

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2020

FEDALIM



fncg
FEDERATION NATIONALE DES INDUSTRIES DE CORPS GRAS

syfab



SOMMAIRE

03 | ÊTRE INDÉPENDANTS, ENSEMBLE

04 | PARTAGER DES EXPERTISES
TRANSERVERSES
en conservant son indépendance

FEDALIM

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020

06 | FEDALIM,
regroupement
de 6 organisations
professionnelles

08 | FICF
Fédération des industries
condimentaires de France

10 | FNTPT
Fédération nationale
des transformateurs de pommes
de terre

12 | SCF
Syndicat de la chicorée
de France

14 | SNFBP
Syndicat national
des fabricants de bouillons
et potages et aides culinaires

16 | SNPE
Syndicat national
des transformateurs de poivres,
épices, herbes, aromates et vanille

18 | SYMTIA
Syndicat national des fabricants
de mélanges technologiques
pour l'industrie alimentaire

FNCG

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020

20 | FNCG
Fédération nationale
des industries de corps gras

22 | FEDICO
Fédération de l'industrie &
du commerce des huiles d'olive
de France

24 | FRUITOL
Syndicat national des huileries
de fruits oléagineux et d'huiles
spéciales

26 | HUILIERIES ET MARGARINERIES
de France

28 | SYNDICAT GÉNÉRAL
des Fabricants de Bougies et
Ciriers de France

SYFAB

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020

30 | SYFAB
Syndicat national des Fabricants
de Produits intermédiaires
pour boulangerie, pâtisserie et
viennoiserie

35 | Les organisations professionnelles
de notre réseau

ÊTRE INDÉPENDANTS, ENSEMBLE

FEDALIM, la FNCG et le SYFAB ont fait le choix d'un business model léger et efficace, reposant sur les mêmes valeurs : l'ancrage et la primauté donnés aux métiers ; la capacité à rassembler les entreprises de toute taille, PME et grands groupes ; le dialogue avec les adhérents. Ils ont donc opté pour une mutualisation de leurs forces dans un conseil et une équipe mis en commun, comprenant 3 pôles d'expertise transverses partagés :

- **Affaires réglementaires et techniques**, qui apporte un soutien technique aux métiers
- **Développement Durable**, en charge des dossiers liés à l'environnement (RSE, emballages...)
- **Affaires Sociales**, dont l'expertise est sollicitée pour la gestion des conventions collectives et via son service de renseignement juridique, SVP Social.

Ces pôles ont à cœur de respecter l'indépendance politique des syndicats de FEDALIM, de la FNCG et du SYFAB et de renforcer la capacité des organisations membres à défendre leurs intérêts de métier.

Michel LIARDET
Président de FEDALIM

Yves DELAINE
Président de FNCG-HMF

Éric MICHAUD
Président du SYFAB

FEDALIM

FEDALIM regroupe 6 syndicats :
le Syndicat national des transformateurs de poivres, épices, herbes, aromates et vanille (SNPE) ; le Syndicat national des mélanges technologiques pour l'industrie alimentaire (SYMTIA) ; le Syndicat de la chicorée de France (SCF) ; la Fédération nationale des transformateurs de pomme de terre (FNTPT) ; le Syndicat national des fabricants de bouillons, potages et aides culinaires (SNFBP) et la Fédération des industries condimentaires de France (FICF).

fnCG
FÉDÉRATION NATIONALE DES INDUSTRIES DE CORPS GRAS

La Fédération des Industries de Corps Gras
rassemble les différentes activités industrielles du secteur de la production et transformation de matières grasses végétales : familles professionnelles des huileries et margarineries et des bougies.

syfab

Le SYFAB (Syndicat national des Fabricants de Produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie) regroupe les entreprises qui fabriquent et commercialisent des Produits intermédiaires pour la Boulangerie-Pâtisserie en France.

PARTAGER DES EXPERTISES TRANSVERSES

EN CONSERVANT SON INDÉPENDANCE

Affaires sociales

Les affaires juridiques et sociales : sans doute le meilleur exemple de l'intérêt d'une mutualisation des compétences du pôle d'experts dédiés et de la gestion personnalisée lorsque nécessaire. Sachant que le même schéma s'applique en prévention des risques, développement durable, etc.

Garantir l'agilité et l'efficacité de tous, et l'indépendance de chacun : telles ont été les motivations majeures de l'organisation mutualiste retenue par FEDALIM, la FNCG et le SYFAB. Le rapport d'activité de l'année 2020 de nos fédérations pour l'AGFPN a de nouveau démontré la pertinence de ce business model.

De nombreuses synergies dans le domaine social

La mutualisation est souvent de mise dans le dialogue social et la représentation des adhérents. Ainsi, FEDALIM et la FNCG sont des membres actifs des réunions patronales et paritaires de leur branche (respectivement des IAD¹ et des IC²), de leur interbranche (OPCO, Observatoire, ...) mais également de l'interprofession (MEDEF, ...) afin de représenter et de défendre les intérêts de leurs adhérents.

Il en va de même en ce qui concerne l'accompagnement des entreprises et la veille réglementaire : un même travail profite à tous. Ainsi, le Pôle social accompagne les entreprises adhérentes aux syndicats dans les questions du quotidien (par téléphone et/ou mail) et liées à l'application des règles de droit commun ou relevant de chacune des conventions collectives appliquées (CCN IAD et CCN IC). Par ailleurs, Christelle Faujour réalise une veille réglementaire et conventionnelle quotidienne afin de relayer dans les meilleurs délais les informations intéressant les services RH, comptable... Un Groupe LinkedIn dédié au relais d'informations sociales (jurisprudence, ...) a été créé. Il s'agit d'un groupe fermé, non visible du grand public et qui constitue un canal d'information complémentaire aux flashes et circulaires et où les membres peuvent interagir. Enfin, une lettre d'information grand public, la « Social news », est diffusée tous les deux mois depuis début 2020. Cet outil permet aux entreprises de faire un point sur les principales informations passées.

REGLEMENTATION - TECHNIQUE - DEVELOPPEMENT DURABLE

FEDALIM, la FNCG et le SYFAB accompagnent leurs membres dans la mise en conformité avec la réglementation, via :

- la représentation de chaque secteur d'activité,
- une veille réglementaire, la préparation et l'interprétation des textes,
- la définition, la promotion et la défense des catégories de produits,
- le soutien sur les dossiers liés à l'environnement (RSE, emballages...).

ORGANIGRAMME DE L'ÉQUIPE PERMANENTE

DIRECTON
Hubert BOCQUELET / DELEGUE GENERAL

POLE REGLEMENTAIRE

Jennifer MICHAUD
Chargée des Affaires
Réglementaires et Scientifiques
NUTRITION

Antoine CHARDON
Chargé des Affaires
Réglementaires et Scientifiques
ETIQUETAGE

Sylvain CORBEL
Chargé des Affaires
Réglementaires et Scientifiques
CONTAMINANTS - ENVIRONNEMENT

POLE SOCIAL

Christelle FAUJOUR
Chargée des Affaires Sociales
SOCIAL

POLE ADMINISTRATIF ET GESTION

Véronique PICAVEZ
Gestion Administrative et
Financière
COMPTABILITE

Bernadette BRUN
Assistante
ADMINISTRATIF

Davilson TAVARES-LANDIM
Assistant
ADMINISTRATIF

POLE COMMUNICATION

Amélia MUNGROO
Chargée de Communication
COMMUNICATION



Une animation à la carte

Chaque fédération (FEDALIM et FNCG) dispose d'une commission sociale, composée de praticiens du droit du travail et des RH. Il peut s'agir de responsable ou directeur/rice des RH, de comptables ou encore de dirigeants. Ces commissions ont pour vocation de travailler et de mener une réflexion sur les travaux de branche en amont des négociations avec les partenaires sociaux. C'est notamment à l'occasion de ces réunions que les entreprises expriment des problématiques spécifiques qui méritent d'être remontées au secrétariat de la branche. Les membres de cette commission peuvent également être amenés à participer à des groupes de travail ad hoc (absentéisme, classifications, RGPD dans les RH...). Durant toute l'année 2020, les commissions de chaque fédération ont continué à se réunir en visioconférence.

Une représentation personnalisée lors de négociations spécifiques

La mutualisation des dossiers transverses n'empêche pas un suivi personnalisé. Par exemple, pour FEDALIM, l'année 2020 a été marquée par la fin de la CNO (Convention Nationale d'Objectifs) signée en 2016 pour une durée de 4 ans. Une nouvelle convention va être conclue pour 2021-2024 afin de permettre aux entreprises adhérentes de bénéficier de financements pour assurer une politique de prévention en entreprise. Par ailleurs, un avenant relatif aux salaires minima a également été signé dans la CCN IAD (avenant n°14 du 12 mars 2020) avec les partenaires sociaux spécifiques de la branche (FNAF-CGT, CFTC-CSFV, FGA-CFDT, FGTA-FO et CFE-CGC Agro). De son côté, la FNCG a signé en 2020 des accords relatifs aux salaires minima dans la CCN IC (accords du 12 février 2020 et du 16 décembre 2020 pour 2021), ainsi qu'un protocole de fonctionnement temporaire avec la Commission paritaire permanente de négociation et d'interprétation (CPPNI) le 22 juillet 2020, puis son avenant du 16 décembre 2020. Ces accords ont été négociés avec les partenaires sociaux de la branche (FCE-CFDT, FNCG-CGT, CFE-CGC Chimie, CGT-FO).

