

# CHARTRE PROFESSIONNELLE

## BISCUITS & GATEAUX

VERSION

NOVEMBRE 2024

## ÉDITO

---

*Il est communément admis que les biscuits seraient croustillants tandis que les gâteaux seraient moelleux. Cette dichotomie, si elle n'est pas sans fondement, doit cependant être nuancée. En effet, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France proposent nombre de produits atypiques ou intermédiaires.*

*Ces produits, d'une grande diversité, sont de véritables ambassadeurs des régions françaises. Leur qualité est ainsi reconnue bien au-delà de nos seules frontières. Ils illustrent avec brio le savoir-faire de leurs fabricants, qui ont à cœur de conjuguer préservation du patrimoine culinaire et modernité.*

*En permanence à l'écoute des consommateurs, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France proposent ainsi des produits adaptés à tous les goûts et à tous les moments de consommation.*

*Nos entreprises mettent également un point d'honneur à proposer aux consommateurs des produits de qualité, auxquels sont adossées des informations toujours plus adaptées à leurs besoins. Notre objectif est ainsi de les accompagner dans une consommation conviviale, structurée et raisonnée de nos produits.*

*Dans ce cadre, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France ont adopté la présente « Charte professionnelle », qu'ils s'engagent à respecter. Cette Charte témoigne de la volonté de nos entreprises d'exercer leurs activités avec intégrité et d'être au rendez-vous des enjeux d'aujourd'hui et de demain.*

**Charles-Antoine de Fougeroux**  
Président du Syndicat

## FONCTIONNEMENT DE LA CHARTE

Le Syndicat des Fabricants des Biscuits, Gâteaux et Panifications de France représente les entreprises spécialisées dans la fabrication et/ou la commercialisation de biscuits et gâteaux. Il a notamment pour mission de veiller à l'image de ces produits et de s'assurer de l'application par les entreprises des règles sectorielles de déontologie, dont la présente « *Charte professionnelle* » est une expression.





**Cette Charte est orientée autour de quatre axes distincts, portant sur les biscuits et gâteaux à savoir :**

- Un axe : « *Défense du patrimoine culinaire* » (Chapitre I),
- Un axe : « *Qualité des produits et Information du consommateur* » (Chapitre II),
- Un axe : « *Communication responsable* » (Chapitre III),
- Un axe « *Engagements nutritionnels* » (Chapitre IV).

A l'image des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France, cette Charte professionnelle est un outil en perpétuelle évolution, qui a vocation à s'enrichir au fil des années.

### Légende :

La présence de l'une des icônes suivantes, à proximité immédiate d'un titre de chapitre ou d'un paragraphe aura la signification donnée dans le tableau ci-dessous.

Icône	Signification
	<p>Cette icône signale que le contenu du chapitre ou du paragraphe qu'elle vise est une <b>simple information</b> ou un <b>exemple</b>.</p>
	<p>Cette icône signale que le contenu du paragraphe qu'elle vise revêt une <b>particulière importance</b>.</p>
	<p>Cette icône signale que le contenu du chapitre ou du paragraphe qu'elle vise constitue une <b>recommandation sectorielle</b>. Les entreprises sont libres de les suivre ou non.</p>
	<p>Cette icône signale que le contenu du chapitre ou du paragraphe qu'elle vise constitue un <b>engagement sectoriel</b>.</p>



## SOMMAIRE

<b>CHAPITRE I : DEFENDRE LE PATRIMOINE CULINAIRE .....</b>	<b>5</b>
I) L'importante diversité des biscuits et gâteaux de France .....	5
II) Les Codes d'usages et le Répertoire des dénominations.....	6
A) La valeur des usages.....	6
B) Le contenu des Codes et du Répertoire .....	7
III) Formations destinées aux entreprises .....	8
<b>CHAPITRE II : VALORISER LA QUALITE ET INFORMER LE CONSOMMATEUR.....</b>	<b>9</b>
I) Assurer une mise en relief loyale et transparente des ingrédients .....	9
A) Conditions de mise en relief des ingrédients .....	9
1) Mise en relief des céréales.....	10
2) Mise en relief des céréales complètes .....	11
3) Mise en relief du lait .....	14
4) Mise en relief des fruits.....	17
5) Mise en relief du chocolat.....	21
6) Mise en relief des autres ingrédients.....	22
B)Autres modalités d'étiquetage .....	23
1) Pourcentage dans la liste des ingrédients.....	23
2) Mise en relief d'ingrédients caractéristiques d'une recette ou définis par les usages .....	23
3) Etiquetage des denrées aromatisées .....	24
II) Allégations sur les caractéristiques des produits .....	24
A) Règles générales .....	24
B) Règles sectorielles spécifiques.....	25
<b>CHAPITRE III : FAVORISER LES BONS COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES.....</b>	<b>26</b>
I) Travaux sectoriels sur la définition des portions.....	26
II) Communiquer de manière responsable .....	27
<b>CHAPITRE IV : AMELIORER LES RECETTES DES BISCUITS ET GATEAUX .....</b>	<b>28</b>
I) Engagement sur les acides gras trans.....	28
II) Engagement sur la teneur en sucres .....	28
III) Engagement sur la teneur en fibres .....	29
IV) Engagement sur les additifs et arômes alimentaires.....	30
<b>ANNEXE .....</b>	<b>31</b>
Annexe I : Codes d'usages et répertoire des dénominations.....	31
Annexe II : Doctrine professionnelle relative aux mélanges de fruits.....	47
Annexe III : Conditions spécifiques de mise en relief des fruits applicables aux cakes aux fruits .....	48
Annexe IV : Position des Syndicats de L'Alliance 7 relative à la mise en exergue du chocolat .....	51
Annexe V : Arbre de décision ANIA – FCD sur l'étiquetage des denrées aromatisées .....	52
Annexe VI : Recommandations de l'ARPP en matière de communication alimentaire (v. 2017) .....	53
Annexe VII : Engagement sur les acides gras trans (1998) .....	58

## CHAPITRE I : DEFENDRE LE PATRIMOINE CULINAIRE

---

Les Biscuits et France de France se caractérisent par leur importante diversité **(I)**, que les entreprises du secteur entendent préserver. Elles ont rédigé à ce titre plusieurs « *Code d'usages* », qui définissent des règles de composition applicables à certaines dénominations caractéristiques du patrimoine culinaire français **(II)**. Afin de soutenir ses entreprises adhérentes, le Syndicat des Biscuits, Gâteaux et Panifications de France propose également des services formation destiné à ses entreprises **(III)**.

### I) L'IMPORTANTE DIVERSITE DES BISCUITS ET GATEAUX DE FRANCE

L'histoire des Biscuits et Gâteaux de France est particulièrement riche. Chaque région, voire même localité peut ainsi se vanter (à raison) d'être héritière d'une ou plusieurs recette(s) originale(s) et inimitable(s) : Pain d'épice de Dijon, Craquant de Provence, etc.

De même, si les biscuits et gâteaux sont généralement confectionnés avec les trois mêmes ingrédients de base (*farine, sucre et matière grasse*), chacun demeure unique, du fait de l'importante variété des ingrédients utilisés et des procédés de fabrication propre à chacun.

A titre d'illustration, les œufs incorporés dans certaines recettes apportent de la légèreté et du moussage. Ils permettent également de dorer les biscuits et gâteaux à l'occasion de leur cuisson. De la même manière, certains ingrédients « *d'agrémentation* » tels que les fruits, les confitures ou même le chocolat permettent aux entreprises de proposer une large palette de saveurs et de textures à leurs consommateurs.

Enfin, il ne doit pas être ignoré que les procédés même de fabrication (ordre de mise en œuvre des ingrédients, temps de cuisson, ...) sont tout aussi importants dans la détermination des qualités organoleptiques d'un produit.

Dans son rapport de 2014, l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQUALI) recensait ainsi quatre-vingts catégories de biscuits et gâteaux, témoin de l'incroyable diversité de l'offre proposée au consommateur.

## II) LES CODES D'USAGES ET LE REPERTOIRE DES DENOMINATIONS

Le Syndicat, depuis sa création en 1945, s'est engagé à protéger les dénominations traditionnelles de biscuiterie et pâtisserie.

Certaines d'entre elles ont ainsi été inventoriées dans un « *Répertoire des dénominations* », qui sert de référence commune à l'ensemble des fabricants pour constituer leurs recettes. Les ingrédients listés pour chaque biscuit ou gâteau du Répertoire sont ceux habituellement utilisés, d'autres pouvant éventuellement être mis en œuvre en complément ou substitut.



**D'autres dénominations, en raison de leurs caractères symboliques, ont été inscrites dans des « Codes d'usages » dont le respect par les professionnels est nécessaire au regard du principe de non-tromperie du consommateur. Il s'agit des boudoirs, biscuits cuillers, madeleines, madeleinettes, quatre-quarts, pains d'épices et meringues.**

La codification des usages professionnels permet à l'ensemble des « *Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France* » d'assurer à leurs consommateurs que les produits qu'ils acquièrent et qui arborent une dénomination codifiée, sont conformes des critères qualitatifs communs.

### A) LA VALEUR DES USAGES

Un usage peut être défini comme une « *pratique habituellement observée dans un groupe d'individu* ». En matière alimentaire, les usages ont une valeur consacrée tant par la réglementation que par la jurisprudence et sont pris en considération à l'occasion des contrôles.

Les usages professionnels sont d'abord évoqués dans la loi, tirant alors leurs forces d'un texte de nature réglementaire. L'article 5 de la directive n° 79/122/CE en date du 18 décembre 1978 exposait ainsi qu'à défaut de réglementation spécifique, la dénomination d'une denrée alimentaire devait être celle consacrée par les usages professionnels.

Cette disposition communautaire s'est maintenue en droit positif et figure désormais dans l'article 17 du règlement (UE) n° 1169/2011 « *relatif à l'information des consommateurs* ». Ledit texte précise qu'en l'absence de définition légale, le nom donné à une denrée alimentaire doit être celui reconnu comme étant sa dénomination par les consommateurs de l'État membre dans lequel celle-ci est vendue, sans que de plus amples explications ne soient nécessaires.

L'application d'usages professionnels par les juridictions civiles et pénales est d'ailleurs monnaie courante, si bien que le Tribunal de Commerce de Paris s'est doté en 1982 d'un « *Bureau des dépôts des usages professionnels* » destiné à rassembler les pratiques usuelles et Codes d'usages des diverses professions.



En matière d'usages, la jurisprudence la plus abondante est sans doute celle née du droit alimentaire. Il en ressort que si les usages ne peuvent, bien sûr, contredire la réglementation, ils révèlent en revanche toute leur force lorsque celle-ci est silencieuse. En d'autres termes, les usages professionnels trouvent à s'appliquer en l'absence de réglementation « verticale » spécifique en matière de dénomination, de composition et de présentation d'une denrée alimentaire déterminée.

Il est précisé que les usages et leurs valeurs sont appréciés souverainement par les tribunaux, au regard du principe de non-tromperie du consommateur, inscrit à l'article L. 121-2 du Code de la consommation.

**Un grand nombre de décisions, anciennes comme récentes, vont en ce sens :**

- Prenant en considération le Code d'usages des Caramels, le tribunal correctionnel de Limoges a condamné pour tromperie un professionnel ayant vendu des caramels ne comportant pas suffisamment de matières grasses (*TC Limoges, 31 mars 1971, BID 1972, n° 11, p. 12*).
- Prenant en considération le Code d'usages des Pâte de fruits et des Nougats, les tribunaux de Troyes, Lorient et Grenoble ont condamné pour tromperie des fabricants ne s'étant pas conformés aux usages professionnels (*TGI Lorient, 5 novembre 1971, BID 1972 – TGI Troyes, 11 janvier 1972, BID 1972 n° 9, p. 10 – TGI Grenoble, 4 juin 1992, Jurisdata n° 0486 696*).
- Prenant en considération les Codes d'usages de la Charcuterie, la Cour de cassation a rejeté le pourvoi d'un professionnel ayant été condamné pour tromperie suite à la vente de jambons cuits supérieurs non-conformes aux usages (Cass. Crim. 15 mai 2001, n° 00-84.279).

Les « Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France » se donnent pour mission d'informer toute entreprise sur l'existence et l'interprétation des présents usages professionnels.

## **B) LE CONTENU DES CODES ET DU REPERTOIRE**



*Afin de prendre connaissance du contenu des Codes d'usages et du Répertoire des dénominations, nous vous invitons à vous référer à l'annexe I.*



### III) FORMATIONS DESTINEES AUX ENTREPRISES

Dans le cadre de leur engagement à préserver le patrimoine culinaire, les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France s'engagent à développer et faire reconnaître les compétences de leurs salariés. Ils entendent d'une part, encourager la formation tout au long de la vie professionnelle et, d'autre part, faire reconnaître ce savoir-faire au travers de certifications professionnelles.

**L'ALLIANCE 7 SERVICES**, organisme de formation créé en 1995, accompagne le Syndicat des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France pour construire et mettre en œuvre les orientations stratégiques en matière de formation professionnelle.

Pour relever ce défi, pérenniser les savoir-faire et sécuriser les parcours professionnels, le Syndicat a accès à une offre globale de formation adaptable et accessible grâce des tarifs préférentiels et régulièrement actualisée en collaboration avec les entreprises. L'ALLIANCE 7 SERVICES propose notamment :

- ✓ Un cycle métier « *Biscuiterie-Pâtisserie* », inscrit à l'inventaire des certifications éligibles au CPF. Son objectif est de professionnaliser le personnel de production et les fonctions connexes, avec un parcours de formation centré sur le produit et mixant : théorie, travaux pratiques et conduite de projet. Cette formation permet également de développer l'autonomie et la réactivité des étudiants.
- ✓ Des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) pour reconnaître les compétences et garantir leur évolution. Les CQP de L'ALLIANCE 7 SERVICES sont tous inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) et sont accessibles par blocs de compétences.
- ✓ Des formations thématiques courtes et transversales permettant de s'initier ou d'actualiser les connaissances en matière de réglementation et de normes.

