liste d'origine	* = supprimer ou taper la modif.	après éven.modif.	Min Max	Suspicion points aberrants	Défectueux
1	568,2766725		568,28	Min		TU2
2	622,6865564		622,69			
3	618,7609272		618,76			
4	612,9953447		613,00			
5	610,4041488		610,40			
6	633,7868028		633,79			
7	600,7310815		600,73			
8	645,1954589		645,20			

ETUDE DISTRIBUTION

Intitulé de l'étude ?	Colis de 600g			
1. Étude de la distribution des unités au sein de l'échantillon représentatif du LOT à étudier				
		Éléments constitutifs de la Boîte à Moustaches		
effectif = Moyenne = Ecart-type = Coeff. Var. (Écart-type/Moyenne) = Erreur-type pour effectif total = 50		<i>max =</i>	670,00	
	50	<i>Valeur adjacente supérieure</i>	676,52	Au delà de cette vale
	616,730	<i>3ème quartile =</i>	631,20	
	20,079	<i>Médiane</i>	617,12	
	3,26%	<i>1er quartile =</i>	600,99	
	2,8396	<i>Valeur adjacente inférieure</i>	555,68	En deça de cette vale
		<i>min =</i>	568,28	
		<i>étendue =</i>	101,72	
Dans l'échantillon	Nombre	Pourcentage probable dans le LOT		
Points suspectés d'être trop élevés / loi normale	0	0,00%		
Points suspectés d'être trop faibles / Loi Normale	0	0,00%		
Défectueux ; < TU1	2	4,00%		
Super défectueux ; < TU2	1	2,00%		

ETUDE DISTRIBUTION



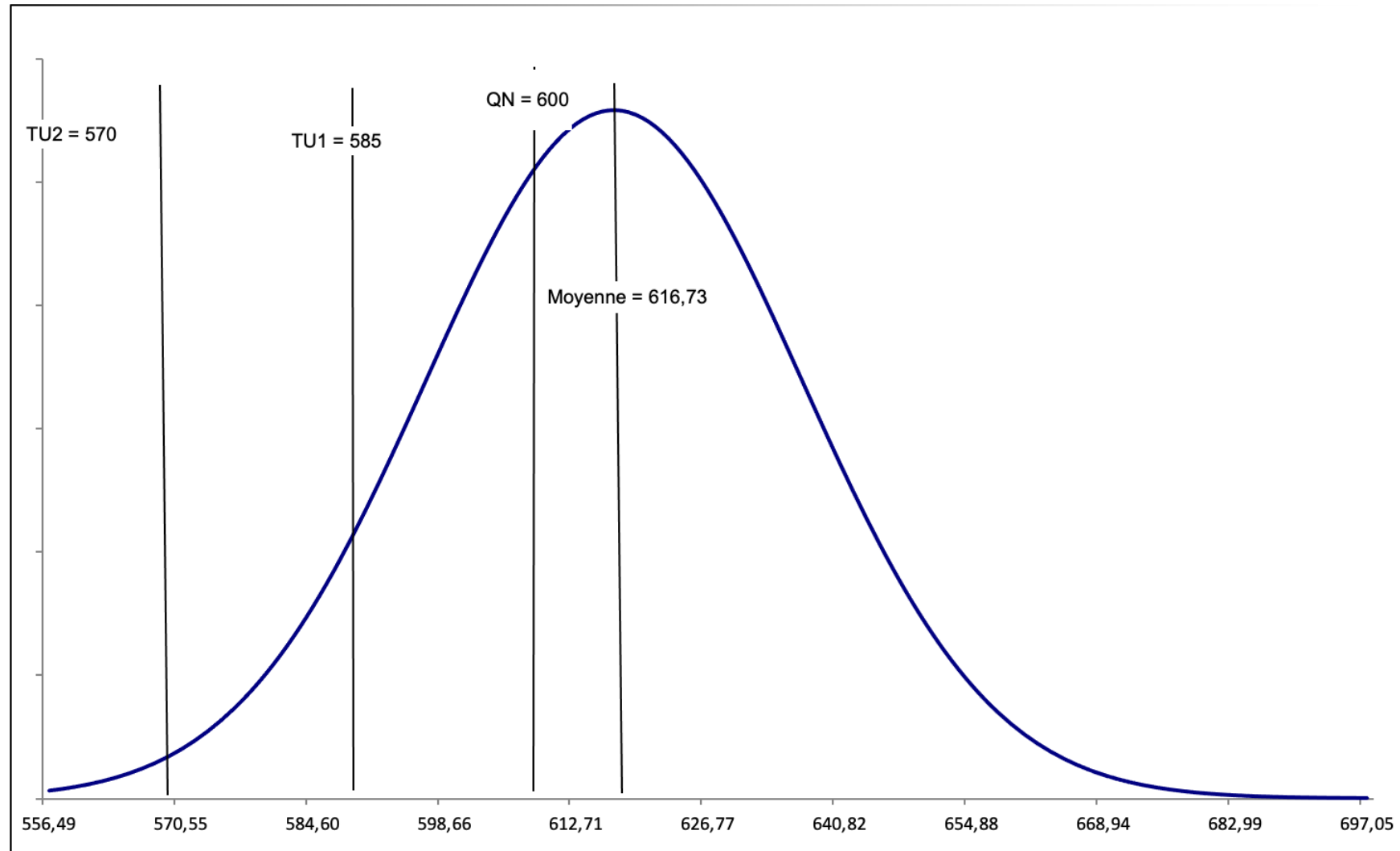
TESTS NORMALITE

2. Évaluation de la distribution des unités au niveau du lot				
Deux tests d'Écart à la Normalité				
Valeur attendue pour une Loi Normale = 0				
G1 : coefficient d'assymétrie (skewness)	-0,01	Erreur-type	Rapport G./ erreur-type	
G2 : Coefficient d'applatissage (kurtosis).	0,22			
Par défaut on peut accepter la Normalité de la distribution				
Test d'Écart à la Normalité de Jarque-Bera				
JB = $n \cdot [S^2/6 + EK^2/24]$ est un Chideux à 2 ddl	0,10			
Probabilité de l'hypothèse nulle H0	95%	Par défaut on peut accepter la Normalité de la distribution car si en réalité, la distributi		
Au vu, surtout de l' histogramme , et des résultats des deux tests statistiques sur l'écart à la Normalité, considérez-vous que la distribution de l'échantillon puisse être assimilée à une Loi Normale ?				
Cochez ici si vous considérez que la distibution suit une Loi Normale	->	X	Vous avez accepté la Loi Normale	
Points remarquables de l'intervalle de dispersion des unités, avec l'écart-type (ET), selon la Loi Normale				
M-3ET (99,7%)	M-1,96ET (95%°	M+1,96ET	M+3ET	Étendue de l'intervalle de dispersion
556,49	576,57	656,89	676,97	#4ET ; soit 95% 6ET ; soit 99,7%
				80,32 120,48

