



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

Commission technique & réglementaire FEB

11 décembre 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.

Bonnes pratiques pour la participation en visio

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

14h Intro

14h05 Ordre du jour partie 1

15h00 Break

15h05 Ordre du jour partie 2

16h00 FIN

CATEGORIE

THEME

-	D	Feuille de route 2026
- Réglementation	D	Veille réglementaire opérationnelle
- Réglementation	D	Entretien DDPP
- Réglementation	D	Codes douaniers
Contaminant	I	MOSH MOAH
Contaminant	I	PFAS
Emballage	I	REP EP
Environnement	I	EUDR
Etiquetage	D	Dénomination des pains
Etiquetage	D	PAL (Préventive Allergens Labelling)
Etiquetage	I	Directive (UE) 2024/825 (dite ECGT).
Etiquetage	D	Indication de l'origine de l'ingrédient primaire
Nutrition	I	PLFSS - Nutrition
SDA	D	Acrylamide
SDA	D	aW pH
SDA	D	Bilan contrôle officiels 2024

Ce qui n'est pas à l'odj ...



Points sous surveillance, mais sans actualités notables

- Ethanol
- Hexane
- Rodenticide
- PPWR
- Enzymes
- Allégations « sans »

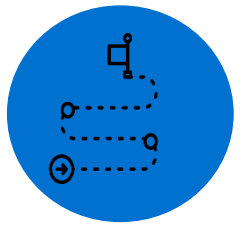


Identifier les textes ayant un impact

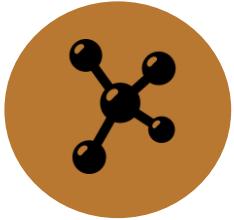


Dispose d'une liste de référence

Feuille de route 2026



Identifier les sujets de fond à travailler



Contaminants



Emballage



Environnement



Etiquetage



Additifs & ingrédients



Nutrition

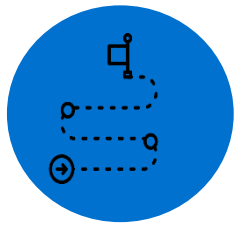


Règlementation



SDA

Feuille de route 2026



Quelques propositions

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



Sujets prioritaires ?
Sujets choisis ?
Sujets imposés ?
19 mars : focus contaminants ?

Veille réglementaire opérationnelle



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

Le constat

- Les veilles réglementaires mensuelles sont souvent très riches (53 textes en octobre ...)
- Les impacts directs sur notre métier sont finalement relativement réduits ou indirects
- De nombreux adhérents ne disposent pas de compétences réglementaires, et souhaiterait avoir une synthèse très opérationnelle

La proposition

- Identifier les textes ayant un impact direct sur nos métiers (industriel ou retail)
- Ce sont les textes « à référencer » dans la veille de toute entreprise
- Ces textes sont validés en Com Tech & Reg chaque trimestre
- Un fichier de synthèse est mis à disposition sur le site FEB



