



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

Commission technique & réglementaire FEB

18 juin 2026

Rappel des règles du droit de la concurrence



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

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

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

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



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

Ordre du jour

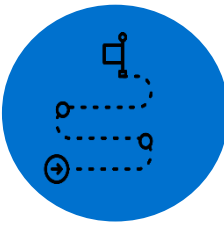
14h Actualités réglementaires

14h15 OdJ

16h00 **FIN**

CATEGORIE		THEME
Contaminants	I	Cadmium : PPL sur les engrais
Contaminants	I	MOSH MOHA : projet de teneur maximale dans les denrées
Contaminants	I	Plomb : projet de révision des teneurs maximales
Environnement	D	EUDR : amendement simplification
Etiquetage	D	Enzymes : points à date sur la liste et les options d'étiquetage
Etiquetage	D	Allégation blé français : avis et position commune
Etiquetage	V	Allégation levain : Validation de la note technique modifiée
Etiquetage	V	ECGT : Validation de la note technique et questions d'application
Etiquetage	I	IGP AOP ingrédient : indication du nom du producteur
Nutrition	D	PNNS 5 : points clés
Nutrition	D	Nutriscore : projet de loi sur l'utilisation obligatoire
Emballage	D	PPWR : préparation de l'entrée en vigueur
Règlementation	V	Codes douaniers : Classification des produits de la BVP
Règlementation	I	Loi d'urgence agricole
SDA	I	Formation hygiène réglementaire
SDA	D	Microbiologie : E coli STEC

Ce qui n'est pas à l'odj ...



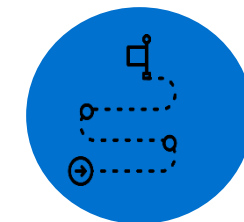
Points sous surveillance, mais sans actualités notables ou finalisation

- Ethanol : unanimité sur la nécessité de le maintenir
- Acrylamide : projet de révision - consultation à lancer + guide BVP à établir
- Contaminant : révision de plusieurs TM envisagées (Ni, As, PCB, patuline)
- PFAS : projet de restriction universelle + révision des TM sur les denrées alimentaires
- Allégation « sans » : pas de version définitive, discussion DGCCRF toujours en cours
- Fait maison : discussion sur exceptions, périmètres et valorisation
- PAL : étiquetage de précaution des allergènes - travaux toujours en cours
- INCO : révision annoncée (ajout de l'indiction de l'origine)
- Origine ingrédient primaire : groupe ad hoc à constituer
- REP EP : webinaire fait - note + listing emballages à venir
- REUT : La réutilisation de l'eau de process - touche peu notre secteur
- Rodenticide : les administrations considèrent que le sujet « nuisibles » est bien contrôlé ... donc pas d'évolution des usages
- Critères microbio FCD : demande d'info FCD
- Guide GDA MUS : projet de modification pour cet été
- Métrologie : guide en cours de rédaction



Pas d'autres sujets identifiés

Calendrier



Webinaires

DATE	Colonne1	TYPE	SUJET	Colonne2
30/03/2026	13h15 – 14h	WEBINAIRE	« Pratiques commerciales trompeuses : Découverte de la directive ECGT et préparation de l'échéance du 27 septembre 2026 » - animation Denis GRIVET (FEB)	OK
14/04/2026	14h - 15h	WEBINAIRE	« Accord sur la réduction du sucre, bienvenue à bord ! » – animation Denis GRIVET – FEB et GT sucre	OK
14/04/2026	10h30 - 12h	WEBINAIRE	« Exportations : comment sécuriser et optimiser vos opérations douanières? » – Animation par Nathan Jouannot - Direction générale des douanes et droits indirects - Sous-Direction du commerce international - Adjoint à la Mission Action Économique et Entreprises (Ma2e)	reporté
04/05/2026	15h - 16h	WEBINAIRE	« REP Emballages Professionnels, préparer l'entrée en vigueur » - Animation Domitille DERENNES et Baptiste OSER (CITEO PRO)	OK
11/06/2026	14h30 – 16h	WEBINAIRE	« REP des emballages Bruno FAIRE (ADELPHE)	OK
16/09/2026	10h30 - 12h	WEBINAIRE	"Ecoconception des emballages : partage des bonnes pratiques du secteur" - Animation Pauline TABOUREL (ADELPHE)	