TEST DISPERSION

3. Évaluation de la conformité du lot vis-à-vis de la Fidélité (dispersion)									
3.1. Méthodes nécessitant que la distribution de l'échantillon suive une Loi Normale		Vous avez accepté la Loi Normale							
	Pourcentage d'unités	% Maximum toléré	Conclusions relatives à la Fidélité (dispersion)						
Inférieures à QN (pour info)	20,24%	/	/						
Inférieures à TU1	6,02%	2%	Lot non conforme pour le critère TU1						
Inférieures à TU2 (exigence si apposition du signe "e")	1,21%	0,001%	Lot non conforme pour le critère TU2 - si apposition du signe e						
Autre manière équivalente, celle indiquée dans le Guide DGCCRF		D'accord : m > QN							
Moyenne minimale à observer pour assurer au maximum 2% de défectueux =		626,24	Moyenne minimale nécessaire > Moyenne observée : non satisfaisant / Fidélité						
Moyenne minimale à observer pour assurer "aucun"super-défectueux (en cas d'apposition du signe (e))=		655,64	Moyenne minimale nécessaire > Moyenne observée : non satisfaisant / Fidélité						
3.2. Méthode ne nécessitant pas que la distribution de l'échantillon suive une Loi Normale		« Méthode de Wilson avec correction de continuité »							
« Méthode de Wilson avec correction de continuité » Source : https://joseph.larmarange.net/intervalle-de-confiance-bilateral									
Pourcentage de défectueux TU1 dans l'échantillon de taille : 50 =		4,00%	soit probablement 800 défectueux dans le lot						
Intervalle de confiance du taux de défectueux dans le LOT, avec une probabilité de 95% =		[0,01% - 14,86%]	-> La limite supérieure de l'IC est supérieure à 2% : lot estimé non conforme / Fidélité						
Soit, nombre de défectueux attendus dans le LOT de 20000 unités =		[0 - 2972]							