Identifier les textes ayant un impact



Dispose d'une liste de référence

Veille réglementaire opérationnelle



Exemple pour le T3

Classification	TYPE	Numero de texte	DATE de PUBLICATION	OBJET
Etiquetage	Décret	2025-141	13/02/2025	relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
Matériaux	Règlement	2025/351	20/02/2025	modifiant le règlement (UE) no 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) 2022/1616 relatif aux matériaux et objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 282/2008, et modifiant le règlement (CE) no 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires en ce qui concerne le plastique recyclé et d'autres questions liées au contrôle de la qualité et à la fabrication des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Additif	Note		20/03/2025	Classification des produits de boulangerie au regard du règlement (CE) N°1333/2008 (additifs alimentaires) Note interne à destination des adhérents FEB
Additif	Règlement	2025/651	02/04/2025	modifiant le règlement (CE) no 1333/2008 en ce qui concerne l'utilisation des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) et de la cire de carnauba (E 903) comme agents d'enrobage sur certains fruits frais et le manioc, ainsi que des lécithines (E 322) et des acides gras (E 570) comme supports dans les agents d'enrobage pour le manioc
Environnement	Règlement	2025/1093	22/05/2025	portant modalités d'application du règlement (UE) 2023/1115 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne une liste des pays qui présentent un risque faible ou un risque élevé de production de produits de base en cause pour lesquels les produits en cause ne sont pas conformes à l'article 3, point a)
Contaminant	Loi	2025-188	27/02/2025	visant à protéger la population des risques liés aux substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées
Emballage	Rectificatif		22/05/2025	Rectificatif au règlement (UE) 2025/40 du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 2024 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages, modifiant le règlement (UE) 2019/1020 et la directive (UE) 2019/904, et abrogeant la directive 94/62/CE
Vocabulaire	JO RF		21/03/2025	Liste relative au vocabulaire de l'agriculture (termes, expressions et définitions adoptés)
Nutrition	Arrêté		14/03/2025	fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'Etat en application des articles L. 3232-8 et R. 3232-7 du code de la santé publique
Economique	Loi	2025-337	14/04/2025	LOI n° 2025-337 du 14 avril 2025 visant à renforcer la stabilité économique et la compétitivité du secteur agroalimentaire (1) (JORF 15/04/2025)
Auxiliaire technologique	Arrêté		31/01/2025	modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires
Appellation	Doctrine		01/07/2025	Doctrine DGCCRF sur l'allégation "sans conservateurs"

Entretien DDPP



Rencontre avec le bureau C4 le 16 décembre

- Les dénominations de pains :.
 - Pain avec du levain, pain fermenté avec du levain, ...
 - Pain complet
 - Pain viennois
 - Pain de mie
 - Pain sportif
 - Pain nordique
- Dénomination « pain au levain » : interdiction aux produits non-tradition française et non maison, et définition du levain complexe.
- La classification des produits en ce qui concerne les contrôles de l'acrylamide : Comment comprendre les catégories décrites respectivement par les règlements UE et la recommandation UE
- Métrologie : situation sur le projet de décret et travaux enclenchés par notre fédération à ce sujet
- Affichage du prix du pain : suppression possible de l'obligation d'affichage
- Usage du sel iodé dans la fabrication du pain

NB : discussion poussée sur les doctrines « sans » entre ANIA et DGCCRF



Retour sur les réponses DGCCRF
Mise en place d'un « canal » d'échange



Remonter les difficultés d'interprétation

Code douanier



Etablissement d'une préconisation

Le numéro tarifaire ou "code SH" est un numéro à 6 chiffres utilisé par les Douanes de tous les pays pour classifier les marchandises.

Outil de recherche présent sur le site officiel des Douanes européennes www.tarifdouanier.eu.

Proposition d'établir une liste de référence des codes applicable dans notre métier

Rencontre FEB – ANIA – DOUANE début 2026

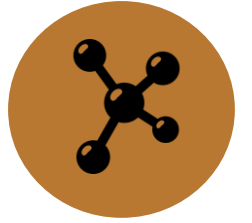
- Collecte des famille produits exportable
- Elaboration d'une recommandation avec les douanes
- Edition d'un listing de référence sur le site FEB



Est-ce utile pour vous ?

OK sur la méthode : fichier à remplir ? Ou benchmark ?

NB : il faudra peut-être des exemples de FT



Point à date

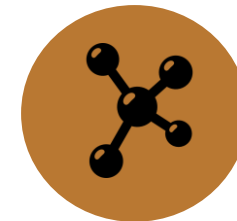
- Projet de règlement Teneur Maximale (TM) MOAH
 - Projet de Règlement sur des Teneurs Maximales en MOAH dans les denrées alimentaires, rév. 7
 - Projet de Recommandation de surveillance des MOH dans les denrées alimentaires, rév. 5
 - Projet de Règlement sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des MOH dans les denrées alimentaires, rév. 6
- Pour les produits composés, deux étapes envisagées :
 - 1/1/2027 au 31/12/2029 : TM calculées sur la base article 3 du 2023/915 en fonction de la composition
 - 1/1/2030 : TM définies pour les produits composés
 - Pour les additifs alimentaires : soit TM de la denrée – soit TM fixe (2,0 ppm)
- Projet de modification du R UE 10/2011 (matériaux plastiques en contact)
 - Eviter des dépassements de TM dans les aliments qui seraient du à la migration
- Pour mémoire, point à date
 - France : AGECE – teneur limite dans les encres
 - UE : projets

