

## Sommaire

Ateliers réglementaires du 19 novembre ..... 3

### Politique alimentaire et nutritionnelle

- Rapport du JRC sur des systèmes alimentaires durables ..... 4
- Actualités relatives au nutri-score ..... 4
- Avis EFSA sur les apports maximaux tolérables en vitamines et minéraux ..... 4
- Allégations nutritionnelle & de santé – avis de la Commission sur la Résolution parlementaire ..... 5
- Comité de suivi et Bilan PNNS4 ..... 6
- Le guide Manger-Bouger pour les parents d'enfants de 4 à 11 ans :  
Quelle alimentation pour bien grandir et en quelles quantités ? ..... 7
- Enquête de consommation Albane - Lancement par Santé Publique France et l'ANSES ..... 7
- Taxe Sucres - Nouvelle Calédonie - Adoption du projet de loi ..... 8

### Réglementation/Juridique

- Réglementation Bio : Certification et contrôles des pays tiers ..... 9
- L'acide béhénique tiré des graines de moutarde retiré de la liste des substances allergisantes ..... 9
- EUDR - FAQ de la Commission européenne et éclairages obtenus du CGDD ..... 10
- EUDR - Positionnement dans la nomenclature combinée pour le code NC 1806 ..... 10
- Ingrédient primaire – Doctrine de contrôle DGCCRF / Q&A ..... 10

### Sécurité des aliments

- Contaminants : publication du règlement 2024/1756  
qui révisé les dispositions pour plusieurs substances ..... 11
- Révision de l'approche LMR biocide ..... 11
- NGT : avis EFSA et nouvelle présidence parlement UE ..... 12
- Mise à jour de la FAQ du guide de gestion des alertes ..... 12
- Rejet de la proposition de règlement SUR ..... 12
- Sollicitation de la DGAL sur risque émergent E.coli STEC pour les produits à base de farine ..... 13
- Allergènes : une mise à jour de la méthode VITAL ..... 13
- La Commission européenne lance un projet de règlement sur l'échantillonnage  
et l'analyse des pesticides ..... 14
- Dernières avancées concernant l'acrylamide ..... 14
- Le plan de surveillance de la filière céréale est lancé ..... 15
- Un laboratoire de référence pour les améliorants ..... 15
- Réévaluation de la gomme shellac (E 904) par l'EFSA ..... 16
- Réévaluation des additifs alimentaires : Appels à données complémentaires ..... 16
- Règlement sur les Additifs alimentaires: une nouvelle version des descripteurs ..... 17
- Arômes de fumées : Publication des règlements supprimant les autorisations ..... 17
- Utilisation du terme "naturel" pour les arômes produits à partir de  
microorganismes génétiquement modifiés ..... 18
- Un nouvel outil pour calculer l'exposition alimentaire aux enzymes ..... 18

→ Point à date sur les 'nouveaux aliments' .....	18
→ Avis de l'ANSES relatif à la teneur résiduelle en cannabidiol présente dans les denrées alimentaires à base de chanvre .....	19
→ MOAH et denrées alimentaires .....	20
→ MOAH et emballages .....	21
→ Plan de contrôle DGCCRF sur les matériaux au contact des denrées alimentaires .....	21
→ Bisphénol A : projet de règlement européen adopté .....	21
→ Perturbateurs endocriniens : rapport d'évaluation de la SNPE2 .....	22

## Emballages

→ Bilan national du recyclage de l'ADEME .....	22
→ Point sur les travaux en cours sur l'observatoire du réemploi .....	23
→ REP DEIC : avancées et potentiel retard .....	24
→ Evènement Alliance 7 sur la REP DEIC .....	24
→ REP Emballages ménagers et papiers graphiques : révision du cahier des charges .....	25
→ Flux développement et financement .....	25
→ Rapport gouvernemental sur les REP .....	26
→ SGPE : point 2024 sur l'avancée des travaux économie circulaire .....	26
→ Amendements plastique .....	27
→ Copil emballages Alliance 7 .....	28

## Environnement

→ Les arrêté et décret REUT ont été publiés .....	28
→ Affichage environnemental : projet 2024 finalisé pour les syndicats chocolat, confiserie et biscuits, gâteaux et panifications .....	28

## **!! Nouvelle rubrique !!**

### **→ Calendrier des événements extérieurs**

→ Webinaire proposé par notre partenaire KPM Analytics .....	29
→ Conférences .....	29



Extranet

Vous pouvez trouver sur ce lien : <https://www.youtube.com/watch?v=EEPIEoCx2o8> le tutoriel d'utilisation du nouvel extranet.

Vous recevez les invitations aux réunions de vos groupes de travail, aux événements par cet outil. Vous êtes invités à renseigner en amont votre participation à la réunion proposée. Celles-ci apparaissent dans votre « calendrier » sur votre page extranet, vous y trouverez également les ordres du jour.



## Agenda réunions Qualité 2024/25

<b>Réunion transverses L'Alliance 7 :</b>	
<b>Ateliers réglementaires des syndicats de L'Alliance 7</b>	Mardi 19 novembre 9h30-17h (présentiel, Paris)
<b>Réunions sectorielles :</b>	
<b>GT Réglementation-nutrition SFAE</b>	Mardi 26 novembre 9h30 -12h30
<b>GT Hygiène sécurité des Aliments SFAE</b>	Vendredi 13 décembre 14h30 - 17h30
<b>GT NUTEX</b>	Jeudi 3 octobre 14h -16h30 Mardi 3 décembre 9h30 - 12h30
<b>GT ENC (entreprises nutrition clinique)</b>	Vendredi 13 décembre 9h30- 12h30
<b>GT Apéritifs à croquer</b>	Mercredi 26 mars 2025 14h-16h30 Mercredi 10 septembre 2025 14h-16h30
<b>GT chocolat-confiserie</b>	Mercredi 20 novembre 14h-16h30 mercredi 5 février 2025 14h-16h jeudi 22 mai 2025 14h-16h jeudi 6 novembre 2025 14h-16h
<b>GT Biscuits-gâteaux-Panification</b>	Mardi 8 octobre 9h30-12h30
<b>GT café</b>	Jeudi 3 octobre 2024 9h30 -12h30 mardi 18 mars 2025 14h-17h mardi 7 octobre 2025 14h-17h
<b>GT STEPI (thés et plantes à infusion)</b>	Mardi 1er octobre 9h30 -12h30 Mardi 4 février 2025 14h-17h Jeudi 5 juin 2025 14h-17h Mercredi 1 octobre 2025 14h-17h
<b>GT Fruits secs</b>	Jeudi 20 mars 2025 14h - 16h30 Jeudi 18 septembre 2025 14h – 16h30
<b>GT Céréales du petit déjeuner</b>	Jeudi 27 mars 2025 14h-16h30 Jeudi 11 septembre 2025 14h-16h30

### → Ateliers réglementaires 19 novembre 2024

Les ateliers réglementaires des syndicats de l'Alliance 7 se tiendront le mardi 19 octobre à Paris, dans les locaux de la maison du lait, rue de Chateaudun, Paris 9. Cette journée sera l'occasion pour l'équipe de dresser un point d'étape sur les dossiers phares que le pôle gère pour vos professions. L'équipe Affaires publiques de l'Alliance 7 partagera également un décryptage de ce qui peut attendre les IAA françaises, suite aux élections qui ont eu lieu au niveau européen et aux changements récents à l'Assemblée nationale et au gouvernement. Des invités extérieurs interviendront également. Le programme complet sera diffusé prochainement.

[Top](#)



### → Rapport du JRC sur des systèmes alimentaires durables

Le Centre de Recherche de la Commission Européenne (JRC) a publié son rapport intitulé « [Vers des systèmes alimentaires durables : une analyse des mesures politiques de l'UE fixant des exigences en matière de durabilité environnementale](#) ». Celui-ci s'inscrit dans le cadre de la stratégie Farm to Fork de l'UE, soulignant la nécessité de systèmes alimentaires durables pour la santé environnementale, sociale et économique.

Le rapport examine de manière critique l'efficacité des mesures politiques existantes de l'UE pour promouvoir la durabilité environnementale dans le secteur alimentaire et vise à fournir un soutien à l'élaboration des politiques de l'UE reposant sur des preuves, notamment pour favoriser une transition vers un système alimentaire durable.

Le rapport conclut que pour parvenir à un système alimentaire durable, l'UE doit reformuler ses politiques afin de relever les défis systémiques de la production et de la consommation alimentaires. Il souligne l'importance de la transition vers des pratiques qui soient durables sur le plan environnemental, équitables sur le plan social et viables sur le plan économique.

Plus de détails sur l'[extranet](#).

[Top](#)

### → Actualités relatives au nutri-score

Pour rappel, en juin dernier, la publication de l'arrêté a été interrompue momentanément, en raison du contexte politique national. De ce fait, la campagne de communication dont le lancement était prévu le 23 juin a également été suspendue. L'ANIA et l'Alliance 7 ont sollicité à plusieurs reprises la Direction Générale de la Santé et Santé Publique France afin d'obtenir des informations ou lignes directrices à appliquer en l'absence de publication de l'arrêté, sans succès.

Cette situation engendrant de nombreuses difficultés pour les entreprises engagées, l'Alliance 7 a appuyé l'ANIA sur l'envoi d'un courrier officiel à destination de la Cheffe de Bureau Alimentation Nutrition de la Direction Générale de la Santé ainsi qu'une copie au Directeur Général de la Santé et à la DGCCRF. Nous avons souhaité, par ce courrier, souligner les conséquences de cette absence de visibilité et demander plus de flexibilité quant à la mise en œuvre du nouvel algorithme sur le territoire français.

La Direction Générale de la Santé a remercié l'ANIA pour les informations transmises sur les contraintes des opérateurs leur permettant de mieux apprécier la situation. Compte-tenu du contexte politique – notamment l'absence de gouvernement nommé à ce moment-là -la DGS a cependant indiqué qu'elle n'avait malheureusement pas de visibilité sur la date de publication de l'arrêté, mais qu'elle était à l'étude de potentielles solutions transitoires.

[Top](#)

### → Avis EFSA sur les apports maximaux tolérables en vitamines et minéraux

Pour rappel, la Commission Européenne a réactivé les travaux pour établir des seuils maximaux pour l'enrichissement en vitamines et minéraux des denrées courantes, comme prévu par le règlement (UE)

1925/2006. Dans ce contexte, la Commission a saisi l'EFSA pour réviser les niveaux d'apports supérieurs tolérables pour certains nutriments.

Les derniers avis attendus sur le [fer](#), la [vitamine A](#) et la [vitamine E](#) ont été publiés.

Les discussions entre les Etats-membres et la commission sur le sujet sont toujours tenues très secrètes. Le groupe de travail composé de plusieurs Etats-Membres, dont la France, se serait réuni avant l'été, sans qu'un accord n'ait pu être trouvé. Une nouvelle réunion serait prévue en octobre, avec un objectif de la Commission de formuler une proposition d'ici la fin d'année. La consultation publique, qui devait être lancée après l'été, est toujours attendue.

[Top](#)

## → Allégations nutritionnelle & de santé – avis de la Commission sur la Résolution parlementaire

Pour rappel, en janvier 2024, le Parlement Européen a adopté [une résolution](#) relative à la mise en œuvre du règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé ((CE) n° 1924/2006).