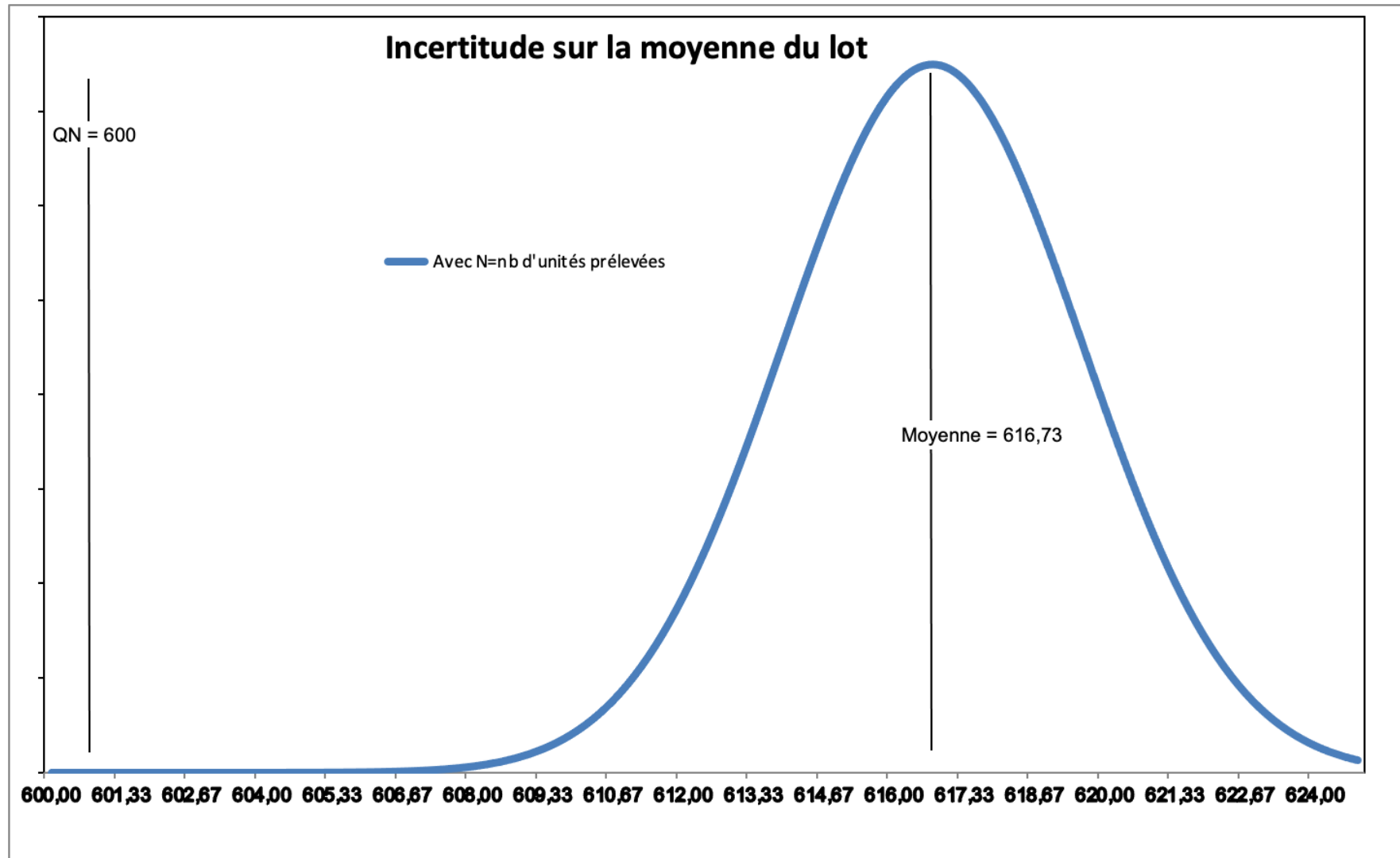
TEST DISPERSION



TEST MOYENNE

4. Évaluation de la conformité du lot vis-à-vis de la moyenne			Conclusions toujours valables même si la distribution de l'échantillon ne suit pas une Loi Norr		
Points remarquables de l'intervalle de confiance de la moyenne, avec l'Erreur Type, ou Standard Error (SE)			Étendue de l'intervalle de confiance		
M-3SE (99,7%)	M-1,96SE (95%)	M+1,96SE (95%)	M+3SE (99,7%)	#4SE ; soit 95%	6ES ; soit 99,7%
608,21	611,16	622,30	625,25	11,13	17,04
Moyenne observée de l'échantillon : 616,73	Avec la totalité de l'échantillon, soit : 50		Voir Onglet "Graph. Incertitudes Moyenne"		
Probabilité que la moyenne du lot soit supérieure à QN =	100,0%				
• Conclusion selon les conseils du Guide DGCCRF 2014	Le lot est conforme pour ce critère car la probabilité est supérieure à 90%				
5. Comparaison de la moyenne observée avec la moyenne cible					
Conclusions toujours valables même si la distribution de l'échantillon ne suit pas une Loi Normale					
La moyenne de l'échantillon 616,73 est inférieure à la moyenne cible 620					
Risque à conclure que la moyenne du lot est inférieure à la moyenne cible		12,75%			
Si elle existe réellement, la différence n'apparaît pas comme significative : Risque >10%					

TEST MOYENNE



MOYENNE CIBLE

6. Aide à la décision d'une moyenne cible				
Écart-type observé :		20,079		
Écart-type choisi :				
Écart-type retenu :		20,079		
6.1. Pour satisfaire la fidélité - Seuil de centrage (cf. "ms" du Guide DGCCRF 2014)			Composantes de la moyenne à viser	
Maximum de 2% de défectueux TU1		626,2		g
Maximum de TU2 compte tenu de la taille du lot		655,6		g
		Seulement si apposition du signe "e"		
Calcul exigeant que la distribution de l'échantillon suive une Loi Normale				
6.2. Pour satisfaire la justesse : limiter le risque Client				
Probabilité choisie que la moyenne du lot soit supérieure à QN =		90%		90% : attendu par le Guide DGCCRF 2014
Calcul toujours valable même si la distribution de l'échantillon ne suit pas une Loi Normale				
Taille de l'échantillon pour le contrôle final de libération		500		601,2 g
Taille de l'échantillon horaire (attendu par le Guide DGCCRF 2014)		60		603,3 g
pour un contrôle à partir d'un effectif d'échantillon de :			Sans apposition du signe "e" Si apposition du signe "e"	
Moyenne cible déterminée (la plus élevée) :		500		626,2 655,6 g
		60		626,2 655,6 g

SIMULATION DEFECTUEUX

Colis de 600g					
1. Éléments d'une distribution des unités au sein d'un échantillon					
Effectif du lot	20 000				
effectif de l'échantillon=	50		Nombre d'unités dans le préemballage	1	
Moyenne =	616,73		QN de l'unité vrac ou emballée	600	
Ecart-type =	20,08		QN du sur emballage total=	600,00	
Moyenne cible pour la production	620,00		Erreur Maximale Tolérée	du préemballage	15,00
Coefficient de Variation = écart-type / moyenne	3,26%		TU1 (P ≤ TU1 = 2%)	du préemballage	585,00
Erreur-type pour effectif total = 50	2,8396		TU2 (P ≤ TU2 = 0,001 %)	du préemballage	570,00
3. Évaluation de la conformité du lot vis-à-vis de la fidélité (dispersion)					
Points remarquables de l'intervalle de dispersion des unités, avec l'écart-type (ET), à condition que la distribution suive une Loi Normale					
M+3ET (95%)	M-1,96ET (95%)	M+1,96ET (95%)	M+3ET (99,7%)	#4ET ; soit 95%	6ET ; soit 99,7%
556,49	577,38	656,08	676,97	78,71	120,47
3.1. Méthode nécessitant que la distribution de l'échantillon suive une Loi Normale					
	Pourcentage d'unités	% Maximum toléré	Conclusion relative à la dispersion		
Inférieures à QN	20%	/	/		
Inférieures à TU1	6,02%	2%	Lot non conforme pour le critère TU1		
Inférieures à TU2 (exigence si apposition du signe "e")	1,21%	0,001%	Lot non conforme pour le critère TU2 - si apposition du signe e		
Autre manière équivalente, celle indiquée dans le Guide DGCCRF 2014			D'accord		
Moyenne minimale à observer pour assurer au maximum 2% de défectueux =		626,24			
Moyenne minimale à observer pour assurer "aucun" super-défectueux =		655,63	Moyenne minimale nécessaire Moyenne observée : non satisfaisant / F		

SIMULATION MOYENNE

4. Évaluation de la conformité du lot vis-à-vis de la justesse (moyenne)					
Conclusion toujours valable même si la distribution de l'échantillon ne suit pas une Loi Normale					
Points remarquables de l'intervalle de confiance de la moyenne, avec l'Erreur Type, ou Standard Error (SE)					
M-3SE (99,7%) 608,21	M-1,96SE (95%) 611,16	M+1,96SE (95%) 622,30	M+3SE (99,7%) 625,25	Intervalle de confiance #4SE ; soit 95% 6ES ; soit 99,7% 11,13 17,04	
Moyenne observée de l'échantillon : 616,73		Avec la totalité de l'échantillon, soit : 50			
Probabilité que la moyenne du lot soit supérieure à QN =		100,00%			
Conclusion selon les preconisations du Guide DGCCRF 2014 :		Le lot est conforme pour ce critère car la probabilité est supérieure à 90%			
5. Comparaison de la moyenne observée avec la moyenne cible					
Conclusions toujours valables même si la distribution de l'échantillon ne suit pas une Loi Normale					
La moyenne de l'échantillon 616,73 est inférieure à la moyenne cible 620					
Risque à conclure que la moyenne du lot est inférieure à la moyenne cible		12,75%			
Si elle existe réellement, la différence n'apparaît pas comme significative : Risque >10%					

