



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

GT réglementaire FEB

27 mai 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 empêcheraient 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 27 mai 2025

Introduction – équipe FEB

10h - 1 - Métrologie (FEB)

Point sur le projet : validation de la fiche descriptive et annexe réglementaire

2- Inspection du travail (FEB)

Catégorisation de la farine comme agent chimique dangereux

3- Nutrition / Sucre

Publication Cahier des charges label rouge baguette de pain de tradition française (FEB)

Mention « avec du levain » : interprétation de la DGCCRF dans le cahier des charges Label Rouge « baguette tradition française » 15/5/2025

Pain Nutrition –arrêt du projet de décret (FEB)

Projet FEB réduction du taux de sucre : point à date

Nutriscore – publication du nouvel algorithme (Alliance 7)

Mention « sans sucres ajoutés » nouvelle doctrine de la DGCCRF (Alliance 7)

4- HYGIENE

Ethanol : réévaluation par l'ECHA de l'éthanol comme biocide (FEB / AIBI)

Ph et AW / Fiches Produits GS1 – FCD (FEB)

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-78 portant sur la durée de vie microbiologique des aliments

STEC : point à date, circulaire ANMF et plan de contrôle 2024 de la DGAL (FEB) – plan de contrôle publié 2024-617 (si nouveauté)

5 - EXPORT

Echange sur le sujet : Export US - Export œufs - Export produits laitiers fièvre aphteuse –

Ordre du jour GT réglementaire FEB 27 mai 2025

14h - 6 - EMBALLAGES : (Alliance 7)

- Evolution des REP, REP restauration et REP professionnel,
- cas des MDD
- PPWR Règlement (UE) 2025/40 – pour une entrée en application le 12 août 2026
- (Règlement (UE) 2025/351 sur les emballages en plastiques, disposition et conséquences
- Position Emballages de l'ANIA
- BPA

7 - ENZYMES : liste de l'UE et étiquetage – (Alliance 7)

8 - CONTAMINANTS (Alliance 7)

- HEXANE – point de la FNCG – auxiliaire technologique – autorisation dir 2009/32/CE huiles mais aussi préparation de germes de céréales dégraissées – protéines et farines dégraissées
- Isoflavones dans les ingrédients à base de soja
- Huiles minérales MOAH - MOSH
- PFAS
- Acrylamide (FDE 14/5/2025)
- Mycotoxine (DON) dans les céréales

Plan de surveillance filière Intercéréales : point à date sur son lancement (FEB)

9 - ETIQUETAGE (FEB)

Produits décongelés – interprétation de la note de service 5744 de la DGCCRF de 1991-08 sur la proportion de denrée congelée dans un produit assemblé. Suite à contrôle DDPP

Etiquetage de précaution des allergènes – commentaire FDE (Alliance 7)

Sondage ANIA (FEB) –

Réglementation néerlandaise /réponse de l'Association of the Dutch Bakery Industry (FEB)

10 – REGLEMENT DEFORESTATION EUDR :

Point à date sur le règlement Déforestation (Alliance 7)

– correction sur la liste des produits concernés

DIVERS

Matinale Ingrédients de l'ANIA : Les ingrédients au cœur de vos innovations

Le 3 juillet 2025, de 9h30 à 14h, A Paris en présentiel suivi d'un cocktail déjeunatoire

Métrologie

- Finalisation de l'annexe réglementaire
- Première fiche « 2A » descriptive d'un cas
- Suite du groupe de travail

Métrologie – Finalisation de l'annexe réglementaire

Annexe I : considérant un *préemballage* comme un produit logé dans un emballage hors de la présence de l'acheteur et le contexte réglementaire, tableau de synthèse d'application de la réglementation aux activités liées à la mise sur le marché de produits alimentaires destinés à la vente (flux industriel et consommateur) - Version 8