Pour en savoir plus, un Pôle d'expertise dédié est à la disposition des entreprises au **01.44.77.85.32**.



## CHAPITRE II : VALORISER LA QUALITE ET INFORMER LE CONSOMMATEUR

Le consommateur Français est fortement attaché à la qualité des produits qu'il consomme. Ceci d'autant plus lorsqu'il s'agit de produits fortement ancrés dans le patrimoine culinaire. Ainsi, une étude TNS Sofres menée en 2013 a montré que le goût du produit, la saveur et la qualité des recettes (qualité, quantité et naturalité des ingrédients mis en œuvre) étaient, avec le prix, les trois critères d'achat les plus importants pour les biscuits et gâteaux.

### I) ASSURER UNE MISE EN RELIEF LOYALE ET TRANSPARENTE DES INGREDIENTS

Les biscuits et les gâteaux sont fabriqués avec de nombreux ingrédients (farine, sucre, matière grasse, œuf, lait, fruit, chocolat, etc.). Traditionnellement, certains ingrédients sont mis en relief par le biais d'images ou de mots, afin d'informer le consommateur sur les caractéristiques du produit (*exemples* : « pur beurre », « aux pépites de chocolat, images de fraises, etc. »).

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France s'engagent à fournir des informations claires, pertinentes, transparentes et loyales aux consommateurs.

Aussi, outre l'exigence réglementaire ayant trait à l'étiquetage du pourcentage des ingrédients mis en relief (dite « QUID »), les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France s'engagent à suivre des recommandations plus précises et contraignantes en ce qui concerne les seuils minimums de mise en œuvre d'ingrédients et leurs évocations par des mots ou des images sur l'étiquetage.

### A) CONDITIONS DE MISE EN RELIEF DES INGREDIENTS

Dans l'objectif d'assurer au consommateur la présence en quantité significative d'un ingrédient mis en relief sur l'étiquetage, et afin de lui garantir une information de qualité sur la nature du produit qu'il acquière, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France se sont engagés à respecter les critères de composition et d'étiquetage ci-dessous.



Il est à noter que les seuils quantitatifs exprimés ci-après correspondent aux quantités mises en œuvre, rapportées au poids total du produit fini après cuisson (**modalités de calcul de la QUID, au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, pour les aliments soumis à une perte d'humidité**).

Surtout il est rappelé que l'utilisation des allégations énumérées ci-dessous ne doit pas induire le consommateur en erreur sur la nature réelle du produit (composition, qualité, caractéristiques, ...), conformément à l'article 7 du règlement (UE) n° 1169/2011.



Enfin, concernant plus spécifiquement les représentations graphiques d'ingrédients, il est souligné que celles-ci doivent, en toute situation, être proportionnées à la quantité d'ingrédient réellement mis en œuvre.

## 1) MISE EN RELIEF DES CEREALES

Il conviendra, en premier lieu, de s'attarder sur la définition de la céréale (1.1) avant de s'attarder sur les conditions de sa mise en relief (1.2).

### 1.1) DEFINITION ET FORME DE LA CEREALE

On entend par « *céréales* » les produits de la famille des Poaceae comme : le blé, l'avoine, l'épeautre, le riz, le maïs, le seigle, le millet, le sorgho, le triticale, mais également les pseudo céréales suivantes : l'amarante, le riz sauvage, le sarrasin, le quinoa<sup>1</sup>. En revanche des produits comme le sésame, le lin, le colza et le soja ne peuvent pas être considérées comme des céréales.

Toutes les céréales évoquées ci-dessus sont prises en considération dans le calcul du pourcentage de céréales mis en œuvre, quel que soit leur forme : farine, grain, grain concassé, flocon de céréale, etc.

### 1.2) CONDITIONS DE MISE EN RELIEF

Les céréales sont les ingrédients caractéristiques des biscuits et des gâteaux. Aussi, afin de préserver la qualité des produits et d'assurer une information optimale du consommateur, la profession a choisi de conditionner toute mise en relief des céréales au respect de seuils minimums de mise en œuvre.

Ainsi, dès lors que des céréales sont mises en relief par une dénomination (*exemple* : « *biscuit aux cinq céréales* »), par une allégation (*exemple* : « *riche en blé* ») ou par une représentation graphique (*exemple* : *représentation d'un épi de blé*), les seuils minima suivants doivent être respectés.

Type d'allégation / de mise en relief	Condition d'utilisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « <i>Contient des céréales</i> »</li> <li>✓ « <i>Aux céréales</i> »</li> <li>✓ « <i>Contient du [nom de la céréale]</i> »</li> <li>✓ <i>Image de céréale(s) proportionnée</i></li> </ul>	<p>Une mise en relief des céréales, ou toute autre mention susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en céréale du produit est au minimum de <b>15%</b>.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « <i>Riche en céréales</i> »</li> <li>✓ « <i>Riche en [nom de la céréale]</i> »</li> <li>✓ <i>Image de céréale(s) proportionnée</i></li> </ul>	<p>Une mise en relief de la richesse en céréales d'un biscuit/gâteau, ou toute autre mention susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en céréale du produit est au minimum de <b>40%</b>.</p>

<sup>1</sup> Source : Définition du [Healthgrain Forum](#).



- ✓ « Extra riche en céréales »
- ✓ « Extra riche en [céréale] »
- ✓ Image de céréale(s) proportionnée

Une mise en relief de l'extra-richesse en céréales d'un biscuit/gâteau, ou toute autre mention susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en céréale du produit est au minimum de **60%**.

La version plurielle des allégations susvisées (exemple : « Contient des céréales ») implique la mise en œuvre d'au moins deux variétés différentes de céréales dans le produit fini.

## **2) MISE EN RELIEF DES CEREALES COMPLETES**

Il conviendra, en premier lieu, de s'attarder sur la définition de la céréale complète (2.1) ainsi que sur ses formes de mise en œuvre (2.2) avant d'aborder les conditions de sa mise en relief (2.3).

### **2.1) DEFINITION DE LA CEREALE COMPLETE**

Il n'existe pas de définition réglementaire de la céréale complète (ou du grain complet). En conséquence, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France prennent pour référence la définition donnée par le « Health Grain Consortium » (2020).

Le Syndicat considère ainsi que les grains complets sont constitués par le grain intact, moulu, concassé, en flocons ou autrement transformé après enlèvement des parties non comestibles telles que l'enveloppe et la coque. Tous les composants anatomiques, y compris l'endosperme, le germe et le son, doivent être présents dans les mêmes proportions relatives que dans le grain intact. Cette définition s'applique aux céréales de la famille des *Poaceae* ainsi qu'à certaines pseudo-céréales (amarante, sarrasin, quinoa), destinées à l'alimentation humaine.



Comme indiqué plus haut, peuvent être considérées comme céréales les produits de la famille des *Poaceae* comme : le blé, l'avoine, l'épeautre, le riz, le maïs, le seigle, le millet, le sorgho, le triticale, mais également les pseudo céréales suivantes : l'amarante, le sarrasin, le quinoa. En revanche des produits comme le sésame, le lin, le colza et le soja ne peuvent pas être considérées comme des céréales.

### **2.2) FORME ET RECONSTITUTION**

Sont considérées comme « céréales complètes » tous les grains complets de céréales, quelle que soit leur forme : céréale complète, farine complète, farine intégrale, grain complet, grain complet concassé, flocons de céréales complètes...

**En cas d'utilisation de farines, deux possibilités sont ouvertes pour les fabricants de biscuits et gâteaux :**

**(1) Soit : utiliser de farines de céréales complètes achetées en tant que telle auprès des meuniers.**

Selon le Code d'usages Farine (2017), les farines complètes ou intégrales doivent être représentatives de la totalité du grain industriellement nettoyé.

- ✓ Les **farines complètes de blé** sont des farines de **type 150**, définies par un taux de cendres supérieur à 1,4% par rapport à la matière sèche.
- ✓ De leur côté, les **farines complètes de seigle** sont des farines de **type 170**, qui se caractérisent par un taux de cendre supérieur à 1,5% par rapport à la matière sèche.

**(2) Soit : reconstituer des farines de céréales complètes en application de l'article 20 du règlement (UE) n° 1169/2011.**

Le règlement (UE) n° 1169/2011 dispos en effet que sont exemptés d'étiquetage les ingrédients qui : « au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ». En d'autres termes, la farine complète peut être soit native (point 1), soit être issue d'une reconstitution (point 2), qu'elle se fasse chez le meunier ou à l'usine.

Pour la reconstitution à l'usine, lorsqu'elle est autorisée, les proportions d'albumen, de son et de germe, ci-après détaillées, qui sont communément admises et reconnues par la profession, pourront servir de référence. Afin de garantir la qualité des mélanges utilisés et la recevabilité des pratiques de reconstitution au regard de la définition de la farine complète, les seuils suivants constituent une référence utile pour la définition des spécifications matières premières, et pour les contrôles :

- ✓ **Farine de blé (albumen)** : 81% (fourchette acceptable : 77 à 85 %)
- ✓ **Son** : 14% (fourchette acceptable : 12 à 16%)
- ✓ **Germe** : 3,7% (fourchette acceptable : 2,5 à 4,9%)

Les fourchettes proposées tiennent compte du degré de raffinage de la farine employée pour la reconstitution (farine T45 à T80), afin de prendre en compte les sons et germes déjà présents dans ces farines.



### 2.3) CONDITIONS DE MISE EN RELIEF

Afin de préserver la qualité des produits et d'assurer une information optimale du consommateur, la profession a choisi de conditionner toute mise en relief des céréales complètes au respect de seuils minimaux de mise en œuvre, décrits dans le tableau ci-dessous.

Type d'allégation / de mise en relief	Condition d'utilisation n°1	Condition d'utilisation n°2
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Contient des céréales complètes »</li> <li>✓ « Aux céréales complètes »</li> <li>✓ « Contient du [nom de la céréale] complète »</li> <li>✓ Image de céréale(s) proportionnée</li> </ul>	<p>Une mise en relief des céréales complètes, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en céréales complètes du produit est au minimum de <b>15%</b>.</p>	<p><b>En outre</b>, afin de ne pas induire le consommateur en erreur, toute allégation sur les céréales complètes doit être corrélée par une teneur minimale en <b>fibres</b> de <b>3g/100g</b> (c'est-à-dire : les conditions pour l'allégation « source de fibres »).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Riche en céréales complètes »</li> <li>✓ « Riche en [nom de la céréale] complet(e) »</li> <li>✓ Image de céréale(s) proportionnée</li> </ul>	<p>Une mise en relief de la richesse en céréales complètes d'un biscuit/gâteau, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en céréales complètes du produit est au minimum de <b>40%</b>.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Extra riche en céréales »</li> <li>✓ « Extra riche [céréale] complet(e) »</li> <li>✓ Image de céréale(s) proportionnée</li> </ul>	<p>Une mise en relief de l'extra-richesse d'un biscuit/gâteau en céréales complètes, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en céréales complètes du produit est au minimum de <b>60%</b>.</p>	



✓ « Biscuit / Gâteau complet »	Un biscuit ou gâteau complet est un biscuit ou gâteau comprenant <b>30%</b> de céréales complètes sur la base du poids sec.	
--------------------------------	---	--

La version plurielle des allégations susvisées (exemple : « *Contient des céréales* ») implique la mise en œuvre d'au moins deux variétés différentes de céréales dans le produit fini.

### **3) MISE EN RELIEF DU LAIT**

Afin de préserver la qualité des produits et d'assurer une information optimale du consommateur, la profession a choisi de conditionner toute mise en relief du lait au respect de seuils minimaux de mise en œuvre, décrits dans les tableaux ci-dessous.

Les seuils ci-dessous correspondent à la quantité de l'ingrédient avant déshydratation ou concentration, calculée en tenant compte des données de conversion du fournisseur. Les ingrédients concernés sont le lait en poudre ou le lait concentré.

Deux cas de figures sont à distinguer :

**1. La quantité d'eau nécessaire à la réhydratation / reconstitution de l'ingrédient est disponible lors du process. Alors :**

- Le pourcentage de l'ingrédient indiqué dans la liste d'ingrédient correspond à la quantité de l'ingrédient **avant** la concentration ou la déshydratation (*ie quantité de l'ingrédient concentré/déshydraté + quantité d'eau ajoutée pour la reconstitution - en conformité à l'Annexe VIII, point 4.c. du règlement (UE) n°1169/2011*). A noter que la DGCCRF considère quant à elle que l'ingrédient concentré et reconstitué doit être indiqué dans la liste des ingrédients en indiquant la reconstitution (*exemple : "lait en poudre réhydraté"*).
- La mise en relief est possible tant que la quantité de l'ingrédient **avant** concentration ou déshydratation, calculée selon le coefficient de conversion du fournisseur, est supérieure ou égale au seuil de référence (cf. cas ci-dessous).

**2. La quantité d'eau nécessaire à la réhydratation / reconstitution de l'ingrédient n'est pas disponible lors du process. Alors :**

- Le pourcentage de l'ingrédient indiqué dans la liste d'ingrédient correspond à la quantité de l'ingrédient (déshydraté/concentré) mise en œuvre, rapportée au poids total du produit fini après cuisson (modalités de calcul de la QUID, au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, Annexe VIII.4, pour les aliments soumis à une perte d'humidité).
- Même si le pourcentage de l'ingrédient – tel que mis en œuvre – est inférieur aux seuils définis plus bas, une mise en relief reste possible tant que la quantité de l'ingrédient **avant** concentration ou déshydratation, calculée selon le coefficient de conversion du fournisseur, est supérieure ou égale au seuil de référence (cf. cas ci-dessous).



**Par exemple :** En cas d'incorporation de 4% de lait en poudre dans un gâteau. Si le fournisseur indique, dans sa fiche technique, un coefficient de conversion de 8, la quantité de lait avant déshydratation sera de 32%. Cette quantité étant supérieure au seuil de référence de 5%, l'allégation 'au lait' sera possible.