SIMULATION MOYENNE CIBLE

6. Aide à la décision d'une moyenne cible				
Écart-type observé :	20,079			
Écart-type choisi :				
Écart-type retenu :	20,079			
6.1. Pour satisfaire la fidélité - Seuil de centrage (cf. "ms" du Guide DGCCRF 2014)		Composantes de la moyenne à viser		
Maximum de 2% de défectueux TU1		626,2	g	
Maximum de TU2 compte tenu de la taille du lot	Seulement si apposition du signe "e"	655,6	g	
Calcul exigeant que la distribution de l'échantillon suive une Loi Normale				
6.2. Pour satisfaire la justesse : limiter le risque Client				
Probabilité choisie que la moyenne du lot soit supérieure à QN =	90%	90% : attendu par le Guide DGCCRF 2014		
Calcul toujours valable même si la distribution de l'échantillon ne suit pas une Loi Normale				
Taille de l'échantillon pour le contrôle final de libération	500	601,2	g	
Taille de l'échantillon horaire (attendu par le Guide DGCCRF 2014)	60	603,3	g	
pour un contrôle à partir d'un effectif d'échantillon de :		Sans apposition du signe "e"	Si apposition du signe "e"	
Moyenne cible déterminée (la plus élevée) :	500	626,2	655,6	g
	60	626,2	655,6	g

Nutrition / Sucre / AUT

Projet de la FEB sur la baisse du taux de sucre

- **Décision du Comité Directeur de la FEB de conclure un accord collectif sur la baisse du taux de sucre dans des produits FEB**
- Dans le cadre des accords collectifs portés par le ministère de l'agriculture et celui de la santé

Réunion le 5 mars entre ANIA fédérations / DGAL / DGCCRF / DGS sur les accords collectifs avec un retour d'expérience sur les précédents : **1 seul est arrivé au bout celui de la baisse de sel dans le pain**

Préconisations de la DGCCRF pour éviter les risques d'entente :

- Les reformulations ne doivent pas entraîner de surcoût majeur pour les consommateurs, ni de profit démesuré.
- Pas de discrimination envers d'autres opérateurs >> ex : les engagements de durabilité peuvent discriminer des producteurs -fournisseurs qui n'ont pas recours à certaines de ces pratiques durables.
- Point d'attention majeur sur les **échanges d'information stratégique au sein d'une fédération** :
 - Données agrégées et anonymisées.
 - Données traitées et collectées ne doivent en aucun cas être désagrégées lors des échanges

Nutrition / Sucre / AUT

Projet de la FEB sur la baisse du taux de sucre

Plusieurs questions restent en suspens :

La représentativité des secteurs à embarquer pour un accord collectif. Si un acteur avec une grande part de marché ne souhaite pas s'engager, il n'y a pas d'obligation à ce qu'il s'engage >> cela peut être un point bloquant pour les secteurs

Pouvoir communiquer sur les emballages des produits et autres supports pour valoriser les efforts réalisés si accords collectifs.

Un comité d'expert évaluera les marges de manœuvres proposées par les secteurs : les fédérations ont remonté que la coordination de l'accord et le suivi des analyses ne devrait pas être piloté par les professionnels mais par l'administration.

RV avocat Loi et Stratégies pour préconisations – accompagnement / Budget à présenter en CODIR le 13/3/2025

Les prochaines étapes

- Mise en place d'un GT ad hoc
- Identification des familles de produit – seuils – sourcing documentaire
- Recrutement et arrivée de la personne remplaçante de Véronique pour piloter et lancer le chantier

>> Objectif : signature d'un accord collectif fin 2025/début 2026

Vos commentaires ?

Aliment ultra transformé : rapport de l'ANSES

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2022-SA-0155.pdf> Publié le 31 janvier 2025

Ce rapport ANSES souligne avec **une méthodologie sérieuse et une analyse approfondie les limites de la classification NOVA et les confusions qui en résultent.**

La notion « d'ultra-transformation » telle que définit par NOVA ne devrait donc pas être utilisée afin d'émettre des recommandations de santé publique dans les différentes stratégies nationales ou véhicules législatifs.

Hygiène

Présentation DGAL décembre 2024 établissements de remise directe au consommateur

Bilan des contrôles officiels pour les boulangeries en 2023

1144 boulangeries inspectées en 2023 soit 7% mais aucun détail sur artisan / non artisan ni GMS / hors GMS

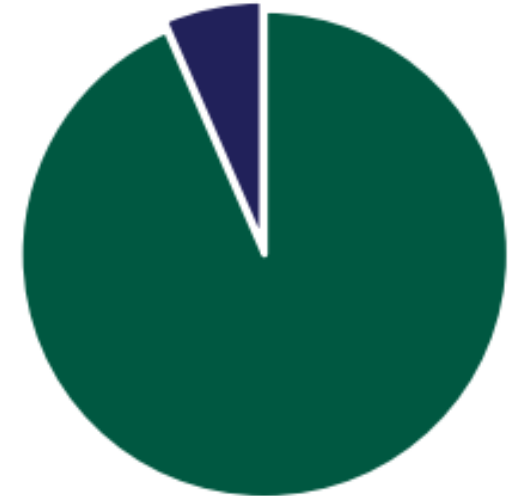
Sur 2024 il y aura plus de détails notamment avec la distinction entre GMS et hors GMS.