	Flux commercial	Cas des produits à quantité nominale constante exprimée en masse, ou en volume, entre 5g ou 5ml et 10kg ou 10l	Cas des produits à quantité nominale constante exprimée en masse, ou en volume, de plus de 10kg ou 10l	Cas des produits à quantité nominale constante exprimée en masse, ou en volume, moins de 5g ou 5ml	Cas des produits à quantité nominale variable dont le vrac	Cas des produits à quantité nominale constante en unité de longueur	Cas des produits en nombre d'unité
Etudes de cas	Voir fiches des 7 études de cas avec les textes applicables en annexe de chaque fiche						
Directive 76/211/CEE 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	Business to Consumer Business to Business	Dispositions communautaires applicables signe « e »	Pas de dispositions prévues Transcription en droit national				
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		Dispositions nationales applicables sans signe « e » Dispositions outils de contrôle en cas de signe « e »	Dispositions nationales applicables sans signe « e »	Pas de dispositions prévues			
Guide de la DGCCRF de 2014		Recommandations applicables en termes de moyens			Pas de recommandation		Renvoi à la Recommandation R87 de l'OIML
Code de la consommation - article L. 121-2 sur les pratiques commerciales trompeuses et - article L. 441-1 sur la tromperie		Applicable au niveau national					
Décret n° 2016-769 du 9 juin 2016 relatif aux instruments de mesure		Dispositions nationales applicables pour les instruments de mesure à usages réglementées					Pas de dispositions prévues
Décret du 09/04/1975 n° 75-312 (J.O. du 4 mai 1975 réglementant la catégorie d'instruments de mesure : mesures de masse)		Dispositions nationales applicables pour la vérification des instruments de mesure à usages réglementées				Non applicable	

Métrologie – Finalisation de l’annexe réglementaire

Annexe I : considérant un *préemballage* comme un produit logé dans un emballage hors de la présence de l’acheteur et le contexte réglementaire, tableau de synthèse d’application de la réglementation aux activités liées à la mise sur le marché de produits alimentaires destinés à la vente (flux industriel et consommateur) - Version 8

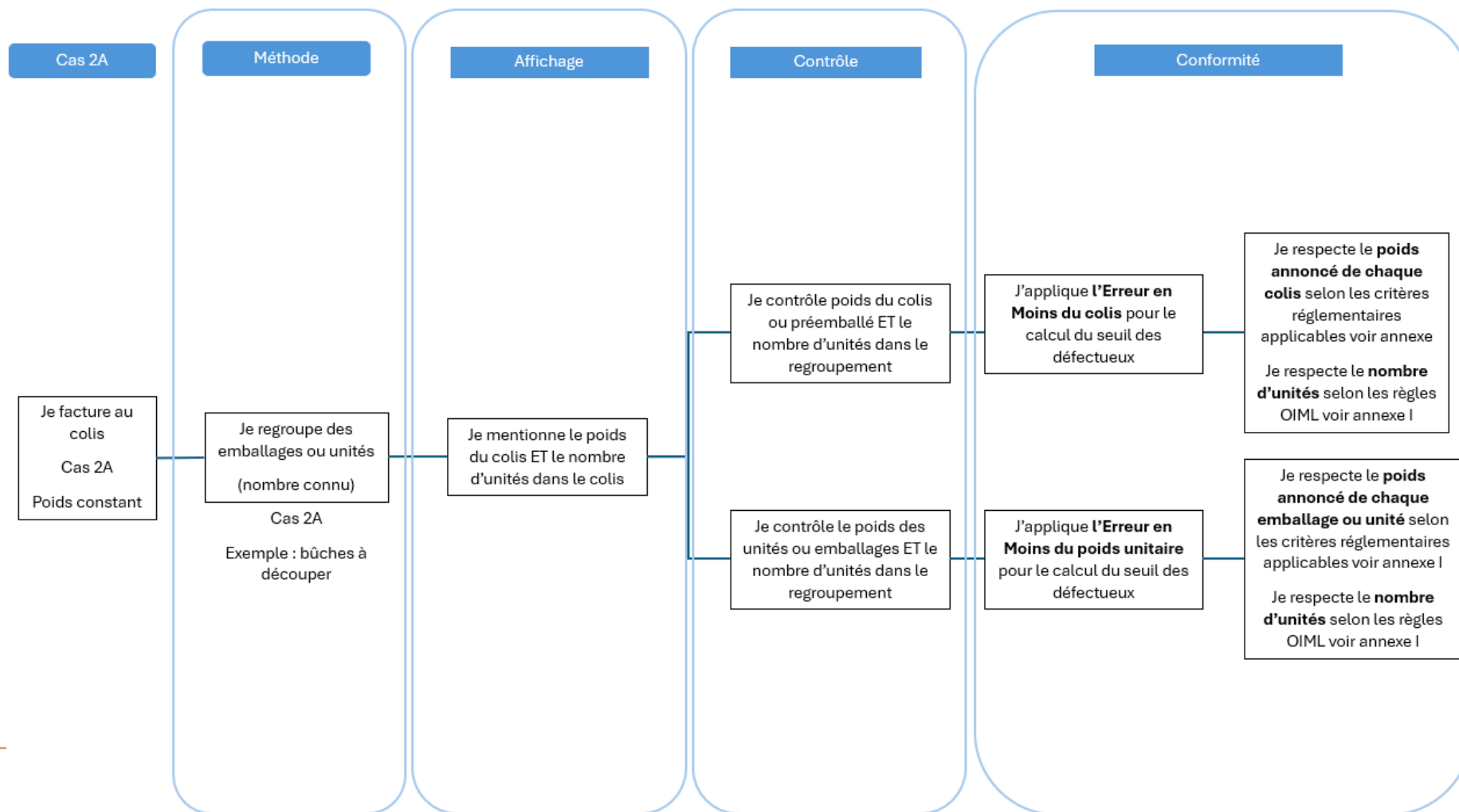
Règlement INCO n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l’information du consommateur Article 7 pratiques loyales en matière d’information Article 23 et Annexe IX sur la quantité nette	Business to Consumer	Applicable au niveau national	Non applicable
Arrêté du 9 Août 1978 relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche.		Pour information Hors champ d’application de la métrologie légale. Ne concerne que l’expression et l’affichage du prix de vente	
Arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l’information du consommateur sur les prix		Pour information Hors champ d’application de la métrologie légale. Ne concerne que l’expression et l’affichage du prix de vente	