5.5.14	Processed and compound foods containing ingredients listed in categories 5.5.1, 5.5.2, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5, 5.5.6, 5.5.7, 5.5.8, 5.5.9 and 5.5.10.	
5.5.14.1	Products with < 4% fat/oil content	0,50 from 01/01/2030
5.5.14.2	Products with ≥ 4% and ≤ 50% fat/oil content	1,0 from 01/01/2030
5.5.14.3	Products with > 50% fat/oil content	2,0 from 01/01/2030



Maintenir la veille





Projet de décret limite dans les rejets d'eau

A date:

- Loi 2025-188 du 24/08/2025 : prévision d'une trajectoire nationale + teneurs max ciblées
- Décret 2025-958 : objectifs de la trajectoire nationale. Non opposable
- R 2023/915 : LMR dans viande, poissons et œufs
- R UE 2024/40 PPWR : teneur maximale dans les emballages contact alimentaires (12/08/2026)

Travail en cours sur méthodologie

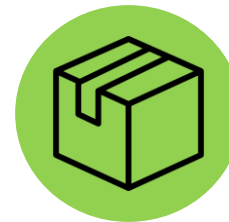
- Groupe expert de la DG ENV
- Méthodologie retenue :
 - Test du fluor totale
 - Si supérieur seuil défini (50ppm) : test du fluor organique
 - Ce point sera intégré dans les « lignes directrices PPWR »
- Quid stock emballages ?



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



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



Dernières infos sur la mise en œuvre de la REP Emballages Professionnels

- Les arrêtés portant cahier des charges et périmètre doivent être publiés dans les prochains jours.
- A partir de leur publication les structures candidates à l'agrément disposeront de trois mois pour déposer leurs demandes d'agrément.
- Le démarrage opérationnel de la REP EP se fera au 1er juillet 2026.
- Les éco-contributions ne pourront pas être collectées rétroactivement pour la période se situant entre le 1er janvier 2026 et le 1er juillet 2026.
- Produits marques de distributeurs (MDD) : l'entrée en vigueur de la nouvelle définition de producteur se fera au 1er janvier 2027 pour les produits MDD affiliés à la REP des emballages ménagers (REP EMPG) et au 1er juillet 2026 pour les produits MDD affiliés à la REP de la restauration (REP ER).
- Les structures candidates à l'agrément sur la REP EP se sont engagées à travailler rapidement sur les tarifs qui seront appliqués sur la REP EP en 2026.
- Le périmètre des emballages dits de transport doit encore être précisé par la Commission européenne.
- En ce qui concerne l'articulation des obligations françaises de réemploi et des obligations de réemploi du règlement emballages (PPWR) : le PPWR primera par exemple en ce qui concerne les exemptions (produits laitiers, vins, spiritueux, etc.).

Intervention CITEO en GT emballage

Exemples d'emballages professionnels



Palette plastique



Cagette plastique



Fût



IBC



Big bag



Feuillard



Film plastique



Carton



Palette bois

Quelques emballages professionnels seulement sont spécifiques à certains secteurs.

Source : ADEME, Etude de préfiguration de la REP EIC

Projet
arrêté
périmètre



EUDR (Règlement déforestation)



Échéance d'entrée en vigueur : report au 30/12/2025 (30/06/2026 pour les PME)

Adoption le 26 novembre par le parlement d'une position sur la révision du règlement (EUDR) demandant un report d'un an et s'alignant sur le Conseil.