Il y avait eu des contrôles en 2022 mais pas d'extraction de statistiques

Boulangeries



1144; 7%

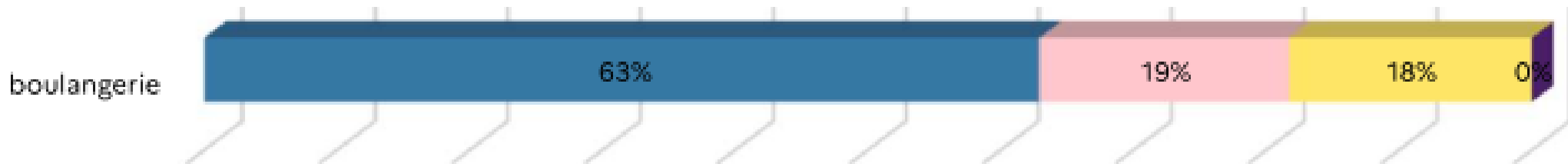


■ Programmation+Inspections ciblées

■ Recontrôles

■ Plaintes / signalements / TIAC

■ Demande d'approbation



Rappel sur l'évaluation globale de l'établissement contrôlé

Le décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 => Attribution du niveau d'hygiène en fonction des suites administratives

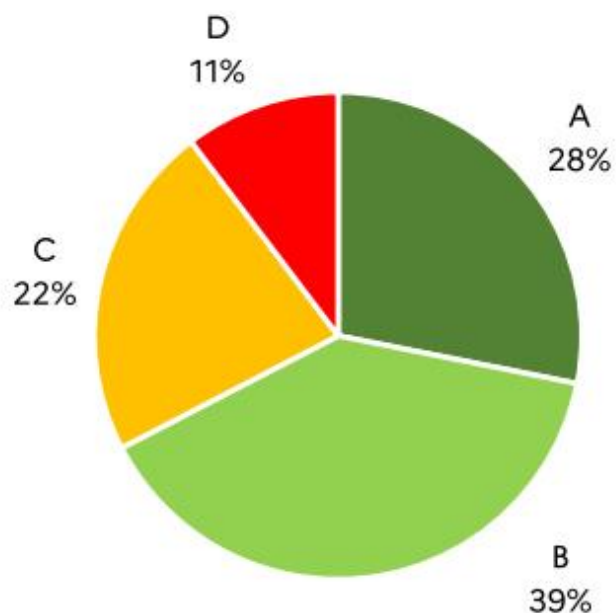
On distingue quatre niveaux d'hygiène =>

Nature des suites	Niveau d'hygiène	
Absence de suite administrative	Très satisfaisant	A : Niveau de maîtrise des risques satisfaisant
Avertissement	Satisfaisant	B : Niveau de maîtrise des risques acceptable
Mise en demeure / Suspension ou retrait d'agrément	À améliorer	C : Niveau de maîtrise des risques insuffisant
Fermeture administrative / Suspension ou retrait d'agrément	À corriger de manière urgente	D : Perte du niveau de maîtrise des risques (urgence)



Evaluation globale 2023

Sur 1144 contrôles



Boulangeries



Quelques items
 préoccupants
 sur les 373
 inspections
 évaluées en C et D

Code	Point de contrôle	Non conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	93,57%
B04	Maintenance des locaux et équipements	83,65%
C04	Mesures de maîtrise de la production	78,02%
F01	Équipements mis à disposition du personnel	76,68%
B03	Lutte contre les nuisibles	72,39%
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	72,39%
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	67,83%
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	63,27%
C06	Conformité des produits finis	62,20%
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	58,45%
B01	Conception de l'établissement	55,76%
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	51,47%
C0403	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	50,94%
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	49,06%
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	47,99%
A	Identification de l'établissement	42,09%
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduelles	40,75%
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	32,71%
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	28,42%
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	26,81%
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	3,75%
E02	Gestion des sous-produits animaux	2,14%

Additifs

Catégorisation des denrées dans le cadre du règlement 1333/2008 additifs alimentaires

Cette catégorisation est souvent questionnée pour l'utilisation de colorants dans certains produits de boulangerie

Même discussion au niveau de l'AIBI, chaque pays ayant sa propre interprétation :

Un état des lieux est prévu

Projet de note FEB

Classification des produits de boulangerie au regard de la réglementation additifs

VFS – 19 février 2025

Cette note a pour but d'aider les entreprises membres de la FEB à interpréter la réglementation sur les additifs en fonction de la composition de leurs produits et ainsi connaître les additifs autorisés pour chaque type de produit.

Les additifs sont réglementés au niveau européen par le [règlement EU N° 1333/2008](#), dernière version consolidée le 16/12/2024.

1 - Catégorisation des produits dans le règlement additifs

Les autorisations d'additifs sont différentes en fonction de la catégorie des produits de boulangerie qui sont décrites dans un document « [Guidance document describing the food categories in Part E of Annexe II to Regulation \(EC\) N° 1333/2008 on food additives](#) », catégorie 7 (Bakery wares) .

- **Catégorie 7.1 : pain et petits pains** – bread and rolls → un nombre limité d'additifs est autorisé, en particulier pour *le pain courant français*
- **Catégorie 7.2 : produits de boulangerie fine** – fine bakery wares. → plus d'additifs sont autorisés notamment les colorants

Le but de cette note est donc d'aider les entreprises à catégoriser leurs productions dans l'une ou l'autre des catégories, en particulier quand le nom du produit n'est pas indiqué clairement dans le *Guidance document* tel que ci-dessous :

Additifs

Catégorisation des denrées

7.1. Bread and rolls

This category covers all ordinary bakery wares like bread (e.g. wheat bread, rye bread, whole meal bread, multi grain bread, malt bread, pumpernickel bread), rolls (hamburger rolls, whole wheat rolls, milk rolls), bagels, pita bread, Mexican tortillas and steamed breads. This category includes bread-based products, e.g. croutons, bread stuffing, prepared dough (excluding pre-dusts, and doughs which are covered by category 6.6).

7.1.1. Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt 7.1.2. *Pain courant français; Friss búzakenyér, Fehér és Félbarna kenyerek*

Pain courant français: Bread prepared essentially with the following ingredients: bread-making flours (wheat flour, rye flour, meslin flour), water, yeast and/or leaven, salt. Other food ingredients can be added for a technological purpose in accordance with the national general principles.

Fehér kenyerek: White bread, consisting of 100% of wheat-flour, produced with yeast or yeast substitute, manufactured through kneading, forming, rising and baking of the dough;

Félbarna kenyerek: Semi-white bread, consisting of 85% semi-white wheat-flour and 15% light rye-flour, produced with yeast or yeast substitute, manufactured through kneading, forming, rising and baking of the dough.