Celle-ci appelle la commission à travailler sans plus tarder sur plusieurs points jugés non atteints, notamment: L'établissement de profils nutritionnels pour limiter l'utilisation des allégations aux produits dits 'favorables à la santé' ; La résolution urge également la commission à adopter un système d'étiquetage nutritionnel en face avant ; L'évaluation des allégations de santé en attente (allégations relatives aux plantes essentiellement) ; La clarification de l'application du règlement allégation aux communications digitales, compte tenu de l'évolutions des pratiques et canaux de communication (influenceurs, réseaux sociaux, ...).

La Commission a récemment rendu un avis public à ce sujet, que vous trouverez [ICI](#):

- Profils nutritionnels: La Commission souligne que les travaux de révision du règlement INCO, notamment sur l'étiquetage nutritionnel avant et les profils nutritionnels, sont en cours. La Commission s'est concentrée sur la collecte de preuves et de données solides (avis EFSA, revue littérature JRC, ...)
- Allégations de santé en attente: la Commission fait référence au rapport d'évaluation de 2020 sur les substances végétales, qui a conclu qu'il pourrait être utile d'examiner le concept d' "**usage traditionnel**" lors de l'évaluation de la véracité des allégations de santé, ainsi que **l'impact de la coexistence de médicaments traditionnels à base de plantes** sur le marché de l'UE avec des aliments contenant les mêmes substances végétales. Une éventuelle harmonisation européenne dans le domaine des substances végétales devrait être examinée plus en détail, y compris les aspects de sécurité et pour améliorer le fonctionnement du marché intérieur.
- Application du règlement aux communications digitales: La Commission précise que le règlement s'applique aux allégations formulées dans les communications commerciales, que ce soit dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité des denrées alimentaires destinées à être livrées telles quelles au consommateur final. Pour les produits alimentaires commercialisés dans l'UE, toute information concernant une denrée alimentaire mise à la disposition du consommateur final au moyen d'une étiquette ou de tout autre moyen, y compris des outils technologiques modernes ou une communication verbale, est régie par les règles du droit de l'UE applicables aux aliments.

La Commission partage les préoccupations soulevées par le Parlement européen dans sa résolution et considère que la communication en ligne via les médias sociaux est une question qui nécessite une réflexion plus large car ne se limite pas à l'alimentation. La directive sur les services de médias audiovisuels (SMA) stipule également que les États membres doivent encourager les codes de conduite visant à réduire efficacement l'exposition des enfants aux communications commerciales audiovisuelles pour les aliments et les boissons riches en graisses, acides gras saturés, sel et en sucres.

- Autres points :

- Allégation « sans sucres ajoutés » : la commission rappelle que cette allégation peut être apposée sur les produits qui répondent aux conditions fixées dans l'annexe du règlement, c'est-à-dire sur les aliments qui ne contiennent aucun monosaccharide ou disaccharide ajouté ou tout autre aliment utilisé pour ses propriétés édulcorantes. **La commission précise que les édulcorants sont des aliments ajoutés aux produits alimentaires pour leurs propriétés édulcorantes. Sans aller plus loin, mais confortant indirectement la lecture de la DGCCRF.**
- La commission énumère, un certain nombre d'actions – en cours ou prévu pour surveiller et améliorer l'environnement alimentaire et le rendre plus favorable : code de conduite de l'UE lancé en juillet 2021 ; Food and Beverages Labels Explorer (FABLE) lancé par le JRC en septembre 2023, pour surveiller la composition des aliments vendus en Europe ; réflexions sur des recommandations sur l'éducation des enfants à faire des choix sains ; Action conjointe JAPreventNCD visant à améliorer la capacité des Etats-Membres à mettre en œuvre des politiques de prévention (y compris la reformulation des aliments, la restriction du marketing alimentaire et les achats publics de denrées alimentaires, ...) ; ...

[Top](#)

## → Comité de suivi et Bilan PNNS4

Le Comité de Suivi du Programme National Nutrition Santé (PNNS) s'est tenu le 20 juin dernier. Le compte rendu est disponible sur l'[Extranet](#).

Concernant la Stratégie Nationale Nutrition Alimentation Climat (SNANC), il a été rappelé que la 2<sup>ème</sup> phase de consultation du Conseil National de l'Alimentation (CNA), du Conseil National de la Transition Ecologique (CNTE) et de la Conférence Nationale de Santé (CNS) doivent être lancées prochainement avant une publication du texte en 2024. Ces orientations seront ensuite déclinées dans les plans et notamment les **PNNS 5 et PNA 4**. Pour définir les futurs objectifs du PNNS 5, les experts se baseront sur l'évaluation de l'Inspection Générale des affaires sociales (IGAS) et les recommandations du Haut Conseil de Santé Publique (HCSP).

Ce comité a également été l'occasion de revenir sur le bilan du PNNS 4. Parmi les résultats obtenus, il est notamment possible de mentionner la réduction de 20 % des teneurs en sel dans le pain depuis 2015 grâce à un engagement des professionnels de la boulangerie, le déploiement du Nutri-Score avec plus de 1 400 entreprises engagées en 2024, la diffusion des nouvelles recommandations nutritionnelles pour les 0-3 ans, les enfants et les adolescents, ou encore la publication d'une nouvelle charte d'engagements PNNS rénovée pour les collectivités et les entreprises.

A noter que sur le bilan est plus nuancée sur l'atteinte d'autres objectifs. Notamment, concernant le dispositif d'accord collectif mis en place pour engager les opérateurs du secteur alimentaire à améliorer la qualité de l'offre alimentaire, le bilan indique qu'une réelle dynamique n'a pu être lancée, sans une implication au plus haut niveau de l'ensemble des acteurs. Concernant la publicité, si des progrès sont notés autour des programmes jeunesse, en heure d'écoute conjointe, la situation ne s'est pas améliorée entre 2020 et 2022, avec une exposition des enfants et adolescents aux publicités alimentaires sur des produits pour lesquels la consommation est à limiter (Nutri-Score D et E) jugée encore trop élevée. Un renforcement des efforts est mentionné comme priorité.

Consulter le bilan et sa synthèse : <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/le-programme-national-nutrition-sante/article/programme-national-nutrition-sante-pnns-professionnels>

[Top](#)

## → Le guide Manger-Bouger pour les parents d'enfants de 4 à 11 ans : Quelle alimentation pour bien grandir et en quelles quantités ?

En s'appuyant sur les travaux de l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et du Haut Conseil de la santé publique (HCSP), Santé publique France a publié de nouvelles recommandations sur l'alimentation et l'activité physique pour les 4-11 ans.

Différents outils et supports pédagogiques sont disponibles :

- Un [guide](#) recensant toutes les recommandations alimentaires pour les enfants de 4 à 11 ans avec des astuces et conseils pratiques pour les appliquer facilement au quotidien.
  - SPF formule plusieurs recommandations, notamment pour le petit-déjeuner et le goûter. Des menus-type sont également proposés (produit céréalier recommandé = pain complet ou aux céréales).
  - Si les parents donnent des céréales du petit-déjeuner ou des biscuits, il est recommandé d'éviter surtout ceux qui ont un Nutri-Score D ou E.
  - De manière globale, il est rappelé de limiter les produits gras, sucrés, salés, et ultra-transformés.
- 3 vidéos pédagogiques disponibles sur [mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr) et sur la [chaîne YouTube de Santé publique France](#) :
- Les portions pour les enfants de 4 à 11 ans
- Comment aider les enfants à écouter leur appétit ?
- Comment faire manger plus de fruits et légumes à votre enfant ?
- 10 recettes à cuisiner avec des enfants sur [mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr)

Retrouver les principales recommandations d'intérêt sur l'[Extranet](#).

[Top](#)

## → Enquête de consommation Albane - Lancement par Santé Publique France et l'ANSES

Albane (Alimentation, biosurveillance, santé, nutrition et environnement) est une enquête nationale qui vise ainsi à **évaluer l'état de santé de la population vivant en France**, son exposition aux substances chimiques, ses habitudes en matière d'alimentation, d'activité physique et de sédentarité.

Portée conjointement par Santé publique France et l'Anses, la [première phase d'Albane](#) débute le 16 septembre 2024 en Ile-de-France et en Nouvelle-Aquitaine, auprès de 200 adultes âgés de 18 à 79 ans et 200 enfants de plus de 2 ans, **avant un déploiement au niveau national** à partir de mai 2025.

L'enquête Albane est conçue pour être répétée selon des cycles de deux ans, réalisés sur des échantillons de plus de 3 000 personnes de 0 à 79 ans et représentatifs de la population vivant en France. L'inclusion des départements et régions d'Outre-mer sera examinée dans le futur.

L'enquête Albane couvre différentes thématiques de santé et permettra de mieux connaître : la fréquence de certaines maladies telles que le diabète, les maladies respiratoires chroniques, le surpoids et l'obésité ou l'hypertension artérielle, qui sont parfois insuffisamment diagnostiquées ; le niveau de présence, dans notre corps, de substances chimiques de l'environnement, par exemple les pesticides, les bisphénols, les plastifiants (phtalates) ou les composés perfluorés (PFAS) ; les habitudes alimentaires et le niveau d'activité physique de la population, qui jouent un rôle déterminant dans l'apparition ou la prévention de certaines maladies chroniques.

Cette enquête répond aux objectifs des politiques nationales sur l'alimentation et la nutrition. Les résultats, une fois analysés, permettront d'éclairer les pouvoirs publics sur les mesures à mettre en œuvre pour améliorer la santé de la population.

Elle fait par ailleurs partie des actions répertoriées par la [Stratégie nationale de biosurveillance](#) initiée début 2024, qui vise à surveiller l'exposition de la population française aux substances chimiques, identifier les pathologies associées ainsi que les déterminants de ces expositions. Elle contribue à la mise en œuvre du Plan d'action mondial pour la prévention et le contrôle des maladies non transmissibles 2013-2020 de l'OMS. L'étude permettra des comparaisons avec les situations sanitaires de pays déployant des enquêtes de même type (Allemagne, Canada, États-Unis, ...)

[Top](#)

## → **Taxe Sucres - Nouvelle Calédonie - Adoption du projet de loi**

Un **projet de taxe sucre** a été relancé par le 17ème gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. Ce dernier avait passé le texte début mai 2024, et **a validé son application, dans une certaine précipitation** (Cf. [Extranet](#)).

Cette taxe concerne les produits suivants :

1. Les boissons qui contiennent du sucre, ajouté ou non ;
2. les boissons lactées contenant du sucre ;
3. les préparations, concentrées ou déshydratées, permettant la reconstitution de boissons contenant du sucre ;
4. les crèmes glacées et sorbets ;
5. les confiseries constituant des « sucreries sans cacao (y compris le chocolat blanc) » au sens du tarif des douanes ;
6. le chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao ;
7. les sauces et sauces préparées ;
8. les préparations alimentaires à base de céréales additionnées de sucre ;
9. les produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie industriels<sup>1</sup> ;
10. le sucre à l'état solide ou en sirop et les mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre.