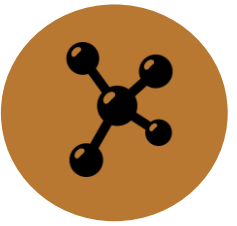
Veille réglementaire opérationnelle



Mars – avril – mai 2026

NUMERO	Classification	Emetteur	TYPE	Numero de texte	DATE de PUBLICATION	OBJET
267.02	Emballage	UE	Notice		30/03/2026	Guidance of the commission (PPWR)
267.03	Emballage	UE	FAQ		30/03/2026	FAQ PPWR
300.00	Sécurité	ANSES	Note		13/03/2026	NOTE d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire relatif au développement et à la mise en place d'un outil de priorisation des risques biologiques et chimiques liés aux aliments.
299.01	Contaminant	RF	Arrêté		20/04/2026	Arrêté du 20 avril 2026 modifiant l'arrêté du 3 septembre 2025 relatif à l'analyse de substances per- et polyfluoroalkylées dans les eaux en entrée et sortie de stations de traitement des eaux usées urbaines (JORF 28/04/2026) PFAS
132.05	Hygiène	DGAL	Instruction Technique	2026-185	03/04/2026	Obligations de formation en matière d'hygiène des aliments adaptée à l'activité des établissements de remise directe y compris ceux proposant des activités de restauration
278.00	Dénomination	RF	Décret	2026-312	24/04/2026	Décret n° 2026-312 du 24 avril 2026 relatif aux confitures, gelées et marmelades de fruits, à la crème de marrons et autres produits similaires, au miel, aux jus de fruits et autres produits similaires, ainsi qu'aux laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JORF 25/04/2026)
298.03	Publicité	UE	FAQ		18/05/2026	FAQ sur la directive ECGT 2024/825
168.02	Contaminant	UE	Statement		13/05/2026	Joint Statement regarding the Commission Regulation amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of mineral oil aromatic hydrocarbons in food adopted by the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed, section Novel Food and Toxi (MOAH)
XXX	Contaminant	UE	Règlement	2026/748	31/03/2026	Règlement d'exécution UE n° 2026/748 de la Commission du 31 mars 2026 concernant un programme de contrôle pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2027, 2028 et 2029 destiné à garantir le respect des limites maximales de résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus, et abrogeant le règlement d'exécution UE n° 2025/854

Cadmium



Adoption du PPL sur la teneur réduite dans les engrais

Le contexte

- Règlementation UE 2019/1009 sur les fertilisants
- Règlementation UE 2023/915 sur les contaminants dans les métaux lourds
- Rapport ANSES sur l'EAT 3 et rapport d'imprégnation de l'ANSES

Une forte médiatisation, ciblant (entre autres) nos produits:

- Article dans le Monde (2025)
- Alerte par corps médical (2025)
- Reprise médiatique large (depuis mars 2026)
- Lancement des test cadmium remboursable (avril 2026)

Le PPL vise la teneur en cadmium dans les engrais

- Les engrais phosphatés seraient limités à 40 puis 20 ppm, alors que le RUE prévoit 60 ppm
- La contribution de cette mesure à la baisse de la contamination sera marginale

Les actions

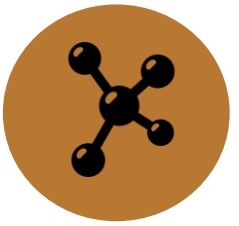
- Cellule de suivi avec InterCéréales
- Note technique avec les points clés de compréhension



Cellule de surveillance INTERCEREALES
Synthèse des travaux (via note cadmium et actu)



Plan de surveillance interne
Participation au PSF INTERCEREALES



Projet de teneur maximale dans les denrées

- Avis favorable sur le projet de texte relatifs aux teneurs maximales (TM) en MOAH dans les denrées alimentaires (réunion du SCoPAFF du 13 mai 2026)
- Transmission au parlement en juillet, pour adoption en octobre
- Entrée en application progressive des TM : 2027, 2028, 2029 et 2030 (selon les catégories)
- Toutes les catégories de produits sont couvertes, y compris les céréales
- [Projet de Règlement sur des TM en MOAH dans les denrées alimentaires, rév. 10](#)
- [Annexe au projet de Règlement sur des TM en MOAH dans les denrées alimentaires, rév. 10](#)