- Entrée en application : potentiellement 30 décembre 2026, avec un délai supplémentaire pour les micros et petites entreprises (jusqu'à mi-2027).
- Mise en œuvre progressive : phase test du 1er octobre au 30 décembre 2026, application volontaire, sans risque de sanctions..
- Nouveau modèle de chaîne de traçabilité limitée au "premier metteur en marché et premier opérateur en aval" : Le Parlement confirme que les metteurs en marché restent responsables en premier lieu de la diligence raisonnable et que le premier opérateur en aval devra seulement collecter et conserver les numéros de référence DDS.
- Plus en aval : aucune obligation de conserver l'ensemble des numéros DDS amont, aucune obligation de transmission, et les exportations réalisées par les opérateurs en aval seraient exemptées des obligations DDS.
- Régime simplifié pour les micros et petits opérateurs primaires, notamment dans les pays à faible risque : déclarations simplifiées à usage unique, quantités estimées, adresse postale plutôt que géolocalisation, mises à jour uniquement en cas de changements majeurs, utilisation de bases de données nationales ou sectorielles existantes.
- Bois et produits imprimés : un amendement (n°65) retire les produits imprimés de l'annexe I. (mais ne concerne pas nos emballages imprimés)
- Rejet de la catégorie "risque zéro pour les pays de l'UE" : Le Parlement confirme le refus de considérer les produits fabriqués dans l'UE comme automatiquement "à risque nul". L'EUDR demeure un système mondial fondé sur le risque, et non un mécanisme protectionniste.
- Evaluation et réexamen en 2026 : Plusieurs amendements prévoient une évaluation de la simplification et de l'impact dès 2026 avec un fort risque d'ouvrir la voie à une nouvelle proposition législative en avril 2026.
- La commission ENVI a désormais mandat pour ouvrir les négociations en trilogue avec le Conseil et la Commission. Les chances d'aboutir à un accord interinstitutionnel avant la fin de l'année sont désormais élevées.

Communiqué de presse

Dénomination



Pain au levain

Quelle(s) exigence(s) de la dénomination « pain au levain » n'est (ne sont) pas respectée(s)

pH , acidité levain, qté levure

pH de 4.3 difficilement atteignable en conditions industrielles

surgélation, tradition maison, levain issu de fermentation spontanée ou levure étant limité à 0,2% du poids de farine au stade du pétrissage.

pain industriel et surgelé - pas de contrôle du pH et de l'acide acétique

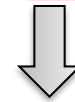


Tenter une évolution du décret ?

- Redéfinir le « levain » ?
- Séparer la mention « levain » et « maison/tradition » ?
- « levain naturel » ?

En cas de fabrication avec du levain, mais sans respecter tous les critères du décret

En revanche, dès lors que les pains sont obtenus à partir d'un levain répondant exactement à la définition qui est fixée à l'article 4 [...] rien ne s'oppose à ce que l'étiquetage ou la présentation de tels pains comporte, en dehors de la dénomination de vente, une mention informant le consommateur de ce que le produit qui lui est proposé a été fabriqué avec utilisation exclusive de levain en tant qu'agent de fermentation. [...].



- Levain vivant
- Proportion ?
- pH ?
- Process précuit et/ou surgelé



Les allégations recevables

- Fermentation – base – contient – levain
- « Fermenté au levain » « fabriqué avec du levain »



Allergène : étiquetage de précaution (PAL)



Panorama

INCO

- Pas de disposition à date – (envisagé dans articles 36 3 .a)

CODEX

- Travaux sur des recommandations – [Meeting report 2023](#) → 2024– préconisation d'un étiquetage en cas de dépassement ED05
- ED05 = Eliciting Dose predicted to provoke reactions in 5% of the allergic population
- Travaux sur la Reference Dose du gluten – [Expert consultation Novembre 2025](#)

VITAL

- Démarche Australienne de détermination des seuils ED

NL

- Règlementation introduisant des seuils de contaminations (1/01/2026)
- Q&A interprétation