7.2. Fine bakery wares

This category covers sweet, salty and savoury products such as cookies, cakes, muffins, doughnuts, biscuits, macarons (i.e. round products made typically with almonds, icing/powdered sugar and egg whites), rusks, cereal bars, pastries, pies, scones, cornets, wafers, crumpets, pancakes, gingerbread, éclairs, croissants, as well as unsweetened products such as crackers, crisp breads and bread substitutes, including prepared doughs* [or mixes for their preparation*]. It also includes sponge cakes, essoblaten and wafer paper and edible paper ('edible paper' does not refer to a paper but to a food placed on the market under the name 'edible paper' usually consisting of dried starch sheets or made of rice or potato starch of various thickness or texture and consumed as such). In this category a cracker is a dry biscuit (baked product based on cereal flour), e.g. soda crackers, rye crisps, matzo. Decoration, coatings and fillings for fine bakery wares are covered by the appropriate category based on the character of the decorations, coatings and fillings, e.g. by FC 05.4, 04.2.5.

* the use levels apply to the final product

Additifs

Catégorisation des denrées

2 - Documents d'interprétations

- Note de Me Coutrelis :

Pour différencier certains produits notamment les pains viennois, les pains briochés ou les pains au lait, il avait été demandé [un avis à Me Nicole Coutrelis](#) sur le sujet en 2020. Mais ce document n'est pas catégorique sur certains produits.

- [Avis de la DGCCRF sur la baguette viennoise – 13 octobre 2022](#) :

La Dgccrf a, elle, clairement indiqué que les pains et baguettes viennoises ne sont pas des pains au sens de [l'article L122-17 du code de la consommation](#), et donc peuvent être congelés en boulangerie sans faire perdre l'appellation à ce point de vente. On peut en conclure, par extension, que les **pains et baguettes viennoises, au même titre que la viennoiserie, font partie de la catégorie 7.2.**

- Interprétation du SYFAB

Le SYFAB, Syndicat des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, nous a confirmé le 14 janvier 2025 par mail à la FEB leur interprétation :

« Les produits de boulangerie fine sont associées à « des produits levés contenant plus de 5 % de sucre et/ou plus de 5 % de matière grasse comme la viennoiserie, les croissants, les pains de mie, les pains au lait, les pains viennois, les brioches et pains briochés... » et que les produits de boulangerie standards sont effectivement les pains « ordinaires » n'excédant pas 5% de sucre ou de matière grasse.

Ces définitions ont été partagées à plusieurs reprises avec l'administration française.

Pour information, la question s'était posée sur les pains au lait en 2024 au niveau d'un WG additive de la Commission Européenne : rentrent-ils dans la catégorie 7.1 ou 7.2 du Règlement (CE) n°1333/2008 ? Selon certains Etats membres, cela dépendrait de la composition (c'était également la vision des fraudes françaises). Les CR ne sont pas publics.

La question qu'avait posée la DGCCRF lors de certains contrôles portait sur l'emploi même du mot pain dans les dénominations. Or, un pain au lait, un pain aux raisins, un pain viennois, un pain brioiché et leurs variantes sont plus proches de la brioche pour laquelle la question de la catégorie ne se pose pas par rapport à un pain courant. Et, la catégorie 7.2 permet les additifs.

Mr. MORINI avant son départ en retraite (2023) avait indiqué son accord, après plusieurs discussions, sur la distinction faite à partir du % de sucre. Mr. PUJOL (son remplaçant) en février 2024 était sur la même position »

- Code douanier :

Le [règlement \(CEE\) no 2658/87](#) qui définit les catégories douanières fait la même distinction en définissant la **catégorie 19059030** comme étant : **pain sans addition de miel, d'œufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses n'excédant pas, chacune 5% en poids sur matière sèche**. Cette interprétation était celle du Syfab en 1997.

Conclusions

On peut donc en conclure, à la lecture des différents éléments ci-dessus, que si les produits de boulangerie contiennent plus de 5% de matière grasse ou 5% de sucre **sur la matière sèche** ils sont bien dans la catégorie 7.2 produits de boulangerie fine, et peuvent contenir les additifs définis pour cette catégorie dans le règlement EU N°1333/2008 en fonction du besoin technologique ;

AIBI – additifs et règlement CLP 1272/2008

.Information de l'AIBI 17/12/2024 sur le règlement CLP 1272/2008 concernant les additifs alimentaires :

the European Commission legal service has recently re-interpreted the scope of the CLP (Classification and labelling Regulation 1272/2008) and in particular the **status of food and feed additives** (and the mixtures thereof). While the established practice (and decision/information at the level of ECHA) was that the CLP Regulation was applying to additives and their premixture, they have now set that it is no longer the case (they are included under the exemptions of this Regulation). This implies that the chemical labelling (risk phrases and pictograms) that was applied so far are no longer applicable. As a consequence, it also implies that the Title IV of REACH (SDS – Safety Data Sheets) does not apply anymore either.

It appears that labelling requirements for additives and enzymes (in Reg 1332/2008 and 1333/2008) remain as it is, but **without the safety information deriving from the chemical legislation (Art 25 under FA 1333/2008, and Art 13 under 1332/2008).**

Plan de surveillance filière Intercéréales



Journée de lancement du 28 mars 2025

10h à 16h à Intercéréales

23-25 Avenue de Neuilly, Paris 16ème,

M° Porte Maillot

Destinée aux contributeurs et futurs contributeurs,

Présentation des données des récoltes 2020 à 2023

Témoignages d'entreprises de la filière.

10H00 – INTRODUCTION - UN NOUVEAU PLAN FILIERE POUR REpondre AUX ENJEUX DES ACTEURS ET DE LA FILIERE

10H15 - POURQUOI MUTUALISER DES DONNEES ?