Les produits suivants **sont exonérés de la taxe** :

- les importations et livraisons de boissons et préparations visées à l'article 1er de l'arrêté n° 2018-2323/GNC du 25 septembre 2018 *précisant les modalités d'exonération de la taxe générale sur la consommation à l'importation*<sup>2</sup> ;
- Les importations de matières premières contenant du sucre et le sucre brut destinés à être mis en oeuvre dans le processus de production des produits soumis à la présente taxe ;
- Les importations et livraisons de **laits infantiles premier et deuxième âge et de laits de croissance** ;
- Les produits destinés à l'alimentation humaine soumis à la présente taxe et destinés à être exportés.

A noter :

- Les importateurs doivent la déclarer via les déclarants en douane (avis joint sur l'extranet) et les producteurs locaux à la 1ère livraison selon la liste de Tarifs douaniers produits.
- Les barèmes sont indiqués dans les documents joints sur l'extranet (notice et imprimé)

[Top](#)





### → Réglementation Bio : Certification et contrôles des pays tiers

Les importations de produits certifiés biologiques dans l'Union Européenne se font aujourd'hui selon le **régime d'équivalence** et la reconnaissance des normes des pays tiers. Le [règlement \(UE\) n° 2018/848](#) prévoit un passage des importations selon l'équivalence à un **régime de conformité**, prévu au 1<sup>er</sup> janvier 2025. Les opérateurs des Pays Tiers seront ainsi soumis aux mêmes règles de production que les opérateurs de l'UE. La définition des groupes d'opérateurs y est notamment détaillée (article 36).

Les organismes certificateurs devront ainsi être en mesure de contrôler les opérateurs ou groupes d'opérateurs importateurs pour leur conformité au règlement européen. L'article 46 prévoit qu'une liste de ces organismes habilités soit établie, ainsi que les critères qu'ils doivent remplir pour être reconnus par la Commission Européenne, ce que vient définir les [règlement d'exécution UE n°2024/1748](#) et [règlement n°2024/2140](#).

Cette évolution pourrait engendrer des modifications organisationnelles et des coûts supplémentaires : par exemple un groupement d'opérateurs composé actuellement de 4500 membres devra donner lieu à 3 groupements de moins de 2000 membres ; donc 3 coûts de certification au lieu d'un.

La délivrance de certificats à des opérateurs et groupes d'opérateurs dans des pays tiers conformément au régime de conformité ayant pris du retard, **la Commission a pris la décision de prévoir une dérogation temporaire portant jusqu'au 15 octobre 2025**. Le projet de texte adopté (pas encore publié) est disponible [ici](#).

[Top](#)

### → L'acide béhénique tiré des graines de moutarde retiré de la liste des substances allergisantes

Le [Règlement \(UE\) n° 2024/2512](#) modifie l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs, en ce qui concerne l'acide béhénique tiré des graines de moutarde et destiné à la fabrication de certains émulsifiants.

Après avis de l'EFSA, il semble extrêmement peu probable ( $\leq 1\%$ ) que la consommation orale d'émulsifiants destinés à être fabriqués à l'aide d'acide béhénique tiré de graines de moutarde ( E470a, E471 et E477) déclenche une réaction allergique chez les personnes allergiques à la moutarde dans les conditions d'utilisation proposées.

Sur la base de ces conclusions, il convient de retirer de la liste de l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 les émulsifiants fabriqués à l'aide d'acide béhénique tiré de graines de moutarde (E 470a, E 471 et E 477).

A partir du 1<sup>er</sup> avril 2025, les termes « moutarde » ou « produit à base de moutarde » ne devront plus être mentionné sur l'étiquetage lorsque le produit alimentaire contient de l'acide béhénique présentant une pureté minimale de 85 % obtenu après deux étapes de distillation utilisé dans la fabrication des émulsifiants E 470a, E 471 et E 477. Un écoulement des stocks des denrées mises sur le marché ou étiquetées avant le 1<sup>er</sup> avril 2025 qui ne sont pas conformes aux nouvelles dispositions pourront être commercialisées jusqu'à l'épuisement des stocks.

[Top](#)

## → EUDR - FAQ de la Commission européenne et éclairages obtenus du CGDD

Le règlement [\(UE\) 2023/1115 relatif à la mise à disposition sur le marché de l'Union et à l'exportation à partir de l'Union de certains produits de base et produits associés à la déforestation et à la dégradation des forêts \(EUDR\)](#) pose encore de nombreuses questions d'application. Un document de Questions-réponses de la commission européenne existe mais ne traite pas toutes les questions que le règlement soulève. Toutes les interrogations recensées ont été partagées avec l'administration française et avec nos associations européennes (plus particulièrement European Coffee Federation et CAOBISCO) pour transmission à la CE. Une mise à jour de cette [FAQ](#) est toujours attendue. Elle devrait comprendre plus de 40 nouvelles questions-réponses et fournir des détails supplémentaires aux questions-réponses actuelles. De nouveaux points devraient également être abordés tels que :

- les caractéristiques du système d'information (modalités d'accès et format) ;
- les orientations supplémentaires sur les obligations de traçabilité (produits composites, produits mélangés). *A noter que les orientations seront basées sur le règlement EUTR (en vigueur depuis 2013) qui s'applique à tous les produits bois et produits dérivés, sauf produits recyclés et produits imprimés. L'objet du règlement EUTR est la mise sur le marché de bois issu d'une récolte illégale et de produits dérivés qui est interdite ;*
- les obligations de diligence raisonnable (type de documentation pour démontrer la conformité) ;
- les éléments spécifiques aux produits (bétail, emballage) ;
- la clarification des définitions critiques (telles que la dégradation des forêts) ;
- l'interaction avec d'autres politiques de l'UE (notamment GDPR (règlement portant sur la protection des données), CS3D (directive relative à la durabilité des entreprises).

En complément, plusieurs questions avaient été envoyées au CGDD (Commissariat général au Développement Durable), administration française qui est en charge de cette réglementation, afin d'obtenir un éclairage sur certains points du règlement. Les éléments de réponse communiqués cet été par les autorités ont été repris dans un document synthétique [accessible ici](#).

[Top](#)

## → EUDR - Positionnement dans la nomenclature combinée pour le code NC 1806

Le Règlement [\(UE\) 2023/1115 du Parlement européen et du Conseil du 31 mai 2023 relatif à la mise à disposition sur le marché de l'Union et à l'exportation à partir de l'Union de certains produits de base et produits associés à la déforestation et à la dégradation des forêts](#) dit EUDR vient, au sens de son annexe I, s'appliquer aux « *chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao* » s'insérant sous le code douanier NC 1806. Cette disposition soulève plusieurs questions notamment sur le champ d'application. Vous trouverez [sur ce lien extranet](#) une note élaborée par l'équipe de l'Alliance 7 avec une liste non exhaustive venant éclairer dans quel cas les produits s'insèrent dans le chapitre 18 de la nomenclature combinée. A noter que le positionnement dans la nomenclature combinée doit se faire en tenant compte de la composition du produit, du conditionnement, et du poids

[Top](#)

## → Ingrédient primaire – Doctrine de contrôle DGCCRF / Q&A

La doctrine de contrôle de la DGCCRF avait été présentée le 21 septembre 2023 lors de la réunion du groupe Agroalimentaire et Nutrition du CNC et faisait suite aux travaux du CNC repris dans son avis relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire.

Un Q&A rédigé par les autorités valant diffusion de la doctrine a été partagé cet été ([lien extranet](#)). Ce document devrait être prochainement publié sur le site internet de la DGCCRF. Les éléments présentés dans ce Q&A seront pris en considération dans le cadre des travaux de mise à jour des positions sectorielles en cours.

[Top](#)



## Sécurité des aliments

### → Contaminants : publication du règlement 2024/1756 qui révisé les dispositions pour plusieurs substances

Le [règlement \(CE\) 2024/1756](#) du 25 juin 2024, qui modifie et rectifie le 2023/915 a été publié.

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au Journal officiel de l'Union européenne

On peut voir des modifications concernant les :

- HAP
- Dioxines et PCB
- Toxines végétales : alcaloïdes tropaniques, acide cyanhydrique
- Mycotoxines : OTA, sclérote d'ergot et alcaloïdes de l'ergot, T2/ HT2, DON, ZEA, fumonisines

Nous nous félicitons que la demande exprimée par courrier à la DGAL au nom du syndicat des biscuits, gâteaux et panifications, de modification du libellé 1.2.10 concernant l'ochratoxine A ait été prise en compte et modifiée en conséquence.

[Top](#)

### → Révision de l'approche LMR biocide

Lors de la réunion de juin 2024 des autorités compétentes des États membres pour les produits biocides, la Commission Européenne a annoncé la révision prochaine de l'approche provisoire pour l'établissement des limites maximales de résidus (LMR) pour les résidus de substances actives contenues dans les produits biocides destinés à l'alimentation humaine et animale. L'intention de la Commission est de faire de cette approche une approche définitive, d'aider les États membres et les opérateurs à la mettre en œuvre et de clarifier le statut de LMR de certaines substances biocides.

A date, l'établissement des LMR pour les biocides suit une approche différente des LMR des produits phytosanitaires. Celle-ci identifie les substances à risque pour le consommateur au cas par cas et établit une LMR pour chaque substance en fonction des data collectées pour ce cas précis. Contrairement aux pesticides, les biocides non mentionnés dans le règlement (CE) 396/2005 n'ont pas de LMR par défaut.

[Top](#)

## → NGT : avis EFSA et nouvelle présidence parlement UE

À la fin de 2023, l'Anses a publié son premier [avis](#) sur la proposition de règlement concernant les nouvelles techniques génomiques (NGT). L'Anses a estimé que les "critères d'équivalence" utilisés pour définir une plante NGT "semblable au conventionnel" ne sont ni scientifiquement justifiés ni suffisamment clairs. Cette critique vise notamment le seuil maximum de vingt modifications génétiques mentionné dans l'annexe 1 du texte.

L'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) a été chargée d'examiner les conclusions de l'Anses. L'Autorité nuance les conclusions initiales de l'Anses sur les nouvelles techniques génomiques. Selon l'[article](#) publié par l'Efsa le 10 juillet, "la littérature scientifique disponible montre que les plantes contenant les types et le nombre de modifications génétiques utilisés comme critères [d'équivalence] existent en tant que résultat de mutations spontanées". Il est donc "scientifiquement justifié de considérer ces plantes comme équivalentes à des plantes sélectionnées de manière conventionnelle", affirme l'Efsa. Toutefois, l'Agence européenne reconnaît que certains concepts de la proposition de règlement nécessitent des clarifications.

En parallèle, le Parlement avait voté le projet de règlement mais le Conseil n'avait pas adopté sa position, la question de la brevetabilité restait un point de désaccord. La Hongrie qui a pris la présidence du Conseil début juillet 2024, n'était pas favorable à la proposition de règlement de la CE sur les NGT et a organisé une réunion le 19 juillet afin de rediscuter du texte dans son intégralité, notamment sur la notion d'étiquetage NGT 1 et la définition des plantes « semblables au conventionnel ».

Pour plus d'informations, voir article sur l'[extranet](#).