Métrologie – Première fiche « 2A »

- Cas de produits préemballés vendus au colis en quantité nominale constante avec un nombre de produits définis à l'avance

- Exemples :

- Flans à cuire
- Muffins en vrac
- Charlotte à décorer
- Bûche à découper
- Croissants surgelés à cuire



Métrologie

- **Fiches prévues**
- **Suite du groupe de travail**

Les autres fiches
devront s’intéresser
au vrac et au BtoB
(GT 12/3/2025)

Finalisation des fiches

Finalisation du guide

	CAS 1	CAS 2A	CAS2B	CAS 3A	CAS3B	CAS 4	CAS 5
Facturation	Au colis	Au colis	A la pièce	Au colis	A l'UVC	à la pièce	Au kg
Utilisation	Produits finis non destinés en l'état au consommateur - nombre inconnu	Produits finis non destinés en l'état au consommateur - nombre connu	Produits finis non destinés en l'état au consommateur - nombre connu	Produits finis pré-emballés destinés au consommateur	Produits finis pré-emballés destinés au consommateur	Produits finis non pré-emballés destinés au consommateur	Produits vendus en vrac ou à la coupe destinés au consommateur
Exemple	500 choux à cuire, 100 fonds de tarte, 100 pains ou croissants surgelés à cuire	Flans à cuire vrac, Muffins vrac, Charlotte à décorer, Bûche à découper, pains ou croissants surgelés à cuire	Flans à cuire vrac, Muffins vrac, Charlotte à décorer, Bûche à découper	Flans cuits blister	Flans cuits blister	Pains vendus en boutique	Brioche à la coupe,...
Action client sur le poids net	Le client peut apporter des modifications impactant le poids net du produit	Le client recompose les emballages de ses produits et les réétiquettent	Le client recompose les emballages de ses produits et les réétiquettent	Le client ne peut apporter de modification au poids du produit emballé	Le client ne peut apporter de modification au poids du produit emballé		
Texte réglementaire applicable ? Ou engagement contractuel ?	Annexe 1 réglementaire						
Dénomination de vente du produit	Choux à cuire	???					
Informations obligatoires étiquetage colis, poids et /ou nombre - A VALIDER	Non concerné par l'information obligatoire de la quantité nette d'un élément ou du nombre d'éléments. Ces infos sont facultatives	Engagement sur le poids net du colis et le nombre de pièces dans le colis	Engagement sur le nombre de pièces dans le colis	Poids net du colis et le nombre de pièces emballées individuellement	Poids net du colis? Nombre de pièces emballées individuellement?		
Expression poids net colis	Poids net: Wg (X pièces environ)	Poids net: Wg (X pièces)	Poids net: Wg (X pièces)	Poids net: X * Y g = Wg	Etiquetage?		
Informations obligatoires étiquetage UVC	-	-	-	Poids net UVC	Poids net UVC		
Expression poids net UVC	-	-	-	Poids net: Yg	Poids net: Yg		
Informations obligatoires à fournir UVC	-	-	Poids net Pièce				
Echantillonnage à préconiser							
Contrôle des balances officiel							
Contrôle statistique demandé							