- Carte d'identité des données historiques des campagnes 2020 à 2023.
- Suivre la qualité sanitaire des céréales d'une récolte à l'autre - Mycotoxines
- Objectiver les niveaux de contamination lorsque la réglementation évolue – 2 exemples : Nickel, Ergot & Alcaloïdes d'ergot
- Disposer de données en nombre pour évaluer le risque de contaminants émergents dans la filière - Microbiologie
- Travailler collectivement à des problématiques de méthodes d'analyse - Résidus de produits phytosanitaires
 - Les analyses sur résidus de produits phytosanitaires du Plan de Surveillance Filière et du Plan de Surveillance des Oléoprotéagineux
Bénédicte Renaud, Intercéréales & Sylvie Dauguet, Terres Inovia
 - Avec des analyses multi-résidus différentes par laboratoire, comment collecter des résultats d'analyse pertinents pour un plan de surveillance ?
Cécile BOUVERET - OQUALIM

14H00 - POURQUOI CONTRIBUER EN TANT QU'ENTREPRISE OU METIER ?

- Témoignage d'entreprises & échanges avec la salle – *Isabelle Miquet, Responsable QHSE, Minoterie Forest & Un représentant de la 2nde transformation*
- Témoignage de FEL Partenariat, démarche de la filière Fruits & Légumes – *Intervenants à venir*

15H30 – BAROMETRE DE LA RECOLTE 24 – Bénédicte Renaud, Intercéréales

15H45 – CONCLUSION DE LA JOURNEE – Lionel Deloingce, Vice-Président, Intercéréales

Plan de surveillance filière Intercéréales

Validation de la Note FEB

Recommandation FEB de couples contaminants / produits :

1- Contaminants préconisés

11 - Mycotoxines DON-Ochratoxine – Zéaralénone,

Pourquoi :

- Nouvelle valeur limite pour DON pour les produits céréaliers dans le règlement 2023/915,
- La réglementation donne des valeurs pour les produits finis basées sur des facteurs de transformation qui peuvent être discutés ou sont à vérifier.
- Météo humide du 1^{er} semestre 2024 propice au développement des moisissures et donc au risque de mycotoxines

12 – PFAS, MOAH : au choix, contaminants exploratoires qui ne sont pas à ce jour réglementés mais qui le seront prochainement (MOAH, probablement fin 2024)

13 – Pesticides sur produits céréaliers avec notamment les insecticides de stockage

Rajout possible du fait de l'actualité **Acrylamide / STEC**

2- Produits conseillés :

21 – recettes les plus simples, sur base céréale majoritaire, telles que pain, galette,

22 - recettes avec matière grasse (viennoiserie, biscuits)

Il faut privilégier des produits à majorité céréale puisque nous sommes dans un plan « filière » céréales.

Plan de surveillance filière Intercéréales



Liste des produits

Afin de qualifier l'échantillon analysé, 2 variables avec des menus déroulants (cf. ci-dessous) sont à combiner pour classer les produits des métiers boulangerie viennoiserie pâtisserie.

- Le premier (historiquement) nommé « **espèce végétale** » regroupe les 5 catégories de produits de la BVP commun à la FEB et à Alliance 7 : **panification, biscuits, pâtisseries, viennoiseries, pates crues**
- Le 2^{ème} menu « **nature du produit** » reprend les catégories ci-dessus, en les subdivisant en **simple et complexe et prêts à consommer et à cuire**. Des exemples de produits entrant dans ces catégories sont listés.

La saisie des données :

1 - Par un laboratoire partenaire

Les données peuvent être transmises par un des 4 laboratoires partenaires : CAPINOV, EUROFINs, QUALTECH, PHYTOCONTROL. *Carso est en cours de validation.*

Il appartient à chaque entreprise de contacter le ou les laboratoires concernés pour connaître les modalités. La liste des contacts laboratoires est téléchargeable sur le portail. A la saisie de commandes l'entreprise précisera que les résultats doivent être transmis dans le portail

2 - Par l'entreprise elle-même

Il est également possible de transmettre directement les données dans le portail par un fichier Excel. Une notice explicative et le fichier sont téléchargeables sur le portail. Des visios ont été organisées à ce sujet. **Cependant, Si vous n'avez pas pu assister à ces visios n'hésitez pas à m'en faire part pour éventuellement en reprévoir.**

Les échantillons doivent être codés précisément et reliés au N° SIRET du site. Ce Siret est important pour assurer la traçabilité des données.

Calendrier

La saisie des données se fait par campagne céréalière puisque nous sommes dans un plan de la filière céréalière, donc **de juillet année n à juin année n+1**. Vous pouvez fournir des données sur la campagne jusqu'en aout.

Plan de surveillance filière Intercéréales

2 MENUS DEROULANTS

1^{er} menu déroulant : Espèce végétale

Espèce végétale	Nature du produit
Produits de panification	Produits de panification simples à cuire
	Produits de panification simples prêts à consommer
	Produits de panification complexes à cuire
	Produits de panification complexes prêts à consommer
biscuits	Biscuits simples à cuire
	Biscuits simples prêts à consommer
	Biscuits complexes à cuire
	Biscuits complexes prêts à consommer
pâtisseries	Pâtisseries simples à cuire
	Pâtisseries simples à consommer
	Pâtisseries complexes à cuire
	Pâtisseries complexes prêtes à consommer
Viennoiseries	Viennoiseries simples à cuire
	Viennoiseries simples prêtes à consommer
	Viennoiseries complexes à cuire
	Viennoiseries complexes prêtes à consommer
Pâtes crues	Pâtes crues / sablées, brisées, feuilletées, focaccia, pizza ...