Pour mémoire

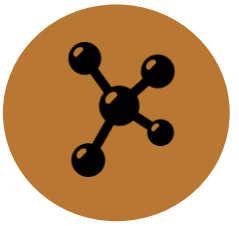
- MOSH n'ont pas de toxicité démontrée, mais un effet d'accumulation
- MOAH présente une toxicité démontrée avec des effets génotoxiques
- Actuellement, Règlementation française dans les encres et reco UE 2017/84 sur la surveillance



Surveillance publication



Plan de surveillance interne
Contribution au PSF INTERCEREALES



Joint statement UE

Join statement 2022

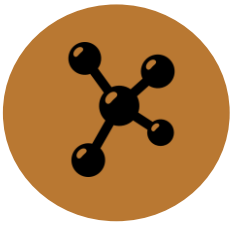
- *In order to ensure a uniform enforcement approach throughout the EU, the Member States agreed to withdraw and, if necessary, to recall products from the market, when the sum of the concentrations of MOAH in food are at or above the following maximum LOQs:*
 - *0.5 mg/kg for dry foods with a low fat/oil content ($\leq 4\%$ fat/oil)*
 - *1 mg/kg for foods with a higher fat/oil content ($> 4\%$ fat/oil)*
 - *2 mg/kg for fats/ oils*
- *Analysis and sampling should be done according to the provisions of Regulation (EC) No 333/2007.*

Join statement 2026

- From the dates of application of the maximum levels of Commission Regulation amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of mineral oil aromatic hydrocarbons in food, the “Joint Statement regarding the presence of MOAH in food, including food for infants and young children” of 21 April 2022, as clarified on 19 October 2022, shall be without effect for the concerned foods. For foods, for which no maximum level is established, the statement from 2022 will remain applicable

Ne devrait pas avoir d'impact sur nos produits, puisqu'ils sont couverts par les nouvelles TM

Plomb



- La Commission européenne procède actuellement à une révision des teneurs maximales (TM) en plomb dans les denrées alimentaires afin de les aligner sur les limites proposées par le *Codex Alimentarius* et sur les nouvelles données disponibles concernant la présence de cette substance.
- La Commission a invité les parties prenantes, dont FoodDrinkEurope, à envoyer leurs commentaires sur les TM proposées, accompagnés d'une justification détaillée et de données de présence.
- FoodDrinkEurope a rédigé un [projet de position](#) sur la base des commentaires reçus de ses membres : concerne les confiseries
- Dans son avis de 2010 sur le plomb dans les denrées alimentaires, l'EFSA n'a pas pu déterminer de seuil en dessous duquel le groupe d'experts pouvait affirmer avec certitude qu'aucun effet indésirable ne se produirait.
- L'annexe I du règlement (UE) 2023/915 fixe des TM pour le plomb dans un large panel de denrées alimentaires., mais pas les produits céréaliers
- La révision concernera principalement les épices avec dans certains cas une TM à la hausse



Information sur révision du R UE 2023/915)