COMMUNICATION

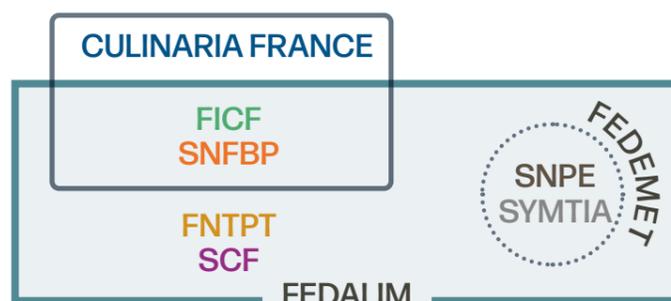
FEDALIM, la FNCG et le SYFAB mettent en place une communication proactive permanente à la demande des syndicats de métiers, sur chacune des activités. Les formats sont variés, afin de multiplier les canaux de diffusion et de s'adapter à chaque situation :

- newsletters externes,
- prise de parole dans les médias,
- promotion des catégories de produits,
- communication via les réseaux sociaux.

FEDALIM, REGROUPEMENT DE 6 ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020

ORGANIGRAMME



Contaminants

Plusieurs dossiers d'actualité impactant les syndicats de FEDALIM ont été le sujet de fréquents échanges avec l'administration française (DGAL et DGCCRF) : **chlorprophame** ou CIPC (filière pomme de terre), **cadmium** dans les graines de moutarde, **phtalates** dans les olives de table, acrylamide, **oxyde d'éthylène** (ETO) dans les graines de sésame puis d'autres matières premières végétales (épices, plantes aromatiques, etc.).

Ingrédients végétaux

En septembre 2018, le CPVADAA (Comité permanent des végétaux pour l'alimentation et

les denrées pour les animaux) estimait que les extraits de plantes devaient être considérés comme une utilisation délibérée d'additifs alimentaires. Cet avis du CPVADAA n'a pas été adopté ou approuvé par la Commission européenne et les avis du CPVADAA ne peuvent en aucun cas être considérés comme une position officielle de la Commission Européenne. Seule la Cour de justice de l'Union européenne est compétente pour interpréter le droit de l'Union. Depuis, les syndicats de FEDALIM se sont engagés dans le **développement d'une position harmonisée**, avec pour objectif d'établir un document, comprenant un arbre de décision, afin d'aider les opérateurs dans l'étiquetage de leurs ingrédients.

Codes des usages

Les syndicats de FEDALIM ont finalisé et présenté à la DGCCRF sept codes des usages ou guides à destination de ses adhérents. Pour le SNFBP, la mise à jour du **code des usages Bouillons et Consommés**, issu des travaux de l'association européenne, Culinaria Europe, a été présenté à la DGCCRF. Ce code permet d'encadrer certaines dénominations (« Bouillon de bœuf », « Bouillon de volaille ») et définit certains des ingrédients, comme l'extrait de bœuf.



BUREAU DE FEDALIM

- Président : Michel Liardet (Européenne de Condiments)
- Vice-Président : Pierre Darmon (Reitzel Briand)
- Trésorier : Arnaud Le Roy (Dat-Schaub France)
- Délégué général : Hubert Bocquelet

Au niveau Français, un **guide d'étiquetage** a également été finalisé, pour permettre de mieux appréhender l'ensemble des réglementations et usages de la profession.

La FICF a également finalisé un **code des usages sur les fruits et légumes au vinaigre**, dont les cornichons et ses différentes appellations (Aigres-doux, Malossol etc.) et un **second sur les tapenades**, co-écrit avec l'ADEPALE. La dernière version du code datait de 2009.

La FICF a également travaillé sur un **code de bonnes pratiques de la mayonnaise sans œufs**, afin d'encadrer une nouvelle pratique, répondant à une demande des consommateurs, tout en assurant un haut degré de qualité, avec une teneur en matière grasse de 70 % minimum, conformément aux usages applicables à la mayonnaise.

Enfin, la FICF a élaboré une **position sectorielle sur l'utilisation du vinaigre dans les produits ménagers**, afin d'assurer une utilisation non-alibi du vinaigre et un vinaigre conforme au décret vinaigre 88-1207.

La FEDEMET a finalisé le **Guide de Bonnes Pratiques et d'Hygiène et d'application des principes HACCP des mélanges technologiques, des mélanges d'épices et/ou plantes aromatiques**. Ce guide, qui a été transmis à la DGCCRF en mai 2020, est le fruit d'un travail de réflexion approfondie entamé plusieurs années auparavant par les membres de FEDEMET.

Origine

2020 a été une année charnière dans la réglementation sur l'origine, puisque le règlement (UE) n°2018/775 est entré en application au 1^{er} avril 2020. Lorsque l'origine de la denrée est indiquée, les opérateurs doivent également indiquer l'origine ou le lieu de provenance de(s) l'ingrédient(s) primaire(s) lorsqu'il(s) a (ont) une origine différente de celle de la denrée.

Afin d'aider au mieux les opérateurs de FEDALIM, des **positions sectorielles ont été élaborées et présentées à la DGCCRF** en février 2020. Ces positions, reposant sur les usages constatés au sein de chacune des professions, reprennent les principaux produits des secteurs et établissent les ingrédients associés à la dénomination du produit, qui sont donc considérés comme « primaires » selon le règlement (UE) n°2018/775.

FEDALIM

2001

Année de création

96

entreprises

2 472 M€

de chiffre d'affaires

6

syndicats membres

Nutrition

FEDALIM a suivi le **déploiement du Nutri-score** en Europe et dans le secteur RHD, l'évolution des règles de calcul (mises à jour du Questions/Réponses) et les remontées des questions des adhérents.

La surveillance de la thématique « **aliments ultra-transformés** » a permis des échanges avec la start-up SIGA Côté SYMTIA, une journée « **nutrition-technique** » a été organisée par la FICT le 11 février 2020.

Enfin, une enquête sur les **teneurs en sel dans les soupes, bouillons et aides**

culinaires a été menée pour le SNFBP.

Développement durable

Pour l'ensemble des syndicats, FEDALIM anticipe et accompagne la mise en place de la réglementation, notamment la parution des décrets/arrêtés en lien avec la **loi Economie Circulaire (AGEC)** et les nombreux changements concernant les emballages alimentaires, l'information du consommateur ou encore les dispositions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le **vinaigre** ayant des propriétés herbicides sur des plantes médicinales, la FICF a collaboré avec la DGAL pour l'obtention de son usage comme herbicide.

FEDALIM avait également obtenu pour le STEPI des aménagements sur la **recyclabilité des sachets de thé/tisanes** avant la démission de ce syndicat.

Communication

Site internet : www.fedalim.net

Animation des réseaux Twitter (@fedalim) et

LinkedIn (FEDALIM FNCG SYFAB)



FICF, FÉDÉRATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



LES PRODUITS

Sauces émulsionnées : ketchup, mayonnaise, béarnaise, samouraï, bourguignonne, etc.
Moutarde
Vinaigre
Tapenade
Cornichons / câpres
Olives de tables

Nutrition

- **Partenariat avec l'OQALI** : suivi qualitatif du secteur (étiquetage et valeurs nutritionnelles) - étude sur les données depuis 2011 ;
- Définition des **conditions d'utilisation des condiments et sauces** et de leur rôle dans l'alimentation (en substitution du sel, etc.) ;
- Travail sur la définition des mentions relatives aux **régimes végétarien/végétalien** ;
- Nutri-score : suivi du déploiement en Europe et dans le secteur RHD, évolution des règles de calcul (mises à jour du Questions/Réponses), rencontre avec les promoteurs du **Nutri-score**, suivi de la thématique "aliments ultra-transformés"
- Engagements sectoriels sur les teneurs en **sucre / sel** dans les produits.

Définition des produits

- Stabilité microbiologique pour la production des sauces émulsionnées et non émulsionnées contenant de l'acide acétique.
- Travaux collaboratifs avec la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) : la FICF a travaillé avec la FCD sur les documents internes de la GMS fixant les **critères microbiologiques pour 2 catégories de produits (olives et sauces)**, et servant à la rédaction des cahiers

Le Syndicat est membre de **CULINARIA Europe**, association professionnelle européenne qui représente le secteur des soupes et celui des industries condimentaires et comprend le **Comité Européen du Vinaigre**.

des charges MDD.

La FCD a suivi les recommandations du secteur pour les olives non traitées thermiquement en s'appuyant sur le code des pratiques loyales des olives de table. Le travail entamé sur les recommandations du secteur pour les sauces se poursuivra en 2021.

- Rédactions de **codes français de bonnes pratiques** : olives de table et tapenade, vinaigrette et sauces apparentées, ketchup (remplacé dans un deuxième temps par le code européen), fruits et légumes condimentaires (cornichons, câpres, oignons et variantes), mayonnaise sans œufs, guide sur les préparations à base d'olives ;
- Accompagnement des adhérents notamment dans la **mise en place de l'AOP Vinaigre de Xérès** et de l'**IGP Vinaigre balsamique de Modène** (obtention de la possibilité de mettre en bouteille en France) ;
- Participation aux **travaux du Conseil Oléicole International** (révision des normes, guide de gestion de la qualité etc.) ;
- **Vinaigre balsamique** : la FICF soutient les actions du *Consorzio Tutela Aceto Balsamico*

di Modena, notamment en raison de l'importance des dénominations protégées en Europe, à travers le savoir-faire d'un pays, d'une région ou de zones spécifiques ;

- Élaboration d'une position sectorielle sur l'utilisation du **vinaigre dans les produits ménagers**, afin d'assurer une utilisation non-alibi du vinaigre et un vinaigre conforme au décret vinaigre 88-1207.

