

FEB
LES ENTREPRENEURS DE BOULANGERIE

Accord collectif de réduction du sucre dans la pâtisserie et la viennoiserie surgelées

Support d'information

Contenu du support



Se situer dans la démarche



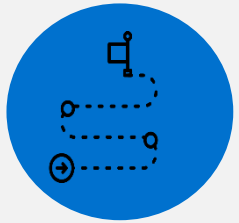
S’approprier le périmètre



L’engagement nutritionnel



L’engagement durabilité



La suite du parcours …

Une conviction : le sucre expose notre secteur

Et au moins 3 enjeux essentiels

Cible politique

- Taxation
- Info nutritionnelle
- Publicité
- PNNS



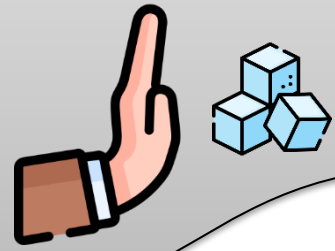
Sujet de santé publique

- Obésité
- Diabète
- Cardio vasculaire



Préoccupation sociétale

- Healthy
- Index glycémique
- Evolution des goûts
- Evolution de la consommation



De la conviction à la concrétisation …

Un projet structuré et collectif

2024

La FEB se positionne

Sept 2025

Décision de s'adosser au dispositif de la **SNANC**

Oct 2025

Travail collaboratif

Janv 2026

Remise des premières conclusions

2026

Finalisation des travaux

Le principe des accords collectifs

Un cadrage issu de la SNANC et précisé dans le « référentiel des accords collectifs »

SNANC
(Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat)

REFERENTIEL DES ACCORDS

Nutrition
- Fibre - Sucre - Sel - Gras
- Cibles établies par DGAL/DGS
- Sur la base de secteurs OQALI

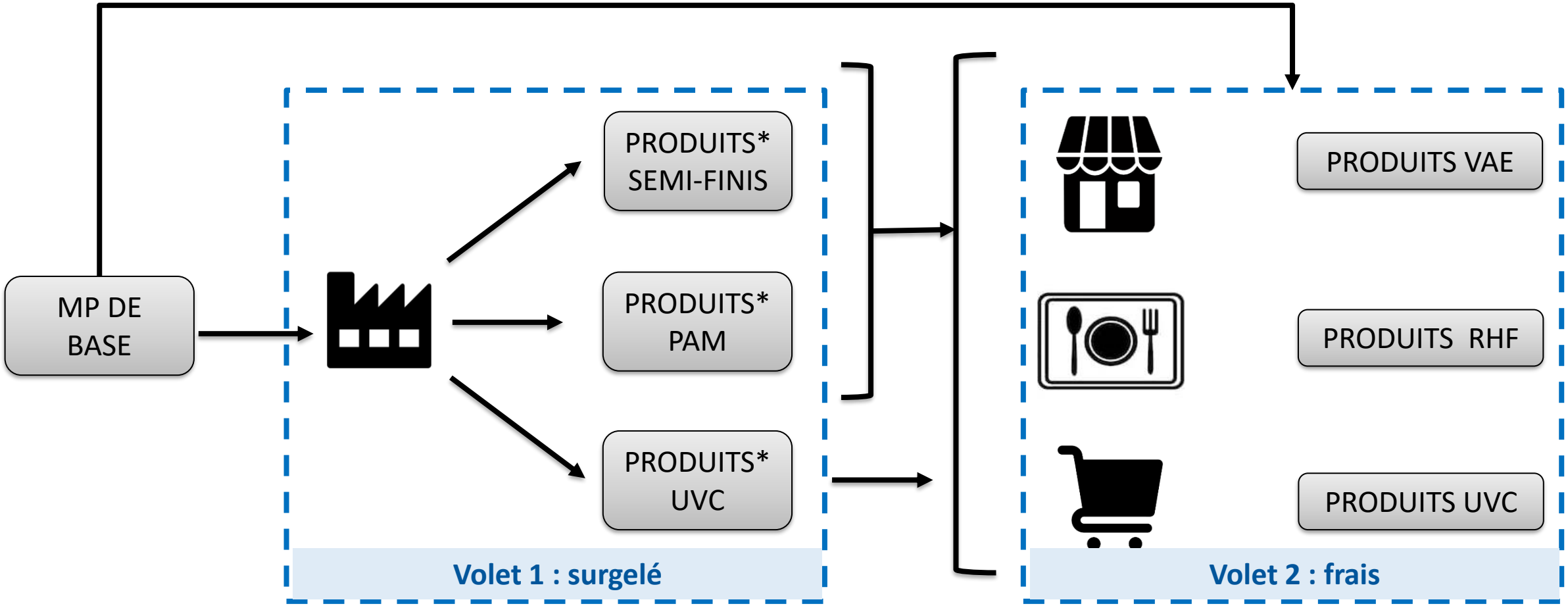
Durabilité
- Usage MP durable/qualité
- Engagement individuel