Inspection du travail

Catégorisation de la farine comme agent chimique dangereux

A l'occasion de plusieurs contrôles de l'inspection du travail (Cholet, Angers, Bordeaux) les auditeurs ont déclaré que la farine est un agent chimique dangereux

→ **Conséquences** : nettoyage des vêtements de travail / extraction des poussières ...

Attention autres conséquences dans le code du travail : pas de travail des mineurs, précautions logistiques, ...

Note de L'ANMF :

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. »

- **Les denrées alimentaires, dont les farines, sont exclues de Reach.**

- **les farines et les autres produits fabriqués par les meuniers (mixes, préparations pour ...) ne sont pas des produits classés CLP (règlement 1272 /2008)**

Réunion prévue avec la DGT avec ANMF et FEB pour indiquer que la farine n'est pas un agent chimique dangereux et se limiter aux risques poussières

Nutrition



Publication Cahier des charges LA 22/01 label rouge baguette de pain de tradition française

Nouveau cahier des charges homologué par arrêté du 21 mars 2025 **publié au JORF du 29 mars 2025**

Demandeur : Club le Boulanger

- **Réponse le 15 mai 2025 de l'INAO** sur les commentaires de la FEB envoyé le 28/8/2024 avec avis favorable sur deux modifications demandées – le Syfab a reçu en même temps des commentaires similaires:
 - Suppression du terme « levain industriel » du cahier des charges et de la phrase « *l'image de la baguette de tradition française Label rouge est préservée de tout lien avec l'industrie et la grande distribution* »
 - Reformulation de la phrase « *sel contenant majoritairement des additifs (anti-agglomérant)* » en « *sel pouvant contenir des additifs* »
- **Mention « avec du levain » : La FEB souhaitait l'interdiction de la mention « au levain » puisque le levain utilisé n'est pas celui du décret de 1993. L'INAO Indique :**

La caractéristique certifiée, validée par la DGCCRF ne fait pas référence à un pain au levain; il s'agit d'un pain de tradition française; le décret de 1993 ne s'applique pas dans le cas du label qui est un pain « avec du levain » et non pas un « pain au levain »

NB la baguette Label Rouge n'est pas dite une baguette au levain conformément au décret de 1993.

→ Mais dès lors qu'il s'agit d'une mention « avec du levain » le levain peut ne pas être conforme au décret et le pain peut ne pas être de tradition française ???

Nutrition

Projet de décret Pain Nutrition

- La réponse à la question écrite n° [2703](#) de **Véronique Besse** (Non inscrit) sur le **Décret « pain-nutrition »**

Les services du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire ont pris connaissance du projet de décret « pain nutrition » établi par la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, et l'ont étudié, en relation avec les ministères chargés de la santé et de l'économie. Différents aspects juridiques présentés ci-après empêchent de donner une suite favorable à cette demande des professionnels, toutefois des démarches volontaires peuvent permettre d'atteindre les objectifs fixés.

En premier lieu, il n'existe pas de base législative permettant de prendre un tel décret, l'article L. 412-1 du code de la consommation, qui est la base législative du décret concernant le « pain de tradition française » n'étant pas adapté à un tel cadre. En effet, cet article habilite le pouvoir réglementaire à prendre les mesures destinées à assurer l'exécution de l'obligation générale de conformité de l'article L. 411-1 du même code, laquelle vise à garantir des prescriptions relatives à la santé et sécurité des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs. Tel n'est pas l'objet du projet de décret porté par la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie.

Par ailleurs, certaines des dispositions proposées ne sont pas conformes au cadre européen fixé par le règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires : il n'est ainsi pas possible d'imposer « origine France » pour la farine.