Si la quantité d'eau nécessaire à la réhydratation du lait en poudre n'est pas disponible pendant le process, l'opérateur devra étiqueter dans la liste d'ingrédient : « lait en poudre (4%) ».

✓ **Cas n°1 : Mise en relief du lait sans bénéfice nutritionnel allégué**

Cette situation vise les mentions du type « au lait » ou « riche en lait », ainsi que les représentations graphiques de cet ingrédient, qui n'ont pas pour objectif de valoriser un quelconque bénéfice nutritionnel. Dans cette situation, le lait est mis en relief afin de souligner la douceur et le fondant apportés par cet ingrédient.

Les seuils s'appliquent à la quantité de l'ingrédient avant déshydratation ou concentration, calculée en tenant compte des données de conversion du fournisseur (que l'eau soit ou non disponible lors du process de fabrication).

Type d'allégation / de mise en relief	Condition d'utilisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Contient du lait »</li> <li>✓ « Avec du lait »</li> <li>✓ « Recette au lait »</li> <li>✓ « Au lait »</li> <li>✓ Image de lait proportionnée</li> </ul>	<p>Une mise en relief du lait, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en lait du produit est au minimum de <b>5%</b> (calculé à partir des données de conversion du fournisseur)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Riche en lait »</li> <li>✓ « Fort en lait »</li> <li>✓ « Plein de lait »</li> <li>✓ Image de lait proportionnée</li> </ul>	<p>Une mise en relief de la richesse en lait d'un biscuit/gâteau, ou toute autre mention (verbale ou figurative) ayant le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en lait du produit est au minimum de <b>50%</b> (calculé à partir des données de conversion du fournisseur)</p>

Il est rappelé que les mentions verbales ou figuratives ne doivent pas laisser croire que le lait mis en œuvre est du lait entier, lorsque seul du lait écrémé ou demi-écrémé est utilisé

✓ **Cas n°2 : Mise en relief du lait avec un bénéfice nutritionnel allégué**

Cette situation vise les mentions et représentations graphiques du lait, qui ont pour objectif de mettre en relief non seulement cet ingrédient, mais également les bénéfices nutritionnels qui lui sont associés.



Type d'allégation / de mise en relief	Condition d'utilisation n°1	Condition d'utilisation n°2
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Les bienfaits du lait »</li> <li>✓ « Avec du lait source de calcium »</li> <li>✓ « Avec du lait source de calcium, qui contribue à la solidité des os »</li> </ul>	<p>Une mise en relief du lait (verbale ou figurative) avec un bénéfice nutritionnel pour le consommateur ne peut être faite que si la teneur en lait du produit est au minimum de <b>50%</b> (calculé à partir des données de conversion du fournisseur)</p>	<p><b>En outre</b>, afin de ne pas induire le consommateur en erreur, toute allégation de cette nature doit être corrélée par une teneur minimale en <b>calcium</b> équivalente à <b>15%</b> des valeurs nutritionnelles de référence (<b>VNR</b>)<sup>2</sup></p>

➔ Dans les deux cas, la mise en exergue du lait ne doit pas induire en erreur sur la nature de l'ingrédient mis en œuvre.

✓ **Cas n°3 : Mise en relief du calcium sans évocation du lait**

Cette situation vise les mentions et représentations graphiques faisant uniquement référence au calcium. Dans ce cas, la référence au calcium ne doit pas faire naître de confusion quant à l'origine de ce nutriment, en particulier si le lait figure également dans la liste des ingrédients, mais est présent en une quantité insuffisante pour le mettre en relief sur l'étiquetage.

Type d'allégation / de mise en relief	Condition d'utilisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Source de calcium »</li> <li>✓ « Contient du calcium »</li> </ul>	<p>Conformément à la réglementation, une allégation selon laquelle une denrée est source de calcium, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit a une teneur minimale en calcium équivalente à <b>15%</b> des valeurs nutritionnelles de référence (<b>VNR</b>)<sup>2</sup></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Riche en calcium »</li> </ul>	<p>Conformément à la réglementation, une allégation selon laquelle une denrée est source de calcium, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit a une teneur minimale en calcium équivalente à <b>30%</b> des valeurs nutritionnelles de référence (<b>VNR</b>)<sup>2</sup></p>

<sup>2</sup> Les valeurs nutritionnelles de référence sont visées au point 1 de l'annexe XIII du règlement (UE) n° 1169/2011. Ces pourcentages de VNR doivent être respectés : « par 100 g ou 100 ml dans le cas de produits autres que les boissons (...) ou (...) par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion ».



## 4) MISE EN RELIEF DES FRUITS

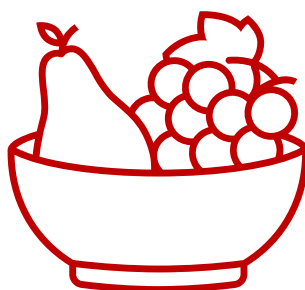
Il conviendra, en premier lieu, de s'attarder sur la définition du fruit (4.1) avant d'aborder les conditions de sa mise en relief (4.2) et quelques rappels de règles d'étiquetage à respecter le cas échéant (4.3).

### 4.1) DEFINITION DU FRUIT

Pour les besoins de la présente Charte, le terme « **fruit** » désigne toute partie comestible d'un fruit, pris au sens de son acceptation culinaire. Le fruit doit être sain et suffisamment mûr et frais pour être conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récoltes, appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne. Dans les biscuits et gâteaux, les fruits peuvent être utilisés « *tels quels* » ou sous des formes transformées, à savoir notamment : purées de fruits, pulpes de fruits, jus de fruits, confitures de fruits, fruits déshydratés, fruits lyophilisés, etc.

L'étiquetage des biscuits et gâteaux peut parfois faire référence à la mise en œuvre d'une famille de fruit (*par exemple : biscuit aux fruits des bois* »), auquel cas les conditions de mise en relief définies ci-après s'appliquent à la famille de fruits considérée.

**L'ANIA a élaboré, en 2003, une doctrine professionnelle sur les mélanges de fruits, disponible en annexe II.**



*Se référer à l'annexe II pour prendre connaissance de la doctrine professionnelle afférente la définition des familles de fruits.*

### 4.2) CONDITIONS DE MISE EN RELIEF DES FRUITS

Afin de préserver la qualité des produits et d'assurer une information optimale du consommateur, la profession a choisi de conditionner toute mise en relief des fruits au respect de seuils minimaux de mise en œuvre, décrits dans les tableaux ci-dessous.

Le seuil minimal de 5% de fruit, défini dans le tableau ci-dessous, est une valeur cible que les entreprises doivent viser afin de pouvoir mettre en relief ledit fruit sur l'étiquetage.



Cependant, la mise en relief d'un fruit demeure possible en dessous de ce seuil, si la contribution sensorielle du fruit au produit est clairement perceptible par le consommateur. Etant noté que l'utilisation d'un arôme ne justifie par le non-respect du seuil.

**Exemples (non limitatifs) :** *les agrumes (jus de citron, zeste d'orange...) peuvent être clairement perçus par le consommateur en dessous d'un seuil de 5% de mise en œuvre.*

Les seuils ci-dessous correspondent à la quantité de l'ingrédient avant réhydratation/reconstitution, calculée en tenant compte des données de conversion du fournisseur. Les ingrédients concernés sont les fruits déshydratés, les purées ou jus concentrés.

Deux cas de figures sont à distinguer :

**1. La quantité d'eau nécessaire à la réhydratation / reconstitution de l'ingrédient est disponible lors du process. Alors :**

- Le pourcentage de l'ingrédient indiqué dans la liste d'ingrédient correspond à la quantité de l'ingrédient **avant** la concentration ou la déshydratation (*ie quantité de l'ingrédient concentré/déshydraté + quantité d'eau ajoutée pour la reconstitution - en conformité à l'Annexe VIII, point 4.c. du règlement (UE) n°1169/2011*). A noter que la DGCCRF considère quant à elle que l'ingrédient concentré et reconstitué doit être indiqué dans la liste des ingrédients en indiquant la reconstitution (exemple : "*purée de framboise concentrée reconstituée*").
- La mise en relief est possible tant que la quantité de l'ingrédient **avant** concentration ou déshydratation, calculée selon le coefficient de conversion du fournisseur, est supérieure ou égale au seuil de référence (cf. cas ci-dessous).

**2. La quantité d'eau nécessaire à la réhydratation / reconstitution de l'ingrédient n'est pas disponible lors du process. Alors :**

- Le pourcentage de l'ingrédient indiqué dans la liste d'ingrédient correspond à la quantité de l'ingrédient (déshydraté/concentré) mise en œuvre, rapportée au poids total du produit fini après cuisson (modalités de calcul de la QUID, au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, Annexe VIII.4, pour les aliments soumis à une perte d'humidité).
- Même si le pourcentage de l'ingrédient – tel que mis en œuvre – est inférieur aux seuils définis plus bas, une mise en relief reste possible tant que la quantité de l'ingrédient **avant** concentration ou déshydratation, calculée selon le coefficient de conversion du fournisseur, est supérieure ou égale au seuil de référence (cf. cas ci-dessous).



**Par exemple :** En cas d'incorporation de 4% de purée concentrée de framboise dans un biscuit. Si le fournisseur indique, dans sa fiche technique, un coefficient de conversion de 6, la quantité de purée de framboise avant concentration sera de 24%. Cette quantité étant supérieure au seuil de référence de 5%, l'allégation 'à la framboise' sera possible.

Si la quantité d'eau nécessaire à la reconstitution de la purée de framboise concentrée n'est pas disponible pendant le process, l'opérateur devra étiqueter dans la liste d'ingrédient : « purée de framboise concentrée (4%) ».

Enfin, il doit être souligné qu'en cas de mise en relief d'un ensemble de fruits, les seuils minimums définis dans le tableau ci-après **s'appliquent à cet ensemble**. En revanche, si la mise en relief porte sur un seul fruit, le seuil minimum de mise en relief s'applique à ce seul fruit.



Des conditions spécifiques de mise en relief s'appliquent aux cakes aux fruits, merci de vous référer à l'annexe III pour en prendre connaissance.



#### ✓ Cas n°1 : Mise en relief d'un fruit sans bénéfice nutritionnel allégué

Cette situation vise les mentions du type « *au fruit* » ou « *riche en fruit* », ainsi que les représentations graphiques de ces ingrédients, qui n'ont pas pour objectif de valoriser un quelconque bénéfice nutritionnel. Dans cette situation, le fruit est mis en relief afin de souligner la saveur qu'il apporte au produit.

Les seuils s'appliquent à la quantité de l'ingrédient avant déshydratation ou concentration, calculée en tenant compte des données de conversion du fournisseur (que l'eau soit ou non disponible lors du process de fabrication).



Type d'allégation / de mise en relief	Condition d'utilisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Au(s) fruit(s) »</li> <li>✓ « A la [nom du fruit] »</li> <li>✓ Représentation graphique de fruits</li> </ul>	<p>Une mise en relief de fruits, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en fruit du produit est au minimum de <b>5%</b> (calculé à partir des données de conversion du fournisseur)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Riche en fruit(s) »</li> <li>✓ « Riche en [nom du fruit] »</li> <li>✓ Représentation graphiques de fruits couvrant une partie importante de l'emballage</li> </ul>	<p>Une mise en relief de la richesse en fruits, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en fruit du produit est au minimum de <b>25%</b> (calculé à partir des données de conversion du fournisseur)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Extra riche en fruit(s) »</li> <li>✓ « Extra riche en [nom du fruit] »</li> <li>✓ Représentation graphiques de fruits couvrant la majorité de l'emballage</li> </ul>	<p>Une mise en relief induisant l'idée selon laquelle un biscuit ou gâteau est extra riche en fruit, ou toute autre mention (verbale ou figurative) susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la teneur en fruits du produit est au minimum de <b>40%</b> (calculé à partir des données de conversion du fournisseur)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ « Plus de fruit(s) »</li> </ul>	<p>Le <b>produit de référence</b> doit être indiqué (ancienne recette, moyenne du marché, ...) dans le même champ visuel que l'allégation. Par ailleurs, l'augmentation de la teneur en fruit doit être <b>significative</b> (10% d'augmentation étant un seuil raisonnable dans la plupart des cas). Enfin, étant donné qu'un produit n'est considéré comme nouveau que pendant <b>un an</b>, cette allégation sera également limitée à cette période.</p>

✓ **Cas n°2 : Mise en relief d'un fruit avec bénéfice nutritionnel allégué**

Cette situation vise les mentions et représentations graphiques d'un fruit, qui ont pour objectif de mettre en relief non seulement cet ingrédient, mais également les bénéfices nutritionnels qui lui sont associés.

A cet égard, il est rappelé que les opérateurs se soumettent aux règles d'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé détaillées dans le règlement (CE) n° 1924/2006.

Les nutriments faisant l'objet d'une allégation (vitamines, fibres, ...) peuvent effectivement être apportés par les fruits et, si nécessaire, par d'autres ingrédients. Néanmoins, en cas d'allégation



nutritionnelle ou de santé sur les substances contenues dans les fruits, cette mention ne doit pas faire naître de confusion quant à l'origine de ces nutriments, en particulier si l'origine principale de ces nutriments n'est pas le fruit lui-même.

### **4.3) RAPPELS REGLEMENTAIRES**

Les mentions d'étiquetage doivent être suffisamment claires sur la nature des ingrédients mis en œuvre, afin d'assurer l'information du consommateur et de lui permettre de comparer les produits entre eux.