Réglementation

- Veille réglementaire sur les dossiers **contaminants** (acide érucique, acrylamide, chlorates, phtalates, cadmium) ;
- Suivi des travaux normatifs sur la définition des **ingrédients naturels** ;
- Conditions d'utilisation et de conservation des produits dans un souci de limiter le gaspillage alimentaire (recommandations sur l'**utilisation des produits au-delà des DLUO**) ;
- Contribution à la charte éthique sur la **représentation graphique des denrées aromatisées** en parallèle des travaux du CNC ; 2020 a été une année charnière dans la réglementation sur l'origine, avec l'entrée en application au 1^{er} avril 2020 du règlement (UE) n°2018/775 (règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire).
- Travaux afin d'obtenir pour le vinaigre, dans le cadre de la réglementation REACH, un statut de substance chimique autorisée en Europe. Le



1949

Année de création

929 M€

de chiffre d'affaires

39

entreprises

dossier Acide Acétique dans REACH est déjà existant, cependant, pour les opérateurs du vinaigre, il est important de rappeler que le **vinaigre et l'acide acétique** sont deux substances différentes, non substituables entre elles.

Développement durable

En 2020, la loi Économie circulaire et de lutte contre le Gaspillage Alimentaire (AGEC) introduit de nombreux changements concernant les

emballages alimentaires, l'information du consommateur ou encore sur des dispositions pour contrer le **gaspillage alimentaire**. Par ailleurs, la FICF a proposé à la DGAL l'obtention d'un **usage herbicide** pour les jardiniers amateurs lors d'une application très localisée.

Communication

Un **site internet** dédié au vinaigre a été mis en place afin de promouvoir différents types de vinaigre, l'histoire du vinaigre, l'élaboration et les différentes utilisations du vinaigre.



Comment fait-on les olives noires ?

Une communication a été réalisée concernant le **procédé de fabrication des olives noires confites** afin de rassurer le

consommateur. Plusieurs points ont été mis en avant dont : le process, l'intérêt pour le consommateur, la coloration des olives et le traitement des olives. A cette occasion, un motion design a été réalisé afin d'expliquer les différentes étapes du procédé de fabrication.

LES ADHÉRENTS

- | | | | |
|----------------------------|---|----------------------------------|--|
| • Albert Ménès | • Covinor | • Les Assaisonnements Briards | • SDMR Marcel Recorbet |
| • Alélor SAS | • Croc'frais | • Lesieur Générale Condimentaire | • Soreal Ilou |
| • Barnier Production | • Delouis | • Martin-Pouret SA | • SPHB (Société de Production des Huiles de Bourbon) |
| • Barral | • Européenne de Condiments | • Melfor | • Tropic Apéro |
| • Borges Tramier | • Fallot | • Oliviers & Co | • Unilever France |
| • Cap Solutions Culinaires | • Fuchs Burg Group | • Pauwels France | • Vinaigrerie De Carvin |
| • Caroff Frères & Cie | • HJ Heinz France | • Reine De Dijon | • Vinaigrerie Générale |
| • Charbonneaux-Brabant | • Idhea | • Reitzel Briand | • Vital |
| • Chlorex Hygiène | • La Gouletteoise | • Salles Frères | |
| • Comexo | • La Moutarderie Confiserie de Nouvelle Aquitaine | • Sauces et Créations | |
| • Comolive-Crespo | | | |

BUREAU

- **Président** : Pierre Darmon (Reitzel Briand)
- **Vice-Président** : Michel Liardet (Européenne de Condiments)
- **Trésorier** : Guy Brabant (Charbonneaux-Brabant)
- **Délégué Général** : Hubert Bocquelet. Antoine Chardon est le référent pour les adhérents.



FNTPT, FÉDÉRATION NATIONALE DES TRANSFORMATEURS DE POMMES DE TERRE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



LES PRODUITS

Chips
Frites
Purées
Autres pommes de terre transformées (sous-vide, potatoes, pommes dauphine, pommes noisette, plats cuisinés)

Intégration dans la filière

- Contribution active à la Branche « transformation » du GIPT ;
- Co-construction des **accords interprofessionnels** ;
- Participation aux travaux de recherches menés par Arvalis pour le compte du GIPT ;
- Contribution aux efforts de la filière pour la **réduction des intrants agricoles** ;
- Forte mobilisation pour réduire les conséquences de la **crise sanitaire** et de la fermeture partielle de la restauration hors foyer ;
- Actions de **communication** auprès des parlementaires français ;
- Représentation au sein de la section « Plants » du SEMAE ;
- Traitement et **indemnisation** des maladies de quarantaine (FMSE) ;
- Point sur la **qualité des récoltes** 3 fois par an ;
- Participation aux **études économiques** menées pour le compte de France Agrimer (comparaison entre pays, marché français de la RHF, etc.) ;
- Participation à la **réflexion stratégique** sur l'avenir de la filière ;
- Adaptation des groupements de producteurs à la **loi EGALIM #2** ;
- Collecte de données et suivi des autorisations

LES ADHÉRENTS

- | | |
|-----------------|------------------|
| • Allaire | • Lunor |
| • Altho | • Mc Cain |
| • Bonduelle | • Nature Frais |
| • Cité | • Nestlé France |
| • Gourmande | • Pepsico France |
| • Ghisetti 1870 | • PHM Production |
| • Intersnack Fr | |

de **phytosanitaires** ;

- Conditions d'utilisation du **logo Pommes de terre de France**.

Nutrition

- **Partenariat avec l'OQALI** pour le suivi qualitatif du secteur (étiquetage et valeurs nutritionnelles) ;
- Mise en avant des efforts réalisés par la filière pour la **réduction des teneurs en sel et en acides gras saturés** dans les chips ;
- Rédaction de messages clefs sur les efforts nutritionnels réalisés et l'intérêt des produits de la pomme de terre transformée.

Définition des produits

- Élaboration d'un **code des usages** pour les pommes de terre cuites sous vide ;
- Définition des chips à l'ancienne par un code des usages ;
- Révision de la **norme Codex relative aux frites surgelées** ;
- Dénomination des chips de pommes de terre.

Réglementation

- Veille réglementaire sur les dossiers **contaminants** (acrylamide, 3-MCPD, produits phytosanitaires : CIPC) ;
- **Denrées aromatisées** : participation aux travaux ANIA / CNC ;
- **Étiquetage nutritionnel** : travaux sur les tolérances à appliquer ;
- Dossiers Environnement : **gaspillage alimentaire, emballages**, affichage environnemental, débouchés filière animale, sécheresse, certification HVE Loi EGALIM #2 ;
- Charte éthique sur la représentation graphique des **denrées aromatisées** ;

FNTPT
FEDALIM

1991

Année de création

700 M€

de chiffre d'affaires

12

entreprises

- Recommandations sur les conditions d'utilisations des **allégations négatives**, notamment celles qui font référence aux produits de la même catégorie ;
- Note sur les conditions d'utilisation et de conservation des produits dans un souci de limiter le gaspillage alimentaire (recommandations sur l'**utilisation des produits au-delà des DLUO**) ;
- Travaux sur l'étiquetage de précaution pour le risque **allergène**.

Promotion

- Développement d'une **note pédagogique** pour présenter les différentes technologies utilisées (déshydratation notamment) et les qualités de chacune ;
- Accompagnement des entreprises dans la gestion du risque **acrylamide** : étude européenne avec l'université de Gand,

BUREAU

- **Président** : Christian Vanderheyden (Mc Cain)
- **Vice Présidente** : Béatrice Marie-le-Gall (Nestlé France)
- **Trésorier** : Benoît Guérout (Allaire)
- Le **Délégué Général** est Hubert Bocquelet. Sylvain Corbel est le référent pour les adhérents.



information par le biais de plaquettes et webinars, en collaboration avec l'ANIA et l'Alliance 7, rédaction de codes de bonnes pratiques, défense de valeurs indicatives adaptées contre des valeurs réglementaires, etc. ;

- Accompagnement des entreprises pour la mise en place de la **future réglementation européenne sur l'acrylamide** et défense des valeurs indicatives actuelles ;
- Gestion des alertes ;
- Lobbying pour la suppression de la **taxe française sur les huiles végétales** : succès en 2019.

Developpement durable

- Mise en ligne de **données environnementales** par l'ADEME (Agribalyse V 3.0) accompagnant les applications mobiles pour donner des scores environnementaux (Ecoscore, YUKA) ;
- Préoccupation grandissante sur le sujet des **emballages**, notamment en plastique, aussi bien au niveau français (loi AGEC) qu'au niveau européen (Single Use Plastic).

Communication

- Communication sur la **purée de flocons** : consommation, origine, transformation ;
- Communication concernant la fabrication des **frites** ;
- **Relais des communiqués de presse** des membres de la filière : UNPT, CNIPT & GIPT.



SCF, SYNDICAT DE LA CHICORÉE DE FRANCE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



LES PRODUITS

Chicorée

Nutrition

• **Demande d'exemption d'étiquetage nutritionnel pour la chicorée « en grains »**, au même titre que le café en grains, adressée à la Commission européenne. Rappelons que la chicorée en est dispensée.

En effet, afin d'éviter de compliquer inutilement la tâche des exploitants du secteur alimentaire, le règlement information du consommateur de 2011 a exempté de la déclaration nutritionnelle obligatoire certaines catégories de denrées alimentaires non transformées ou pour lesquelles des informations nutritionnelles ne constituent pas un facteur déterminant des décisions d'achat des consommateurs. Le café, denrée transformée, a été exempté sous toutes ses formes, dans la mesure où les informations nutritionnelles ne constituent pas un facteur déterminant des décisions d'achat des consommateurs. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée sont donc exemptés d'étiquetage nutritionnel.

Réglementation

• **Maîtrise du risque acrylamide.** La Commission européenne a adopté en novembre 2017 un règlement établissant des mesures

LES ADHERENTS

- Chicorée du Nord
- Leroux
- Sonode



d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires. Les codes de bonnes pratiques sectoriels servent de guide de référence pour les opérateurs. Suite à la consultation des Etats Membres, les codes ont été évalués par les experts de la Commission au regard de la réduction de la teneur en acrylamide dans le produit final et du caractère contrôlable des mesures. Le secteur de la chicorée a finalisé le code de bonnes pratiques pour les substituts de café à base de chicorée torréfiée, en collaboration avec la fédération européenne

BUREAU

- **Président :** Christophe Hermand (Leroux)
- **Vice-Président- Trésorier :** Vincent Lutun (Chicorée du Nord)
- **Le Délégué Général :** Hubert Bocquet. Jennifer Michaud est la référente pour les adhérents.