Nutrition

Projet de décret Pain Nutrition

La réponse à la question écrite n° [2703](#) de **Véronique Besse** (Non inscrit) sur le **Décret « pain-nutrition » (SUITE)**

De plus, **il n'existe ni définition réglementaire, ni consensus sur la définition possible d'un aliment dit « nutritionnel ».**

Les allégations nutritionnelles du type « à teneur réduite en sel », « source de fibres », « source de protéines » sont par ailleurs définies et encadrées par le Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Si la création d'une dénomination « pain nutrition » ne semble pas réalisable au regard des contraintes réglementaires mentionnées, les opérateurs sont néanmoins libres de commercialiser ce type de pain dans le cadre d'une **démarche volontaire**, via les trois leviers suivants :

- **ils peuvent créer leur marque collective propre ;**
- **ils peuvent également étudier la possibilité de s'orienter vers une démarche de valorisation officielle, telle que les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).** Les caractéristiques ciblées pourraient éventuellement être intégrées dans un cahier des charges label Rouge, dont la qualité supérieure du produit serait néanmoins à définir et à démontrer, par rapport à un produit standard, celle-ci ne pouvant pas être définie par une approche nutritionnelle ;
- Enfin, **en perspective de la future stratégie nationale alimentation nutrition climat (SNANC), il est important de renforcer les efforts visant à améliorer la qualité nutritionnelle des produits, notamment via un dispositif d'accords collectifs renouvelé, qui aura pour objectif de faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire.**
- **La filière de la boulangerie a, en ce sens, été exemplaire à travers une réduction de 25 % des teneurs en sel dans le pain courant, de 18 % dans les pains complets et céréales et de 10 % dans les pains de mie. Ainsi, les pouvoirs publics encouragent la filière de la boulangerie à valoriser et poursuivre leurs efforts, en particulier sur la réduction du sel dans le pain, à travers la SNANC.**

Nutrition / Sucre

Projet de la FEB sur la baisse du taux de sucre - ACCORD COLLECTIF

- Projet d'un nouveau cadre institutionnel pour les accords collectifs d'engagement volontaire nutritionnel
Pilotage DGCCRF-DGAL-DGS
 - Fin 2024 questionnaire sur les accords précédents envoyés à toutes les branches : sel dans le pain pour la FEB
 - **5 mars 2025 : réunion ANIA / DGCCRF-DGAL-DGS sur la base des retours d'expérience fédérations/entreprises**
 - Envoi des commentaires FEB à la DGAL

Proposition pour le nouveau référentiel :

Réduction d'au moins 5 % en sel / sucres / AGS (au augmentation en fibres) sur 3 ans, sur la base des familles Oqali, réunissant au moins 80 % du secteur, avec la possibilité de valoriser des efforts réalisés dans les 3 dernières années, et sans compenser par l'ajout d'additifs ;

- La DGCCRF insiste sur le respect **des règles de la concurrence** → intervention de Lois et Stratégie auprès de la FEB
 - **Un engagement double de durabilité et** nutritionnel ☹ → pouvoirs publics recherchent d'autres options
 - Une difficulté à valoriser les efforts réalisés – pas d'allégation à moins de 30 % de baisse de sucre ☹
 - 3 ans : très court pour modifier les formules consommateurs
 - **80% du secteur minimum** – problématique sur le secteur viennoiserie – pâtisserie → pas de proposition de l'administration ☹
- **Prochaine réunion le 27 mai de 14h à 15h ANIA / DGAL – DGS**

Nutrition / Sucre

Projet FEB sur la baisse du taux de sucre

Cadrage juridique avec Lois et Stratégie vs Autorité de la Concurrence

- **Rédaction d'une note méthodologique :**

Accompagnement juridique en droit de la concurrence pour sécuriser la mise en place d'un accord de normalisation, en garantissant sa conformité aux règles concurrentielles et en prévenant tout risque d'infraction.

- Bonnes pratiques pour l'échanges d'informations sensibles ;
- Déroulement des réunions techniques entre concurrents ;
- Collecte des données et remontée des informations ;
- L'objectif de santé publique au regard du droit de la concurrence ;
- Les bonnes pratiques à adopter.

- **Structuration juridique de l'accord**

Assistance dans la structuration juridique de l'accord de normalisation, en veillant à sa conformité avec les règles de concurrence.