- ✓ **Sur la nature des ingrédients** : les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France sont invités à identifier la forme dans laquelle les fruits ont été mis en œuvre dans la dénomination réglementaire de la denrée alimentaire (*exemple : biscuit fourré à la pulpe de fraise concentrée ; biscuit au jus de framboise*) **et/ou** dans la liste des ingrédients (*exemple : purée de fraise concentrée ; jus de framboise*).
- ✓ **Sur les quantités** : l'indication quantitative des ingrédients dite « QUID » est obligatoire dès lors que les ingrédients de la denrée alimentaire sont mis en relief. Pour les produits soumis à perte d'humidité, la QUID se calcule par rapport à la quantité mise en œuvre, rapportée au poids du produit fini.
- ✓ **Sur la mention « équivalent fruit » ou « équivalent jus de fruit »** : en liste des ingrédients, l'indication du pourcentage en « équivalent fruit » ou « équivalent jus de fruit » **ne peut être utilisée que si le fruit/ jus de fruit a été reconstitué lors du process**. Par exemple : « purée de framboise concentrée 5% (équivalent à 30% de purée de framboise) » ou « jus de fraise concentré 10% (équivalent à 40% de jus de fraise) ». En conformité avec le règlement (UE) n°1169/2011, Annexe VII. Partie A.2., l'ingrédient pourra être indiqué dans la liste d'ingrédient, en fonction de son importance pondérale avant concentration ou déshydratation.



**Attention**, le Syndicat déconseille formellement l'utilisation de la mention « équivalent fruit » pour un ingrédient déshydraté ou concentré qui n'aurait pas été reconstitué en cours de process afin de ne pas induire le consommateur en erreur conformément à l'article 7, 17, 18 et annexe VI du Règlement 1169/2011. En effet, une telle pratique a été à plusieurs reprises relevée et refusée par les agents DDPP.

### **5) MISE EN RELIEF DU CHOCOLAT**

La profession a choisi de conditionner la mise en relief du chocolat, au respect des règles de quantité minimale énumérées dans le chapitre « 6) Mise en relief des autres ingrédients », que nous vous invitons à consulter.

Cependant, il n'en demeure pas moins que L'emploi des termes « cacao » et « chocolat », pour les produits autres que les produits de chocolaterie, soulève de nombreuses interrogations.

Les Syndicats de L'Alliance 7 ont donc souhaité clarifier la situation et ont adopté une position commune en la matière (*conseil d'administration du 17 mars 1993*). Cette position découle des textes réglementaires français et européens, et intègre les principes de déontologie et de bonne information du consommateur.

**La position inter-syndicale peut être consultée en annexe IV.**



## **6) MISE EN RELIEF DES AUTRES INGREDIENTS**

Afin de préserver la qualité des produits et d'assurer une information optimale du consommateur, la profession a choisi de conditionner la mise en relief des « autres ingrédients » (autres que ceux évoqués précédemment), au respect d'un seuil minimal de **5%**.



Le seuil minimal de 5% d'ingrédient est une **valeur cible** que les entreprises doivent viser afin de pouvoir mettre en relief ledit ingrédient sur l'étiquetage.

Cependant, la mise en relief d'un ingrédient **demeure possible en dessous** de ce seuil, si la **contribution sensorielle de l'ingrédient au produit est clairement perceptible** par le consommateur. Etant noté que l'utilisation d'un arôme ne justifie pas le non-respect du seuil.

**Exemples (non limitatifs) :** certaines graines (anis, pavot, ...) peuvent être clairement perçus par le consommateur en dessous d'un seuil de 5% de mise en œuvre.



## **B) AUTRES MODALITES D'ETIQUETAGE**

Pour les besoins de l'information des consommateurs, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France s'engagent à respecter les règles énumérées ci-après.

### **1) POURCENTAGE DANS LA LISTE DES INGREDIENTS**

L'étiquetage du pourcentage de l'ingrédient mis en relief doit : soit figurer dans la dénomination de vente, ou à sa proximité immédiate, soit dans la liste des ingrédients, en rapport avec l'ingrédient dont il s'agit.

Il est à rappeler que les seuils quantitatifs correspondent aux quantités mises en œuvre, rapportées au poids total du produit fini après cuisson (**modalités de calcul de la QUID, au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, Annexe VIII.4, pour les aliments soumis à une perte d'humidité**).

Dans le cas des produits fourrés, enrobés ou nappés avec un ingrédient (exemple : fourré à la fraise, nappage au chocolat, ...), il convient tout particulièrement de veiller à la bonne information du consommateur.



Ainsi, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France s'engagent : d'une part, à établir une « *liste unique d'ingrédients* » (sans séparer la partie biscuitière de la partie fourrage/nappage)<sup>3</sup> et, d'autre part, à mentionner le pourcentage de l'ingrédient mis en relief par rapport au produit fini (exemple : biscuit fourré au chocolat : farine, sucre, matières grasses végétales, chocolat 15%, ...).

### **2) MISE EN RELIEF D'INGREDIENTS CARACTERISTIQUES D'UNE RECETTE OU DEFINIS PAR LES USAGES**

Afin d'informer le consommateur, qui n'est pas toujours au fait des recettes et des usages de la pâtisserie, la mise en relief d'un ingrédient caractéristique de la recette est possible, quand bien même tous les produits de la catégorie contiennent cet ingrédient (*exemple : mise en relief des œufs pour un boudoir, mise en relief du beurre pour une galette bretonne*).

Il ne s'agit pas ici de suggérer que la denrée possède une caractéristique particulière, mais d'informer le consommateur sur la qualité des ingrédients utilisés, sur les usages loyaux et constants de la profession, et de valoriser les spécialités.

<sup>3</sup> En d'autres termes, la présentation de la liste des ingrédients sous la forme de deux paragraphes distincts : l'un dédié à la partie biscuitière du produit, l'autre dédié à la partie fourrage, n'est pas admissible.



Exemples : « **Madeleine aux œufs** » est acceptable. Elle permet d'informer les consommateurs sur les usages loyaux et constants de la profession, qui prescrivent l'utilisation d'œufs pour cette denrée alimentaire.

En revanche, la mention « **Notre madeleine est aux œufs** » n'est pas acceptable car elle laisse entendre que certaines madeleines ne seraient pas fabriquées à partir d'œufs, ce qui n'est pas le cas en raison des codes d'usages définis sectoriellement. Il s'agit donc d'une distinction abusive.

### **3) ETIQUETAGE DES DENREES AROMATISEES**

Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France s'engagent à respecter les recommandations de la DGCCRF relatives à l'étiquetage des denrées aromatisées (*doctrine de la DGCCRF en date du 30 novembre 2017*).

Ces recommandations de la DGCCRF s'appliquent dès lors qu'un aromate est mis en avant sur l'étiquetage d'une denrée alimentaire, et que la flaveur de cet aromate est renforcée par l'utilisation d'un arôme alimentaire. Dans sa doctrine, la DGCCRF distingue quatre types d'aromatisations, auxquelles sont attachées des modalités d'étiquetage spécifiques.



La doctrine DGCCRF relative à l'étiquetage des denrées aromatisées a fait l'objet d'un Guide d'interprétation élaboré conjointement par l'ANIA et la FCD, intitulé : « *Etiquetage et présentation des denrées aromatisées lors de la mise en avant d'un aromate* ». Ce guide est disponible sur l'intranet de votre Syndicat. Il est synthétisé dans l'arbre de décision disponible en **annexe IV**.

## **II) ALLEGATIONS SUR LES CARACTERISTIQUES DES PRODUITS**

Il conviendra, en premier lieu, de s'attarder sur les règles générales applicables aux allégations sur les caractéristiques des denrées alimentaires (A), avant de s'attarder sur les engagements spécifiques des fabricants de biscuits et gâteaux de France (B).

### **A) REGLES GENERALES**

Les allégations volontaires sur les caractéristiques des produits, sont soumises aux principes généraux du droit, notamment par les articles 7 et 36 du règlement (UE) n°1169/2011.

Elles ne doivent pas induire le consommateur en erreur, valoriser de manière abusive la denrée par rapport aux autres denrées similaires, ou être ambiguës. Le caractère licite d'une allégation doit être apprécié au cas par cas, en tenant compte de la perception du consommateur « *raisonnablement attentif et avisé* » et de l'étiquetage dans son ensemble. Enfin, les allégations doivent être objectives et justifiables.



L'ANIA recommande aux fabricants et vendeurs de denrées alimentaires de communiquer positivement pour conforter la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires. Toute communication ou allégation devrait ainsi contribuer à améliorer l'image des produits et ne doit aucunement s'inscrire dans un cadre péjoratif ou dénigrant.

Afin d'épauler les entreprises dans le cadre de leur communication, l'ANIA a élaboré des « *Lignes directrices de communication* ». Ces lignes directrices rappellent les conditions d'utilisation des allégations positives et des allégations dites « *sans* », telles que définies ci-après. En revanche, elles ne concernent pas les allégations nutritionnelles, allégations de santé, où toutes les autres allégations déjà encadrées par la réglementation (type « *sans gluten* »), qui dont l'objet de règles dérogatoires spécifiques.



Les lignes directrices de communication de l'ANIA sont disponibles sur l'intranet de votre Syndicat.

## **B) REGLES SECTORIELLES SPECIFIQUES**

En sus des règles générales évoquées en partie A, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France s'engagent à suivre les règles spécifiques énumérées ci-après.

### **1) AROMES SUPPORT ALCOOL**

Par courrier en date du 5 novembre 2015, la DGCCRF a confirmé que lorsque l'alcool est utilisé en support d'arômes en pulvérisation sur certains produits moelleux, il est nécessaire de l'étiqueter dans le produit fini sauf à pouvoir prouver/démontrer par des tests appropriés que l'alcool utilisé n'a pas de rôle de conservation dans le produit. Selon la lecture complémentaire donnée par la DGCCRF en 2024, l'alcool en support d'arôme aurait un rôle de conservateur à partir de 12g d'alcool/litre.

- **Mentions d'étiquetage**



Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs et au règlement (CE) n° 1333/2008 sur les additifs alimentaires : si l'alcool est utilisé en support d'arômes, en pulvérisation, et qu'il a un rôle dans le produit fini, la mention d'étiquetage suivante est recommandée pour une bonne information des consommateurs :

« **Arôme (contient alcool)** ».

- **Utilisation de l'allégation « sans conservateur »**



Suite à la lecture de la DGCCRF, si un biscuit ou gâteau ne contient pas de conservateur (additif), mais que l'alcool support d'un arôme joue un tel rôle (fongistatique) dans le produit fini, alors l'allégation « *sans conservateur* » ne peut pas être utilisée.

## CHAPITRE III : FAVORISER LES BONS COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

---

Les biscuits et gâteaux, à l'instar des autres « *aliments plaisir* » s'intègrent parfaitement dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Conscients du lien étroit entre alimentation et santé, les consommateurs ont de fortes attentes : à la fois en matière d'information sur les qualités nutritionnelles des produits, mais également en matière de communication. A l'écoute de leur environnement, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France ont donc mis en place une série de mesure visant à répondre à ces attentes légitimes.

### I) TRAVAUX SECTORIELS SUR LA DEFINITION DES PORTIONS

En amont de la parution du règlement (UE) n° 1169/2011 sur l'information du consommateur, l'association européenne CAOBISCO (*Chocolate, Biscuits and Confectionary of Europe*) a mis en place un référentiel pour l'étiquetage à la portion, auquel les Fabricants de Biscuits et Gâteaux ont contribué.

En effet, le règlement INCO prévoit, à l'article 33, la possibilité de donner les informations nutritionnelles par portion à condition que la portion ou l'unité utilisée soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage soit indiqué. La mise en place d'un standard Européen sur les portions homogénéise ainsi l'information donnée au consommateur et permet des comparaisons des unités de consommation telles que consommées.

CAOBISCO a établi quatre grandes règles pour l'établissement de ces portions, compte tenu de la variété des produits existants dans le secteur des biscuits et gâteaux :

- 1) Lorsque le produit est présenté dans un paquet regroupant plusieurs produits : la quantité de référence est l'unité (le biscuit, le gâteau, ...)
- 2) Toutefois, pour les unités pesant moins de 4 grammes : la quantité de référence est de 25 grammes (environ 150 kcal).
- 3) Pour les produits proposés en pack/pochons, laissant supposer que l'ensemble de l'emballage constitue une seule occasion de consommation (*par exemple : plusieurs biscuits, gaufres, gaufrettes, dans un seul emballage*) : la quantité de référence est le pack ou le pochon. Si l'information est donnée par biscuit, il doit y avoir une indication claire que la valeur des RNJ (repères nutritionnels journaliers) doivent être multipliées par le nombre de biscuit contenu dans le pack ou pochon.
- 4) Pour les produits tels que les gâteaux et pâtisseries à partager (*exemple : cake*), la quantité de référence est une tranche.





**Attention, les lignes directrices du Syndicat et de CAOBISCO en matière de définition de la taille des portions sont en cours de révision. Le présent guide sera mis à jour en conséquence lors de la finalisation de ce projet.**

## II) COMMUNIQUER DE MANIÈRE RESPONSABLE

Conscients du rôle qu'ils peuvent jouer pour contribuer à prévenir les comportements alimentaires déséquilibrés, les fabricants de biscuits et gâteaux de France adoptent une démarche active en faveur de la promotion d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique favorable à la santé, en particulier auprès du jeune public. Ainsi, les entreprises s'engagent à promouvoir une consommation raisonnée et responsable de leurs produits, une communication qui n'incite pas à la surconsommation ou à l'usage inapproprié d'un aliment au détriment d'un autre, ou de l'équilibre alimentaire en général.



Afin de remplir cet objectif, nos entreprises s'engagent à appliquer l'ensemble des recommandations de l'Autorité de Régulation Professionnelle de la Publicité (« ARPP ») relatifs aux produits alimentaires, dont l'objectif est d'éviter à ce que le consommateur n'adopte des comportements alimentaires contraires aux recommandations couramment admises en matière d'hygiène de vie. Ces recommandations ont été reproduites en annexe VI, et illustrées par des exemples concrets pour nos catégories de produits.

## CHAPITRE IV : AMELIORER LES RECETTES DES BISCUITS ET GATEAUX

---

Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France travaillent en permanence sur leur produits afin de faire évoluer positivement leurs recettes et ainsi répondre aux attentes nouvelles des consommateurs (produits moins sucrés, moins salés, moins gras, recettes plus simples ...). Au cours des dernières années, plusieurs initiatives ont ainsi été mises en œuvre par nos entreprises :

### I) ENGAGEMENT SUR LES ACIDES GRAS TRANS

(Cf. annexe VII)



L'engagement des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France sur le sujet des acides gras trans est historique. Ainsi, dès le 6 mai 1998, les entreprises membres du Syndicat se sont engagées à réduire la teneur en acides gras trans dans les produits de biscuiteries et de pâtisseries en dessous de 5% des matières grasses totales.