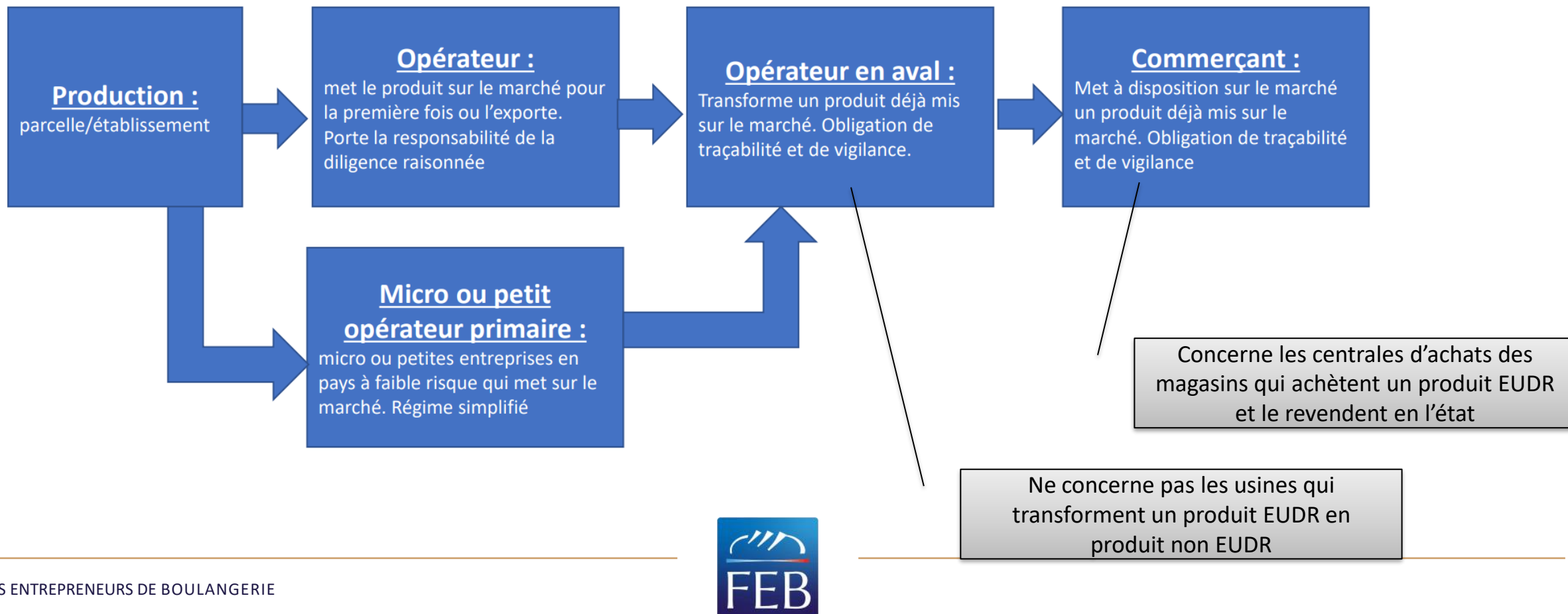


Peu d'impacts (produit ou MP)
Adaptation du plan de surveillance interne si justifié



Amendement sur les dernières évolutions du dispositif

- Adoption d'un amendement global sur le texte, visant à simplifier
- Parution probable en juillet





Récapitulatif des obligations

Obligation	Opérateur	Opérateur en aval (non-PME)	Commerçant (non-PME)	Micro/Petit opérateur primaire	Op. et Co. PME
Diligence raisonnée	Oui	Non sauf si préoccupation étayée	Non sauf si préoccupation étayée	Oui	Non
Soumission de déclaration	Oui	Non	Non	Oui mais déclaration simplifiée	Non
Collecte n° de déclaration	N/A	Oui si premier acheteur d'un opérateur	Oui si premier acheteur d'un opérateur	N/A	Oui si premier acheteur d'un opérateur
Obligation de vigilance	Oui	Oui si préoccupation étayée	Oui si préoccupation étayée	Non	Oui si préoccupation étayée
Registre (fournisseurs/clients)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Enregistrement système	Oui	Oui	Oui	Oui	Non



RAS



Pour les entreprises qui ont le statut « commerçant »
Inventaire des matières concernées et des fournisseurs
Mise en œuvre des vérifications

Enzyme



Point à date liste

Rappel du contexte

- Les enzymes destinées aux denrées alimentaires sont règlementées par le R UE 1332/2008
- Ce texte prévoit l'établissement d'une liste des enzymes approuvées : ce travail devrait aboutir en 2028
- En l'absence de cette liste, les dispositions nationales restent en vigueur
- Décret n°2011-509 du 10 mai 2011 modifié fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- L'arrêté du 19 octobre 2006 modifié fixe les listes des auxiliaires technologiques autorisés à l'exception des solvants d'extraction utilisés dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

Conséquences

- A l'entrée en vigueur, de la liste, certaines enzymes peuvent ne plus être autorisées
- Une période de transition est demandée (36 mois) pour gérer la transition

Enzyme



Point à date étiquetage

Concernant l'étiquetage, 3 cas sont possibles

- L'enzyme est un auxiliaire technologique ou est présente par transfert => pas d'étiquetage requis (INCO)
- L'enzyme est un additif => étiquetage en tant qu'additif (catégorie + nom ou code)
- L'enzyme n'est ni un auxiliaire technologique, ni présente par transfert, ni un additif => étiquetage en tant qu'ingrédient

Les évolutions possibles

- Statut d'auxiliaire technologique : passage de la reg FR à la reg UE => risque de limitation donc de déclaration des enzymes en tant qu'additif ou ingrédient
- Usage d'un nom spécifique : volonté de plusieurs pays de faire évoluer