Le suivi
- 80% de PDM
- Suivi de la réalisation
- Audit en fin d'accord (5 ans)

Un dispositif volontaire, mais avec une forte incitation …

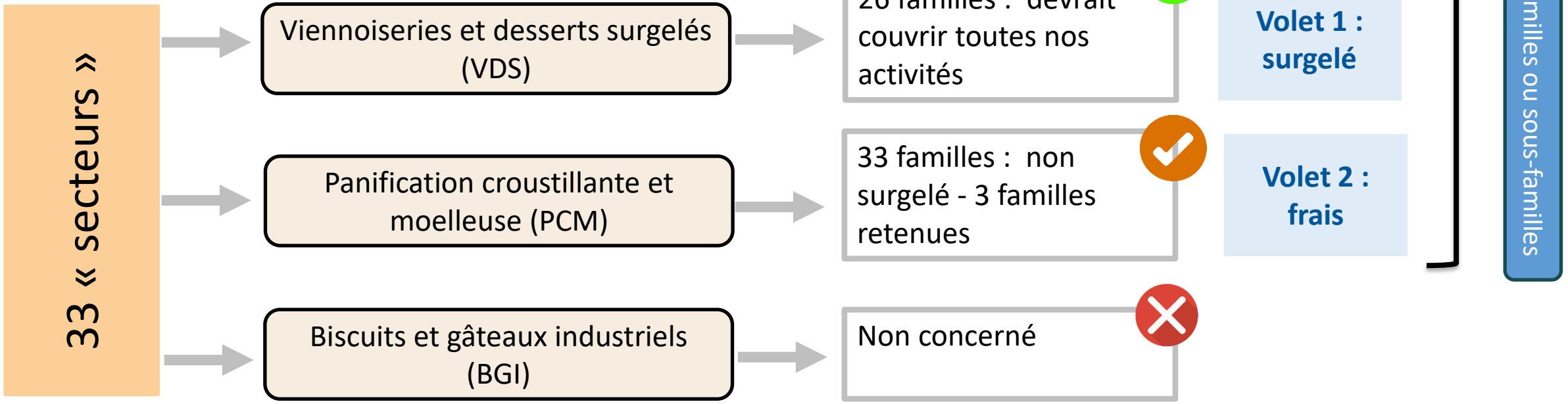
Définition du périmètre

Se positionner dans la chaîne de valeur



Définition du périmètre

Centrage sur les produits surgelés



Oqali
Observatoire de l'alimentation

Notre accord est centré sur VDS (totalité) + PCM (4 familles), en étant autonome

FEB

Détail des produits surgelés

Concrètement, le contenu des familles OQALI prises en compte …

Brioches
Brioches garnies, tropézienne, parisienne, Brioches natures, chocolat, gâches, fourrées, panettones, aux fruits, kouglof, baguettes viennoises

Gâteaux
Babas au rhum, gâteaux basques, kouignamann, cookie, galette des rois, moelleux chocolat et moelleux autres parfums, cakes, marbrés, financiers, madeleines, brownies

Tartes
Flans, clafoutis, fars, tares citron avec ou sans meringues, tartes au fruit, tarte tatin, tarte chocolat, caramel, pécan