Cet engagement s'inscrivait alors dans un contexte de controverse autour des effets sur la santé des acides gras trans, prônant ainsi le principe de précaution. Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France, n'ont donc pas attendu l'entrée en vigueur du règlement n° 2019/649 pour améliorer leurs recettes.

Par ailleurs, une évolution mesurée mais à la baisse a également été mise en évidence dans les rapports OQALI. Ainsi, en 2011, seules 1% des références avaient une teneur en « AGT » supérieure à un seuil de 1 gramme par 100 grammes, contre 3% en 2008. Il ressort des données disponibles que la teneur moyenne en AGT toutes familles de biscuits et gâteaux confondus a également significativement diminué de 0,25 grammes pour 100 grammes en 2008, à 0,21 grammes pour 100 grammes en 2011. Pour certaines catégories, la diminution de la teneur en AGT s'élève même à - 25%.

### II) ENGAGEMENT SUR LA TENEUR EN SUCRES

Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France œuvrent depuis de nombreuses années pour améliorer la composition nutritionnelle de leurs produits.

Dès 2005, le Syndicat a participé de manière active au groupe de travail PNNS sur les glucides, piloté par la DGAL. Les entreprises ont ainsi démontré leur volonté d'être associées à la lutte contre l'obésité en tant que partenaire des pouvoirs publics, des scientifiques et des associations de consommateurs.

Il faut noter que le dernier rapport sectoriel de l'OQALI est relativement ancien (2011) et ne retranscrit donc pas l'ensemble des améliorations de recettes engagées par le secteur depuis cette date. Enfin, si l'objectif de réduction de la teneur en sucres peut faire l'objet d'engagements individuel, il n'a pas

donné lieu, à date, à un engagement collectif, trop complexe à mettre en œuvre compte tenu du nombre important de recettes de produits et des contraintes technologiques diverses (process, organoleptiques, ...).

Toutefois, il ressort que la quantité de sucre utilisé par le secteur pour fabriquer des biscuits et gâteaux a baissé de 5% entre 2012 et 2016.

### III) ENGAGEMENT SUR LA TENEUR EN FIBRES

Au cours de ces dernières années, le Syndicat a activement collaboré à plusieurs projets visant à favoriser la consommation de fibres ainsi qu'à identifier ses freins. En 2017-2018, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France ont participé activement à la réalisation du projet « *Céréfibres* » soutenu par la Direction Générale de l'Alimentation (« DGAL »).

Ce projet est la conséquence d'une première étude menée en 2015, intitulée « *Barofibres* », dont l'objectif était d'identifier les freins et les leviers liés à la consommation de fibres via les produits céréaliers.

#### **Focus sur les conclusions du projet « *Barofibres* » :**

Parmi les principaux enseignements, l'étude a confirmé que les fibres et les aliments céréaliers sont des notions encore très mal connues du grand public. Les aliments céréaliers et les fibres ont une image au territoire ancré dans la santé et le régime et qui peine à créer de l'appétence.

Le plaisir, clef d'entrée dans l'alimentaire est aujourd'hui le principal frein. Les aliments céréaliers complets sont encore trop perçus comme des aliments compliqués (à appréhender, à cuisiner...). Les aliments céréaliers complets ont pourtant de vrais atouts à faire valoir sur le goût et la diversité mais ils restent associés à des produits pas très bons et un peu ternes.

Le rapport conclue que ce n'est pas parce que les opérateurs doivent contourner l'insuffisance de connaissances des fibres et des aliments céréaliers (et de leurs différentes catégories), qu'il faille pour autant renoncer à faire de la pédagogie. Ils doivent continuer à faire des efforts pour proposer des produits riches en fibres, contribuant à diminuer le déficit des apports en fibres des Français, et en informer le consommateur.

Si l'axe trop médical « fibres et santé » n'est pas le levier le plus pertinent, les fabricants pourront jouer sur d'autres leviers : **le goût, l'innovation, la simplicité, la quotidienneté, la présentation, la modernité, la naturalité.**

En ce qui concerne l'information du consommateur, il y a néanmoins une responsabilité partagée entre Autorités, Sociétés savantes et Parties prenantes à pratiquer une pédagogie active, tant par la connaissance que par la mise en situation de consommer de tels aliments.

Le projet « Céréfibres » a permis de mesurer le niveau d'accessibilité technologique et d'acceptabilité organoleptique des produits céréaliers riches en fibres afin de rechercher des solutions pour accroître la consommation de fibres par tous les consommateurs, en lien avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé (« PNNS »).

« Céréfibres » a permis de faire progresser les connaissances scientifiques concernant l'acceptation par le consommateur de produits céréaliers enrichis en fibres (*permettre de quantifier le niveau maximum d'enrichissement possible en fibres, sans détérioration de l'acceptabilité par le consommateur*) et a permis d'envisager des pistes concrètes et encourageants d'amélioration des produits.

#### **IV) ENGAGEMENT SUR LES ADDITIFS ET AROMES ALIMENTAIRES**



***Des travaux sont en cours en vue de définir des engagements sectoriels en matière d'utilisation d'additifs et d'arômes alimentaires, dans les limites autorisées par le droit de la concurrence.***



## ANNEXE I : Codes d'usages et répertoire des dénominations

---

**Le respect des Codes d'usages (Partie I) est nécessaire. Un biscuit ou gâteau qui ne répondrait pas aux prescriptions d'un Code d'usages contreviendrait au principe de non-tromperie du consommateur.**

**Le Répertoire des dénominations (Partie II) inventorie certains « *grands classiques* » de la biscuiterie et pâtisserie. Il n'est ni exhaustif, ni impératif, mais sert de référence commune aux fabricants.**

---



## SOMMAIRE

---

### I. Les Codes d'usages .....

Le biscuit cuiller .....	
Le boudoir .....	
La madeleine .....	
La madeleinette .....	
La meringue .....	
Le quatre-quarts .....	
Le pain d'épices .....	

### II. Le répertoire des dénominations .....

#### Les biscuits .....

Biscuit de Reims .....	
Biscuit pâtissier .....	
Cookie .....	
Crêpe dentelle .....	
Florentin .....	
Galette bretonne .....	
Gaufre .....	
Gaufrette .....	
Goûter ou Déjeuner .....	
Langue de chat .....	
Macaron .....	
Palet .....	
Palmier .....	
Petit-beurre .....	
Sablé .....	
Tuile .....	

#### Les gâteaux .....

Biscuit de Savoie .....	
Brownie .....	
Cake .....	
Choux .....	
Financier .....	
Génoise .....	
Petit four .....	
Tarte .....	
Tartelette .....	



## Partie I : Les Codes d'usages

La profession a adopté des Codes d'usages pour certains biscuits et gâteaux « *traditionnels* », à savoir : le boudoir, le biscuit cuiller, la madeleine, la madeleinette, le quatre-quarts, le pain d'épices et la meringue. L'ensemble des « *Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France* » s'engage à respecter ces usages codifiés et, si nécessaire, à les mettre à jour.

Le respect des Codes d'usages est impératif. En conséquence un biscuit ou gâteau qui ne répondrait pas aux prescriptions des présents Codes n'aurait pas le droit de porter la dénomination correspondante au regard du principe de non-tromperie du consommateur.

### Règles générales applicables à tous les Codes d'usages

**Champ d'application des « Règles générales » :** Les règles générales ci-après détaillées s'appliquent à toutes les denrées alimentaires soumises à un Code d'usages, sauf disposition spécifique contraire.

**Additifs et arômes alimentaires :** Les additifs et arômes alimentaires peuvent être incorporés dans les denrées soumises à Code d'usages, sous réserve que le fabricant respecte les limites de mise en œuvre consacrées en droit de l'Union européenne et/ou en droit national.

**Quantité obligatoire en certains ingrédients :** Les quantités obligatoires d'ingrédients évoqués dans les Codes d'usages correspondent aux quantités mises en œuvre, rapportées au poids total du produit fini après cuisson.

*Illustration : Le Code d'usages de la Madeleine requière la présence d'au moins 14 % d'œuf dans le produit fini. En matière de biscuits et gâteaux, le pourcentage d'un ingrédient dans le produit fini prend compte de la dessiccation (perte d'humidité), et se calcule de la manière suivante :*

$$\text{Quantité d'ingrédient dans produit fini (\%)} = \frac{\text{Quantité d'ingrédient mise en oeuvre (g)}}{\text{Poids total du produit fini après cuisson (g)}} \times 100$$

*En conséquence, pour une madeleine de 25 grammes après cuisson, une quantité minimale de 3,5 grammes d'œuf devra être mise en œuvre afin d'atteindre le seuil minimal de 14 % requis par le Code d'usages.*

**Nappage, fourrages et inclusions :** Les nappages, fourrages et inclusions ne rentrent pas en compte dans le calcul des pourcentages minimums ou maximums en matière grasse, en humidité ou en certains ingrédients ou composants, imposés par les Codes d'usages.

**Mise en œuvre d'ingrédients supplémentaires :** L'adjonction des ingrédients identifiés comme « *obligatoires* » est impérative, des ingrédients supplémentaires peuvent toutefois être incorporés par les professionnels, sous réserve de respecter les prescriptions des Codes d'usages.



**Produits sans gluten :** Pour les besoins de la fabrication de produits « *sans gluten* » au sens du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014, la farine de froment, dont certains Codes d'usages prescrivent l'utilisation, peut être substituée par un ou plusieurs autres ingrédients amylicés tels que des farines de céréales ou de pseudo-céréales ou des féculés. Le cas échéant, le champ visuel principal de l'emballage, de même que la dénomination réglementaire de la denrée alimentaire, devront signaler cette substitution par l'utilisation d'une mention de type « *sans gluten* ».

**Produits sans sucres :** Pour répondre à des besoins cible qui nécessitent de se rapprocher vers des solutions alternatives (ex. personnes ayant des pathologies liées au métabolisme des glucides ou souhaitant diminuer leur consommation de sucre), les matières sucrantes comme le sucre, dont certains Codes d'usages prescrivent l'utilisation, peut être substitué par d'autres matières sucrantes (ex. : polyol) conformément au règlement UE n° 1333/2008. Le cas échéant, le champ visuel principal de l'emballage, de même que la dénomination réglementaire de la denrée alimentaire, devront signaler cette modification en conformité avec le règlement UE n° 1924/2006 et règlement UE n° 1169/2011.

## Code d'usages Biscuit Cuiller

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### A/ DESCRIPTION

Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace, avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi.

#### • INGRÉDIENTS

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs (30 % minimum), sucre, farine de froment.

#### • CARACTÉRISTIQUES

	Caractéristiques
<b>Matières premières :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Œufs entiers</li> <li>▪ Jaune d'œuf</li> <li>▪ Blanc d'œuf</li> </ul>	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, > 40 % pour les jaunes d'œufs liquides et > 10,5 % pour les blancs d'œufs liquides, conformément au « <i>vademecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
<b>Produits finis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pourcentage d'œuf</li> <li>▪ Humidité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ≥ 30 %</li> <li>▪ ≥ 8 % à 4 mois de la date de fabrication</li> </ul>
<b>Poids</b>	De 5 g à 13 g.
<b>Dimensions en mm</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Longueur</li> <li>▪ Largeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 70 à 120 mm.</li> <li>▪ 20 à 50 mm.</li> </ul>

### B/ TECHNOLOGIE

La pâte est obtenue par assemblage de deux appareils : œuf (ou jaune), sucre et farine battus d'une part. Blanc d'œuf et sucre montés en neige, d'autre part. Cette pâte aérée, non grasse, doit être dressée sur un support plat et lisse, et saupoudrée de sucre glace.

### C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œuf doit figurer dans la liste des ingrédients.

### D/ PRÉSENTATION

Tous types de présentation.

\* \* \*

**NB :** La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.

## Code d'usages Boudoir

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### A/ DESCRIPTION

Biscuit aux œufs, croustillant, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage de sucre cristallisé.

- **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : matière sucrante, œufs (18 % minimum), farine de froment.

- **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
<b>Matières premières :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Œufs entiers</li> </ul>	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vademecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
<b>Produit fini</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pourcentage d'œufs</li> <li>▪ Humidité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ≥ 18 %</li> <li>▪ ≤ 12 %</li> </ul>
<b>Poids</b>	De 4,5 g à 7 g.
<b>Dimensions en mm</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Longueur</li> <li>▪ Largeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 90 à 110 mm.</li> <li>▪ 20 à 30 mm.</li> </ul>
<b>Forme</b>	Allongée.

### B/ TECHNOLOGIE

Le sucre est mélangé aux œufs. Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte molle, non grasse, qui doit être aérée et emoulée sur plaque à moules, saupoudrée de sucre cristallisé, et éventuellement étuvée avant cuisson.

### C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œuf doit figurer dans la liste des ingrédients.

### D/ PRÉSENTATION

Tous types de présentation.

\* \* \*

**NB :** La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit (taux d'humidité...) demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.

## Code d'usages Madeleine

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### A/ DESCRIPTION

Petit gâteau moelleux aux œufs, soit en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, soit de forme longue.

- **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

- **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
<b>Matières premières :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Œufs entiers</li> </ul>	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
<b>Produits finis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pourcentage d'œuf</li> <li>▪ Pourcentage matières grasses</li> <li>▪ Pourcentage d'humidité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ≥ 14 %</li> <li>▪ ≥ 12 %</li> <li>▪ ≥ 12 %</li> </ul>
<b>Formes</b>	Soit en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus, soit de forme longue.
<b>Couleur</b>	La madeleine « <i>nature</i> » est jaune sur le dessus, d'un nuancé de brun sur les bords et brune en dessous.

### B/ TECHNOLOGIE

Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

### C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

Une dénomination descriptive devra être utilisée pour caractériser la madeleine longue ou de grande taille.