Les demandes des professionnels

- Maintenir le statut d'auxiliaire technologique
- Si l'étiquetage était obligatoire, ne pas considérer les enzymes comme des additifs mais leur donner un statut spécifique
- Adopter une dénomination de type « enzymes + fonction » et non pas nom systématique
- Préserver une période de transition de 36 mois mini

Enzymes



Questions de l'AIBI

1. Policy Direction

- Do you agree with maintaining a pragmatic and continuity-based approach to current labelling practices? => YES
- Where do you see the main risks in the upcoming regulatory developments? => Customer communication

2. Level of Detail in Labelling

- What level of enzyme identification do you consider proportionate and workable? => Enzyme + function
- Where should the balance lie between transparency and operational feasibility? => preserve processing aid status / if not labelling with function

3. Value Chain Impact

- How do you assess the potential impact of more detailed labelling on your operations or your members? =>
- Are there specific segments (B2B vs B2C) where concerns are more pronounced? =>

4. Innovation and Confidentiality

- To what extent could increased labelling requirements affect innovation or proprietary formulations? => function will not affect confidentiality
- Are there specific safeguards that should be highlighted? => Enzyme scientific name would affect confidentiality

5. Consumer Perspective

- What approach best supports consumer understanding without creating confusion? => avoid enzyme labelling if PA
- How should we position the role of enzymes in communication towards consumers? => use of function as it is for additives

6. Transition and Implementation

- What would be a realistic and acceptable transition period? => 36 months
- Are there specific implementation challenges that should be anticipated? => the status of PA

Allégation « blé français »



Pour avis

- Type d'allégations revendiquée : « Elaboré avec des blés cultivés en France » « Elaboré avec des farines de blé Français »
 - Problématique : qu'en est-il dans le cas de l'usage d'un améliorant sur support farine de blé non-français ?
 - Cas où l'allégation écarte de facto les améliorants, et notamment :
 - La farine de l'améliorant n'est pas du blé => elle n'est donc pas couverte par l'allégation « blé français »
 - La formulation laisse entendre que seule la farine du pétrissage est issue de blé français « pétri / panifié avec des blés français »
- ⇒ Dans cette situation, aucun risque d'usage de l'allégation « blé français »
- Cas où l'allégation peut couvrir la farine du pétrissage et celle de l'améliorant
 - Les services de contrôles vont avoir une approche « est-ce de nature à altérer le choix du consommateur »
 - La farine support des améliorants étant quantitativement très faible (moins de 1% ?)
 - Néanmoins, la DGCCRF est particulièrement attentive à toutes les allégations
- ⇒ Dans cette situation, signaler par une annotation l'usage d'une farine support non française pour les améliorants en marge de l'allégation « blé français »

NB : dans tous les cas, l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire s'applique



OK sur cette approche
Elle peut être dupliquée à d'autres cas de figure similaires

Allégation « levain »



Validation de la note technique

- La note technique a été soumise en consultation auprès de la commission Tech &Reg
- Quelques retours
 - Qualification du type de levain : ne semble pas légitime puisque ce point n'est pas repris dans le décret de 1993
 - Interdiction de l'ajout de levure : difficilement défendable puisque le décret l'autorise
 - Possibilité d'élargir les céréales et d'inclure les « pseudo céréales » : effectivement souhaitable car correspond à la pratique. Utiliser « céréales et non-céréales » plutôt que « pseudo-céréales » ?



Validation finale de la note ?
Si OK, diffusion écosystème puis administrations



- La directive ECGT entre en vigueur le 27/09/2026
- Le projet de transposition (loi DDADUE en attente d'examen) apporte peu d'évolution (ni sur transposition, ni aménagement)
- Le point important est la période de transposition : Application de fait au 27/09/2026, mais tolérance pour les produits déjà sur le marché soumis à une DDM longue
- [Accord entre ADEME et DGCCRF](#) sur la validation des allégations environnementales
- Proposition de révision des FAQ de l'UE (Q18)
The ECGT Directive shall apply from 27 September 2026. From that date, traders will need to ensure that their environmental claims and sustainability labels in a business-to-consumer context comply with the new provisions, including for existing products.
- Panorama FoodDrinkEurope des transpositions de la directive (UE) 2024/825 (ECGT) dans les différents Etats membres, mis à jour au 8 juin. ([ici](#))