[Top](#)

## → Mise à jour de la FAQ du guide de gestion des alertes

La MUS (Mission des Urgences Sanitaires) a publié la version révisée datant du 12 juin 2024, de la FAQ relative à la mise en application du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire de 2023. La FAQ permet de rassembler les questions reçues par les services de l'état sur la gestion des alertes d'origines alimentaires. De plus, certaines réponses aux questions auront pour objectif de donner des précisions directement dans le Guide à l'occasion de prochaines révisions.

Plus de détails sur l'[extranet](#).

[Top](#)

## → Rejet de la proposition de règlement SUR

Le Parlement européen a officiellement rejeté la proposition de la Commission sur **l'utilisation durable des produits phytopharmaceutiques (SUR)** et demande à la Commission de retirer sa proposition.

Pour rappel, la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (ENVI) du Parlement européen avait voté favorablement le 24/10/23 le projet de proposition de règlement relatif à l'utilisation durable des pesticides (SUR). Cependant afin de maintenir la SUR, l'ambition avait déjà été affaiblie avec notamment 6 amendements déposés par la droite, soutenus au-delà par des élus socialistes et libéraux inquiets d'un affaiblissement agricole du continent.

Le Parlement voulait s'assurer qu'une SUR qui protégera la nature et préviendra les maladies soit adoptée sans délai. L'UE avait pour ambition avec cette proposition d'engager tous ses États membres de façon plus

harmonieuse à réduire leurs usages de produits phytopharmaceutiques. Elle prévoyait notamment une baisse de 50% de l'usage des produits phytosanitaires d'ici 2030.

Rédigé à partir des objectifs du Pacte Vert, ce texte était en cohérence avec les autres politiques publiques dont la PAC. Plus de 75 groupes de défense de la santé et de l'environnement avaient appelé les États membres de l'UE et les membres du Parlement européen à soutenir sans plus attendre un règlement fort sur l'utilisation durable des pesticides (SUR).

Or le 22 novembre 2023, un retournement à 180° degré a été opéré. Le Parlement Européen a rejeté la nouvelle réglementation SUR avec 299 votes contre, 207 pour et 121 absentions. En cause, il a été mentionné par les Etats Membres l'absence d'alternative aux pesticides et de support financier pour faire face aux nouvelles exigences règlementaires. Depuis, cette proposition de règlement était suspendue.

[Top](#)

### → Sollicitation de la DGAL sur risque émergent *E.coli STEC* pour les produits à base de farine

Le syndicat des Biscuits, gâteaux et panifications de France a été sollicité par le bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) de la DGAL concernant le risque émergent des *E. coli STEC*. Ils se questionnent sur la possibilité que la farine soit vectrice de bactéries comme *E. coli STEC* dans certains produits mi-cuits (peu ou pas cuits) et cherchent à comprendre ce qui est mis en place au sein des entreprises du secteur concernant ce risque.

Ce sujet sera discuté en GT qualité du syndicat biscuits, gâteaux, panifications en octobre, sur la base des retours de la consultation lancée auprès des adhérents afin de définir la réponse à apporter aux autorités.

[Top](#)

### → Allergènes : une mise à jour de la méthode VITAL

*A ce jour, il n'existe pas de seuil règlementaire européen pour les traces d'allergènes. En l'absence de référence réglementaire, la méthode VITAL définie par l'Allergen Bureau, est la référence la plus utilisée. Il s'agit là d'un organisme spécialisé dans la gestion des allergènes à l'attention de l'industrie agroalimentaire en Australie et en Nouvelle-Zélande. Bien que la méthode ne soit pas reconnue officiellement en Europe, elle est tout de même très utilisée.*

Récemment, the Allergen Bureau a lancé le [VITAL 4.0](#). Les principales mises à jour comprennent l'adoption de doses de référence basées sur l'ED05 (Dose déclenchant une réaction allergique chez 5% d'une population sensible), de nouveaux documents d'orientation et des fonctionnalités pour soutenir les transitions.

À noter que les Pays-Bas ont récemment légiféré sur les seuils ED05. Ceux-ci diffèrent de ceux publiés par le Comité d'experts FAO/OMS. Ces doses de référence sont désormais incluses pour aider les utilisateurs en ligne de VITAL dans la région de l'UE, qui vendent aux Pays-Bas et dans d'autres pays européens.

Plus d'informations sur l'[extranet](#).

En parallèle, le Codex alimentarius a l'ambition de réviser et de clarifier les dispositions relatives à l'étiquetage des allergènes dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985). Les travaux sont actuellement en cours.

[Top](#)

## → La Commission européenne lance un projet de règlement sur l'échantillonnage et l'analyse des pesticides

La Commission a communiqué aux États membres un nouveau projet de règlement relatif à l'échantillonnage et à l'analyse des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires (et les aliments pour animaux).

Ce projet a été discuté lors du [SCoPAFF pour les produits phytopharmaceutiques - Résidus de pesticides des 22 et 23 avril 2024](#) sous les points A.09 et C.06.

Jusqu'à présent, les dispositions ont été établies dans une [directive pour les contrôles officiels](#) se concentrant sur les produits qui sont sujets aux résidus de pesticides (fruits et légumes, produits à base de plantes). Il est désormais prévu d'établir des dispositions relatives à l'échantillonnage pour un champ d'application beaucoup plus large. La proposition prévoit que le nouveau règlement ne s'applique pas seulement aux contrôles officiels, mais aussi aux autocontrôles.

Ce projet révisé fait actuellement l'objet de discussions au sein des États membres.

Plus d'informations sur l'[extranet](#).

[Top](#)

## → Dernières avancées concernant l'acrylamide

Les discussions concernant les projets de règlements pour l'établissement de teneurs maximales et de teneurs de référence pour l'acrylamide dans les denrées alimentaires sont toujours en cours. Il n'y a pas eu de nouvelles avancées à ce jour. Une réunion spécifique devrait avoir lieu en septembre sur ce sujet, pour parler d'une nouvelle proposition de règlements.

Le forum est toujours à l'agenda de la Commission européenne mais aucune date n'est donnée.

En parallèle, plusieurs développements sont en cours au sujet de l'acrylamide.

Tout d'abord, le 11 juillet 2024, la Chine a notifié à l'Organisation mondiale du commerce (OMC) une nouvelle norme nationale de sécurité alimentaire, le Code d'usages pour les principes de contrôle de la contamination des aliments par l'acrylamide (voir sur l'[extranet](#)).

La norme spécifie les exigences de base et les lignes directrices de gestion pour la prévention et le contrôle de l'acrylamide dans les matières premières et la transformation des produits à base de pommes de terre, des produits à base de céréales torrifiées, du café et d'autres produits alimentaires. Elle s'applique à la prévention et au contrôle de l'acrylamide dans les denrées alimentaires fabriquées à partir de matières premières riches en sucres réducteurs et en asparagine, par un traitement thermique tel que la friture et la torréfaction.

Le projet de norme a été élaboré en référence à la norme de la Commission du Codex Alimentarius CAC/RCP 67-2009 de la Commission du Codex Alimentarius.

Aucun niveau de référence ou limite légale n'est proposé ; toutefois, l'annexe A contient une série de paramètres de traitement, dont certains peuvent présenter un intérêt.

Par ailleurs, la structure ACRYRED (COST Action) a organisé une conférence intitulée « Acrylamide and process formed contaminants : A supply chain approach » les 4 et 5 septembre, à Bruxelles.

L'événement a réuni des acteurs de toute la chaîne de valeur : des sélectionneurs de plantes, des agriculteurs, des transformateurs de produits alimentaires, des groupes d'intérêt de consommateurs, des toxicologues et des gestionnaires de risques. Le but était d'explorer l'efficacité des approches actuelles et nouvelles nécessaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Plusieurs associations européennes des syndicats de l'Alliance 7 ont participé à cette conférence, notamment CAOBISCO, CEREEAL et ECF.

Plus d'informations sur l'[extranet](#).

[Top](#)

## → Le plan de surveillance de la filière céréale est lancé

Depuis 2000, Hypérion (ex Irtac) – Observatoire de la qualité sanitaire des céréales– collecte 10 000 résultats d'analyse par an pour le plan de surveillance de la filière céréales.

Intercéales a depuis repris le pilotage de la base de données, qui se nomme désormais le plan de surveillance de la filière céréale (PSF).

L'objectif de ce plan de surveillance par filière est de collecter des données d'autocontrôles par famille de métier (biscuiterie, meunerie, amidonnerie, organismes stockeurs...), afin de consolider les données au niveau de la filière. Le syndicat des biscuits, gâteaux, panifications participe à ce plan en tant que maillon second transformateur. Au total, 13 fédérations participent (dont l'Association Nationale de la Meunerie Française, la FEB Fédération des Entreprises de Boulangerie...).

En effet, le sujet de la sécurité sanitaire est omniprésent avec une sensibilité des consommateurs qui ne cesse de croître vis-à-vis des risques de sécurité des aliments. De plus en plus d'exigences microbiologiques et chimiques auxquelles les opérateurs doivent se conformer, voient le jour.

Ainsi, pouvoir anticiper les futures réglementations (avec des délais d'application souvent très courts) et disposer de données afin d'étayer une position robuste, sont des leviers importants à utiliser.

Les avantages de ce plan de surveillance par filière sont nombreux :

Collectifs :

- Disposer d'une base de données exhaustive sur plusieurs contaminants d'intérêts pour appuyer un argumentaire, lors de projet de règlements par exemple ou en cas de crise sanitaire
- Disposer d'un historique : suivre les évolutions pour un contaminant et/ou une matrice alimentaire sur du long terme
- Disposer d'éléments concrets lors des discussions avec les pouvoirs publics pour la robustesse des argumentaires

Individuels :

- Visualiser les bruits de fond sur une substance et pouvoir se comparer
- Anticiper et adapter son plan de surveillance en fonction des bruits de fond pour anticiper les futurs projets de règlements
- Cibler les matrices alimentaires les plus à risques
- Gagner du temps lors des appels à données

Un minimum d'analyse partagées chaque année garantit un accès illimité à toute la base de données aux entreprises partenaires, pour tous les couples contaminants/matrices.

8 entreprises du syndicat des biscuits, gâteaux, panifications se sont portées volontaires pour participer. Des webinaires de présentation seront organisés par les permanents de l'Alliance 7 afin de les accompagner au mieux. Le but étant d'être prêt à partager des données pour janvier 2025. Le dispositif est ouvert à toute nouvelle entreprise qui souhaiterait rejoindre la démarche (contacter Julia Compagnon)

[Top](#)

## → Un laboratoire de référence pour les améliorants

[La décision d'exécution \(UE\) n°2024/1941](#) a nommé un laboratoire de référence de l'Union européenne pour les améliorants alimentaires (additifs, enzymes et arômes alimentaires).

Un laboratoire de référence doit être établi lorsqu'il est reconnu nécessaire de promouvoir des pratiques uniformes en ce qui concerne la mise au point ou l'utilisation des méthodes d'analyse, d'essai ou de diagnostic employées par les laboratoires officiels désignés. Notamment lorsque l'efficacité des contrôles officiels dépend de la qualité, de l'uniformité et de la fiabilité de ces méthodes et résultats.