\* \* \*

**NB :** La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.

## Code d'usages Madeleine

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### A/ DESCRIPTION

Petit gâteau moelleux aux œufs, en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, de la taille d'une bouchée.

- **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

- **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
<b>Matières premières :</b> Œufs entiers	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
<b>Produits finis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pourcentage d'œuf</li> <li>▪ Pourcentage matières grasses</li> <li>▪ Pourcentage d'humidité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ≥ 14 %</li> <li>▪ ≥ 12 %</li> <li>▪ ≥ 8 %</li> </ul>
<b>Formes</b>	En forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus.
<b>Couleur</b>	La madeleine « <i>nature</i> » est jaune sur le dessus, d'un nuancé de brun sur les bords et brune en dessous.

### B/ TECHNOLOGIE

Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

### C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

\* \* \*

**NB :** La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.

## Code d'usages Meringue

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### **A/ DESCRIPTION**

La meringue est un biscuit fondant et craquant, de texture aérée. Elle peut être moelleuse ou craquante. La meringue se présente sous différentes formes.

#### • **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants, à l'exclusion de tout autre, est obligatoire : sucre, blanc d'œufs. La meringue peut être aromatisée, colorée, ou contenir des inclusions comme des pépites de fruits. Elle peut également être agrémentée de décors (exemple : saupoudrées de sucre, de cacao, de coco...).

### **B/ TECHNOLOGIE**

La pâte de meringue s'obtient par battage (avec un batteur) du blanc d'œufs avec du sucre qui, mélangés, donnent une pâte qui peut ainsi être dressée avant étuvage dans un four ou une étuve.

### **C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE**

Les dénominations « *Meringue traditionnelle* » ou « *Meringue* » peuvent être utilisées.

Si la meringue est colorée et/ou contient des inclusions et/ou décorations (pépites de fruits, de chocolat..), la dénomination de vente devra alors préciser la nature des ajouts (exemple : « *Meringue aux pépites de fruits* », « *Meringue coco* »).

L'aromatisation d'une meringue doit également être signalée dans la dénomination de vente, le cas échéant conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

\* \* \*

**NB :** La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.

## Code d'usages Quatre-quarts

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### A/ DESCRIPTION

Le quatre-quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée.

- **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : Œufs entiers, beurre, farine de froment et sucre (saccharose).

- **CARACTÉRISTIQUES**

Ingrédients obligatoires	Quantité	Autres caractéristiques
<b>Œufs entiers</b>	25 ± 1 %	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
<b>Beurre</b>	25 ± 1 %	Il peut s'agir de beurre « <i>en l'état</i> » ou de beurre concentré. Dans cette dernière hypothèse, les pourcentages exprimés ci-contre s'appliquent à une équivalence beurre en l'état.
<b>Farine de froment</b>	25 ± 1 %	/
<b>Sucre (saccharose)</b>	25 ± 1 %	/

D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, ainsi que les additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les quatre ingrédients ci-dessus sont respectées.

Ces proportions s'appliquent à la pâte et n'excluent pas la possibilité de fourrage, enrobage, nappage ou inclusion, à condition que cela soit bien précisé dans la dénomination.

\* \* \*

**NB :** La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



## Code d'usages Pain d'épices

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

### **A/ DESCRIPTION**

Gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation.

Le pain d'épices est pauvre en matières grasses, il ne contient pas plus de 3 g de matières grasses pour 100 g.

#### • INGRÉDIENTS

La mise en œuvre doit comprendre les ingrédients suivants :

- Farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines,
- Matières sucrantes, seules ou en mélange : miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose, ...
- Epices et/ou aromates et/ou arômes,

D'autres ingrédients tels que des fruits secs et confits, de la confiture, du chocolat, du son de seigle ou de blé, du jaune d'œuf, du lait (etc.) peuvent être ajoutés.

### **B/ TECHNOLOGIE**

Le pain d'épices se fabrique en trois étapes :

1. Fabrication d'une pâte mère : farine, tout ou partie des matières sucrantes, les épices et/ou les aromates et/ou les arômes. Il peut être ajouté du pain d'épices déjà cuit (les entames, par exemple)
2. Après une maturation plus ou moins longue, la pâte mère est reprise dans un pétrin lors d'une opération appelée « *braquage* », au cours de laquelle est ajoutée la poudre levante, le reste des matières sucrantes, des épices et/ou aromates et/ou arômes et éventuellement du jaune d'œuf.
3. La pâte est ensuite cuite au four.

### **C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE**

La dénomination « *Pain d'épices de Dijon* » ou « *Pain d'épices type Dijon* » est réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé.

La dénomination « *Pain d'épices pur miel* » est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel.

\* \* \*

**NB** : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.

## Partie II : Le Répertoire des dénominations

En sus des « Codes d'usages » dont le respect des prescriptions est impératif, la profession a établi un « Répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et pâtisserie ».

**Cet inventaire des « grands classiques » n'est ni exhaustif, ni contraignant, mais sert de référence commune aux fabricants pour l'élaboration de leurs recettes.**

Les ingrédients listés pour chaque biscuit ou gâteau sont ceux habituellement utilisés. D'autres peuvent être mis en œuvre en complément ou substitution, en fonction des recettes de chaque fabricant, qui doivent prendre en compte la pratique usuelle du marché ainsi que le principe général de non-tromperie du consommateur. A titre d'illustration, l'absence du beurre dans une Galette Bretonne n'est pas envisageable.

Par ailleurs, les ingrédients évoqués peuvent être mis en œuvre sous différentes formes (*pour les fruits, il pourra s'agir de fruits confits, de purées de fruits...*).

En tout état de cause, pour ces produits qui n'ont pas été définis par un Code d'usages ou par la jurisprudence (*exemple des « Galettes bretonnes »*), il n'apparaît pas pertinent de fixer des pourcentages minimums en certains ingrédients.

### A. Les biscuits

#### **Biscuit de Reims**

Le biscuit de Reims est un petit biscuit rectangulaire léger et croquant, saupoudré de sucre glace. Le biscuit de Reims était coloré en rose, à l'origine, pour masquer les points noirs de vanille broyée. Ses ingrédients sont les œufs, les matières sucrantes et la farine.

#### **Biscuit Pâtissier**

Les « biscuits pâtissiers » sont des biscuits élaborés, qui recouvrent de multiples formes et sont parfois présentés en assortiments. Les ingrédients des « biscuits pâtissiers » sont très variés. Ils peuvent être agrémentés d'autres ingrédients comme de la pâte d'amandes, du chocolat, des fruits confits...

#### **Cookie**

Le cookie est un petit biscuit. Il est le plus souvent sablé et agrémenté de divers ingrédients : pépites de chocolat, noisettes, noix de pécan... Les ingrédients du cookie sont la farine, les œufs, les matières sucrantes et les matières grasses.

### Crêpe dentelle

La crêpe dentelle est une fine crêpe roulée à plat. De texture craquante, elle a une couleur cuivrée/dorée. Farine, matières sucrantes, matières grasses, œufs et lait entrent dans la composition des crêpes dentelles.

### Florentin

De forme ronde, le florentin a une texture craquante. Ses ingrédients caractéristiques sont les fruits secs et/ou confits (*amandes, noisettes, écorces d'orange...*) et les matières sucrantes.

### Galette

La galette doit son nom à sa forme plate et habituellement ronde, qui rappelle celle du galet. Les ingrédients de la galette sont la farine, les matières sucrantes, les matières grasses et les œufs

### Galette bretonne

La galette bretonne est un biscuit rond, de couleur dorée. Les ingrédients de la galette bretonne sont la farine, les matières sucrantes, le beurre (au moins 18 %) et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans la galette bretonne est le beurre.

### Gaufre

La gaufre a une texture légère, qui se présente sous des formes variées (rectangulaire ou ronde), elle est toujours alvéolée. La gaufre est composée de farine, de matières sucrantes, de matières grasses et d'œufs.

### Gaufrette

La gaufrette est un biscuit de texture sèche et craquante, qui se présente sous des formes très variées (gaufrettes fourrées, cornets de glace, éventails...). Les ingrédients de la gaufrette sont la farine et les matières sucrantes.

### « Goûter » et « Déjeuner »

Les « *goûters* » et « *déjeuners* » ont une texture friable, leur forme est souvent ronde ou carrée. Les ingrédients caractéristiques de ces produits sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses. Les « *goûters* » et « *déjeuners* » sont caractérisés par une teneur en sucres et en matières grasses relativement faible. Les « *goûters fourrés* » sont composés d'un sandwich de deux biscuits entourant un fourrage.

### **Langue de chat**

De forme plate et oblongue, la langue de chat a une texture croustillante et fondante. Les bords de ce biscuit sont bruns et le centre plus clair. Les ingrédients de la langue de chat sont les matières sucrantes, les œufs, la farine et les matières grasses.

### **Macaron**

Le macaron a une forme ronde, sa surface est lisse ou craquelée. Le macaron est fabriqué avec des amandes, des matières sucrantes et des blancs d'œufs. De la noix de coco ou des noisettes peuvent parfois être ajoutés à ce biscuit, il en est alors fait mention dans la dénomination de vente.

### **Palet**

Le palet est un biscuit rond, épais et à la texture granuleuse. Les ingrédients qui le composent sont la farine, les matières grasses, les matières sucrantes et les œufs. Dans les palets bretons, la seule matière grasse autorisée est le beurre.

### **Palmier**

Le palmier est un biscuit feuilleté, le plus souvent sucré, présentant la forme caractéristique d'un palmier.

### **Petit-beurre**

Le petit-beurre a une forme bien caractéristique, carrée ou rectangulaire. Les bords ont une forme festonnée. Le petit-beurre est composé de farine, de matières sucrantes et de beurre. Le beurre est la seule matière grasse autorisée.

### **Sablé**

Le sablé est un biscuit très friable, qui s'émiette facilement en petites particules. Les ingrédients du sablé sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses.

### **Tuile**

La tuile a une forme ronde qui peut être plate ou incurvée. Elle a une texture fine et homogène. Elle est fabriquée avec des œufs, des matières sucrantes, de la farine, et des matières grasses. Les tuiles aux amandes sont décorées d'amandes.

## **B. Les gâteaux**

### **Biscuit de Savoie**

Le biscuit de Savoie est un gâteau très léger, dont les ingrédients caractéristiques sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

### **Brownie**

Le « *brownie* » est un gâteau au chocolat : dense, moelleux et fondant. Sa forme est généralement rectangulaire ou carrée. Le brownie contient souvent des inclusions telles que des pépites de chocolat, des fruits secs ou séchés (noix, noix de pécan, ...). Il est composé de chocolat ou de cacao, de matières sucrantes, d'œufs, de matières grasses et de farine.

### **Cake**

Le cake a une pâte aérée et serrée. Il se présente sous différentes formes. Les ingrédients du cake sont la farine, les œufs et les matières grasses. Le cake peut être « *nature* », aux fruits, aux pépites de chocolat, ou encore salé. Les ingrédients caractéristiques du cake devront être mentionnés dans la dénomination de vente.

### **Choux**

Cette pâtisserie soufflée est généralement présentée sous la forme d'une bouchée. Les choux peuvent être fourrés de crème pâtissière, de crème chantilly ou de glace. Ils sont utilisés dans de nombreuses autres spécialités : religieuses, éclairs, Paris-Brest, pièces montées... La pâte à choux est composée d'œufs, de farine, de matières grasses et éventuellement de matières sucrantes.

### **Financier**

Petit gâteau souvent rectangulaire, moelleux et fondant. Le financier a une couleur « *lingot d'or* ». Il est composé de farine, d'œufs, de matières sucrantes et de poudre d'amandes.

### **Génoise**

La génoise est un gâteau léger et moelleux, qui se présente sous des formes variées. Elle peut servir de support à différents gâteaux, garnis de crème au beurre, de confiture, de fruits... Les ingrédients de la génoise sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

### **Petits fours**

Les petits fours sont des biscuits ou des pâtisseries de la taille d'une bouchée, composés à partir d'ingrédients très variés. Ils peuvent être salés ou sucrés

### **Tarte**

La tarte est une pâtisserie ronde ou rectangulaire. Elle est composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane ...). La pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes.

### **Tartelette**

La tartelette est une tarte de petite taille.



## ANNEXE II : Doctrine professionnelle ANIA relative aux mélanges de fruits



### Commission "Qualité alimentaire" Groupe "Etiquetage"

#### Définition professionnelle des mélanges de fruits

19 septembre 2003

##### "Fruits du verger" :

Tout mélange de fruits cultivés dans les vergers, tels que : pomme, poire, coing, pêche, abricot, toutes prunes, raisin, cerises...

##### "Fruits des bois /fruits de la forêt" :

Tout mélange de fruits sauvages ou cultivés issus de familles botaniques habituellement trouvées en milieu forestier, tels que fraises des bois, framboises, myrtilles, groseilles, mûres, sureau, noisettes, châtaigne, cynorrhodons...

##### "Fruits rouges" :

Tout mélange de baies de couleur rouge ou noire, comme : framboise, fraise, groseilles rouges, mûres, cassis, myrtilles, raisin noir, cerises, cynorrhodons, airelles...

##### "Fruits exotiques" :

Tout mélange de fruits issus de familles botaniques habituellement trouvées dans les régions tropicales, comme noix de coco, fruits de la passion, banane, goyave, mangue, kiwi, ananas, orange, papaye... même s'ils sont cultivés dans d'autres régions.

La référence aux "**mélanges de fruits**" suppose la mise en œuvre d'au moins 2 fruits provenant de ce mélange.

##### Rappel réglementaire :

- le nom de la catégorie doit être suivi de l'énumération de chacun des fruits mis en œuvre,
- il convient d'indiquer le pourcentage (QUID) de la catégorie de fruits définie si elle est mise en avant par le texte ou par l'image.

Source : Doctrine professionnelle de l'ANIA en date du 19 septembre 2003.