Veille sur les doctrines (FAQ, REX, guides, ...)
Mise à jour de la note technique ECGT si besoin
Lancer un sondage sur les labels utilisés



Grande vigilance sur les allégations
Vérification des labels
S'appuyer sur le guide ADEME



Ingrédient IGP AOP



Indication du nom du producteur : distinguer la denrée et l'ingrédient

Référence réglementaire

- Le [règlement \(UE\) 2024/1143](#) concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) no 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) no 1151/2012

Pour la denrée elle-même

- L'article 37.5 prévoit, à compter du 14/05/2026, qu' « une indication du nom du producteur ou de l'opérateur figure sur l'étiquetage dans le même champ visuel que l'indication géographique »
- Dans ce cas, la CUE à donner des précisions : sur « même champ visuel » (peut être la face arrière), interdiction d'usage de QR code
- Peut concerner certains produits de la BVP (brioche, gâche)

Pour l'usage d'un ingrédient AOP

- L'article 27 traite spécifiquement de « Utilisation d'indications géographiques désignant un produit utilisé comme ingrédient dans la dénomination d'un produit transformé »
- Obligation de notification au groupement de producteur, suivant un modèle de notification non contraignant de l'INA
- Pour plus de précision : <https://www.inao.gouv.fr/notification-produits-sous-ig-ingredient>

Actualité : le PNNS 5



Des stratégies imbriquées ...

OBJECTIFS

- La loi Climat et Résilience (2021) a introduit la notion de Stratégie pour l'alimentation et le climat

STRATEGIE

- La SNANC (Stratégie Nationale pour l'Alimentation et le Climat 2026-2030) détermine les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire.



- Le PNA 4 (programme national pour l'alimentation - 2024) agit sur l'ensemble du système alimentaire pour accélérer la transition vers une alimentation saine et durable.



ACTION

- Le PNNS 5 (programme National Nutrition et Santé - 2026-2030) vise à améliorer l'état de santé de chacun via l'alimentation, l'activité physique et la réduction de la sédentarité, en agissant tant sur l'environnement que sur les comportements individuels, dans un objectif de réduction des inégalités sociales dans l'Hexagone et dans les territoires ultramarins
- La Stratégie Nationale Sport-Santé (SNSS) 2025 - 2030 fixe une feuille de route ambitieuse, articulée autour 12 mesures concrètes, pour lever les freins à la pratique sportive et accompagner chaque Français quel que soit son âge, son état de santé ou ses conditions de vie



Le contenu du PNNS 5



De nombreuses ramifications...

UNE APPROCHE GLOBALE



Axe 1 : garantir à tous l'accès à des environnements nutritionnels durables favorable à la santé

- Accessibilité physique et financière à une Alimentation saine et durable
- Réduire la pression marketing auprès des enfants
- Promouvoir les mobilités actives et la pratique d'activité physique et sportive

Axe 2 : encourager des comportements nutritionnels sains et durables

Informier et sensibiliser sur l'adoption de comportements nutritionnels favorables à la santé
Accompagner les femmes dès le désir de grossesse et les parents pendant la petite enfance
Prévenir la perte d'autonomie et les maladies chroniques non transmissibles par la nutrition

Axe 3 : renforcer le rôle des entreprises, des établissements scolaires et d'enseignement supérieur comme lieux promoteurs de santé

Renforcer le rôle des acteurs cités
Promouvoir et faciliter les initiatives locales en faveur d'une alimentation saine et durable et d'une activité physique régulière

20 actions

Les impacts potentiels



Première approche des risques et des opportunités

OPPORTUNITES

RISQUES



- Accord collectif sur le sucre (1)
- Révision des messages sanitaires obligatoires (7)
- Recommandations alimentaires saines et durables (9)

- Protéger les jeunes des publicités produits non sains, fastfoods (6)
- Prévention surpoids obésité chez l'enfant (11)



- Promotions alimentation saine et durable, activité physique en entreprises (18)
- Soutenir l'allaitement maternel (13)
- Lutte discrimination des personnes en situation d'obésité (19)
- Information des professionnels sur la prévention en nutrition (20)

- Promouvoir le déploiement du nustriscore (8)
- Retirer les confiseries aux caisses de la GMS (2)
- Risques liés aux compléments alimentaires (10)