L'établissement d'un laboratoire de référence dans le domaine des améliorants alimentaires est nécessaire pour que les contrôles officiels soient réalisés de manière efficace au sein de l'Union ; et notamment pour garantir un certain niveau d'harmonisation des critères d'échantillonnage et des méthodes d'analyse utilisés pour collecter les données sur les additifs et arômes alimentaires ; et également apporter un soutien aux laboratoires officiels dans le domaine des enzymes alimentaires.

Il s'agit de «EURL FIA», Sciensano, rue Juliette Wytsman 14, 1050 Bruxelles, situé en Belgique.

[Top](#)

### → Réévaluation de la gomme shellac (E 904) par l'EFSA

L'EFSA a publié [sa réévaluation](#) de la gomme laque shellac (E 904) en tant qu'additif alimentaire, ainsi que son avis sur une nouvelle demande d'extension de l'utilisation de l'additif dans les denrées destinées à des fins médicales spéciales.

Le groupe scientifique a établi une dose journalière admissible (DJA) de 4 mg/kg de poids corporel (pc) par jour pour la gomme laque (sans cire) (E 904) produite par décoloration physique, sur la base d'une dose sans effet nocif observé de 400 mg/kg de poids corporel par jour et en appliquant un facteur d'incertitude de 100. Le groupe scientifique a conclu que la DJA de 4 mg/kg de poids corporel par jour devait être considérée comme temporaire pour la gomme laque sans cire (E 904) produite par blanchiment chimique, en attendant que de nouvelles données soient générées sur l'identité et les niveaux des impuretés organochlorées dans l'additif

Cette DJA n'est pas applicable à la gomme laque contenant de la cire en tant qu'additif alimentaire.

Pour plusieurs groupes d'âge, la DJA a été dépassée au 95e percentile. Compte tenu du faible dépassement et du fait que l'estimation de l'exposition et de l'évaluation toxicologique de la gomme laque étaient toutes deux prudentes, le groupe a conclu que le dépassement de la DJA n'indique pas de problème de sécurité.

L'EFSA recommande cependant à la Commission européenne de modifier les spécifications de l'additif alimentaire E 904 en fonction du procédé de fabrication (blanchiment chimique ou de la décoloration physique), car ils entraînent des impuretés différentes ainsi que de réviser un certains nombres d'éléments (définition de l'additif alimentaire, de baisser la limite maximale pour le plomb ; d'envisager d'introduire des limites pour d'autres éléments toxiques potentiellement présents dans la gomme laque ...).

[Top](#)

### → Réévaluation des additifs alimentaires : Appels à données complémentaires

Plusieurs appels à données ont été lancés pour récolter des données complémentaires notamment sur l'usage de certains additifs.

- [Lycopène](#) : la possibilité de soumettre des informations documentées (publiées et/ou non publiées) relatives à l'évaluation de la consommation de lycopène dans le régime alimentaire général, à l'utilisation du lycopène en tant qu'additif alimentaire (E 160d) ou en tant que nouvel aliment. À cette fin, il est prévu de collecter des données analytiques et des données sur le niveau d'utilisation.

Si vous êtes utilisateurs, je vous invite à nous transmettre vos données pour le lundi 30 septembre 2024 (cf mail envoyé le 28 mars et le 16 septembre 2024).

- [l'acide malique & malates](#) (E 296; E 350-352) : notamment utilisé dans les biscuits salés et sucrés (fourrages et garnitures), confiseries, chewing-gum, chocolats, produits de boulangerie fine, aliments minceurs, produits sans gluten, produits pour sportifs



- [l'acide fumarique \(E297\) et succinique \(E 363\)](#), : notamment utilisés dans les biscuits, chewing-gums

Si vous êtes utilisateurs, je vous invite à nous transmettre vos données pour le vendredi 11 octobre 2024 (cf mail envoyé le 29 juillet).

[Top](#)

## → Règlement sur les Additifs alimentaires: une nouvelle version des descripteurs

La Commission a établi un guide des descripteurs pour accompagner le règlement UE n°1333/2008 et notamment l'application de l'annexe II en définissant les catégories de produits visés. [La 7ème version](#) a été publiée.

[Top](#)

## → Arômes de fumées : Publication des règlements supprimant les autorisations

Les Règlements relatifs à l'évolution des autorisations concernant les arômes de fumée ont été publiés au Journal Officiel. Le [Règlement d'exécution \(UE\) n° 2024/2067](#) supprime les entrées SF-001 à SF-010 de la liste des produits primaires d'arômes de fumée autorisés dans l'Union. Il prévoit ainsi des périodes de transition pour les denrées alimentaires utilisant ces substances, à savoir :

- 1er juillet 2029 pour les catégories de denrées alimentaires 1.7 (Fromages et produits fromagers), 8 (Viandes), 9.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés), 9.3 (Œufs de poisson) et leurs sous-catégories correspondantes;
- **1er juillet 2026 pour toutes les autres catégories de denrées alimentaires**
- Les préparations contenant les produits primaires d'arômes de fumée SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 ou SF-009 et non destinées à être consommées en tant que telles peuvent être mises sur le marché jusqu'au 1er juillet 2029 pour être utilisées dans les catégories de denrées alimentaires énumérées au paragraphe 1, point a), et jusqu'au 1er juillet 2026 pour toutes les autres catégories de denrées alimentaires

Les textes sont conformes à ce que le CPVADAAA avait adopté en avril dernier.

La Commission a également publié les décisions d'application refusant le renouvellement pour les produits primaires concernés :

- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2066](#) - Zesti Smoke Code 10 (SF-002)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2069](#) - ProFagus-Smoke R709 (SF-008)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2071](#) - PB 1110 (SF-001)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2072](#) - Scansmoke SEF 7525 (SF-004)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2073](#) - Smoke Concentrate 809045 (SF-003)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2077](#) - Fumokomp (SF-009)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2078](#) - SmokEz Enviro-23 (SF-006)
- [Commission Implementing Decision \(EU\) 2024/2079](#) - SmokEz C-10 (SF-005)

Pour plus de détails, vous pouvez consulter la [page](#) de la CE mise à jour.

[Top](#)

## → Utilisation du terme "naturel" pour les arômes produits à partir de microorganismes génétiquement modifiés

Un document de travail du SCoPAFF (Comité Permanent) concernant l'utilisation du terme "naturel" pour les arômes produits avec des microorganismes génétiquement modifiés (GMM) avait été initialement discuté fin 2023. Il indique que le terme "naturel" ne devrait pas être utilisé pour les arômes produits avec des GMM. En effet, les arômes alimentaires produits avec des GMM ne devraient pas être considérés comme des ingrédients "naturels" et l'utilisation du terme "naturel" induirait le consommateur en erreur. L'EFFA (association européenne des arômes alimentaires) a transmis de nouveaux commentaires sur le sujet. En synthèse :

- L'EFFA ne pense pas que l'utilisation du terme « naturel » pour les arômes obtenus par fermentation à l'aide de GMM puisse induire les consommateurs en erreur.
- Les « procédés microbiologiques » et la « fermentation » sont répertoriés comme des procédés autorisés pour produire des composants aromatiques naturels dans le règlement sur les arômes (UE) n° 1334/2008.
- Les membres de l'EFFA se sont engagés à mettre sur le marché des arômes naturels conformes à l'interprétation actuelle de la législation applicable.
- L'utilisation de la biotechnologie est encouragée par la Commission dans le cadre du Green Deal et de la stratégie « de la ferme à la table » et stimule l'industrie à innover en conséquence.
- L'adoption de l'avis du SCoPAFF entraînerait une incertitude juridique pour toutes les parties prenantes de la chaîne de valeur.

Le sujet sera discuté lors de la prochaine réunion du groupe de travail arômes des Etats-membres en septembre et devrait passer en Comité Permanent en Novembre.

[Top](#)

## → Un nouvel outil pour calculer l'exposition alimentaire aux enzymes

L'EFSA a publié un [nouvel outil](#) pour aider les opérateurs de l'industrie et les consommateurs à estimer l'exposition aux enzymes alimentaires par le biais de l'alimentation. L'outil combine des données sur l'utilisation des enzymes alimentaires dans divers processus de fabrication avec des informations sur l'exposition de différents groupes de population aux enzymes alimentaires.

[Top](#)

## → Point à date sur les 'nouveaux aliments'

Pour rappel, seuls les nouveaux aliments autorisés et inscrits sur la liste de l'Union des nouveaux aliments peuvent être mis sur le marché dans l'Union Européenne.

- **Protéines partiellement hydrolysées issues d'orge et de riz** : Une demande de modification des exigences en matière d'étiquetage a été déposée, notamment sur la dénomination passant de « protéines partiellement hydrolysées issues de drêches d'orge et de riz » à « Protéines hydrolysées issues de l'orge et du riz ».

La Commission estime que le terme « drêches » peut être omis de la dénomination du nouvel aliment à des fins d'étiquetage. Cependant, elle n'est pas d'accord avec le fait de supprimer le mot « partiellement » ceci dans l'objectif de ne pas induire le consommateur en erreur (le degré d'hydrolyse se situant entre 1 et 7 %).

La nouvelle dénomination est ainsi : « Protéines partiellement hydrolysées issues de l'orge et du riz » et est ainsi publié dans [le règlement 2024/2046](#).

- **Grains et farine de grains de *Vigna subterranea* (L.) Verdc.** : La Commission Européenne a autorisé l'usage de grains et farine de grains de *Vigna subterranea* (L.) Verdc. en tant qu'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers, après avoir confirmé que cet denrée ne soulevaient pas de préoccupations en matière de sécurité. Elle a cependant signalé que la consommation de l'aliment pourrait entraîner des réactions allergiques, en particulier chez les personnes allergiques aux arachides et aux fèves de soja ; et qu'il convenait de faire tremper et bouillir les grains secs avant de les consommer, à l'instar d'autres légumes secs. L'autorisation a été publiée dans [le règlement \(UE\) n°2024/2047](#).
- **Extrait protéique de rein de porc** : Une demande de modification des spécifications et des conditions d'utilisation du nouvel aliment «extrait protéique de rein de porc» a été autorisée afin de l'utiliser sous la forme de microgélules gastro-résistantes en vue de leur utilisation dans des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et dans des compléments alimentaires, en plus des granules, gélules et comprimés gastro-résistants actuellement autorisés. Les modifications ont été publiées dans [le règlement \(UE\) n°2024/2048](#).  
D'autres autorisations et modifications de spécifications ont été publiées courant de l'été (*Biomasse de levures de *Yarrowia lipolytica*, l'huile extraite de *Schizochytrium limacinum* (TKD-1), jus des tiges de la plante *Angelica keiskei* (jus de tiges d'*Ashitaba*), huile extraite de *Schizochytrium* sp. à teneur élevée en DHA et EPA, l'huile extraite de *Schizochytrium* sp. (CABIO-A-2), 2'-fucosyllactose, mélange de lacto-N-fucopentaose I et de 2'-fucosyllactose produit au moyen d'une souche dérivée d'*Escherichia coli* K-12 DH1*). Vous trouverez l'ensemble des règlements dans le tableau récapitulatif se trouvant à la fin de la Lettre Qualité.