## ANNEXE III : Conditions spécifiques de mise en relief des fruits applicables aux cakes aux fruits



Les cakes aux fruits sont des gâteaux particuliers puisque composés, en général, de fruits additionnés de sucres (fruits confits). Les fabricants de cakes aux fruits s'engagent notamment en matière d'étiquetage à fournir une bonne information aux consommateurs sur ce gâteau traditionnel.

### I) Apporter une information éclairée au consommateur par la dénomination légale de vente des cakes aux fruits

L'article 1<sup>er</sup> du règlement (UE) n° 1169/2011 précise que la dénomination légale correspond à « *la dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables, ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'Etat membre dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités* ». »

Le « *cake* » fait l'objet de la définition professionnelle suivante: « *Le cake a une pâte aérée et serrée. Il se présente sous différentes formes. Les ingrédients du cake sont la farine, les œufs et les matières grasses. Le cake peut être "nature", aux fruits, aux pépites de chocolat, ou encore salé. Les ingrédients caractéristiques du cake devront être mentionnés dans la dénomination de vente* ». Il est d'usage dans le commerce, pour ces produits d'utiliser l'appellation commerciale « *cakes aux fruits* ».

**Afin de préciser la description du produit, les fabricants de cakes aux fruits s'engagent à ce que les cakes aux fruits portent une dénomination légale de vente plus descriptive et mentionnant les types de fruits mis en œuvre.**

**Exemple :** « *cakes aux fruits confits et aux fruits secs* ».

### II) Garantir des quantités significatives de fruits

La présente Charte précise que lorsqu'un ou des fruit(s) sont mis en avant sur l'étiquetage par une mention dans la dénomination de vente ou à un autre endroit ou bien par une représentation graphique, une quantité minimum de 5% d'équivalent fruit est requis.

**Il est précisé que le seuil minimal de 5% s'applique à chaque fruit confit mis en œuvre dans les cakes aux fruits confits. En revanche, conformément aux règles générales applicables aux biscuits et gâteaux, la mise en relief d'un fruit demeure possible en dessous de ce seuil, si la contribution sensorielle du fruit au produit est clairement perceptible par le consommateur. Etant noté que l'utilisation d'un arôme ne justifie par le non-respect du seuil (écorces d'oranges, écorces de citron, ...).**



### III) Etiquetage du pourcentage de fruits confits dans la liste des ingrédients

L'article 22 du règlement (UE) n° 1169/2011 précise que : « L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédient utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients : a) figure dans la dénomination de la denrée alimentaire ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs, b) est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots des images ou une représentation graphique ou c) est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect ».

**Il est d'usage d'indiquer le pourcentage de fruits confits, et non pas le pourcentage du fruit seul, dans les listes d'ingrédients des cakes aux fruits. En effet, le consommateur doit être informé sur la quantité de fruits confits, caractéristique essentielles du produit.** Par ailleurs, le ratio fruit/sucre variant peu dans les fruits confits (en général, il se compose de 60% de fruit « seul » et de 40% de sucre), la proportion de fruit « *seul* » est quasiment identique dans tous les fruits confits quels que soient les cakes.

Enfin, le fait d'indiquer, dans une même liste d'ingrédients, le pourcentage de fruits confits et le pourcentage de fruit « *seul* » risquerait, au contraire, d'entraîner une confusion pour le consommateur.

**C'est pourquoi en vue de fournir une information claire et pertinente au consommateur, les fabricants de cakes aux fruits s'engagent à indiquer dans les listes d'ingrédients le pourcentage de fruits confits.**

### IV) Représentation graphique des fruits

Conformément à la réglementation en matière d'étiquetage, la représentation graphique du produit doit être fidèle et proportionnelle aux ingrédients réellement mis en œuvre.

Il est d'usage dans le commerce de représenter les fruits frais et non confits. Contrairement aux autres fruits mis en œuvre dans les cakes aux fruits, il est d'usage ne pas représenter graphiquement la pastèque et la papaye.

**Néanmoins, en cas d'allégation sur le pourcentage total de fruits confits (incluant la pastèque et la papaye), le fait de ne pas représenter la pastèque et la papaye lorsque celles-ci sont présentes en quantités comparables ou supérieures à celles des fruits représentés peut induire le consommateur en erreur. Dans cette situation, les fabricants de cakes aux fruits s'engagent à ne pas comptabiliser le pourcentage de pastèque et de papaye dans le pourcentage total de fruits confits annoncé si la pastèque et la papaye n'est pas représentée.**

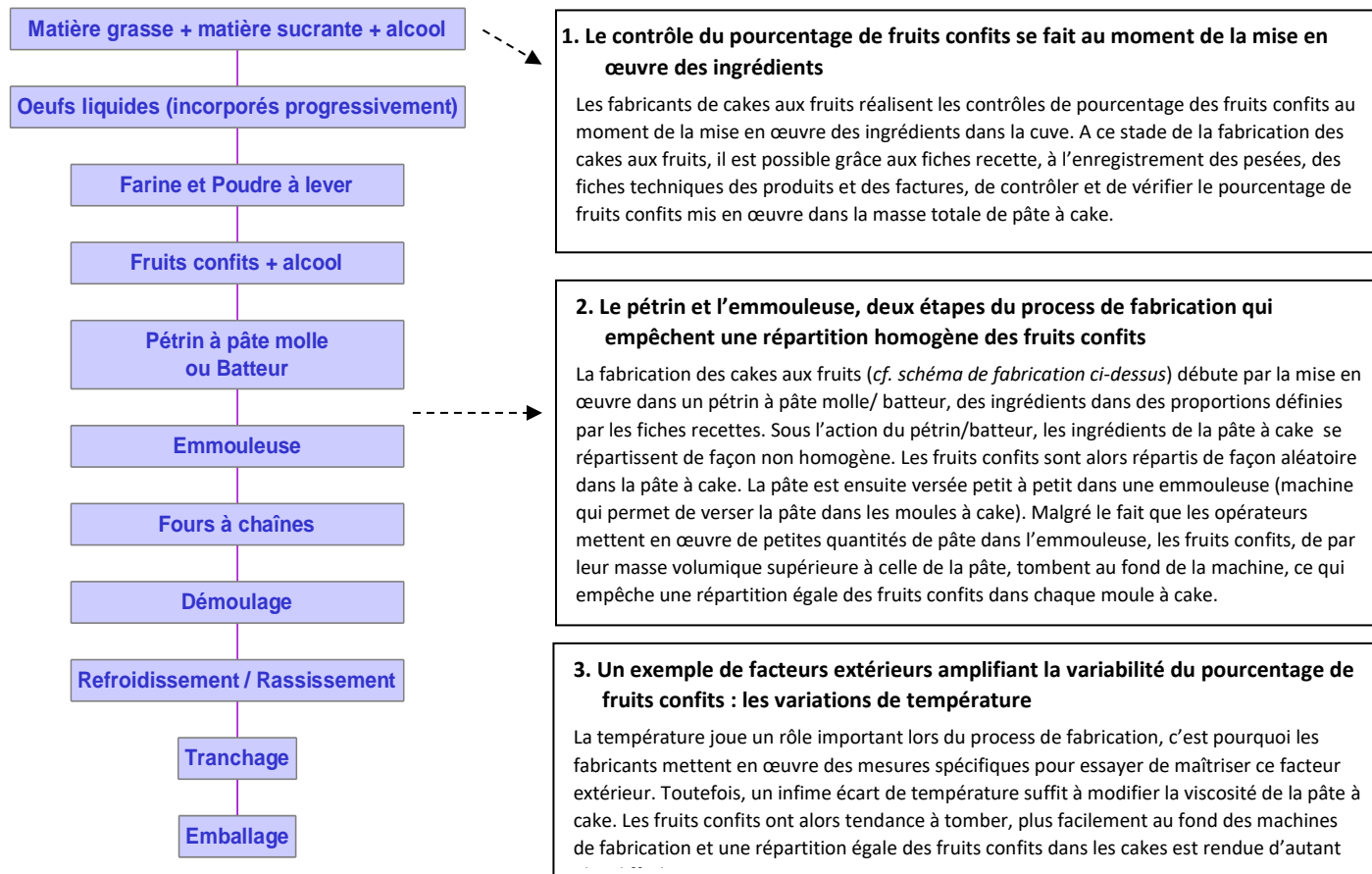
*NB : La variabilité de la quantité de fruits confits/secs dans les cakes est inhérente aux différentes étapes du process de fabrication. Les masses volumiques des fruits confits/secs et de la pâte, les machines de fabrication et certains facteurs extérieurs empêchent d'avoir une répartition égale des fruits confits/secs dans chaque produit. C'est pourquoi, les fabricants de cakes aux fruits ont établi des bonnes pratiques professionnelles relatives à la quantité de fruits confits/secs dans les cakes.*

## BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES RELATIVES A LA QUANTITE DE FRUITS CONFITS DANS LES CAKES

### I) La variabilité de la quantité de de fruits confits dans les produits finis

La variabilité de la quantité de fruits confits dans les cakes est inhérente aux différentes étapes du process de fabrication. Les masses volumiques des fruits confits et de la pâte, les machines de fabrication et certains facteurs extérieurs empêchent d'avoir une répartition égale des fruits confits dans chaque produit : cakes, tranche de cake, mini cakes...

### II) Le process de fabrication des cakes aux fruits



Ainsi, la variabilité du pourcentage de fruits confits dans le produit fini résulte du process de fabrication des cakes et il n'est pas possible de maîtriser précisément le pourcentage de fruits confits présents dans chaque produit. Cette variabilité du pourcentage de fruits confits est spécialement importante pour les « mini » cakes aux fruits et les tranches de cakes aux fruits confits tranchées en fin de process de fabrication.

C'est pourquoi le pourcentage de fruits confits étiqueté sur l'emballage, est légèrement différent d'un cake à l'autre. Le pourcentage de fruits confits étiqueté ne peut se retrouver que lors du calcul du pourcentage de fruits confits par rapport à une cuve entière de pâte à cake.

En conséquence, le contrôle du pourcentage de fruits confits dans les cakes aux fruits ne peut se faire qu'à la mise en œuvre des ingrédients dans la cuve soit au début du process de fabrication des cakes.

Prévoir des tolérances, notamment en précisant des « fourchettes » acceptables pour la quantité de fruits confits présents dans le produit fini, n'est pas envisageable compte tenu de la difficulté à garantir et à contrôler le respect de ces tolérances.



## ANNEXE IV : Appellations cacao-chocolat pour les produits autres que les produits de chocolaterie

L'emploi des termes « cacao » et « chocolat », pour les produits autres que les produits de chocolaterie, soulève de nombreuses interrogations. Les Syndicats de L'Alliance 7 ont donc souhaité clarifier la situation et ont adopté une position commune en la matière (conseil d'administration du 17 mars 1993).

Cette position découle des textes réglementaires français et européens. Elle intègre les principes de déontologie et de bonne information du consommateur.

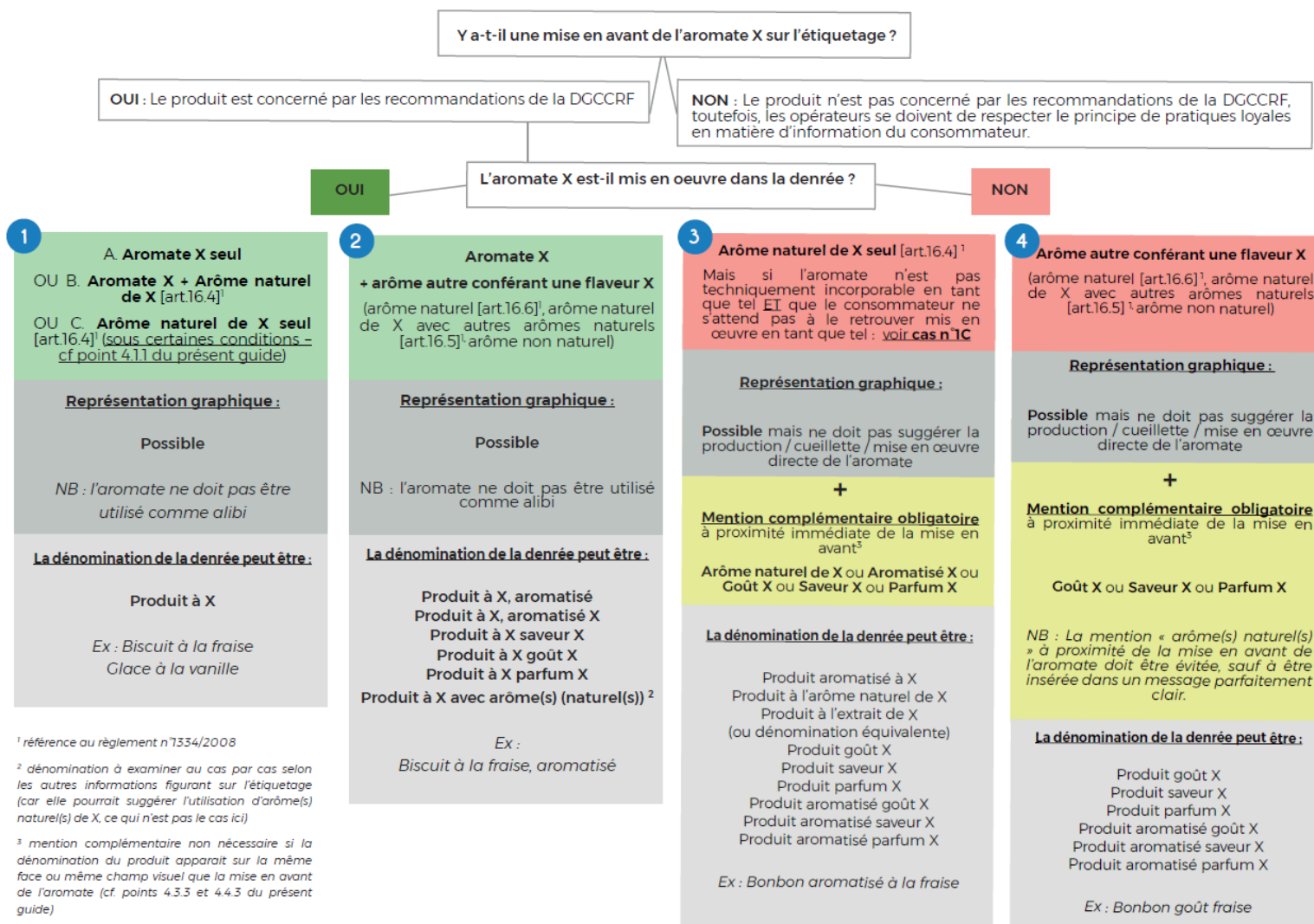
La DGCCRF considère que le recours à la mention « au chocolat » pour les denrées incorporant uniquement du cacao sucré « ou chocolat en poudre » est possible, sous réserve que la bonne information du consommateur soit assurée (**indication du % du chocolat ou de cacao en poudre**), voir sur ce point un avis publié au BID n° 3/1999.