Entremets
Cheesecake, entremets mousses/biscuit, avec ou sans fruits, bûches, entremets crème au beurre, tiramisus

Pâtisserie
Mignardises, beignet, donuts, éclairs, macarons, choux fourrés, Paris-Brest, religieuse, St Honoré, profiteroles

Viennoiserie
Croissant, pain chocolat, pain raisin, viennoiseries non garnies (palmier, sacristain), viennoiseries garnies (suisse, brioches feuilletées fourrées, …)

Tous produits considérés sortie d'usine en **surgelé**

Détail des produits frais

3 produits concernés

Par soucis de cohérence, les administrations ont souhaité que les produits frais soient également parties prenantes dans leur démarche, sur un périmètre produit très restreint, mais dans tous les modes de fabrication et vente.

3 produits

- Le croissant nature
- La pain au chocolat
- La brioche nature



Tous les modes de fabrication

- Fabrication industrielle (cru ou prépoussé surgelé)
- Fabrication en point de vente
- Fabrication industrielle cuit, pré-emballée



Tous les circuits de vent

- Réseaux chainés
- Artisans
- Grande distribution
- Restauration



Si vous n'avez pas de fabrication industrielle, mais que vous fabriquez en magasin, vous serez donc également concerné

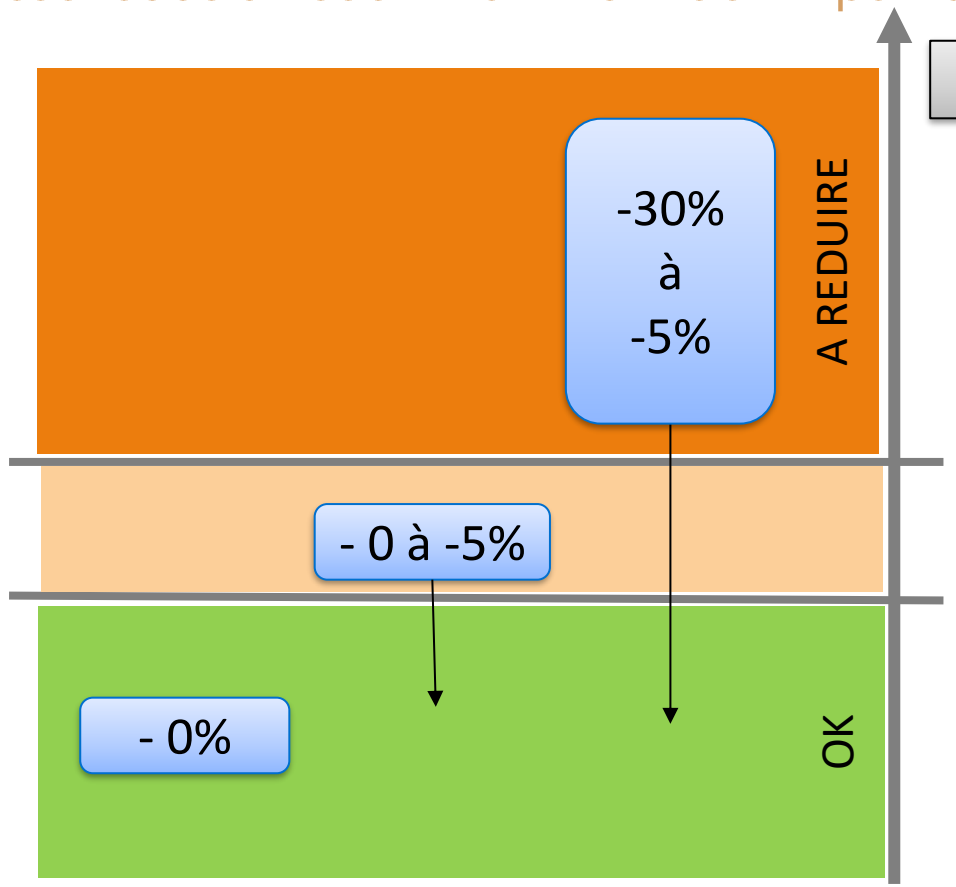
Réduire le sucre : le principe des seuils