SCF
FEDALIM

2003

Année de création

3

entreprises

des fabricants de café. Le SCF a sensibilisé les professionnels au risque acrylamide dans les produits finis torréfiés et les a informés des mesures de maîtrise disponibles pour les différents secteurs. Suite à une demande faite au Conseil National de la Consommation (CNC), une brochure explicative à l'attention des consommateurs sur les bonnes pratiques de préparation à domicile, dont la cuisson, a été élaborée. Le secteur de la chicorée va mettre à jour son code en 2021 dans le cadre de la révision du règlement acrylamide.

• **Révision de la législation française sur les auxiliaires technologiques :** la France est le seul état membre européen à avoir mis en place une législation sur les auxiliaires technologiques. La profession souhaite une révision et une clarification de cette réglementation additionnelle nationale et en particulier la réduction des catégories d'auxiliaires technologiques (AT) soumis à autorisation.

• **Denrées aromatisées :** les travaux du CNC sur la représentation graphique des denrées aromatisées ont abouti à une recommandation de la DGCCRF en novembre 2017. En fonction du type d'aromatization et de la présence ou non d'aromate, 4 cas d'aromatization ont été distingués.

Communication

Communication positive sur :

- l'histoire de la chicorée,
- ses bienfaits (riche en fibres, absence de caféine, pauvre en calories...),
- le process de fabrication.



LES BIENFAITS DE LA CHICORÉE

La chicorée est une boisson naturelle issue des racines de la plante du même nom qui sont séchées, torréfiées puis concassées. Elle se boit infusée dans de l'eau, du lait animal ou végétal. Son petit plus ? Elle est riche en fibres.



SNFBP, SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE BOUILLONS, POTAGES ET AIDES CULINAIRES

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



Nutrition (sel)

- Engagement du Syndicat dans la **réduction des teneurs en sel** : baisse de 28,5 % de la teneur en sel dans les soupes (2019 par rapport à 2000) ;
- **Communication** (ANSES, ministère de la Santé, DGCCRF, DGAL, Presse professionnelle et consommériste, ANIA) ;
- **Partenariat avec l'OQALI** pour le suivi qualitatif du secteur (étiquetage et valeurs nutritionnelles) ;
- Actualisation des messages clefs sur les **qualités nutritionnelles** des soupes ;
- Rappel des **conditions d'utilisation** des bouillons et aides culinaires (en substitution du sel, etc.) et des portions recommandées ;
- Travail sur la définition des mentions relatives aux **régimes végétarien/végétalien** ;
- Création d'un **guide d'étiquetage** suite à la doctrine de la DGCCRF sur les denrées aromatisées.

Définition des produits

- Contribution à l'abrogation, du décret n° 54-1163 du 19 Novembre 1954 modifié relatif aux bouillons et potages, aboutissant à la **reconnaissance par la DGCCRF de 2 codes de bonnes pratiques professionnelles** : pour les soupes de poissons, bisques de crustacés



- et autres potages à base de poissons ; pour les bouillons et consommés.
- Définition des sauces béchamel déshydratées ;
- Spécifications microbiologiques élaborées au niveau de notre industrie européenne pour les **soupes et bouillons déshydratés** ;
- Validation des conditions d'utilisation de la dénomination « **bouillon dégraissé** » et rappel des conditions d'utilisation de la mention « **jus de rôti** » ;
- Argumentaire pour défendre les **saucés au beurre blanc** contenant de la matière grasse végétale ;
- Utilisation des **sels iodés** comme ingrédients ;
- Élaboration d'un **guide d'étiquetage** Français pour les soupes.

Assurer une veille réglementaire, préparer et aider à la mise en place des textes réglementaires

- **Allégations** nutritionnelles et de santé, profils nutritionnels ;
- Accompagnement des adhérents dans la mise en conformité aux **règlements 1333/2008 (additifs) et INCO (étiquetage)** ;
- Étiquetage nutritionnel : travaux sur les tolérances à appliquer ;
- Position sur **l'étiquetage des bouillons de**

Le Syndicat est membre de **CULINARIA Europe**, association professionnelle européenne qui représente le secteur des soupes et celui des industries condimentaires et comprend le **Comité Européen du Vinaigre**.

- viande** dans la liste des ingrédients, en fonction de leurs compositions et modes d'obtention ;
- Maîtrise du risque **allergène** et étiquetage de précaution ;
- Statut des **sels minéraux utilisés en substitution du sel**, position reprise par l'ANIA ;
- Charte éthique sur la **représentation graphique** des soupes et aides culinaires ;
- Recommandations sur les conditions d'utilisations des **allégations négatives**, notamment celles qui font référence aux produits de la même catégorie ;
- Conditions d'utilisation et de conservation des produits dans un souci de limiter le **gaspillage alimentaire** (recommandations sur l'utilisation des produits au-delà des DLUO, devenue DDM) ;
- Dossiers **contaminants** (risques émergents comme les chlorates, etc.) ;
- Suivi des travaux normatifs sur la définition des **ingrédients naturels** ;
- Travaux sur les **ingrédients à fonctions multiples** - établissement d'un arbre de décision ;
- Questions **d'emballages, d'anti-gaspillage**, contributions aux filières REP (responsabilité élargie du producteur).

Promotion des catégories de produits

- Code de **communication sur les légumes dans les soupes toutes prêtes**, en s'inspirant des lignes directrices du PNNS, relatives

BUREAU

- **Président** : Marco Zanchi (Nestlé France)
- **Vice-Président** : Jean-Noël Le Carpentier (Créaline)
- **Délégué Général** : Hubert Bocquet. Antoine Chardon est le référent pour les adhérents.



1946

Année de création

265 M€

de chiffre d'affaires

10

entreprises

- à la communication sur les repères de consommation alimentaire et d'activité physique ;
- **Note pédagogique pour présenter les différentes technologies utilisées** (déshydratation notamment) et les qualités de chacune : praticité, sécurité sanitaire, manger des légumes en toute saison, volumes commercialisés minimisés pour le déshydraté (impact environnemental réduit), etc.
- Argumentaire sur le **regroupement des légumes** dans la liste d'ingrédients ;
- Implication dans la Commission *Trust & Transparency* de Culinaria Europe pour retrouver la **confiance des consommateurs** ;
- Guide au niveau européen sur les **représentations graphiques**.

Communication

- la **réduction de sel** dans les soupes ;
- les bienfaits et **avantages des soupes** déshydratées et des soupes en briques.

LES PLUS



- Faites le plein de légumes
- Multitude de recettes
- Stockage à température ambiante
- Préparation rapide
- Gain de place
- Stockage longue durée



<https://twitter.com/fedalim/status/1214144326965616644>

LES ADHÉRENTS

- Cooperl Innovation
- Créaline
- Dulfrance
- FP Natural Ingredient
- France Culinaire Développement
- Kerry Savoury Ingredients France
- Mada-Neff
- Nestlé France
- Somapro
- Unilever France

SNPE, SYNDICAT NATIONAL DES TRANSFORMATEURS DE POIVRES, ÉPICES, HERBES, AROMATES ET VANILLE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



Poivres
Épices
Herbes
Aromates
Vanille

Définition des produits

- Ré-ouverture de la Commission Épices de l'AFNOR en juin 2021 ;
- Participation aux **travaux AFNOR** sur les méthodes d'analyses horizontales ;
- Participation aux **travaux du Codex** sur les projets de normes depuis 2014 ;
- **Codes pour les extraits à base de vanille et les produits de flaveur vanille** destinés au consommateur final ; observatoire de la qualité (taux de vanilline) pour chaque année de récoltes depuis 2014.
- Suivi de l'enregistrement des **nouvelles IGP/AOP** pour les épices ;
- Élaboration avec le SYMTIA d'un **guide GBPH**, ou Guide de Bonnes pratiques et d'Hygiènes et d'application des principes HACCP (mélanges technologiques et mélanges épices/plantes), avec définition de critères microbiologiques communs ;
- Élaboration de **lignes directrices communes SNPE/SNIAA** (Syndicat des fabricants d'Arômes) pour la partie « B to B » relative à la vanille ;
- Mise en place avec le BIPEA à l'été 2021, d'un **essai inter-laboratoires sur les analyses de**

FEDEMET

Fédération Nationale des Epices, Aromates et Mélanges Technologiques

Guide de Bonnes Pratiques et d'Hygiène et d'application des principes HACCP des mélanges technologiques, des mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques



produits phytosanitaires dans les épices et aromates.



Le SNPE et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la FEDEMET, Fédération nationale des Épices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de FEDALIM, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Réglementation

- Participation à la **base de données européenne ESA** ;
- Suivi des dossiers **contaminants** et notamment, métaux lourds et contaminants de process (anthraquinone, HAP) et les produits phytosanitaires pour l'évaluation de la faisabilité des futures LME proposées. ;
- Accompagnement des entreprises pour la **déclaration r-nano.fr** (E551) ;
- Rédaction d'une procédure pour la maîtrise du risque **allergène**.
- Position syndicale concernant l'**oxyde d'éthylène (ETO)** pour les épices et plantes aromatiques, mentionnant notamment les recommandations en termes de ciblage analytique.

BUREAU

- **Président :** Olivier Riomet (McCormick Fr)
- **Vice-Président-Trésorier :** Muriel Acat-Vergnet (Prova)
- **Secrétaire :** Benoît Winstel (Colin Ingrédients)
- **Délégué Général :** Hubert Bocquelet. Jennifer Michaud est la référente pour les adhérents.