Ingrédient mis en œuvre dans le produit (catégories du décret 76-692)	Référence possible sur le préemballage	Indication dans la liste des ingrédients
<i>Chocolat en poudre, chocolat ; chocolat vermicelle ou flocon ; chocolat aux noisettes gianduja ; chocolat de couverture ; chocolat au lait ; chocolat de ménage au lait ; chocolat au lait vermicelle ou flocons ; chocolat aux lait et aux noisettes gianduja ; chocolat de couverture au lait</i>	« au chocolat » ou « ... chocolat » ou « chocolaté ».	Indication de la catégorie de chocolat + pourcentage (QUID)
<i>Chocolat blanc</i>	« au chocolat blanc ».	
<i>Cacao, cacao en poudre, cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé, chocolat de mélange en poudre, cacao sucré, cacao en poudre sucré.</i>	« au cacao » ou « au cacao maigre » (selon le cas) ou « cacaoté » ou « saveur / parfum / goût / arôme » suivi du terme « chocolat ».	
<i>Arôme cacao ou arôme chocolat</i>	« saveur / goût / parfum / arôme » suivi du terme « cacao » ou « chocolat ».	Arôme

Les termes « parfum », « goût », « arôme » doivent être de même lisibilité que les termes « chocolat » ou « cacao ». Le terme « naturel », associé au terme « arôme » étant utilisable dans les conditions du règlement (UE) n° 1334/2008 relatif aux arômes (vérification à faire auprès de votre fournisseur).

## ANNEXE V : Arbre de décision ANIA – FCD étiquetage des denrées aromatisées

Cet arbre de décision est issu du Guide ANIA-FCD relatif à l'étiquetage des denrées aromatisées. Le Guide ANIA-FCD est à la disposition des entreprises membres sur l'intranet du Syndicat.





## Annexe VI : Recommandations de l'ARPP en matière de communication (v. 2017)

**Note :** Cette annexe reproduit les recommandations de l'ARPP en matière de communication sur les produits alimentaires. Ce document être librement consulté via le lien internet suivant : LIEN. Les encadrés en jaune ne font pas partie du document initial édité par l'ARPP et ont été ajoutés par le Syndicat, pour des besoins d'illustration.



### PRÉAMBULE

#### 1. PRINCIPES GÉNÉRAUX

1/1 Alimentation équilibrée

1/2 Consommation excessive

1/3 Grignotage

1/4 Contexte de consommation

1/5 Équivalences et comparaisons nutritionnelles

1/6 Comportements alimentaires et valeurs sociétales

#### 2. PUBLICITÉ METTANT EN SCÈNE DES ENFANTS

ET/OU S'ADRESSANT AUX ENFANTS

2/1 Associations de performances à l'humour ou à un

univers imaginaire

2/2 Référence aux adultes

### **PRÉAMBULE**

*Conscients du rôle qu'ils peuvent jouer pour contribuer à prévenir les comportements alimentaires déséquilibrés, les professionnels se sont engagés dans une démarche active en faveur de la promotion d'une alimentation et d'une activité physique favorables à la santé, en particulier auprès du jeune public.*

*Dans cet esprit, la communication responsable doit veiller à ce que son contenu n'aille pas à l'encontre de la préoccupation d'amélioration de l'hygiène alimentaire des Français.*

*Ainsi, lorsque la publicité évoque ou représente un comportement alimentaire, elle ne doit pas encourager des comportements contraires aux recommandations couramment admises en matière d'hygiène de vie et émises par le Programme National Nutrition et Santé (PNNS).*

### **Champ d'application**

*Ces règles s'appliquent à l'ensemble des publicités représentant des comportements alimentaires, quelles que soient les personnes représentées, et quel que soit le public.*

*Elles concernent tous les secteurs d'activité.*

La notion de produit, ci-dessous utilisée, se réfère autant aux aliments qu'aux boissons.

En plus des dispositions législatives et réglementaires spécifiques, ces publicités, quelle qu'en soit la forme, doivent respecter les règles déontologiques suivantes.

## 1. PRINCIPES GÉNÉRAUX

### 1/1 Alimentation équilibrée

a/ Lorsque l'ensemble d'un repas, déjeuner ou dîner, est visualisé, cette représentation doit correspondre à une situation d'alimentation équilibrée. La représentation d'une situation d'alimentation équilibrée doit être respectée en toutes circonstances pour les repas du petit-déjeuner et du goûter.

b/ Si les repères de consommation du PNNS sont évoqués dans la publicité, ils doivent être présentés de façon positive.

c/ De même, la publicité ne doit ni contredire, ni ridiculiser les bons comportements alimentaires ou d'hygiène de vie, ni en minimiser l'intérêt.

### 1/2 Consommation excessive

a/ La publicité ne doit pas inciter à une consommation excessive du produit. La notion de quantité excessive s'analyse par rapport au public concerné et en fonction du contexte représenté. On entend par incitation à une consommation excessive le fait, par exemple, de représenter un individu consommant ou sur le point de consommer un produit sans retenue ou dans des quantités déraisonnables.

**Commentaire :** Une publicité montrant des enfants en situation passive, assis, sur un canapé ou regardant la télévision en mangeant des biscuits sans retenue ou encore un enfant seul à table, avec trois paquets de biscuits ouverts n'est pas acceptable.

Le caractère « excessif » doit s'apprécier au regard, d'une part, des quantités consommées et, d'autre part, des consommateurs et des moments de consommation, de leur caractère systématique ou occasionnel et du contexte de consommation (partage, convivialité, consommation individuelle ou partagée).

b/ *A fortiori*, toute incitation expresse à une consommation excessive de type "à consommer sans modération" est proscrite.

c/ L'activité physique ou sportive ne peut servir de prétexte à une consommation excessive.

d/ N'est pas visée l'expression de satisfaction et de plaisir liée à la consommation d'un produit.

a/ Si la représentation d'une consommation entre les repas est possible, la publicité ne doit cependant pas inciter à s'alimenter tout au long de la journée.

**Commentaire :** La consommation des biscuits et des gâteaux au moment des repas (petit déjeuner, goûter, dessert) doit être encouragée dans la communication. Ainsi, il est préférable de resituer la consommation des biscuits et des gâteaux dans le cadre d'une alimentation variée et de repas structurés. A titre d'exemple, il est souhaitable d'associer, pour le petit déjeuner et le goûter, la consommation de biscuits et gâteaux (produits céréaliers) à un produit laitier et un fruit, quand ces repas sont mis en scène.

b/ Le grignotage ne doit pas être présenté comme substituable à un repas.

#### 1/4 Contexte de consommation

Aucune scène de consommation devant un écran au sein du foyer ne doit être représentée qu'elle mette en scène des individus ou des personnages de fiction, réels ou imaginaires.

#### 1/5 Équivalences et comparaisons nutritionnelles

a/ Les équivalences entre produits alimentaires sont réservées aux produits appartenant à la même catégorie d'aliments.

**Commentaire :** Les équivalences et comparaisons nutritionnelles ne peuvent être faites qu'entre produits comparables en termes de composition, de moments de consommation, de quantités consommées. Par exemple : un biscuit fourré au chocolat et un pain au chocolat ; un biscuit confiturés et une tartine de pain à la confiture ; un biscuit petit-déjeuner au chocolat et une tartine de pâte à tartiner.

b/ Elles ne doivent pas inciter à des substitutions entre catégories, notamment en suggérant que les bénéfices de deux produits comparés sont globalement équivalents.

**Commentaire :** Par exemple, ne sont pas acceptables des comparaisons entre un verre de lait et un biscuit au lait ou entre des fruits et des biscuits fourrés aux fruits. La mise en exergue de la teneur en acides gras saturés du lait pour valoriser la teneur en acides gras insaturés des biscuits n'est pas non plus acceptable.

c/ Ces équivalences doivent être nutritionnellement pertinentes (par exemple, porter sur des nutriments communs présents en quantité significative).

**Commentaire :** Les allégations nutritionnelles comparatives, qui permettent de comparer la teneur en nutriments et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments, sont possibles à condition qu'elles soient conformes à la réglementation et formulées de façon claire et non dénigrante. Par exemple, « Nouvelle recette : 25% de matières grasses en moins ». Les équivalents ou comparaisons

nutritionnelles ne doivent en aucun cas dénigrer les produits ou ingrédients faisant l'objet de la comparaison et l'information doit être loyale.

d/ Les produits bruts ne doivent pas faire l'objet d'une présentation qui les dévalorise.

## 1/6 Comportements alimentaires et valeurs sociétales

Aucune scène de consommation devant un écran au sein du foyer ne doit être représentée qu'elle mette en scène des individus ou des personnages de fiction, réels ou imaginaires.

### A/ GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La publicité doit éviter de représenter des comportements contraires aux dispositions déontologiques relatives au développement durable, en présentant des scènes incitant au gaspillage alimentaire. On entend par gaspillage alimentaire le fait de jeter, comme déchets, une quantité non négligeable de produits alimentaires, encore consommables.

### B/ DIVERSITÉ

La publicité doit éviter toute forme de stigmatisation des personnes en raison de leur taille ou de leur corpulence ou de leur maigreur.

### C/ ACTIVITÉS PHYSIQUES OU SPORTIVES

Lorsque la publicité, présentant un comportement alimentaire, met en scène des activités physiques ou sportives, elle doit veiller à ne pas divulguer des messages qui, sous quelle que forme que ce soit, seraient contraires aux valeurs du sport (tels que des messages de violence, d'incivilité, de discrimination...)

## 2. PUBLICITÉ METTANT EN SCÈNE DES ENFANTS ET/OU S'ADRESSANT AUX ENFANTS

### 2/1 Associations de performances à l'humour ou à un univers imaginaire

a/ Les jeunes enfants ne doivent pas pouvoir croire que la prise d'un aliment produise un effet de nature à modifier leur vie quotidienne (activité artistique, scolaire, sportive) par des performances exceptionnelles.

**Commentaire** : Par exemple, ne sont pas acceptables des publicités qui suggèrent qu'un écolier obtiendra de bonnes notes sans travailler, ou qu'un enfant deviendra champion de foot sans effort, grâce à la seule consommation de biscuits.

L'utilisation, par la publicité, de l'humour, de situations décalées ou la référence à des univers imaginaires est, par suite, légitime dans la mesure où elle reste dans le registre de la fantaisie et ne conduit pas à une fausse interprétation, par de jeunes enfants, des performances réelles qui pourraient découler de la consommation d'un aliment.





**Commentaire :** Par exemple, un enfant transformé en Zorro après avoir consommé un biscuit est acceptable. Cependant, la communication ne doit pas mentionner que la consommation du produit est « indispensable » et que l'équilibre de l'alimentation ne peut être atteint par une alimentation diversifiée, en dehors de cette consommation.

b/ La publicité mettant en scène des personnages imaginaires mais connus dans des œuvres de fiction diffusées par ailleurs et incitant les enfants à consommer un produit, ne doit, en aucun cas, promouvoir des comportements qui seraient contraires aux règles de bonnes pratiques alimentaires et d'hygiène de vie.

## **2/2 Référence aux adultes**

La publicité ne doit pas dévaloriser ou minimiser l'autorité ou les conseils des adultes référents entourant les enfants en matière de consommation des produits, ni suggérer leur démission.



## Annexe VII : Engagement acides gras trans de 1998



Syndicat National de la Biscuiterie Française

### NOTE

Réf. : HK/1696

<b>Date</b>	<b>: 11/06/98</b>
<b>Destinataires</b>	<b>: Adhérents SNBF</b>

**objet** : recommandation syndicale pour les acides gras trans

Cher adhérent,

Le 6 mai 1998, le Comité Directeur de votre Syndicat a décidé la recommandation suivante : **réduire la teneur en acides gras trans dans les produits de biscuiterie et de pâtisserie en dessous de 5 % des matières grasses totales.**

**Le délai nécessaire à la mise en œuvre de cette recommandation a été évalué entre six mois et un an.**

Cette décision a été prise même s'il existe des controverses sur les risques pour la santé que pourrait présenter la consommation d'acides gras trans. En effet, dans le doute, le principe de précaution dont nous devons nous prévaloir justifie que nous nous engagions activement dans un processus de réduction des teneurs en acides gras trans.

La mise en œuvre de cette recommandation syndicale consiste en pratique à **remplacer les matières grasses végétales présentant des teneurs élevées en acides gras trans par des matières grasses végétales à teneur réduite.**

Pour cela, nous vous renvoyons au dossier technique que nous vous avons fait parvenir le 20 mars 1998 et nous vous invitons à prendre contact rapidement avec vos fournisseurs de matières grasses végétales.

A la demande du Comité Directeur, nous procéderons au mois d'octobre à une nouvelle enquête sur les utilisations de matières grasses par la profession afin de suivre l'évolution des pratiques.

Nous restons à votre disposition et vous prions d'agréer, Cher adhérent, l'expression de nos salutations distinguées.

Laurence Daniel-Legris  
Secrétaire Général

Hugues Kenigswald  
Chef du Service Environnement  
Hygiène et Sécurité Alimentaire