Les produits doivent passer sous un seuil maximum défini par famille

Les « KPI »

Moyenne pondérée par famille
Doit baisser de 5% au moins à l'issue de l'accord, au fure et à mesure que les produits passent sous le suil maximum

Taux d'atteinte du seuil par famille
% des tonnages inférieur au seuil, doit tendre vers 100% à l'issue de l'accord



Sucre %

La teneur en sucre considérée est celle déclarable au sens du règlement INCO, obtenue par calcul

« seuil de reformulation » proposé par OQALI teneur maximale de sucre pour les produits de la famille

Cible alternative : seuil proposé par la FEB pour tenir compte de la situation réelle de produits – suivant les cas peut être inférieur ou supérieur à OQALI

Un tableau synthétique avec nos cibles

Réalistes et significatives

TABLEAU OQALI - DGAL - DGS							
N° Famille	Secteur Oqali	Famille Oqali	Définition de la famille	Exceptions Produit pour lesquels le seuil n'est pas adapté, mais devant faire l'objet d'une réduciton relative de sucre	Teneur initiale moyenne (en g/100g de produit fini) – 2026	Seuil limite en fin d'accord (en g/100g de produit fini) – 2031	Teneur finale moyenne attendue pour la famille (en g/100g) - 2031
5	Viennoiseries et desserts surgeles	Brioches autres	brioches garnies de crème (de type Tropézienne), avec inclusions (fruits confits, pépites de chocolats, etc.) ou nappage (de type cinnamon roll) ainsi que les tranches de brioche façon pain perdu	Produits au caramel, sirop ou topping sucre	23,30	20,30	22,14

Les familles de produits

La teneur moyenne de référence en 2026

La teneur maximale à ne pas dépasser

L'objectif de teneur moyenne en 2031

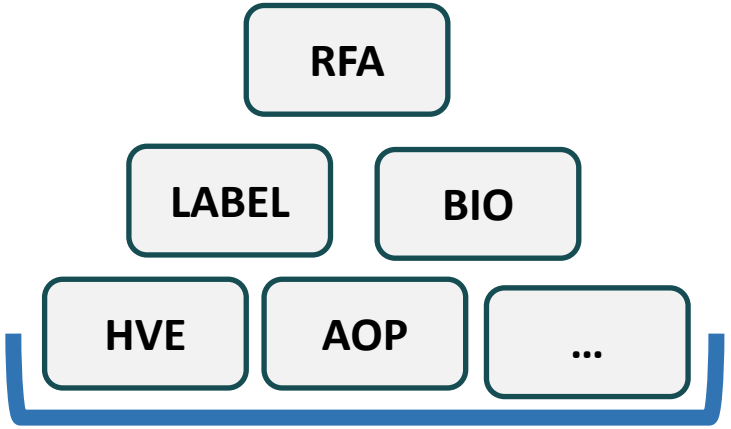
Durabilité : transparence MP durables

De quoi s'agit-il ?



Matières premières totales utilisées

%



Matières premières durables
(au sens EGALIM)

pas d'exigences de taux mini, uniquement mesure
Chiffrage en valeur et non en volume

Durabilité : engagement individuel



En restant sur une thématique en lien avec le produit

MP durable
- Taux de MP durable (EGALIM)
- Suppression huile de palme
- Farine filière

Bien Être Animal
- Œufs plein air
- Elevage laitier

GES
- Filière bas carbone
- Augmentation MGV

Packaging
- Matériaux durables
- Réduction de packaging

Durabilité : engagement individuel

Elaborer un engagement de durabilité avec un objectif à 5 ans

Politique RSE interne



Un engagement par entreprise
Chiffrable, communicable, planifiée



Evaluation annuelle de l'avancement



Où en sommes-nous ?

Ce qui est finalisé

- Périmètre produit
- Périmètre acteurs
- Cible de sucre
- Classification des MP durable
- Cadrage engagement durabilité

Ce qui en cours

- Rédaction finale du dossier
- Concertation inter fédération
- Lancement des participations à l'accord auprès des entreprises du secteur

Ce qu'il reste à faire

- Déposer le dossier final
- Validation des administrations



Quelle valorisation ?