DANS UN 2EME TEMPS

Nutrition / Sucre

Projet FEB sur la baisse du taux de sucre

Cadrage juridique avec Lois et Stratégie vs Autorité de la Concurrence - Note méthodologique

1 - Lignes directrices 2023 de l'UE sur les accords de durabilité, 6 conditions cumulatives

- Procédure transparente ouverte à l'ensemble des concurrents intéressés
 - Les entreprises peuvent appliquer des normes plus strictes
 - Accès effectif à la norme, par exemple sous forme d'un document public
 - L'accord doit être volontaire
 - Pas d'échange d'informations sensibles, que des informations techniques + tiers indépendant pour le traitement des données
 - Pas d'augmentation « considérable » du prix OU pas plus de 20% du marché touché par l'accord
- + prévoir un mécanisme de suivi

OU

2 - Exemption pour objectif de santé publique, 4 conditions cumulatives

- Objectif concret et vérifiable
- Les consommateurs doivent bénéficier d'une partie équitable du profit : produit plus sain au même prix ou produit moins cher
- Pas d'autres restrictions que celles prévues dans l'accord.
- La concurrence doit pouvoir s'exercer sur les autres qualités du produit : prix, qualité, goût, ...

Nutrition / Sucre

Projet FEB sur la baisse du taux de sucre

Cadrage juridique avec Lois et Stratégie vs Autorité de la Concurrence - Note méthodologique

Bonnes pratiques en matière d'échanges d'informations au sein de la FEB

- Identifier les informations commercialement sensibles
- Bonnes pratiques d'échanges de ces informations
 - Tiers indépendant ?
 - Données agrégées anonymisées
 - Conduite de réunion

Sanctions : FEB, ses adhérents, les personnes physiques

Hygiène

Ethanol : réévaluation par le Comité des Produits Biocides de l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA) de l'éthanol comme biocide (FEB / AIBI)

Consultations on potential candidates for substitution and on derogations conditions

- **Alerte via l'AIBI**
- **Questionnaire des adhérents de la FEB sur l'importance du sujet -> OUI**
- **L'ANIA s'est saisie du sujet**

Réévaluation de l'éthanol comme produit biocide par l'ECHA, en tant que :

- Désinfectant pour la production alimentaire (PT4)
- Désinfectant externe (PT1).

Courriers de l'AIBI à destination de l'ECHA à ce sujet.

Le but de la réévaluation est d'analyser **les substances alternatives à l'éthanol** au regard de son risque carcinogène et de toxicité pour la reproduction. A termes cette réévaluation pourrait amener à une interdiction dans le futur.

Hygiène

Ethanol : réévaluation par le Comité des Produits Biocides de l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA) de l'éthanol comme biocide (FEB / AIBI)

Le BPC se propose de classer l'éthanol comme :

- Cancérogénicité et toxicité pour la reproduction de catégorie 1 (1A ou 1B)
- Classification potentielle en tant que mutagène (en discussion)

A priori selon l'ANIA, la France serait contre ses classements

Suite à la consultation publique lancée fin février 2025 l'ECHA déterminera s'il existe des substituts viables avant que le BC ne se prononce sur l'autorisation fin 2025

Hygiène

Ph et AW / informations demandées sur les Fiches Produits GS1 – FCD

Retour relatif à la proposition de la FCD / GS1 du 17 mars 2025 – **réponse FCD**

- **La transmission des valeurs de pH/aw** est toujours problématique conformément aux échanges précédents sur le sujet.
→ Ces éléments sont nécessaires aux rayons dans le cadre de l'analyse de risque (gestion des NC et retraits rappels) en lien avec l'industriel concerné et les administrations. Ils nous sont également demandés dans le cadre des validations de durées de vie secondaires. **Si pas d'accord pour inclusion dans la fiche produit GS1, chaque enseigne procédera individuellement et selon ses souhaits à la demande de ces éléments auprès de ces fournisseurs.**
- **Autres points**, modifications demandées par l'ANIA aux champs complémentaires demandés par GS1 :
→ OK pour les modifications proposées et suppression de la demande sur les « Mode de conditionnement »
- Voir document joint
- Demande de l'ANIA d'une charte écrite sur **(FCD va y travailler)** :
 - la responsabilité des industriels dans le cadre de la transmission de ces données ;
 - l'utilisation et le traitement des données transmises, tel que prévu par la réglementation.