ANIA

“Task force” : élaborer une position française + mettre à jour le guide allergène



Recommander à l'ANIA de tenir compte de la présence de gluten dans le produit pour ne pas sur-déclarer les contaminations croisées provenant d'autres sources de gluten

Interroger les fédérations d'ingrédients pour connaître leur niveau de prise en compte de ce sujet

Directive ECGT



Contenu et mise en application

Vue d'ensemble

- Directive (UE) 2024/825 modifie la Directive 2005/29/CE (« Directive sur les pratiques commerciales déloyales») et la Directive 2011/83/UE relative aux droits des consommateurs
- Prélude à la future Directive « Green Claims » sur les AE
- Transposition prévue pour le 27 mars 2026 au plus tard et une mise en application des dispositions à partir du 27 septembre 2026.
- Publication d'une FAQ le 30/09 + vidéo de leur Matinales sur le sujet + Communiqué le 01/10 + fiche pratique sur l'écoblanchiment
- Signature d'un protocole de coopération DGCCRF – ADEME notamment pour la vérification des AE
- Mise à jour de la [fiche pratique sur les allégations environnementales](#)

Actualités :

- Publication le 12 novembre du projet de loi DDADUE pour la transposition, version consolidée [ici](#), tout le dossier législatif [ici](#)
- Publication du Q&A de la Commission (lignes directrices) le 27 novembre, version française traduite [ici](#)
- Publication le 2 décembre de la version 2025 du [Guide ADEME Anti Greenwashing](#) mis à jour avec la directive ECGT
- Directive Green Claims au point mort

Indication de l'origine de l'ingrédient primaire



Point à date

Rappel du contexte réglementaire

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

Guide FEB :

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



Identifier les points en conflit et proposer une nouvelle version

Les membres du GT peuvent faire passer les points en conflit à Denis GRIVET, qui les intégrera



Nutriscore – fiscalité nutritionnelle – TVA & taxation « restauration rapide »

PLF PLFSS – Nutri-Score – *Proposition d'amendement visant à instaurer une contribution fiscale de 5% du chiffre d'affaires*

- visant à instaurer une contribution fiscale de 5% du chiffre d'affaires dont les entreprises ne peuvent être exonérées qu'en affichant le Nutri-Score (article 11ter dans le texte transmis au Sénat par le Gouvernement).
- Rejet par le sénat de la condition « contribution de 5% du chiffre d'affaires dont les entreprises ne peuvent être exonérées qu'en affichant le Nutri-Score »,.
- Les débats sur ce budget de la Sécurité sociale vont se poursuivre entre les deux chambres du Parlement jusqu'au début du mois de décembre.*
- Campagne initiée apr Serge Hercberg et plusieurs autres scientifiques sur la plateforme des pétitions de l'Assemblée Nationale « *Pour rendre obligatoire l'affichage du Nutri-Score sur les emballages des aliments en France* », pour « améliorer la santé des consommateurs en réduisant le risque de maladies chroniques ».

Amendement taxes comportementales/ fiscalité nutritionnelle

- Plusieurs amendements visant à instaurer une taxation sur la base e le teneur en sucre
- Ces amendements ont tous été rejetés
- L'exemple des entreprises de la boulangerie a été cité en exemple par le rapporteur

Amendement relatif à une taxation des franchises => rejet

Amendement relatif à un taux de TVA différencié entre « restauration rapide » et « restauration traditionnelle » => rejet

Acrylamide



Classification des pains

- La réglementation acrylamide repose sur deux textes de bases
- Règlement 2017/2158 du 20/11/2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires
- Recommandation 2019/1888 du 07/11/2019 Concerne le suivi de la présence d'Acrylamide dans certaines denrées alimentaires
- Ces deux textes prévoient des catégories de pain, mais il est parfois difficile de savoir quel pain rentre dans quelle catégorie
- L'AIBI a proposé un premier document de clarification, mais il ne répond réellement la typologie des produits Français
- Un tableau de synthèse est proposé par la FEB