Un message global, communicable à tous les niveaux

Filière

« *La filière (X) est engagée depuis 202… dans une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle encouragée par l'Etat* ».

Entreprise

Lieu de vente

Ministère

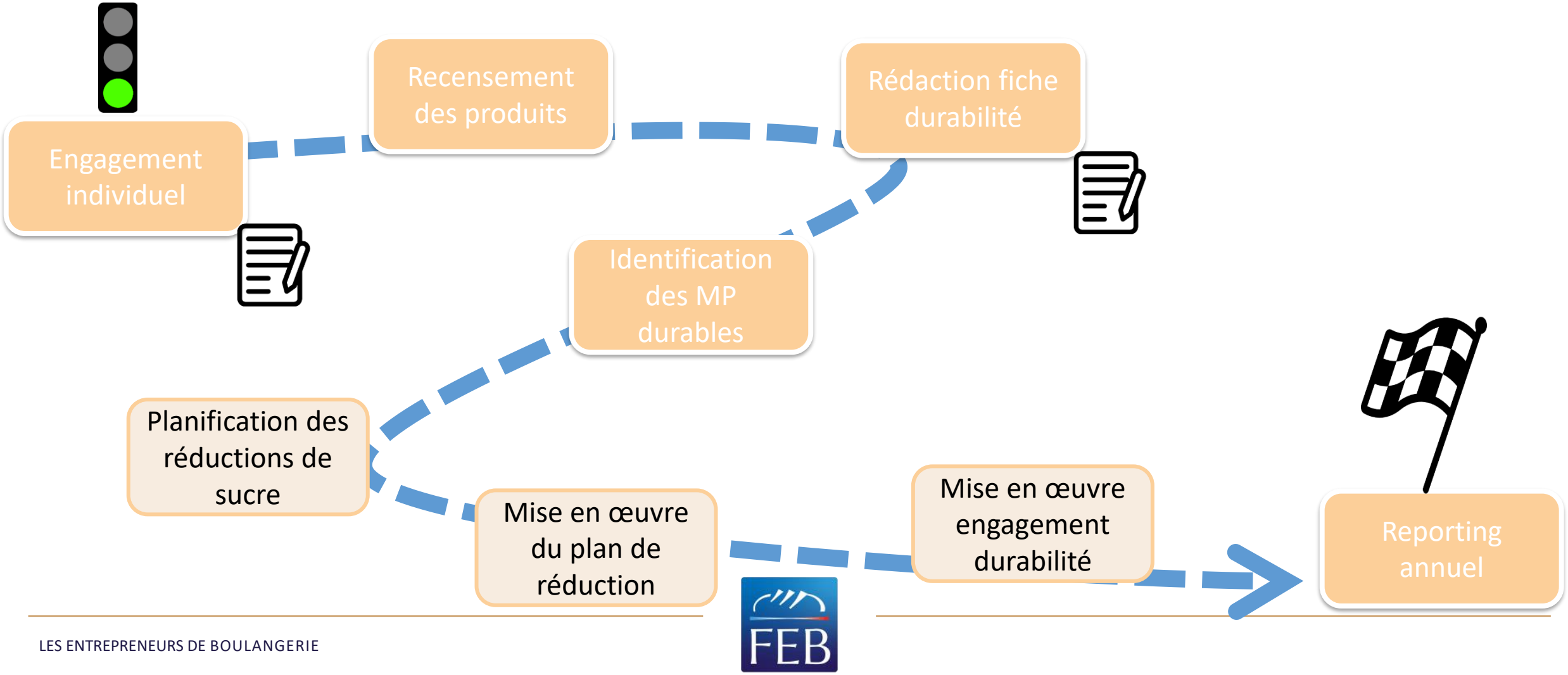
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Produit

Règles de communication détaillée dans le référentiel

Comment prendre part à l'accord ?

Anticipant sur la validation de l'accord, l'adhésion est ouverte



A votre écoute !