Hygiène

Ph et AW / informations demandées sur les Fiches Produits GS1 – FCD

Comité d'orientation ANIA-FCD-GS1 : le 23/5/2025

Echange avec Symprevius prévu pour la détermination des durées de vie.

[L'instruction technique DGAL/SDSSA/2025-78](#) portant sur la durée de vie microbiologique des aliments a été publiée le 10 février 2025.

Hygiène

STEC

Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-617 : Point à date sur le plan de contrôle DGAL - STEC 2025

- Plan de surveillance de la contamination des produits à base de farine, pâtes crues et produits à poêler alimentaires par Escherichia coli producteurs de Shiga toxines à la distribution : 500 prélèvements prévus
- Plan exploratoire de la contamination des farines par Escherichia coli producteurs de Shiga toxines (STEC) à la production: 200 prélèvements prévus

Selon l'ANMF il n'y a que 200 échantillons sur les farines car c'est la fin du plan 2024 qui a été plutôt rassurant

- La DGAL a demandé à l'ANMF d'axer surtout les plans de contrôle sur E. Coli.
- **Si E. Coli augmente et Si la farine est destinée à un usage non cuit** : sachet de farine, pâtes crues
→ **Analyses sur STEC**

EXPORT

Echange sur

- Export US beurre / lait suite à la fièvre aphteuse
- Export US Œufs

-

DEJEUNER
RETOUR EN SALLE A 14H

EMBALLAGES

-

CONTAMINANTS

-

Plan de surveillance filière Intercéréales



Journée de lancement du plan de surveillance le 28 mars 2025

Destinée aux contributeurs et futurs contributeurs,

3 à 6 000 échantillons / récolte

130 000 à 210 000 analyses / récolte

En moyenne 46 analyses par échantillon

En moyenne : • Blé tendre : 58 % des échantillons • Maïs : 25 % • Avoine : 5 % • Orge : 3 % • Autre : 9 %

Données de pesticides dans les valeurs collectées : 90% minimum des analyses

10% restant : 55% mycotoxines, 20% microbiologie, 18% métaux lourds, 3% sclérotés ergot, 2% alcaloïdes ergot, allergènes 1%

Présentation des données des récoltes 2020 à 2023

Message sur le besoin de données pour infléchir les projets réglementaires (exemple DON dans les sons)

Alcaloïde d'ergot : dépassement sur les farines de blé tendre et sur les farines de seigle,

Témoignages d'entreprises de la filière et d'autres organisations : oléagineux, fruits et légumes

Communiqué de presse et présentations envoyés par mail au GT réglementaire le 3 avril 2025

Plan de surveillance filière Intercéréales



Point à date sur le lancement

Participation des entreprises FEB au PSF

Visio complémentaire avec Bénédicte Renaud, Intercéréales :

Afin de vous accompagner dans la prise en main du portail, des visios sont organisées les **2, 11 et 17 juin**. Ces visios ont pour objectif de vous présenter le portail, les modalités de transmission des données ainsi que les statistiques auxquelles vous avez accès.

Moyen complémentaire ? Questions ?

Etiquetage

Produits décongelés

Contrôle chez un adhérent sur la base de la note de service DGCCRF 5744 / 1991-08

La note a été mise sur l'espace adhérents du site FEB

A partir de quelle proportion d'ingrédients congelés la mention « décongelé » est obligatoire pour les produits vendus décongelés ?

Définition de « simple décor » ?

1 - Lorsque le produit est congelé après sa totale élaboration et qu'il est remis au consommateur à l'état décongelé, les dispositions de l'article 8 du décret étiquetage s'appliquent à l'évidence . Il y a donc lieu d'ajouter la mention "décongelé" à la dénomination de vente.

2 - Lorsqu'il y a utilisation d'ingrédients congelés sans congélation du produit fini, les mêmes dispositions de l'article 8 sont applicables si tous les ingrédients employés sont congelés puis décongelés, pour être ensuite assemblés. Il en va de même si, après décongélation, la seule intervention effectuée correspond à un simple décor, par exemple pose de crème chantilly, d'une plaquette de fête illustrée, ou d'un fruit confit.