Exemples de produits dans chaque catégorie

Ces exemples sont à titre indicatif et sont listés pour vous aider à choisir la bonne catégorie
« nature du produit »



Produits de panification simple : blé et seigle (complet)	Produits de panification complexe : autre que blé et seigle et/ou inclusions	Biscuits simples	Biscuits complexes (inclusions, fourrage...)
Pain	biscotte au son	biscuits secs	goûter fourrés
Pain de tradition française	chapelure	extrudés salés	biscuits salés avec: oignons, her
Pain complet	Pains spéciaux	pains d'épices	biscuits pâtisseries confiturés
Pain de gruau	Pain sportif	biscuits pâtisseries feuilletés	pains d'épices fourrés
Pain au levain	Pain graines	biscuits aux œufs	biscuits au son / blé complet
Pain de campagne	Pain mais	goûters secs	biscuits secs avec: raisins, pépites de chocolat...
Pain de mie		biscuits pâtisseries	Cookies
Autres pains spéciaux de farine de blé		autres	biscuits / gaufrette, enrobés, fourrés
Pain de seigle			barres céréalières

2^{eme} menu déroulant : nature du produit

Pâtisserie simple (ingrédient céréalier majoritaire)	Pâtisserie complexe (céréale non majoritaire et/ou inclusions, fourrage...)	Viennoiserie simple	Viennoiserie complexe (inclusions, fourrage)	Pâtes crues
gâteaux simples (madeleines - génoises) Pâtisserie cuite (muffin, ...)	gâteaux pâtisseries fourrés, marbrés, enrobés, roulés, macarons fourrés,	Produits à Pâtes (levées ou feuilletée) simples (croissant, pâte feuilletée, brioche,...)	Pain au chocolat	Pâte à pizza / Focaccia / Ciabatta
base pour pâtisserie	Pâtisserie partiellement cuite (millefeuille, éclair,...)	Pain au lait	Produits à pâtes (levées ou feuilletées) avec garniture (pains aux raisins, croissant fourré,...)	Pâte feuilletée, brisée, sablée (aide culinaire)
Crêpe maison	pâtisserie fourrage chocolat / cacao, autres fourrages ?		Pain au lait avec chocolat	

Inspection du travail

La farine n'est pas un agent chimique dangereux – position de l'ANMF

Nous avons été alertés par des adhérents sur des contrôles de l'inspection du travail considérant la farine comme un agent chimique dangereux : explosion de poussières ou développement d'allergies :

→ Demandes de modifications des installations + nettoyage des vêtements

→ Autres conséquences possibles : interdiction du travail des moins de 18 ans, spécificité au transport ...

La définition d'un agent chimique dangereux dans l'Article R.4412-3 du Code du travail est la suivante :

« 1° Tout agent chimique qui satisfait aux critères de classement définis à l'article R. 4411-6

2° Tout agent chimique qui, bien que ne satisfaisant pas aux critères de classement, en l'état ou au sein d'un mélange, peut présenter un risque pour la santé et la sécurité des travailleurs en raison de ses propriétés physico-chimiques, chimiques ou toxicologiques et des modalités de sa présence sur le lieu de travail ou de son utilisation, y compris tout agent chimique pour lequel des décrets prévoient une valeur limite d'exposition professionnelle. »

L'article R. 4411-6 du code du travail se rapporte à la réglementation CLP (règlement 1272 /2008).

La farine n'a jamais été considérée comme un agent chimique : la farine est un ingrédient alimentaire naturel issu du blé par broyage mécanique.

Les farines sont exclusivement issues du broyage et du tamisage de grains de blé (ou autres céréales) préalablement nettoyés. Les différentes opérations de transformation du grain de blé en farine sont exclusivement mécaniques et n'incluent à aucun moment d'opération chimique. De plus, la farine est constituée naturellement de différents constituants nutritionnels bien connus (amidon, fibre, protéine, minéraux) qui sont initialement présents dans le grain de blé à l'état naturel.

Les réglementations suivantes ne considèrent pas la farine comme agent chimique :

- Concernant le règlement Reach (1907/2006) qui met en place un système unique d'enregistrement, d'évaluation et d'autorisation des substances chimiques. Seules les utilisations non alimentaires sont concernées par ce règlement : **Les denrées alimentaires dont les farines sont exclues de Reach.**
- Concernant la réglementation CLP (règlement 1272 /2008) relatif à la classification, l'étiquetage et l'emballage des substances et des mélanges ayant des effets CMR (cancérigène, mutagène reprotoxique). Certaines enzymes, les acides organiques sont des substances considérées comme dangereuses. Nous avons identifié que quelques produits peuvent être concernés lorsque leurs formulations sont très concentrées (Préparations enzymatiques, levains). Cependant **les farines et les autres produits fabriqués par les meuniers (mixes, préparations pour ...) ne sont pas des produits classés CLP.**

Divers

- **Décret 2024-1171 en application du [R 2023/988](#) sur la sécurité des produits**, les denrées alimentaires sont exclues du champ d'application (article 2) :

Le présent règlement ne s'applique pas: a) aux médicaments à usage humain ou vétérinaire; b) aux denrées alimentaires; c) aux aliments pour animaux; (...)

- **EXPORT : Rencontre FEB – Food Innov – Amine EL ORCHE 2/1/2025.**

Base de données par pays : procédure export, réglementation étiquetage, règlement sur la composition (ingrédients, additifs ...)

Aide à l'enregistrement des entreprises par pays : USA (règle FDA), Chine (CIFR Query)

Pas de contact avec FranceAgriMer ni Business France

Pas de séminaire possible car il est tout seul actuellement

- **Fièvre aphteuse en Allemagne – point à date – retour d'expérience**
- **Teneur en acide gras trans** : règle d'arrondi – INCO / hors UE ?

Divers

Environnement : REUT, réutilisation des eaux en industries agroalimentaires (IAA)

Organisation d'un séminaire ANIA Eurofins, en format hybride le 25/03 de 9 à 10h sur la REUT, sur inscription

Intervenants :

- Aurélie GUICHET, Directrice d'Eurofins Laboratoire Microbiologie des Eaux Ouest, est spécialiste en analyse des eaux sur les sites de production alimentaire. Aurélie GUICHET travaille dans ce domaine depuis de très nombreuses années
- En attente de confirmation : intervention de la DGAL pour un état des lieux des textes réglementaires

Ordre du jour :

- Principales nouveautés réglementaires apportées par les textes REUT
- Obligations d'analyses COFRAC et implications
- Rappel du cadre de maîtrise des risques déjà cadrés par FOODLAW
- Inscription de la REUSE dans la maîtrise générale HACCP
- Méthodes d'analyse et exigences réglementaires de délai de mise en analyse (cadre COFRAC) et seuils limites de détection de certaines analyses
- Pistes d'amélioration de process selon les résultats d'analyse

Prochaine réunion

GT réglementaire FEB avec le soutien d'ALLIANCE 7

Mardi 27 mai de 10h à 17h à la FEB

Suivi d'un pot pour fêter mon départ en retraite !