Pour toute information complémentaire :

Denis GRIVET

dgrivet@febpf.com



Synthèse

Les entreprises de la FEB s'engagent dans un accord collectif pour la réduction du sucre dans la pâtisserie et la viennoiserie

La FEB (Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie) est une organisation professionnelle créée à l'initiative des entrepreneurs de la boulangerie il y a plus de 80 ans.

Elle réunit la quasi-totalité des acteurs industriels et des points de vente chainés de la profession pour agir sur les enjeux collectifs de la profession : sociaux, sociétaux, environnementaux, techniques et règlementaires.

Parce que nos entreprises fabriquent des produits du quotidien, mais également des produits plaisir, elles ont à cœur de s'adapter aux défis sociaux et sociétaux . La préservation de la santé des clients, notamment face aux grands enjeux de santé publique que sont la montée de l'obésité ou du diabète, est l'une des préoccupations majeures actuelles.

Les adhérents de la FEB ont donc collectivement décidé d'utiliser la voie des accords collectifs d'amélioration de l'offre alimentaire définis dans la cadre de la SNANC (Stratégie Nationale pour l'Alimentation la Nutrition et le Climat), pour mettre en place un accord portant sur la réduction du sucre dans la pâtisserie et la viennoiserie

L'ambition des entreprises réunies dans la FEB est de faire valider cet accord d'ici la fin de l'année 2026 pour une mise en place en 2027, et sur une période de 5 ans.

Une conviction de nos adhérents

Depuis le succès de l'accord sur la réduction du sel, nos adhérents sont convaincus de la possibilité d'agir collectivement pour l'amélioration de leurs produits

Agir sur la santé par l'alimentation

- Les entreprises de la FEB fabriquent des produits plaisir
- Mais ce sont aussi des produits du quotidien, qui sont donc consommés très fréquemment
- Nos entreprises ont donc pleinement conscience de l'importance d'agir pour en faire des produits plaisir et responsables

Se fixer un objectif pragmatique

- L'objectif porte sur la réduction du sucre dans la pâtisserie et la viennoiserie
- La cible de réduction est définie conjointement par la Direction Générale de la Santé et la Direction Générale de l'Alimentation, sur la base des travaux conduits par l'OQALI. Elle doit permettre une réduction d'au moins 5% des apports de l'offre globale

Evoluer collectivement

- La FEB porte le projet et à ce titre en détermine l'ensemble du contenu
- Les fédérations proches sont largement et régulièrement informées de nos travaux et pourront en bénéficier à leur guise

S'appuyer sur un cadre reconnu

- La SNANC (Stratégie pour l'alimentation, la Nutrition et le Climat), dans son projet, a posé le principe des accords collectifs
- Les Directions de l'Alimentation et de la Santé ont défini en septembre 2025 son cadre précis d'application : le référentiel des accords collectifs.

Un projet collectif

Un travail collectif et volontaire avec les adhérents FEB

Constitution d'un groupe de travail sur la base du volontariat

- 10 entreprises majeures du secteur de la viennoiserie et de la pâtisserie travaillent activement sur le sujet
- Le groupe de travail, piloté par la FEB, réunit leurs responsables R&D et/ou nutrition ainsi que des expertises RSE
- Il a débuté ses travaux le 21 octobre 2025, et se réunit environ tous les 15 jours

Plan de travail en 3 étapes

- T4 2025 : Cartographie des teneurs en sucre des produits et détermination des cibles de réduction
- S1 2026 : Détermination teneur et modalités de reporting
- S2 2026 : Validation de l'accord avec les administrations

Relation permanente avec les pouvoirs publics

- La DGS et la DGAL apportent un soutien précieux dans la compréhension du référentiel
- Des points techniques sont organisés avec ces deux administrations pour débattre de certains sujets et trouver les meilleurs choix
- La DGCCRF et l'Autorité de la Concurrence ont été informées au préalable de nos travaux, qui leur seront transmis pour contrôle de conformité avant signature
- Les autres fédérations associés participent aux débats (FCD, SNARR, FIAC, CNBPF)