LES ADHÉRENTS

- Albert Ménès
- Antartic II
- Arcadie
- Aromatum
- Atelier du Piment
- Beau'n'Épices
- Cepasco
- Colin Ingrédients
- Épicea
- Épices Fuchs
- Fuchs Industrie
- Gel'Pam
- Kerex
- Laboratoire d'Herboristerie Générale
- Le Jardin des Épices
- McCormick France
- Prova
- Raps Épices
- Sainte Lucie
- Saisse et Fils
- Socoherb
- Touton
- V. Mane Fils
- Vanua (CMD Vanua)
- Will Ingrédients



1975

Année de création

364 M€

de chiffre d'affaires

25

entreprises

Communication et représentation

- Représentation de la filière au sein du **Conseil spécialisé de FranceAgrimer** pour les plantes à parfum, aromatiques et médicinales ;
- Lancement d'une **Newsletter** commune avec le SYMTIA depuis 2015 (3 éditions par an, envoi par courrier électronique, près de 1400 destinataires).

Retrouvez toutes les newsletters publiées sur www.fedalim.net



Communication positive sur les épices, leurs bienfaits, durée de conservation, facilité d'utilisation.

SYMTIA, SYNDICAT NATIONAL DES FABRICANTS DE MÉLANGES TECHNOLOGIQUES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



Définition des produits

- Détermination des **DLUO applicables** aux mélanges technologiques et leurs extensions ;
- Élaboration avec le SNPE d'un **Guide de bonnes pratiques d'Hygiène FEDEMET** (GBPH) avec définition de critères microbiologiques communs ;
- Définition du **statut réglementaire des mélanges technologiques** en fonction de leurs compositions et de leurs destinations ;
- Travaux communs avec le SNIAA (profession des arômes) pour définir la **frontière entre un arôme et un mélange technologique** - Guide SNIAA/FEDEMET.

Réglementation

- Depuis 2014, intervention auprès de l'administration pour exempter les mélanges technologiques en *B to B* de **déclaration systématique des épices** qui doivent intervenir pour moins de 2 % dans les produits finis ;
- Position sur le statut des sels minéraux utilisés en **substitution du sel**, position reprise par l'ANIA ;
- **Accompagnement des adhérents dans l'interprétation du règlement Additifs** (distinction entre préparations de viande



- et produits de viande, autorisation des phosphates pour les kebabs etc.) ;
- Implication dans les travaux de révision du dispositif français relatif aux **auxiliaires technologiques** ;
 - Travaux sur la maîtrise du risque **allergène** et l'étiquetage de précaution ;
 - **Ingrédients à fonctions multiples** : co-pilotage avec le SYFAB des travaux menés à l'ANIA sur les ingrédients à fonctions (réalisation d'un arbre de décision) ;
 - Participation du SYMTIA à la **journée Technique Nutrition FICT "Voies d'optimisation nutritionnelle"** : les substituts de sel, les ingrédients à fonctions multiples, introduction d'ingrédients végétaux.

Le SYMTIA et le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Épices, aromates et vanille) sont regroupés au sein de la FEDEMET, FEDÉration nationale des Épices, aromates et MÉlanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de FEDALIM, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

- Élaboration d'une note sur les conditions d'utilisation et de conservation des produits dans un souci de limiter le **gaspillage alimentaire** (recommandations sur l'utilisation des produits au-delà des DLUO) ;
- **Étiquetage** : guide des informations à transmettre aux clients (réglementaires, optionnelles, permettant un bon usage des produits, etc.) ;
- Position syndicale concernant l'**oxyde d'éthylène (ETO)** pour les épices et plantes aromatiques, mentionnant notamment les recommandations en termes de ciblage analytique.

Communication

- Lancement d'une **Newsletter** commune avec le SYMTIA en 2015 (3 éditions par an, envoi par courrier électronique)
- Suivi des autres dossiers **contaminants** et notamment, métaux lourds et contaminants de process (anthraquinone, HAP etc.) et mise en place de bases de données européennes pour pouvoir discuter avec la Commission mais aussi les pays tiers.

BUREAU

- **Président** : Arnaud Le Roy (Dat-Schaub France)
- **Secrétaire** : François Prébin (V. Mane Fils)
- **Trésorier** : Éric Hennel (La Bovida)
- **Délégué Général** : Hubert Bocquelet. Jennifer Michaud est la référente pour les adhérents.



LES ADHÉRENTS

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| • ADS Food | • Fuchs Industrie | • Praninter International |
| • Beau'Épices | • Griffith Laboratories | • Raps Épices |
| • CAP Solutions Culinaires | • Jungbunzlauer | • Solina Strasbourg (Ex Nutrinal) |
| • Colin Ingrédients | • Kerry Savoury Ingredients France | • Soprodep |
| • Cooperl Innovation | • La Bovida | • V. Mane Fils |
| • Dat-Schaub France | • McCormick France | • Van Hees France |
| • France Culinaire Développement | • Nactis Flavours | • Will Ingredients |



1999

Année de création

186 M€

de chiffre d'affaires

21

entreprises

Retrouvez toutes les newsletters publiées sur www.fedalim.net

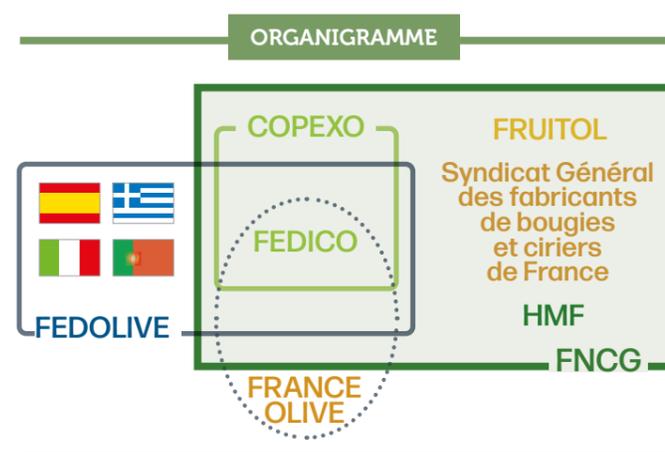


Membres de FEDEMET, FEDÉration nationale des Épices aromates et MÉlanges Technologiques

Communication sur les avantages des mélanges technologiques : amélioration de la conservation, goût, texture...

FNCG, FÉDÉRATION NATIONALE DES INDUSTRIES DE CORPS GRAS

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



La Fédération des Industries de Corps Gras rassemble les différentes activités industrielles du secteur de la production et transformation de matières grasses végétales : familles professionnelles des huileries et margarineries et des bougies. La FNCG fournit à ses adhérents les informations en matière sociale, économique, technique, environnementale et juridique intéressant leur activité. Nos professions relèvent de façon générale de l'ensemble des secteurs utilisateurs de corps gras : alimentaire, alimentation animale, industries chimiques.

de provenance de(s) l'ingrédient(s) primaire(s) lorsqu'il(s) a (ont) une origine différente de celle de la denrée.

Afin d'aider au mieux les adhérents de la FNCG, **deux positions sectorielles ont été élaborées et présentées à la DGCCRF** en février 2020.

Le premier document s'appuie sur la définition du « pays d'origine » du règlement (UE) 1169/2011 afin de déterminer le pays d'origine pour les huiles raffinées et vierges.

La seconde position établit les ingrédients associés à la dénomination des margarines et des matières grasses tartinables, qui sont donc considérées comme « primaires » selon le règlement (UE) n°2018/775.



BUREAU

- Président : Yves Delaine (FNCG-HMF)
- Trésorier : Yvon Pennors (Bunge)
- Secrétaire : Dominique Daudruy (Daudruy Van Cauwenberghe & Fils)
- Délégué général : Hubert Bocquelet

1. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Allegations-nutritionnelles-et-de-sante>

Travaux du Conseil National de la Consommation

Sous la présidence de la ministre déléguée chargée de l'Industrie, Agnès Panier-Runacher, le **CNC a lancé des travaux sur l'indication de l'origine** sur les denrées le 28 février 2020. Ce groupe s'inscrit dans le contexte :

- de l'entrée en vigueur, le 1^{er} avril 2020, du règlement européen portant sur les règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire ;
- du développement d'initiatives volontaires visant à informer le consommateur au-delà et/ou selon des modalités différentes de celles prévues par le règlement en question de la part de certains opérateurs ;
- de la stratégie « de la ferme à la table » de la Commission européenne, dévoilée le 20 mai 2020.

Le CNC souhaite établir trois types de recommandations :

- des interprétations réglementaires,
- des évolutions réglementaires,
- des dispositifs volontaires.

La FNCG a rappelé l'importance d'une définition et d'une position harmonisées au niveau européen. En effet, une interprétation de la réglementation, au niveau national, induirait une nouvelle rupture d'égalité devant le même règlement entre les opérateurs français et les opérateurs des autres états membres, qui entrainerait une complexité d'application de règles harmonisées.

Questions-réponses sur les margarines

La FNCG a développé, avec les adhérents margariniers, un « questions-réponses » reprenant l'ensemble des **questions posées par les consommateurs** et y apportant des réponses simples et compréhensibles par toutes et tous. Ce document est destiné aux services consommateurs des entreprises adhérentes.

Allégations nutritionnelles et de santé

La DGCCRF a mis à jour la fiche récapitulative sur les allégations nutritionnelles et de santé,



+ de 80 ans

Année de création

47

Entreprises

4

Syndicats membres

présente sur son site internet. Les allégations relatives aux oméga-6 y sont notamment autorisées, bien que non définies dans le règlement (CE) n°1924/2006.

Afin d'aider les opérateurs adhérent à la FNCG, une position a été établie sur les allégations nutritionnelles et de santé qui peuvent être mise en avant pour les **oméga-3, -6 et -9**.