[Top](#)

## → **Avis de l'ANSES relatif à la teneur résiduelle en cannabidiol présente dans les denrées alimentaires à base de chanvre**

Pour rappel, le cannabidiol (CBD), un des cannabinoïdes faisant partie des constituants de la plante de chanvre, *Cannabis sativa* L., est soumis au règlement (UE) 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments et fait à ce jour l'objet d'un examen au niveau communautaire. Dans l'attente des conclusions de l'EFSA, la commercialisation et la consommation d'aliments contenant du CBD sont interdites.

En revanche, compte tenu de leur historique de consommation en Europe avant mai 1997, les graines et les produits dérivés des graines de chanvre ainsi que les infusions de feuilles de chanvre ne sont pas considérées comme des nouveaux aliments et peuvent donc être mis sur le marché en tant que denrées alimentaires. Or, ces denrées peuvent contenir des traces résiduelles de CBD.

Dans ce contexte, la DGAL a saisi l'Anses afin de :

- confirmer que les graines de chanvre (*Cannabis sativa* L.) ne contiennent pas intrinsèquement de CBD ou, à défaut, préciser quelle serait la teneur en CBD qui pourrait être considérée comme naturelle dans les graines ;
- indiquer quelle serait la teneur résiduelle possible dans les graines et les denrées alimentaires issues des graines, notamment les huiles, compte tenu des procédés de production (récolte des graines, transformation de celles-ci pour en faire divers produits alimentaires, etc.) ;
- indiquer de la même façon, dans le cas des infusions de feuilles, quelle serait la teneur naturelle de la feuille en CBD ainsi que la teneur résiduelle possible du fait des procédés de production.

[Cet avis](#) publié en juillet constitue la première partie de la réponse à la saisine et porte sur les graines de chanvre et les produits dérivés. La troisième question sera traitée dans une seconde partie.

Selon l'ANSES, la graine de chanvre ne produit ni ne stocke de cannabinoïdes dans *Cannabis sativa* L. : elle n'est donc pas censée contenir de CBD (indépendamment de situations résultant d'un ajout volontaire). Mais

CBD et du CBDA peuvent néanmoins être présents par un transfert vers la cosse et les graines qu'elle renferme, en provenance d'autres parties du chanvre contenant ces cannabinoïdes. Un nettoyage et un processus d'écossage approprié des graines avant transformation alimentaire et commercialisation permettent néanmoins de limiter ces transferts.

Au regard des données de la littérature et sans préjuger des éventuelles teneurs en THC, il est envisageable de proposer un seuil technique au-delà duquel la teneur en CBD total ne peut être considérée comme issue d'un transfert involontaire. **L'Anses recommande d'utiliser ainsi un seuil de 100 ppm de CBD (mg/kg)** applicable aux graines et aux produits en dérivant (huiles, farines), correspondant à 0,01 % de CBD (m/m).

[Top](#)

## → MOAH et denrées alimentaires

Un projet de règlement de la Commission en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques des huiles minérales dans les denrées alimentaires est en cours de discussion.

Initialement, la CE proposait deux options pour établir des teneurs maximales pour les denrées alimentaires. Ces propositions ont reçu de nombreux commentaires lors de la consultation des parties prenantes début 2024. La CE a examiné ces contributions et a proposé sur cette base une troisième option (27 et 28 juin) qui s'appuie sur un ensemble de **limites maximales basées sur le principe ALARA** (niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre) pour certains produits non transformés/bruts (graines oléagineuses, céréales, fèves de cacao, fruits à coque par exemple) et pour certains ingrédients de base (tels que les huiles, les graisses, le sucre). Pour les autres, ce sont les teneurs établies initialement dans le compte-rendu du Scopaff qui devraient s'appliquer :

- 0,50 mg/kg for ingredients with a fat < 4% fat/oil content
- 1,0 mg/kg for ingredients with ≥ 4% and ≤ 50% fat/oil content
- 2,0 mg/kg for ingredients with > 50% fat/oil content

Pour les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et composées, la teneur maximale devrait être calculée conformément à l'article 3 du règlement (UE) n° 2023/915. Les contaminations par des MOAH introduites au cours de la transformation d'un produit ne seraient pas prises en compte dans le calcul de la teneur maximale du produit fini.

Un document officiel de [questions et réponses](#) avait également été mis à disposition par la CE - il répond aux questions et commentaires généraux des parties prenantes sur les projets de mesures réglementaires concernant les hydrocarbures d'huile minérale (MOH) dans les denrées alimentaires.

Les éléments principaux de la FAQ :

- Ce n'est qu'en établissant des plafonds maximaux pour les produits agricoles bruts que l'on peut inciter les producteurs de ces produits à appliquer les mesures d'atténuation nécessaires. Par conséquent, les plafonds maximaux doivent s'appliquer aux produits agricoles bruts, aux produits mis sur le marché pour le consommateur final et à tous les produits intermédiaires.
- Les LM sont fondées sur le principe ALARA (As Low As Reasonably Achievable), à savoir que dans de nombreux cas, atteindre le principe ALARA peut signifier atteindre des niveaux inférieurs à la LOQ en suivant de bonnes pratiques à tous les stades de la production. C'est pourquoi il est proposé de fixer les LM à des niveaux de limites de quantification réalisables.
- La nécessité d'établir des LM pour le café, le thé et les infusions sera examinée avec les États membres sur la base des résultats des études de transfert – ce sont des teneurs indicatives qui sont actuellement en discussion.

Compte tenu des discussions en cours, un vote éventuel sur les propositions sera programmé au plus tôt au premier trimestre 2025, avec une application envisagée pour 2026.

[Top](#)

## → MOAH et emballages

L'Association européenne des encres d'imprimerie (EuPIA) a mis à jour sa note d'information sur l'arrêté français du 13 avril 2022 relatif à l'interdiction des huiles minérales sur les emballages et des impressions à destination du public (Article 112 Loi AGECE).

En plus d'expliquer le contexte légal, EuPIA fait un état des lieux du marché et décrit quelques problèmes critiques pour les fabricants d'encres d'imprimerie.

Ce document est accessible sur votre [extranet](#).

[Top](#)

## → Plan de contrôle DGCCRF sur les matériaux au contact des denrées alimentaires

Chaque année, la Plateforme Aliments Emballages qui représente l'ANIA et les associations d'emballages rencontre la DGCCRF afin de faire le point sur les dernières actualités relatives aux matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA). Cette réunion s'est tenue le 11 juillet. Les résultats des enquêtes menées en 2023 n'ont pas pu être présentés car encore à l'étude. Les autorités ont tout de même indiqué que le nombre de non-conformité était en augmentation.

En 2024, les contrôles s'orienteront sur : le maintien de la vigilance sur les phtalates et les PFAS, le maintien de la surveillance sur les grandes familles de matériaux plastiques, papier/carton, céramiques et silicones, la vérification des articles en plastique vendus comme « sans plastique », contrôle de l'absence de BPA sur les conserves et les cannettes de produits importés et enquête spécifique sur les MCDA arborant les signes distinctifs des JO 2024.

[Top](#)

## → Bisphénol A : projet de règlement européen adopté

Comme cela était attendu, le projet de règlement sur l'utilisation du Bisphénol A a été soumis au vote lors du ScoPAFF *Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain* de juin 2024.

Les Etats-membres ont approuvé le texte et donc l'interdiction du bisphénol A dans les matériaux en contact des denrées alimentaires. Cette interdiction harmonise d'une part l'interdiction, déjà effective au niveau français pour les emballages au contact alimentaire depuis 2012. Elle étend toutefois cette interdiction aux équipements et matériels industriels, ce qui avait soulevé des inquiétudes spécifiquement pour certains secteurs.

### En résumé :

- Champ d'application : usage de BPA dans la fabrication des MCDA (plastiques, encres, adhésifs et revêtements, vernis dont ceux sur la face externe des boîtes de conserve et cannettes + équipements industriels)
- Interdiction : interdiction également de la présence de BPA dans les bisphénols et leurs dérivés, interdiction des bisphénols dangereux listés dans le règlement CLP
- Obligation de déclaration de conformité et suppression du BPA et BPS dans les règlements 10/2011
- Transition : période de transition de 18 mois + 12 mois d'écoulement des stocks. 36 mois pour les conserves de fruits/légumes et produits de la pêche et pour les équipements industriels (+ 12 mois d'écoulement des stocks). À noter que les équipements mis sur le marché avant la promulgation du règlement pourront être utilisés jusqu'à leur fin de vie

- La loi française ne sera pas abrogée sauf si la Commission européenne en fait la demande : cohabitation des mesures
- Mise en place dans les mois à venir de la surveillance du BPA dans les denrées alimentaires avec recherche des causes

Le texte n'a pas encore été publié et le résumé de la réunion avec les Etats Membres est disponible [ici](#).

[Top](#)

## → **Perturbateurs endocriniens : rapport d'évaluation de la SNPE2**

Le rapport final de l'inspection générale de l'environnement et du développement durable sur l'évaluation de la deuxième stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens a été publié en mai 2024.

Extrait structurant du rapport disponible [ici](#) :

Adoptée en septembre 2019, la deuxième stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens (SNPE2) a pour ambition de réduire l'exposition de la population et de l'environnement aux PE.

Pour rappel, son plan d'action s'articule autour de 3 volets :

- « Former et informer » (13 actions),
- « Protéger la population et l'environnement » (28 actions)
- « Améliorer les connaissances » (9 actions).

Les lacunes du dispositif de surveillance et le manque de suivi des indicateurs de la SNPE2 ne permettent pas d'apprécier l'atteinte – ou non – de son objectif premier : réduire l'exposition de la population et de l'environnement aux perturbateurs endocriniens. La mission considère néanmoins que cette stratégie est globalement pertinente, en adéquation avec les enjeux liés aux perturbateurs endocriniens, bien qu'insuffisamment tournée vers une réduction effective de l'exposition aux PE.

Compte tenu des risques que les perturbateurs endocriniens font peser sur la santé humaine et celle des écosystèmes, la mission recommande de poursuivre et d'amplifier la dynamique impulsée par les deux premières stratégies.

Cette action gagnerait à s'inscrire dans une stratégie « Une seule santé » (ou une « Stratégie nationale santé environnement ») bénéficiant d'un pilotage interministériel au plus haut niveau. A défaut d'une telle stratégie globale, la mission recommande d'élaborer une 3ème version de la stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens (SNPE3) structurée autour de 3 grands objectifs : Produire des connaissances ; Former et informer ; Réduire les émissions. En matière de gouvernance, le succès de la SNPE3 nécessite un engagement de tous les ministères, y compris au niveau politique. Le plan d'action adossé à la SNPE3 doit être doté d'un budget pluriannuel, incluant des financements consacrés à la mise en œuvre d'actions nouvelles et spécifiques aux PE, en complément des moyens déjà prévus ou engagés.

[Top](#)



**Emballages**

## → **Bilan national du recyclage de l'ADEME**

L'ADEME a publié son [bilan](#) national du recyclage pour les années 2012-2021. Le document apporte des informations sur onze filières de matériaux différents et a pour objectif de mettre en évidence les freins

actuels au recyclage des matériaux, et d'identifier les leviers pour les dépasser afin d'augmenter aussi bien le taux de collecte pour recyclage que le taux d'incorporation de Matières Premières de Recyclage (MPR) dans la production française.