- Améliorer la qualité de l'offre distributeurs automatiques (3)
- Améliorer qualité et accès de l'offre en Outre-mer (4)
- Aide alimentaire TUM (5)
- Recommandations nutritionnelles femmes enceintes (12)
- Qualité nutritionnelle des repas en établissement petite enfance (14)
- Prévention de la dénutrition des personnes âgées (15)
- Programmes nutritionnels dans les écoles TUM (16)
- Evaluer l'impact du dispositif des petits déjeuner l'école (17)





PPL étiquetage et publicité

- Novembre 2025 : pétition citoyenne initiée par Serge Hercberg et plusieurs autres scientifiques « Pour rendre obligatoire l'affichage du Nutri-Score sur les emballages des aliments en France », dans laquelle il plaide pour l'instauration du Nutri-Score à titre obligatoire en France pour « améliorer la santé des consommateurs en réduisant le risque de maladies chroniques » – voir article sur le blog Nutri-Score
- À date environ plus de 60 000 signatures dont celles de l'Académie nationale de médecine, 45 sociétés savantes et syndicats professionnels du champ de la santé, ainsi que 33 associations de consommateurs, de patients et différentes ONG (source: sante.ouestfrance.fr).
- PPL Déposée le 27 mars 2026, elle n'est toujours pas inscrite à l'ordre du jour de l'Assemblée nationale.
- Vise à rendre obligatoire l'affichage du Nutri-score à la fois sur les produits alimentaires et sur les supports publicitaires relatifs à ces produits. Elle s'inscrit dans une logique de santé publique fondée sur le constat d'une progression des maladies chroniques et sur l'idée qu'une information nutritionnelle plus visible permettrait d'orienter les comportements d'achat.
- ANIA missionnée pour éviter le PPL : argumentaire juridique (caractère volontaire du nutriscore) et un argument concurrence.



Certaines entreprises de la FEB sont directement impactées par ce projet
Demande d'être tenues informées sur l'évolution de la situation



Préparation de l'entrée en vigueur

Un texte complexe ...

- 124 pages - 188 considérants - 71 définitions - 71 articles - 12 annexes (27 tableaux) ...
- De nombreuses dispositions encore en attente : 17 actes délégués d'exécution ou normes attendus
- Entrée en vigueur au 12 août 2026, avec un programme jusqu'en 2040
- Champ d'application global : Tous les emballages, tous les déchets d'emballages, tous les opérateurs, tous les circuits

Principales conséquences opérationnelles

- Révision des marquages
- Contaminants des matériaux
- REP
- Conception des emballages : matériaux recyclés, réduction du vide, recyclabilité,
- Réemploi : objectifs cadencés par familles d'emballages
- Recyclage : objectifs de déploiement

Contributions

- FAQ CUE
- Guidance CUE



Conséquences au 12/08/2026

- Maîtrise des contaminant ETM
- Maîtrise des contaminants PFAS
 - Analyse suivant la règle des 50ppm de fluor
 - Possibilité d'avoir recours à une approche complémentaire (PARC)
 - Analyse stricte des PFAS (position DGCCRF)
 - L'approche analyse de risque documentaire répond en première instance aux obligations (avis informel DGCCRF)
- Assurer des marquages requis
 - Traçabilité + adresse : l'alimentaire est réputé satisfaire à cette exigence
- Vérifier les allégations environnementales
- Mettre en place la déclaration de conformité
- Planifier stock et réimpression pour gérer la mise à niveau des nouveaux logos (NB : toujours ambiguïté sur la période transition)



Veille sur modèle de DoC
Veille sur publication des info tri
Fichier d'analyse du texte



Construction du plan de surveillance (doc et/ou analyse)
Allégations environnementales
Planification des BAT - impressions

Code douanier



Validation de la classification BVP

Rappel général

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

Rappel de la précédente réunion

- Le sujet du cru vs cuit a été clarifié par les douanes
- Il a été suggéré de constituer une grille des codes douaniers élargies à l'ensemble de la gamme de la BVP
- Après compilation des données, quelques divergences d'approche sont mises en évidence



L'intérêt à avoir une approche commune et robuste sur la classification douanière est confirmé
Un groupe ad hoc est créé pour clarifier et faire une proposition finale

Loi d'urgence agricole



Enjeu politique mais avec des impacts concrets

Projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles, n° 2632 – quelques dispositions identifiées :