Biodiesel

• Le secteur des producteurs de

biocarburants a été fortement touché par la crise sanitaire. La baisse de la consommation lors du premier confinement, de l'ordre de 50 à 70 %, a induit une **contrainte de stockage importante** des productions puis de leur écoulement.

De façon plus générale, pour le secteur il convient de **maintenir la production nationale des différents biocarburants** (B7, B10 et B100 issus de cultures françaises) et de la protéger face à aux biocarburants issus de pays importateurs, sans véritable traçabilité. Quant au B100, totalement renouvelable et durable, il convient d'obtenir sa **certification Crit'Air1** qui témoigne d'un carburant moins polluant et donc à valoriser et à développer.

Communication

Site internet : www.fncg.fr



Animation des réseaux Twitter : [@fncorpsgras](https://twitter.com/fncorpsgras) et LinkedIn : [FEDALIM FNCG SYFAB](https://www.linkedin.com/company/fncg-syfab)

FEDICO, FÉDÉRATION DE L'INDUSTRIE & DU COMMERCE DES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



Réglementation

L'huile d'olive fait l'objet d'une **réglementation spécifique** au niveau européen et international. Cette réglementation en évolution régulière concerne notamment :

- les caractéristiques physico-chimiques des huiles d'olive,
- leurs caractéristiques organoleptiques,
- les méthodes d'analyse et d'évaluation organoleptique,
- les normes commerciales et l'étiquetage.

Le syndicat professionnel FEDICO est actif sur ces dossiers réglementaires et représente la position de ses adhérents auprès de la DGCCRF au niveau national, auprès de la **Commission européenne** dans le cadre notamment du « Groupe Dialogue Civil Olives » et du **COI (Conseil Oléicole International)** dans le cadre de son Comité consultatif.

LES ADHÉRENTS

- A L'olivier
- La Compagnie des Saveurs
- Albert Ménès
- Borges Tramier
- Lesieur
- Huilerie Richard



France Olive
FEDICO est membre du Bureau et du Conseil d'Administration de l'interprofession française de l'huile d'olive « France Olive ». Outre les actions de promotion, la participation de FEDICO aux travaux de France Olive, permet notamment de définir une position commune production/commercialisation au niveau français sur les évolutions règlementaires.

S'agissant des méthodes d'analyse, FEDICO est en liaison permanente avec le Centre technique de la profession (ITERG) qui est membre des Comités scientifiques Huile d'olive de la Commission européenne et du COI. Les **conditions d'application du « Panel Test »** (évaluation organoleptique) font l'objet d'un examen par FEDOLIVE qui prépare une proposition visant à sécuriser les entreprises.

Économie

- Données actualisées sur la **production d'huile d'olive** en Europe et dans les autres pays producteurs.
- Suivi régulier du **marché international d'huile d'olive** : export, import et consommation par pays.

FEDOLIVE



FEDICO est membre de l'association européenne de l'industrie de l'huile d'olive aux côtés de ses homologues espagnols, italiens, grecs et portugais. L'Italie en assure actuellement la présidence et le secrétariat pour 2 ans (par rotation). FEDOLIVE qui représente auprès de la Commission et du Conseil Oléicole International l'industrie européenne de l'huile d'olive, a des frais de fonctionnement limités qui ne justifient pas d'appel de cotisations auprès de ses adhérents. L'objet de FEDOLIVE est de définir et défendre des positions communes à l'industrie européenne de l'huile d'olive.

BUREAU FEDICO

- Président : Marie Saglio (Lesieur)
- Vice-Président : Guillaume Assez (Lesieur)
- Trésorière/ Secrétaire : Cécile Bernini (Borges Tramier)
- Secrétaire Général : Antoine Chardon



- Suivi des **prix de l'huile d'olive** dans les principaux pays producteurs.
- Préparation d'un dossier pour la Commission européenne sur les **obstacles non tarifaires** pénalisant les exportations d'huiles d'olive européennes.

Communication

COPEXO réalise des actions de promotion avec un budget annuel financé à hauteur de 50 000 € par FEDICO. Le **budget de COPEXO est couvert par les cotisations des membres de FEDICO** calculées sur les mêmes bases que les cotisations FEDICO.

Les programmes de communication sont définis et mis en œuvre par COPEXO, qui est le Comité Interprofessionnel pour la promotion de la consommation de l'huile d'olive. Il regroupe les représentants de FEDICO et ceux de l'interprofession AFIDOL.

BUREAU COPEXO

- Président : Olivier Nasles (France Olive)
- Vice-Présidente : Marie Saglio (Lesieur)
- Trésorière : Cécile Bernini (Borges Tramier)
- Administratrice : Christine Michel (Syndicat des Mouliniers)



FEDICO
FEDERATION DE L'INDUSTRIE & DU COMMERCE DES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

1993

Année de création

6

Entreprises

Parmi les actions de communication financées par COPEXO :

- **L'huile d'olive à l'école des Chefs** : formation dans les lycées hôteliers ;



- participation au **Salon des blogs culinaires** ;

Saint-Jacques et purée de panais truffés à l'huile d'olive de Nice AOP



- **site internet** ;
- concours de **recettes** ;
- participation au **Sirha**, rendez-vous mondial de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche.

FRUITOL, SYNDICAT NATIONAL DES HUILLERIES DE FRUITS OLÉAGINEUX ET D'HUILES SPÉCIALES

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



La mission principale de FRUITOL est d'assurer aux entreprises commercialisant des huiles de fruits ou graines oléagineux dites "à goût" une veille réglementaire, et de les préparer et aider à la mise en place des textes réglementaires.

Procédés technologiques

- L'ITERG, à la demande de la FNCG, a conduit dans les dernières années un projet de recherche sur la « **Qualité nutritionnelle et sanitaire des huiles de fruits et des huiles de graines vierges** ». L'ITERG en avait informé les adhérents de FRUITOL participants individuellement. Les travaux ont été menés sur les huiles de noix, noisette, amande et sésame (vierge, pure et/ou raffinée) et en réalisant des prélèvements trimestriels. Les analyses ont mis en évidence une bonne maîtrise de la sécurité alimentaire, notamment pour les critères réglementaires (pesticides, HAP). Le rapport a mis en évidence des préconisations complémentaires.
- Travaux ITERG sur **process simplifié** (résultats du programme DéacOL).
- **Projet DéacOL mené de 2016 à 2020** : sécurisation des filières de production des huiles de fruits secs par la maîtrise de la variabilité et des prétraitements de

FRUITOL rassemble les producteurs "d'huiles à goût", entreprises de taille plus modeste que celles rassemblées au sein de Huilleries de France. Ces entreprises proposent au consommateur un éventail très riche d'huiles de noix, de noisette, de pistaches, de calmette, de cameline, d'arachide grillée, de pépin de courge, de sésame, de noix de pécan, de carthame, de lin, etc. Gastronomie, saveurs retrouvées ou usages spécifiques en cosmétique : voilà des points communs à ces entreprises.

désacidification non conventionnels. La filière des huiles de fruits oléagineux souhaite progresser dans les techniques d'**élimination des contaminants variés**, dont les phtalates et les huiles minérales, pour mieux maîtriser son approvisionnement, y compris pour les lots d'importation. Compte tenu des contraintes des sources de matières premières et des circuits de production, les huiles brutes présentent fréquemment une acidité élevée et des contaminants liposolubles, qui imposent un raffinage physique. Ce choix peut mener à la formation d'autres substances indésirables, comme les acides gras trans et les esters de 3MCPD et de glycidol. Le projet DéacOL visait à **évaluer l'hétérogénéité de qualité des huiles brutes en termes d'acidité et de contaminants**. A partir de ces données, a été proposé un

LES ADHÉRENTS

- Compagnie des Saveurs (Huilleries du Berry)
- Huilerie Beaujolaise
- Huilerie de Lapalisse
- Huilerie de Neuville
- Huilerie Émile Noël
- Huilerie Leblanc
- Huilerie Moog
- Huilerie Richard
- Huilerie Vernoilaise
- Huilleries Cauvin
- Huiles Bertin
- La Tourangelle
- Moulin de la Veyssière

FRUITOL
SYNDICAT NATIONAL DES HUILLERIES
DE FRUITS OLÉAGINEUX ET D'HUILES SPÉCIALES

1980

Année de création

13

Entreprises

nouveau parcours technologique basé sur une désacidification suivie d'un raffinage optimisé permettant de satisfaire aux critères sanitaires réglementaires. L'ITERG est à la disposition des entreprises pour toute information complémentaire.

Qualité - nutrition

- Position syndicale concernant l'**oxyde d'éthylène (ETO)** pour les graines de sésame, mentionnant notamment les recommandations en termes de ciblage analytique ;
- Origine.

Définition des produits

- Participation aux **travaux du Codex sur les spécificités techniques des huiles à goût**.