Voici les points saillants mis en évidence par l'ADEME sur les métaux et les plastiques :

- La filière des plastiques calcule pour la première fois le taux d'incorporation de MPR, avec un niveau estimé à 14 % en 2020. Par ailleurs, on observe une croissance nette de la collecte pour recyclage depuis 2012 (+400 kilotonnes) – et qui s'établit à 25 % en 2020, ainsi qu'une diversification des filières de recyclage par résine plastique.

*Concernant les enjeux pour les secteurs de l'Alliance 7, des filières doivent encore se développer pour permettre la recyclabilité d'ici 2030 de l'ensemble des emballages souples, majoritairement utilisés pour conditionner les produits de la fédération. Il reste également des freins à lever pour permettre l'incorporation de matières recyclées pour les emballages au contact alimentaire, avec notamment le développement attendu du recyclage chimique.*

- La collecte de déchets de métaux ferreux et non ferreux augmente ces dernières années, mais reste tournée vers l'export (sauf le zinc) vers d'autres pays européens. Les données relatives à la production et l'incorporation de ces matériaux ne sont pas toujours disponibles de manière précise à l'échelle de la France et l'analyse est réalisée à l'échelle européenne.

[Top](#)

## → Point sur les travaux en cours sur l'observatoire du réemploi

L'ADEME a partagé sa [feuille de route 2024](#) de l'observatoire national du réemploi et de la réutilisation des produits soumis au principe de responsabilité élargie du producteur et pour lesquels des objectifs de réemploi et de réutilisation sont fixés dans les cahiers des charges d'agrément des éco organismes et systèmes individuels.

Pour rappel, cet observatoire, positionné au sein de l'ADEME, est prévu par la loi Agec et la loi Climat et résilience.

Le programme de travail liste les travaux et études relatifs au réemploi et à la réutilisation qui seront menés. Cette année et l'année prochaine, ces travaux permettront de disposer d'une photographie objective de la situation du réemploi et de la réutilisation en France, connaître ce qu'il se fait et identifier le potentiel de réemploi-réutilisation complémentaire et notamment :

- Une cartographie de l'état du réemploi-réutilisation par secteur
- Des études et du potentiel de réemploi-réutilisation par secteur
- Un recensement des études existante et de l'intérêt (ACV) de la pratique par catégorie de produit, menées par les parties prenantes (éco organismes, fédérations professionnelles, acteurs du réemploi, ADEME)

*Pour rappel, quatre secteurs sont impliqués cette année dans des projets réemploi, votés par les administrateurs :*

- *Une étude consommateur sur la vente en vrac pour les syndicats des apéritifs à croquer et des biscuits, gâteaux et panifications de France - Réunion de présentation finale des résultats de l'étude prévue le 20 mars de 10h à 12h, sous inscription, pour les secteurs concernés;*
- *Une étude de préfiguration du réemploi pour les syndicats du chocolat et des confiseurs de France – Réunion de présentation finale des résultats de l'étude prévue le 19 décembre de 14h à 17h, sous inscription, pour les secteurs concernés.*

Les travaux débiteront à la rentrée.

[Top](#)

## → REP DEIC : avancées et potentiel retard

La REP sur les déchets d'emballages industriels et commerciaux (DEIC) doit entrer en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2025.

La DGPR a présenté ses 12 hypothèses de travail pour l'élaboration du cadre réglementaire de la filière en avril dernier. Le cahier des charges de cette future REP DEIC devait initialement être présenté par la DGPR avant l'été, cependant, compte tenu du contexte politique de la France cet été (élections parlementaires et gouvernement démissionnaire durant de nombreuses semaines), la publication du cahier des charges a été retardée. Aucun projet de texte n'a même été partagé pour le moment.

Le processus d'adoption risque d'être très serré pour être effectif d'ici au 1<sup>er</sup> janvier. Mais aucun calendrier n'a été confirmé. Une consultation publique de 3 semaines doit avoir lieu, ainsi que la consultation du Comité interfilières des REP ; de plus un délai raisonnable doit être laissé aux écoorganismes pour déposer leur candidature pour leur agrément.

L'objectif ne sera pas de déconstruire ce qui fonctionne déjà bien aujourd'hui sur ces typologies d'emballages mais de gagner en traçabilité pour mesurer l'atteinte des objectifs qui seront fixés dans le cahier des charges et améliorer les performances.

A ce stade il est nécessaire au sein de chaque entreprise de réaliser l'inventaire des EIC mis en marché chaque année, en termes de matériaux et d'unités, ainsi que les EIC gérés sur les sites.

Une question reste également en suspens, c'est la potentielle fusion des filières REP emballages de la restauration et Emballages industriels et commerciaux. LE cas des emballages mixtes alimentaires pourrait aussi faire l'objet d'un cas particulier.

[Top](#)

## → Evènement Alliance 7 sur la REP DEIC

Le 28 juin s'est tenu un webinar Alliance 7 dédié à la mise en place prochaine de la REP DEIC (Déchets d'Emballages Industriels et Commerciaux), prévue pour le 1er janvier 2025.

Sont intervenus au cours de l'évènement :

- Cristina Durllesteau (ANIA) qui a présenté les grands principes de la REP DEIC, son périmètre, les premières orientations annoncées par la DGPR ainsi que les questions qui restent en suspens, associées à son développement
- Les potentiels candidats à cette future REP qui sont venus présenter leur vision et leurs premiers éléments de positionnement :
  - Benoit Le Dreff et Emma Lefour (TWIICE)
  - Julien Dubourg, Mathilde Masset et Fanette Pouzin (CITEO)
  - Jean-Pierre Rakoutz (LEKO)

Les présentations des différentes interventions sont disponibles [ici](#), sur votre extranet (nous avons également ajouté la note de la DGPR qui recense les hypothèses de travail pour l'élaboration du cadre réglementaire de la filière).

*Les emballages industriels ont jusqu'à lors été que très peu étudiés pour vos secteurs. C'est dans ce cadre que nous vous avons partagé un rapide sondage au cours du webinar afin d'identifier plus spécifiquement :*

- *Les principaux emballages industriels que vous mettez en œuvre au sein de votre entreprise pour commercialiser et distribuer vos produits*
- *Les principaux déchets d'emballages industriels que vous gérez au sein de votre entreprise*



*Vous avez été 23 entreprises à répondre. Ces éléments nous permettront d'évaluer et de cadrer les potentielles actions à mener ensemble sur le sujet et pourraient venir alimenter les travaux à poursuivre dans le cadre des feuilles de route 3R.*

[Top](#)

## → REP Emballages ménagers et papiers graphiques : révision du cahier des charges

La DGPR a lancé fin juillet une consultation des parties prenantes pour la révision du CDC de la REP EM PG. Les syndicats de l'Alliance 7 ont contribué par le truchement de l'ANIA directement sollicitée qui a partagé ses commentaires avec FCD, FHER, PACT'ALIM, ILEC pour répondre à la DGPR. Pour l'heure, aucune version post-consultation n'a été partagée. Là encore le contexte politique a retardé l'avancée du travail de la DGPR, certaines dispositions nécessitant un arbitrage politique. Le projet d'arrêté devra être présenté en CIFREP, probablement en octobre, une consultation publique doit également avoir lieu.

Pour mémoire, les écoorganismes n'ont été agréés en décembre 2023 que pour une année, un réagrément pour 2025 et les années suivantes devra également avoir lieu avant la fin décembre.

Cette révision du CDC était prévue par l'article 10 de l'[Arrêté](#) du 7 décembre 2023 portant cahier des charges des éco-organismes et des systèmes individuels de la filière à responsabilité élargie des producteurs des emballages ménagers, des imprimés papiers et des papiers à usage graphique publié en décembre dernier et qui prévoyait que le cahier des charges soit modifié en 2024 afin d'y inclure des mesures incitatives à destination des collectivités territoriales chargées de la collecte sélective des emballages ménagers et des éco-organismes afin que les performances de ces personnes soient compatibles avec les objectifs précisant que ces mesures pourraient, par exemple, prendre la forme de pénalités financières, ceci, afin d'inciter les différents acteurs de la filière REP à adopter une logique de performance.

[Top](#)

## → Flux développement et financement

Les éco-organismes – via l'ACAPEM - développent dans le cadre du dispositif « standards flux développement » les filières de recyclage pour les résines plastiques rigides et souples qui ne sont pas recyclables / pas recyclables à grande échelle aujourd'hui (notamment rigides PS, barquettes PET, PE et PP souples, etc.).

La charge financière de ce flux repose aujourd'hui exclusivement sur les metteurs en marché utilisateurs de ces résines dans leurs emballages. Or depuis la mise en place de la REP emballages ménagers, toutes les entreprises de la grande consommation financent de façon mutualisée le développement du recyclage des emballages ménagers, la collecte conjointe pour une atteinte d'objectifs de recyclage globaux mutualisés. Le flux développement a été créé pour permettre l'atteinte des objectifs de recyclage en favorisant le développement de nouvelles filières de recyclage et ce tout en préservant les filières déjà matures et pérennes aux débouchés à forte valeur ajoutée et en évitant les surinvestissements dans les centres de tri des Collectivités locales qui n'ont pas à séparer toutes les résines.

Bien que les pouvoirs publics aient déjà refusé cette approche l'an passé, et pour appuyer la recommandation portée par les écoorganismes dans la construction du tarif, la demande d'équité de traitement des divers matériaux d'emballages a été portée par les structures concernées par les emballages du flux développement (Alliance 7, PACT'Alim, FICT, Syndifrais notamment) et a été relayée par l'ANIA également.

[Top](#)

## → Rapport gouvernemental sur les REP

Le 18 juillet le [rapport](#) conjoint de l'inspection générale des finances (IGF), de l'inspection générale de l'environnement et du développement durable (IGEDD) et du Conseil général de l'économie (CGE) de l'Inspection Générale de l'Environnement et du Développement Durable (IGEDD) relatif aux performances et à la gouvernance des filières REP a été publié. Sont ainsi identifiées 10 propositions pour améliorer l'efficacité des filières. La mission aura duré 6 mois pendant lesquels 91 acteurs des filières REP auront été auditionnés (dont l'ANIA, les écoorganismes...).

Nul ne sait à ce stade quelles propositions le prochain gouvernement retiendra de ce rapport.

Outre le constat d'un manque de pilotage des filières REP (comme l'augmentation du montant des écocontributions décorrélée des évolutions de performance notamment) et le besoin de mieux inciter les différentes parties prenantes (écoorganismes, collectivités territoriales, opérateurs, consommateurs..) à l'atteinte des objectifs, une des recommandations principale concerne la proposition de créer une instance indépendante de régulation des filières REP, un pouvoir de sanction confié à cette instance. Aucune étude d'impact n'a été réalisée pour accompagner ces diverses propositions.

[Top](#)

## → SGPE : point 2024 sur l'avancée des travaux économie circulaire

Début août, le secrétaire général à la planification écologique a publié un point d'étape 2024 sur l'avancée des travaux relatifs à l'économie circulaire.

La présentation est disponible [ici](#). L'ANIA a également proposé un résumé du rapport disponible [ici](#).