- Obligation d'étiquetage de l'origine des denrées et de leurs ingrédients agricoles dont denrées transformées
- Obligation d'étiquetage de l'origine des denrées et de leurs ingrédients agricoles au sein d'une expérimentation de 3 ans
- Subordonner la qualification d'un produit alimentaire comme d'origine UE à l'origine européenne de son ingrédient primaire
- Reconnaître les produits conformes à la réglementation européenne sur la production biologique comme ayant une performance environnementale excellente + utilisation de déclarations environnementales générales, sous certaines conditions
- Obligation d'une certaine proportion de produits bio en GMS
- Obligation d'achats de produits français par les acteurs économiques
- Obligation pour les distributeurs de proposer un panier de produits alimentaires essentiels à prix coûtant OU de garantir l'accessibilité économique des produits alimentaires essentiels
- Obligation de transparence (reporting) sur :
 - l'origine des matières premières agricoles aux entreprises de transformation agroalimentaire de taille intermédiaire ou grande, les grossistes, ... OU
 - la part de produits durables et de qualité dans achats de la grande distribution et de la restauration commerciale
 - Les achats de produits biologiques ou équitables par la grande distribution
- Réservation du terme « label au seul » Label rouge
- Interdiction d'importation de production agricole traitées avec des pesticides interdits en France

Formation hygiène



Rappel des obligations particulières en restauration

- La DGAL vient de publier une instruction qui réactualise et clarifie les obligations de formation en hygiène alimentaire dans les établissements de remises directe (restauration ou vente à emporter). Elle rappelle notamment qu'il existe des obligations UE s'appliquant à tous les établissements, et des obligations Françaises spécifiques pour la restauration (852/2004)
- Toutes entreprises doivent disposer d'une ressource formée à la HACCP
- La réglementation Française a instauré en plus une obligation de formation dans le secteur de la restauration : au moins une personne de l'effectif de l'établissement est formée par un organisme autorisé (se reporter au chapitre 6 de l'instruction)
- Des équivalences de formation ont été reconnues :
 - Diplômes listés par [l'arrêté du 18 novembre 2024](#)
 - Expérience de 3 années minimum dans une entreprise du secteur alimentaire en tant que responsable
- Sont concernés par cette obligation les établissements relevant des codes NAF suivant :
 - 56.10A Restauration traditionnelle
 - 56.10B Cafétaria et autres libres services
 - 56.10C Restauration rapide
- En conséquence, les boulangeries (code NAF 10.71 C et D) ne rentrent pas directement dans le champ de cette obligation de formation réglementaire.
- Les sites de production centralisée ne relèvent pas non plus de cette obligation (code NAF 10.71 A et B)
- Néanmoins, et comme tout établissement, les boulangeries et les sites centralisés relèvent de l'obligation générale de formation :
 - Compétence HACCP disponible pour gérer le PMS : l'obtention de la formation réglementaire ci-dessus est un moyen objectif de le démontrer
 - Instructions disponibles et/ou formation assurée auprès de chaque collaborateur



RAS



S'agissant d'un point de contrôle lors des inspections DDPP en magasin, il est important de vérifier que la situation est à jour

Critères microbiologiques



Gestion E coli STEC

Evaluation du risque

- Occurrence très faible : niveau de contamination constatée sur la farine : 0,2 à 0,3% (fiche de synthèse DGAL sur PSPC)
 - Détection très aléatoire : la présence d'E coli ne constitue par une présomption de présence d'E coli STEC
 - Dangersité élevée : la [fiche de risque ANSES](#) précise les pathologies et risque pour des populations sensibles
- ⇒ Nécessité de garantir une élimination en cas de contamination

- ⇒ En première approche, la cuisson des produits doit permettre une réduction décimale suffisante pour garantir
- ⇒ Il y a cependant nécessité de baser cette approche sur des barèmes validés

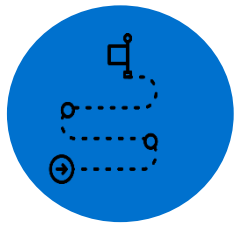


Constituer un groupe ad hoc pour finaliser l'approche



Expertise et contribution technique/scientifique au groupe ad hoc

Feuille de route 2026



Suivi

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

EN COURS
A OUVRIR
CLOTURE

Merci !!

Prochaine réunion le 24 septembre
Dans les locaux de la FEB