Communication

- Le secrétariat a proposé à diverses reprises un accompagnement et un **entraînement média** à destination des adhérents pour les aider à répondre aux sollicitations de la presse ;
- Communication sur les **différentes**

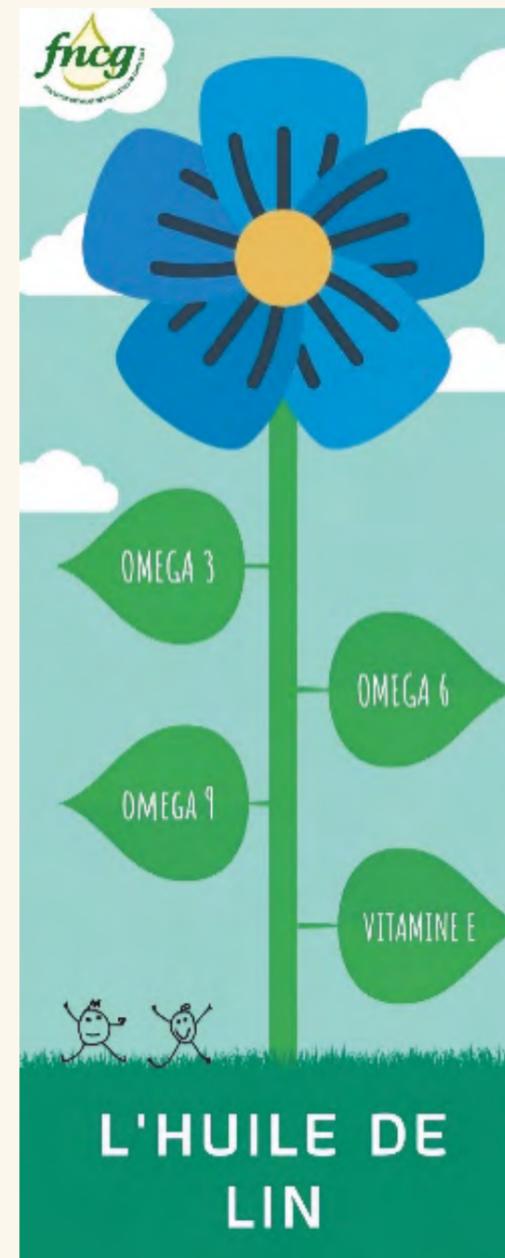
BUREAU

- **Président** : Patrick Richard (Huilerie Richard)
- **Trésorier** : Philippe Chervier (Huilerie de Lapalisse)
- **Délégué Général** : Hubert Bocquet. Antoine Chardon est le référent pour les adhérents.



utilisations des huiles à goût ;

- Communication sur les **bienfaits des huiles à goût** ;
- Communication sur différentes **recettes avec les huiles à goût**.



HUILERIES ET MARGARINERIES DE FRANCE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020

Taxation

HMF a obtenu la **suppression en janvier 2020 de la taxe spéciale sur les huiles** (ex BAPSA, ex FFIPSA) créée dans les années 1960 et qui a ponctionné le secteur jusqu'à 135 millions d'euros annuels. HMF vise actuellement à mettre à la fin à la discrimination injustifiée de la margarine par une TVA de 20 %, situation inédite ailleurs en Europe.

Nutrition

- HMF a organisé depuis 1963 des actions de promotion et de recherche sur les lipides en créant le **Groupe Lipides et Nutrition**. Chaque année, un **colloque** est organisé qui fait le point sur les recherches en cours et réunissant toute la profession ;
- HMF a coordonné les demandes de reconnaissance européenne des **allégations nutritionnelles** et de santé de ses adhérents ;
- HMF a valorisé des travaux des opérateurs ayant permis la diminution voire la suppression des **acides gras** trans dans les margarines distribuées en GMS ;

HMF contribue de manière permanente aux travaux de FEDIOL et oriente les travaux de l'ITERG, dans tous les domaines requis par le conseil d'administration.

- HMF porte les propositions du secteur sur la meilleure façon d'**étiqueter les valeurs nutritionnelles** ;
- HMF analyse et exploite le **rapport OQALI** pour le secteur des margarines ;
- HMF propose des pistes afin de **valoriser les huiles végétales et margarines dans les systèmes d'information nutritionnelle**.

Définition des produits

- HMF a fortement contribué à la rédaction du **décret huile** de 2008 qui reste le texte réglementaire encadrant les dénominations des huiles et graisses en France ;

Réglementation

- **Contaminants et résidus de produits phytosanitaires** : collecte de données au sein du Plan de surveillance sanitaire des oléoprotéagineux (PSO) pour identifier les molécules dont les LMRs (limites maximales de résidus) pourraient être abaissées et défendre une position de **limite maximale de résidus** et procurer des informations sur les huiles et les tourteaux ;
- Actions pour faire reconnaître les **facteurs de transferts** (réduction des résidus phytosanitaires au cours du process) ;
- Suivi des travaux de **normalisation** en lien avec les centres techniques ITERG et Terres Inovia pour les dossiers techniques ;
- Participation aux lignes directrices concernant le **nettoyage des citernes** ;
- Suivi des réglementations sur les **OGM, VTH, salmonelles...** ;

LA FILIÈRE OLÉAGINEUSE EN CHIFFRES - 2020

Production française d'oléagineux
3,2 Mt de colza
1,6 Mt de Tournesol
0,4 Mt de soja

5,5 Mt de graines transformées dont :
 • 3,9 Mt de colza
 • 1,1 Mt de tournesol
 • 0,5 Mt de soja

Triturées dans **20 sites industriels**

Pour une production de :
3,1 Mt de tourteaux
2,5 Mt d'huiles brutes
2,2 Mt d'huiles raffinées

- **Règlement origine** : élaboration de positions sectorielles pour les huiles et les margarines ;
- Accompagnement des entreprises dans la mise en place des recommandations de la DGCCRF sur les **denrées aromatisées** ;
- Accompagnement des adhérents dans l'application du **règlement INCO**.

Loi AGEC (anti-gaspillage et économie circulaire)

- Suivi des différents textes réglementaires pour le secteur et accompagnement des entreprises ;
- Loi AGEC volet **gaspillage** alimentaire : proposition d'un argumentaire ;
- Loi AGEC volet **affichage environnemental** : développement du calculateur ACEVOIL par



2012

Année de création

15

Entreprises

l'ITERG ; participation au projet piloté par l'ITERG dans le cadre de l'expérimentation d'affichage environnemental.

Loi AGEC volet emballages

- réusage, réemploi, recyclabilité.

Autres dossiers environnementaux

- BREF FDM (Registre des meilleures techniques disponibles minimales) : facilitation de la mise en place du **BREF FDM** dans les entreprises ; suivi de la réglementation installations classées pour l'environnement (ICPE) ;
- Suivi de **réglementation ETS** (quotas de CO₂, fuites carbone...);
- Suivi de la stratégie nationale de lutte contre la **déforestation importée** (SNDI).

Communication

- Site Internet avec description des **process et produits** ;
- **Respect de l'environnement** ;
- Déchets valorisés par **méthanisation** ;
- Elaboration d'une position sur la **naturalité** des huiles en application de la position de la DGCCRF de 2009 ;
- Information sur la **composition** des huiles et information du consommateur ;
- Participation aux campagnes de communication **promotion** des huiles et margarines végétales de la profession ;
- Elaboration de **questions/réponses sur les huiles et margarines** à destination des services marketing et consommateurs des entreprises.



LES PRODUITS

Huiles
Margarines

LES ADHÉRENTS

- Bunge France
- Cargill France
- Centre Ouest Céréales Industries
- Daudruy Van Cauwenberghe & Fils
- Eurospechim
- Grandes Huileries Mediaco
- Huilerie de Chambrand
- Huilerie de Lapalisse
- Lactalis Beurres et Crèmes
- Lesieur
- Olvéa
- Provence Huiles
- S.I.O
- St Hubert
- Saipol

BUREAU

- **Président** : Yves Delaine (FNCG-HMF)
- **Vice-Président** : Charles de Kervénoaël (St Hubert)
- **Trésorier** : Yvon Pennors (Bunge)
- **Secrétaire** : Jean-Jacques Papi (Cargill France)
- **Délégué Général** : Hubert Bocquelet. Antoine Chardon est le référent pour les adhérents.



SYNDICAT GÉNÉRAL DES FABRICANTS DE BOUGIES ET CIRIERS DE FRANCE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020

Normalisation

Tous les **travaux concernant les normes** sont suivis par le syndicat : EN 15426 Bougies - Spécification relative à l'émission de suie ; EN 15493 Bougies - Spécification relative à la sécurité incendie ; EN 15494 Bougies - Etiquettes de sécurité. En complément, des **travaux sont en cours sur les bougies d'extérieur** : PR NF EN 17616

[Bougies d'extérieur - Spécifications relatives à la sécurité incendie] et PR NF EN 17617 [Bougies d'extérieur - Etiquettes de sécurité des produits].

Conformité des étiquetages des produits importés

Du point de vue de la réglementation REACH, les **bougies sont des mélanges chimiques soumis à une obligation d'étiquetage** en lien avec le règlement CLP sur l'étiquetage. Ces évolutions exigent de facto une professionnalisation du secteur des fabricants de bougies. Les contrôles DGCCRF visent à ce que les bougies vendues dans le commerce soient conformes à cette réglementation. Les membres du syndicat français jouent un rôle très actif afin de s'assurer que cette réglementation est appliquée par tous les acteurs du marché.

Le Syndicat Général des Fabricants de Bougies et Cirières de France regroupe les principales entreprises du secteur ayant une activité de production, soit 15 entreprises, de tailles diverses : 5 entreprises représentent 75 % de la production nationale. S'agissant de la production nationale, les articles religieux représentent un quart des volumes, se répartissant entre cierges et veilleuses. Les bougies représentent pour leur part les ¾ de la production qui se répartit entre :

- les bougies parfumées (40 %),
- les bougies de couleur (40 %),
- et les bougies de ménage et chauffe-plats (20 %).

Crise covid-19

Dans la deuxième période de confinement liée à la crise COVID-19, le syndicat a été très actif pour favoriser la **réouverture des rayons dits « non essentiels »**, par des contacts directs notamment avec la médiation des entreprises et l'envoi d'un communiqué de presse.

Qualité de l'air intérieur

L'action du syndicat été déterminante pour **éviter la mise en place de seuils réglementaires pour les émissions des bougies**. Le décret, établi dans le cadre de l'information de sécurité pour l'utilisateur, a seulement rendu obligatoire l'apposition sur l'emballage d'un produit à combustion de deux nouveaux pictogrammes, ou mentions suivantes :

- Ventiler la pièce après utilisation,
- Éviter d'inhaler directement la fumée

Les **rencontres régulières avec le ministère de l'Écologie** ont permis de faire connaître les positions de la profession sur les évolutions prévues dans le projet de décret.