Les points majeurs de la synthèse de l'avancement par chantier :

*Lutter contre le gaspillage et renforcer le recyclage :*

- Prévention des déchets à accélérer pour atteindre les objectifs fixés : **actions à engager et à poursuivre pour la développer**
- Lancement du plan des 50 entreprises les plus utilisatrices de plastique vierge : **Ambition à préciser et publier la liste des engagements en septembre**
- REP : Mission d'inspection sur la gouvernance et la régulation des filières REP, avancement hétérogène des filières REP / **point de situation de la filière REP emballages**, non atteinte des objectifs en matière de recyclage des bouteilles avec des disparités selon les territoires.
- Insuffisance du déploiement du tri à la source des biodéchets, finalisation du cadre réglementaire «socle commun»
- Gestion des déchets non recyclables : **retard à rattraper sur les objectifs de réduction de quantité de déchets en décharge, besoin de renforcer le soutien de mobilisation des CSR**

*Accompagner la mutation économique :*

- Ambition d'augmentation de 30% des capacités de recyclage plastique avec France 2030

*Eclairer les consommateurs sur l'impact environnemental de leurs choix :*

- Affichage environnemental volontaire encadré : calendrier
- Impact limité des contrats climat, **vision en matière de communication commerciale responsable**

*Sécuriser une démarche d'achats responsables au sein de l'Etat :*

- Synergies à exploiter entre démarche d'achat responsable et soutien aux filières françaises et européennes

[Top](#)

## → Amendements plastique

La CE a proposé un nouvel amendement au règlement 10/2011 qui vise à renforcer le contrôle de la qualité des MCDA en plastique.

- en assurant l'alignement sur le règlement (UE) n° 2022/1616 relatif aux plastiques recyclés et sur le règlement (UE) n° 528/2012 relatif aux produits biocides ;
- en introduisant des exigences de pureté pour les substances obtenues à partir de déchets et de matériaux naturels ; et
- l'adaptation des essais de migration des matériaux multicouches et des essais répétés.

Il ajoute également des règles de contrôle de la qualité au règlement (CE) n° 2023/2006 sur les bonnes pratiques de fabrication.

Le texte devrait être voté avant la fin de l'année.

Principaux points d'attention selon la version mise en consultation (non définitive) :

- Supprime la référence à la liste provisoire des additifs (et soumet les biocides de surface utilisés dans les MCDA uniquement au règlement sur les produits biocides)
- Nouvelles exigences en matière d'étiquetage :
  - Articles à usage répété : doivent fournir aux utilisateurs des informations sur leur durée de vie maximale et des instructions destinées à ralentir leur détérioration ;
  - MCDA destinés au contact avec les aliments (mais pas encore en contact) : doivent être étiquetés avec des instructions d'utilisation destinées à l'utilisateur final s'ils sont soumis à des restrictions relatives au type d'aliment, à la durée/température ou aux conditions de chauffage dans la liste de l'union (colonne 10).
- Révise certaines exigences pour les tests de migration, telles que :
  - Les FCM multicouches multi-matériaux devront être conformes aux LMS et LMG si la couche en contact direct avec les aliments est une couche de plastique
  - Suppression dérogation : Ne peut plus utiliser le rapport S/V par défaut de 6 dm<sup>2</sup>/kg d'aliments pour les petits emballages (< 500 ml ou grammes).
- Établit des règles pour les chutes de production (collecte, origine, non contamination...) ;
- Modification de l'annexe IV sur les DoC :
  - Les exigences de divulgation pour les substances contenues dans les produits intermédiaires s'appliquent également aux substances de l'annexe I lorsqu'elles font l'objet de restrictions et/ou de spécifications ;
  - Durée de vie maximale du matériel ou de l'article à fournir ;
  - Déclaration supplémentaire à inclure lorsque la substance figure à l'annexe I et qu'elle est fabriquée à partir de déchets.
- Proposition d'un nouvel article 3 bis et un article 8 modifié :
  - L'article 8 actuel exige que les substances utilisées dans la fabrication des matières plastiques soient d'une "pureté adaptée à l'utilisation prévue et prévisible" des FCM ;
  - Article 8 modifié propose un "haut degré de pureté", applicable à toutes les substances utilisées dans la fabrication des matières plastiques (donc également colorants, solvants,...).

[Top](#)

## → Copil emballages Alliance 7

Le copil emballages est une instance de travail commune aux différents syndicats de l'Alliance 7 ; le copil est en charge du pilotage des questions structurantes pour l'amélioration de la fin de vie des emballages spécifiques des secteurs de l'Alliance 7 (tout particulièrement les emballages ménagers en plastique souple et de petits formats) et formuler le cas échéant des recommandations ou éclairage au Conseil d'administration de l'Alliance 7.

Le décryptage et les contributions sur les sujets de Responsabilité Elargie du Producteur sont travaillées dans cette instance.

Une note pédagogique sur ce qu'est une écocontribution a ainsi été élaborée ([lien Extranet](#)).

[Top](#)



## Environnement

### → Les arrêté et décret REUT ont été publiés

Ont été publiés au Journal officiel les décret et arrêté REUT.

- Le décret définit les « conditions requises pour la production et l'usage d'eaux réutilisées en vue de la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, y compris dans l'environnement de production ». Un premier décret paru le 25 janvier 2024, a dû être réécrit à cause d'une coquille dans le texte lors de la publication.
- L'arrêté vient préciser les usages et les niveaux de qualité des eaux réutilisées. Il restait un point de blocage sur la notion d'eau ingrédient. Notamment sur l'usage des eaux recyclées issues des matières premières, des eaux de processus recyclées et des eaux usées traitées recyclées comme ingrédient, qui était interdit dans les dernières versions de l'arrêté et qui posait problème à plusieurs secteurs de l'agroalimentaire.

[Top](#)

### → Affichage environnemental : projet 2024 finalisé pour les syndicats chocolat, confiserie et biscuits, gâteaux et panifications

Dans le cadre des évolutions relatives à l'affichage environnemental, plusieurs syndicats se sont lancés dans une étude approfondie de la base de données Agribalyse. Le projet a été reconduit en 2024 avec 8 nouvelles références pour les syndicats du Chocolat, des Confiseurs de France, des Biscuits, gâteaux et Panifications de France.

En effet d'après les premières informations relatives à l'expérimentation, aux différents rapports publiés ainsi qu'aux premiers éléments partagés sur la méthodologie de calcul par le gouvernement, la base de données Agribalyse devrait constituer un socle dans le calcul de l'Affichage environnemental.

L'objectif premier de cette étude était d'assurer une meilleure fiabilité des données référencées, en sélectionnant les produits identifiés comme les moins bien renseignés. Sur la base d'une consultation auprès

des membres des syndicats impliqués, le cabinet Ginko 21, a effectué des re modélisations afin de permettre aux membres d’obtenir des données plus fiables.

Les résultats du projet 2024 seront présentés lors des GT qualité des syndicats concernés.

Par ailleurs du côté règlementaire, nous attendons toujours la publication du décret qui viendra préciser les modalités d’affichage et de calculs de l’affichage environnemental. Nous rencontrons le CGDD à l’occasion d’une réunion organisée par l’ANIA début octobre, afin de nous partager les dernières avancées.

[Top](#)

## Calendrier des Evénements extérieurs

→ Webinaire proposé par notre partenaire KPM Analytics :

**KPM Analytics, partenaire de L’Alliance 7, vous invite à ce webinaire pour découvrir des solutions innovantes en contrôle qualité pour la boulangerie industrielle, biscuiterie et pâtisserie.**

- **17 octobre 10h - Webinaire : Inspection par vision**

Explorez comment l’inspection par vision révolutionne le contrôle qualité, améliore la production, réduit les déchets, et protège votre marque.

[Plus d’informations et inscription](#)

Vos contacts chez KPM Analytics :

Natacha Nanche - [nnanche@kpmanalytics.com](mailto:nnanche@kpmanalytics.com) - Analyse de farine et pâte

Stéphane Cochet - [scochet@kpmanalytics.com](mailto:scochet@kpmanalytics.com) - Inspection par Vision

**Ne manquez pas ces occasions d’innover dans votre industrie. Au plaisir de vous y retrouver !**

→ Conférences :

2024				
Septembre	26 au 28	Journée d’études AFDN	<a href="https://www.afdn.org/page-journees-etudes/presentation">https://www.afdn.org/page-journees-etudes/presentation</a>	Une action de formation et d’information : un programme scientifique de qualité pour un public de diététiciens, de médecins et d’experts en nutrition et alimentation, traitant de sujets d’actualité, Un temps fort de communication : la manifestation réunit des diététiciens de tous secteurs d’activités, de France et d’autres pays.
Octobre	1 <sup>er</sup> et 2	NutrEvent	<a href="https://www.nutrevent.com/">https://www.nutrevent.com/</a>	NutrEvent gathers 600 international actors: Food, feed, clinical nutrition, food supplement, pharmaceutical industries and distributors, innovative ingredient and process suppliers,

				academic institutions, technology transfer organisations, research institutes, R&D services and consulting firms and investors.
Octobre	3	Eurofins food days	<a href="https://www.eurofins.fr/eurofins-food-days/">https://www.eurofins.fr/eurofins-food-days/</a>	Crises sanitaires d'origine alimentaire : fatalité ou défi à relever par les professionnels du secteur?
Octobre	10&11	Journées Nationales de Médecine Générale	<a href="https://www.jnmg.org/">https://www.jnmg.org/</a>	Depuis 2001, les Journées nationales de médecine générale sont le rendez-vous annuel de plus de 1 000 médecins généralistes venus de toute la France et de pays francophones.
Octobre	19&23	SIAL	<a href="https://www.sialparis.com/">https://www.sialparis.com/</a>	Des producteurs aux distributeurs, en passant par les restaurateurs et les importateurs-exportateurs, le salon de l'alimentation est le carrefour international de l'innovation alimentaire.
Décembre	4 au 6	Journées Francophones de nutrition	<a href="https://www.lesjfn.fr/">https://www.lesjfn.fr/</a>	Symposium et sessions de communications que les comités scientifiques de nos deux sociétés SFN et SFNCM auront sélectionnés et qui couvriront les différents aspects de notre discipline. Un focus sera fait sur l'activité physique à tous les âges de la vie, la mucoviscidose et la stigmatisation des personnes en situation d'obésité.
<b>2025</b>				
Janvier	31	Journée Annuelle Benjamin Delessert	<a href="https://www.institut-benjamin-delessert.net/journee-annuelle/jabd-2024/">https://www.institut-benjamin-delessert.net/journee-annuelle/jabd-2024/</a>	Journée de conférences autour de l'alimentation et la santé : avec une thématique principale le matin et des actualités en nutrition l'après-midi.

---

### Copyright

Pour rappel, cette lettre est exclusivement destinée aux adhérents de l'Alliance 7, et certains tiers préalablement identifiés. Le présent message est réservé à usage interne uniquement et communiqué par voie électronique. Aucune communication à des tiers non autorisé ne saurait être acceptée.

Son contenu est protégé par les règles de propriété intellectuelle et de droit d'auteurs ainsi qu'aux sources et citations présentées. Tout duplicata, communication, copie ou reproduction est strictement interdite.