Toutefois, on peut ne pas appliquer les dispositions de l'article 8 lorsque seule une partie des constituants de la pâtisserie est conservée par congélation puis décongelée pour fabriquer le produit fini. Tel est le cas notamment d'un produit du type "éclair", élaboré à partir de pâte cuite préformée congelée/décongelée, puis garnie d'une crème venant d'être préparée.

Etiquetage

Etiquetage de précaution des allergènes

sondage ANIA – la FEB a répondu – merci aux nombreux adhérents qui ont participé

Vos adhérents rencontrent-ils des difficultés liées à l'étiquetage de précaution des allergènes ? Si oui, quelle(s) difficulté(s) ?

Problème pour les produits non préemballés : est ce que les traces possibles doivent apparaitre sur le document de consultation //

Mise en place de la nouvelle réglementation aux Pays Bas //

même produit fabriqué sur 2 sites de production ne manipulant pas les mêmes allergènes //

les informations des fournisseurs évoluent et c'est difficile de les répercuter en temps réel sur les emballages //

les fournisseurs d'ingrédients annoncent de nombreuses contaminations croisées différentes d'un fournisseur à l'autre//

complexité quand on manipule de nombreuses matières premières venant de nombreux fournisseurs ne fournissant pas ou peu d'informations // Problème des contaminations croisées au champ (soja, moutarde ...) //

les distributeurs ne semblent pas toujours indiquer les contaminations croisées sur leurs produits alors que les produits à marque le font//

Absence d'existence de seuils règlementés au niveau Europe //

Pas de méthodes officielles accréditées pour déterminer les résultats : test PCR pour détection ? test Elisa pour dénombrement ? et - ou selon allergènes à rechercher.

Etiquetage

Etiquetage de précaution des allergènes

Sondage ANIA

Quelle est votre position par rapport à ce sujet ? Quelles sont vos besoins/vos attentes ? Selon vous, quelles actions pourraient être menées ?

- action filière nécessaire : agriculture, fabricants d'ingrédients,
- la mise en place d'une réglementation harmonisée au niveau européen, avec la mise en place de seuil
- besoin : une synthèse des discussions au niveau international (FAO) sur cet étiquetage de précaution
- Suivi et information par rapport à la future réglementation aux Pays Bas imposant l'utilisation des seuils du VITAL : clause de reconnaissance mutuelle ou non + application au B2C uniquement ou à tous les circuits de distribution

→ il y aura un groupe dédié ANIA sur le sujet

Etiquetage

Etiquetage de précaution des allergènes

Réglementation néerlandaise Réponse de l'association Dutch Bakery Industry à la FEB

Principe de reconnaissance mutuelle est ré-affirmée.

L'étiquetage de précaution des allergènes s'appliquent en B To C. Mais il exige plus d'informations le long de la chaîne des fournisseurs. Les contaminations croisées entre matières premières doivent être indiquées en précisant le niveau spécifique de protéine allergisante. Le nouveau texte néerlandais est basé sur 2 réglementations Européennes : règlement (EC) N°852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires et règlement (EU) N° 1169/2011 sur l'information des consommateurs.

Le règlement (EC) N°852/2004 amendé en 2021 prévoit une obligation de prévention des contaminations croisées avec par exemple une obligation de nettoyage après la transformation d'allergènes. Le règlement (EU) N° 1169/2011 prévoit de même un étiquetage de précaution des allergènes sur la base d'une analyse du risque.

Le texte néerlandais est aligné sur ces réglementations et les souhaits des associations de patients allergiques.

Il existe des guidelines sur ce texte dans le lien suivant (en anglais) : <https://fnli.nl/actueel/richtlijndocument-geeft-bedrijven-handvatten-voor-het-nieuwe-allergenenbeleid>

Etiquetage - suite

-

Divers

Matinale ingrédients de l'ANIA

Le 3 juillet 2025, de 9h30 à 14h, A Paris en présentiel suivi d'un cocktail déjeunatoire

Avec notamment une intervention de Carine CHINCHOLLE de CSM group sur :

Les ingrédients clés de l'innovation en Boulangerie – Pâtisserie

Modalités à venir

GT réglementaire FEB

Jeudi 25 septembre 2025 de 14h à 17h