Périmètre de l'accord

Un ciblage de l'amont de la chaîne de valeur + 3 produits frais en aval

- La FEB regroupe deux typologies d'activité, complémentaires :
  - Des industriels, qui élaborent des produits surgelés, utilisables par des professionnels ou par des consommateurs
  - Des réseaux de points de vente qui utilisent ces produits surgelés pour offrir une gamme variée aux consommateurs

- L'accord travaillé par la FEB portera sur les produits élaborés par les industriels, qui sont majoritairement surgelés, en vue d'agir dès la conception et d'avoir de ce fait, un levier d'action plus puissant.
- Ces produits sont destinés à la commercialisation auprès de différents canaux :
  - Chaînes de magasins
  - Commerces indépendants (artisans, points chauds, hôtel, ...)
  - Grande distribution
- Et sous différentes formes
  - Produits destinés aux professionnels et nécessitant une remise en œuvre
  - Produits destinés directement à la vente aux consommateurs

- A la demande des administrations, 3 produits frais seront également associés : le croissant nature, le pain au chocolat et la brioche nature

- Ceci a conduit à identifier 2 secteurs OQALI (cf annexe)
  - Le secteur **Viennoiseries et Desserts surgelés** : dont la totalité des 26 familles sont couvertes par l'accord
  - Le secteur **Panification Croustillantes et Moelleuse** : pour les 3 produits frais

Objectifs de réduction du sucre

Des cibles significatives et réalistes

- Au sein de chaque famille, les produits élaborés par les industriels sont très variés : il peut donc y avoir une large plage de taux de sucre

- L'établissement d'une « cartographie » des produits a donc été un préalable : déterminer le positionnement de nos produits par rapport aux cibles déterminées par OQALI, en mesurant le taux de produits atteignant les teneurs cible, et moyenne pondérée par famille de produits

- A partir de ces données, le groupe de travail a déterminé famille par famille, **des cibles de teneur maximales en sucre** qui soient :
    - réalistes (atteignable d'un point de vue technique et économique)

  et
    - significatives (constituant un réel progrès pour l'offre globale)

- Ce travail est maintenant finalisé et est actuellement en examen par les administrations en vue de valider
    - Les teneurs maximales par famille
    - L'évolution de la moyenne qui constituera un indicateur de réalisation de l'accord

Objectifs de durabilité

Usage de matières durables et engagement individuel d'entreprise

Transparence sur l'usage des matières premières durables et de qualité

- Les matières premières durables et de qualité sont celles prévues par la loi EGALIM
- Ce critère ne fait pas l'objet d'une obligation d'un minium d'incorporation ni d'évolution

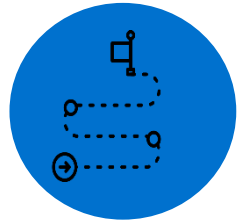
Engagement individuel de durabilité

- Chaque participant de l'accord doit identifier et suivre un engagement qui lui est propre
- La FEB propose 5 axes liés au produit pour choisir cet engagement : formulation, matières premières, bien-être animal, émission carbone, packaging
- Cet engagement doit être quantifié, planifiée sur les 5 ans, et communicable

Un reporting annuel pour mesurer l'évolution

- Sur les matières premières et l'engagement individuel
- En utilisant une plateforme sécurisée et confidentielle

Rentrer dans la dynamique !



La participation à l'accord repose sur la candidature individuelle de chaque adhérent

1 – Faire acte de candidature

- Fiche d'engagement entreprise
- Fiche d'engagement durabilité

2 – Préparer les éléments clés

- Recenser les produits couverts par l'accord et les données de sucre
- Déterminer l'engagement individuel de durabilité
- Identifier les matières durables

3 – Lancer son plan d'action

- Mobiliser les ressources internes
- Planifier les évolutions avec les acteurs internes et externes

4 – Effectuer le reporting annuel sur la plateforme dédiée

- Sucre : taux d'atteinte des seuils et moyenne pondérée par famille
- Matières premières durables : tonnage et taux d'usage
- Engagement individuel : chiffrage du progrès