Rolls



Validation des descriptif produit – contribution AIBI – élaboration d'un guide métier ?
Faire passer le document au GT pour avis

Acrylamide



Classification des pains

FR	EN	Descriptif FEB	Reco AIBI	R UE	2017/2158 (a)	2019/188 (b)
Pain (panification humide)	Soft bread					
a) Pain à base de blé	a) Wheat based bread	Tout pain issu de panification traditionnelle, sur base de farine de blé, et ne comportant pas d'autres ingrédients (olives, fruits secs, ...)	Breads made from one type of bread grain (wheat, rye, spelt bread...) - White bread	50		
b) pain (panification humide) autre que le pain à base de blé	b) Soft bread other than wheat based bread	Tout pain issu de panification traditionnelle, dont la recette intègre en plus de la farine de blé, des farines d'autres céréales (pain au seigle, pain multicéréales, ...)	- Breads made from other cereals/pseudo-cereals (oat, maize, millet bread...) - Mixed breads (wheat, rye, spelt mixed bread...) - Coarse meal breads (wheat, rye, spelt coarse meal bread...& combinations) - Wholemeal breads made from bread grain (wholemeal wheat, rye, spelt bread and its combinations) as well as from other cereals/pseudo-cereals (wholemeal oat, maize, millet bread...) - Multigrain, three- and four-grain breads - Gluten-free bread	100		Rolls

Acrylamide



Classification des pains

FR	EN	Descriptif FEB	Reco AIBI	R UE 2017/	Révisé (au 31/12/2019)	Initial
Produits de boulangerie	Bakery products					X
Petits pains (petits pains pour hamburger, petits pains complets et petits pains au lait, etc.)	Rolls (hamburger rolls, whole wheat rolls, milk rolls, ...)	Buns, pain viennois, pain au lait, pain de mie				X
Pain pita, tortillas mexicaines	Pita bread, mexican tortillas	Pita, trotillas mexicaines				X
Croissants	Croissants	Croissant, autre pâte levée feuilleté ?				X
Doughnuts	Doughnuts	Beignets déjà frits				X
Pains spéciaux (tels que pain pumpernickel, ciabatta aux olives, pain aux oignons, etc.)	Speciality bread (such as pumpernickel bread, ciabatta with olives, onion bread, ...)	Pain comportant d'autres ingrédients (olives, fruits secs, fruits confits, graines, ...)	1. The speciality breads explicitly mentioned in Commission Recommendation 2019/1888 (such as pumpernickel (based on production), ciabatta with olives and onion bread (based on ingredients)) 2. The entire product group of bread rolls, also mentioned in Commission Recommendation 2019/1888. Compared to bread, bread rolls have a significantly higher specific surface area. As acrylamide forms on the surface of baked goods, the formation potential for acrylamide is higher here. 3. Breads with nuts and fruit (bakery products with special ingredients), which are explicitly mentioned as possible exceptions in the November 2022 report from the EU Commission's SCoPAFF committee. 4. Other bakery products with special ingredients: 5. Potato bread and carrot bread, where practical experience and initial results of the acrylamide research project have shown that the ingredients (potato flakes, carrot pulp) generate higher acrylamide levels. 6. Malt bread, as the ingredient malt or roasted malt has a high acrylamide content 7. Baked goods with special production methods:			X

Rolls





Point sur les échanges ANIA – FCD – méthodologie analyse

Déclaration de aW et pH sur GS1

- Ces données feront partie du cahier des charges GS1
- La responsabilité de son usage reste sous la responsabilité du client (DLC II, ...)

Détermination aW et pH

- En règle générale : analyser les composants le plus sensible

Utilisation interne de aW et pH

- Classement du risque Listeria
- Prédiction de la durée de vie microbiologique (SYMPREVIUS)



Suivi des travaux de la TF ANIA
Point avec les labo sur la méthode
Intégration dans le GBPH



Intégrer la mesure aW pH en dev produit et à chaque modification
Faire des études de microbiologie prévisionnelle

Bilan des contrôles officiels

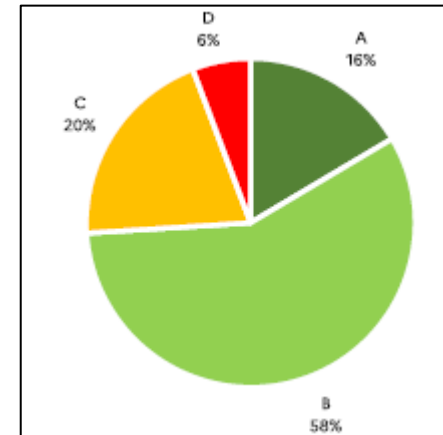
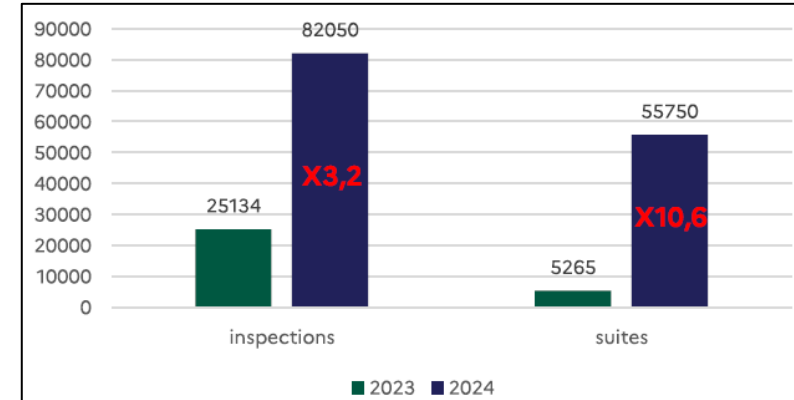


Bilan DGAL sur la campagne de contrôle 2024

- 75 000 inspections déléguées – 15 000 prélèvements
- 11 000 inspections en boulangeries
- X 9,6 par rapport à 2023
- Résultat hors GMS : passage de 67% à 74% de A ou B
- Points de vigilance
 - Nettoyage des locaux
 - Températures
 - Equipements => plan de travail bois
 - Maintenance des locaux
 - Lutte contre les nuisibles
- Guide de contrôle (vade-mecum) – évolution 2026
 - Intégration Food Safety Culture
 - Formation restauration



RdV DGAL demandé
Session dédiée magasin ?



Déclaration d'activité

Plan de contrôle de l'administration



Dispositions générales de la campagne 2026 (PSPC)

L'instruction technique [DGAL/SDEIGIR/2025-744](#), publiée le 18 novembre 2025, décrit le fonctionnement général du dispositif des PSPC (plans de surveillance et plans de contrôle) et présente la programmation dans les 10 grands domaines de surveillance officielle du dispositif, les modalités de programmation et de réalisation des prélèvements, d'acheminement et d'analyse des échantillons, de transmission des résultats, de gestion des résultats non conformes.

L'instruction présente les orientations stratégiques prévues pour 2026 :

- Renforcement de la surveillance des PFAS dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (augmentation de la volumétrie globale, nouvelles matrices) en lien avec l'action dédiée du plan interministériel PFAS ;
- Augmentation de la volumétrie de prélèvements d'origine végétale (Céréales (blé) et Pommes de terre/Cadmium) ;
- Poursuite du renforcement de la surveillance des produits prêts à manger (PAM) et mobilisation d'actions ciblées sur les populations sensibles (Listeria monocytogenes, Salmonella dans les plats composites et/ou susceptibles de subir une recontamination significative après cuisson livrés aux personnes âgées)
- Engagement d'une dynamique de surveillance/contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires transformées et des contaminants issus des MCDA.



Suivi des travaux de la TF ANIA
Point avec les labo sur la méthode



Intégrer la mesure aW pH en dev produit et à chaque modification
Faire des études de microbiologie prévisionnelle