Lors de la consultation publique, le Syndicat s'est opposé à l'obligation d'apposer ces pictogrammes ou mentions sur toute publicité relative à nos produits, et a également obtenu la mise en application de ce décret *a minima* au 1^{er} janvier 2018 (initialement prévue au 1^{er} janvier 2017).

L'étude menée par l'Institut national de l'environnement industriel et des risques (Ineris), sur 8 bougies, pour la Direction générale de la prévention des risques (DGPR) avait démontré que les **valeurs en formaldéhyde et en benzène étaient inférieures à celles préconisées dans le projet de décret initial**. Dans ce contexte d'une réglementation toujours plus stricte sur la qualité de l'air intérieur, le syndicat se veut pro-actif en **rencontrant annuellement le ministère de la Transition Ecologique et Solidaire**. L'objectif est double : informer l'administration en leur montrant les résultats obtenus par les membres du syndicat sur les émissions des bougies et savoir quelles sont les orientations prises dans le cadre du Plan National Santé-Environnement (PNES).

Plan de surveillance des émissions

Depuis 2016, le syndicat a mis en place un **Plan de Surveillance sur les émissions des Bougies**. Les membres du Syndicat ont décidé de réaliser une analyse des émissions sur la gamme de leurs produits, si possible représentative du marché. En complément et à la demande des adhérents, le syndicat peut négocier avec des laboratoires extérieurs pour procéder à des analyses par lots afin d'obtenir un tarif plus avantageux.

Une fois les valeurs obtenues, elles sont **compilées anonymement** par le Syndicat. La synthèse permet à la fois à chacun de



1946

Année de création

17

Entreprises

situer la qualité de ses produits par rapport à l'ensemble des autres adhérents, mais aussi de communiquer vers l'extérieur, notamment l'Administration, et d'anticiper toute évolution. Le syndicat propose également une **veille des articles de presse** et des actions de communication pour les bougies. Le syndicat a également effectué des **analyses sur des bougies d'adhérents** pour lesquelles il dispose de renseignements techniques (cire, colorant, mèche, parfums utilisés) afin de déterminer quel paramètre induit la plus forte quantité d'émissions. Au niveau européen, une démarche similaire a été mise en place.

Emballages

Suivi des évolutions réglementaires en lien avec les emballages et la loi AGECE.

Communication

Actions de communication de 2020 :

- Promotion de la **journée mondiale de la bougie**, visant à accroître l'utilisation et la vente de bougies tout au long de l'année et promouvoir l'utilisation sûre des bougies ;
- Communiqué de presse : « **Bougies : produits essentiels autorisés à la vente** » ;
- Création d'une **page sur le site internet dédiée à la charte qualité RSE** (document de 14 pages qui synthétise l'ensemble des bonnes pratiques mises en place par les membres) ;
- Messages positifs sur les bougies à l'occasion des **fêtes de fin d'année**.

BUREAU

- **Président** : Francis Clément-Devineau (Emosia)
- **Vice-Président** : Brendan Leroy (Ciergerie du Sud-Est)
- **Délégué Général** : Hubert Bocquelet. Sylvain Corbel est le référent pour les adhérents.



LES ADHÉRENTS

- Bougie & Senteur
- Bougies Brousse
- Bougies La Française
- Bourguignonne des Cires
- Ciergerie Desfossés
- Ciergerie Leroy
- Ciergerie Du Sud Est
- Cire Trudon
- Denis & Fils
- Devineau (Emosia)
- Estéban
- Eurobougie
- Geodesis
- Hypsipyle
- La Maison des Bougies
- Manufacture Française de bougies
- Société Bach Frères



LES PRODUITS

Bougies
Cierges

Bougies parfumées

SYFAB, FÉDÉRATION NATIONALE DES FABRICANTS DE PRODUITS INTERMÉDIAIRES POUR BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET VIENNOISERIE

#LES ACTIONS MENÉES EN 2020



LES PRODUITS

Boulangerie,
pâtisserie,
viennoiserie

REGLEMENTATION

Alpha-amylase et pain de tradition française

Le SYFAB a, à nouveau, **demandé à la DGCCRF en novembre 2020** de procéder dès que possible à la réintroduction de l'alpha-amylase dans les ingrédients autorisés dans le pain de tradition française ; en cas de contrôle dans les entreprises sur ce point, le SYFAB recommandera à celles-ci de remonter l'information au bureau 4C.

Groupe de travail Carry over - ANIA

Le SYFAB a fortement contribué au groupe de travail ANIA sur la mise à jour d'un guide sur les Carry over. Ce guide, datant du début des années 2010 a été revu afin d'**accompagner les entreprises dans l'utilisation des additifs de transfert** (et leur compréhension). Le document a été finalisé en 2020, puis mis en attente de la validation du guide européen de FDE sur les

auxiliaires technologiques, le document a déjà été partagé au groupe de travail sur les carry over, et sera partagé, dès validation des membres de l'ANIA aux adhérents du SYFAB.

Modification de l'annexe VII du règlement (CE) 889/2008 : Réglementation bio

Le règlement d'exécution (UE) 2019/2164 a été publié en 2019 : il révisait l'annexe VII du règlement (CE) 889/2008 sur les additifs alimentaires et auxiliaires technologiques autorisés. **Il ajoute 6 additifs à la liste des additifs autorisés en bio.** En plus des additifs marqués d'un astérisque de l'annexe, les **arômes et les levures** sont maintenant considérés comme des **ingrédients d'origine agricole**. A la suite de la crise COVID, la mise en application du règlement bio a été reportée d'un an, au 1^{er} janvier 2022.

Auxiliaires technologiques

Les travaux lancés dans le cadre de la simplification portée par le gouvernement ont

Le SYFAB est l'organisation professionnelle qui représente les producteurs de produits intermédiaires pour la Boulangerie-Pâtisserie en France.

Il regroupe à ce jour 21 sociétés de la filière blé-farine pain et pâtisserie qui ont pour principaux clients : les boulangers-pâtisseries artisanaux, les boulangers-pâtisseries industrielles, la biscuiterie et la pâtisserie industrielle, la restauration collective, les traiteurs, etc.

Le SYFAB adhère à FEDIMA, la Fédération européenne des fabricants et fournisseurs d'ingrédients pour les industries de la boulangerie, de la confiserie et des pâtisseries et à l'ANIA, Association nationale des industries alimentaires.

abouti à un projet de décret modifiant le décret n°2011-509. Ce document a fait l'objet d'une saisine auprès de l'ANSES. Cette dernière a émis un avis le 5 mai 2017. En novembre 2019, la DGCCRF a informé les syndicats que le projet de modification du décret n°2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine était rédigé et allait être notifié en Conseil d'État. Depuis, le **projet de décret modificatif n'est toujours pas annoncé...** Seuls les opérateurs français doivent obtenir une autorisation préalable pour les auxiliaires technologiques appartenant aux catégories ou présentant les propriétés listées à l'annexe 2 du décret n°2011-509. L'arrêté du 7 mars 2011 fixe les lignes directrices pour la constitution des dossiers de demande d'autorisation.

Acide hydrocyanique

Une consultation concernant des limites réglementaires en acide hydrocyanique dans les graines de lin a été effectuée au cours de l'été 2020. **La limite proposée par la Commission Européenne était de 150 mg/kg.** Cette dernière entraînerait une pénurie de graines de lin sur le marché européen, les opérateurs en cultivant ne pouvant mettre sur le marché des graines avec une teneur en acide hydrocyanique inférieure à 150 mg/kg. Lors d'une réunion du groupe de travail de la Commission Européenne, en septembre 2020, les remarques des opérateurs auraient en partie été prises en compte, notamment l'impossibilité de trouver sur le marché des graines avec une teneur <150mg/kg. **La nouvelle valeur est attendue.**

Graines de pavot

Le SYFAB a indiqué par courrier sa position vis-à-vis de l'administration française, à savoir, une limite sur les graines de pavot qui puisse être utilisée par les adhérents. **La limite proposée est de 10 mg/kg.** Pour ce qui concerne les autres graines de pavot mises sur le marché, il est désormais prévu que le fournisseur de graines de pavot devra fournir au fabricant de produits de boulangerie l'information nécessaire, y compris le cas échéant des résultats d'analyses, permettant au fabricant de produits de boulangerie de mettre sur le marché des produits conformes à la teneur maximale.



NANOMATÉRIAUX

Depuis 2011, les industries agroalimentaires sont en attente de la révision de la définition des nanomatériaux par la Commission Européenne. L'EFSA a été mandatée par la Commission Européenne pour développer, initialement pour la fin 2020, des lignes directrices exposant les exigences pour les substances composant les denrées alimentaires et aliments pour animaux n'entrant pas dans la définition de nanomatériaux manufacturés telle que définie par la réglementation Novel Food - R(UE) 2015/22828, afin de démontrer si une portion ou la totalité de cette substance est à l'échelle nanométrique. Pour les substances qui sont identifiées comme contenant une fraction de petites particules, y compris des particules à l'échelle nanométrique,

la Commission a demandé à l'EFSA d'inclure dans les lignes directrices les exigences démontrant que la fraction nanométrique de la substance a été correctement évaluée dans les études de sécurité de cette substance. Les lignes directrices devront adresser les paramètres suivants et inclure les éléments techniques et scientifiques considérés appropriés :

- Le critère physicochimique qui aidera à identifier/signaler les substances qui sont les plus à même d'être constituées de petites particules, y compris des nanoparticules ou de contenir des fractions de petites particules, y compris des nanoparticules, dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux défini.

- L'information technique ou scientifique à inclure si la substance remplit les critères précédents, qui documentera la présence ou l'absence de petites particules ou de fraction de petites particules, y compris les nanoparticules, dans la substance et/ou dans la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux final.

- Le cas échéant, les preuves requises, en ligne avec les lignes directrices EFSA sur l'évaluation du risque de l'application des nanosciences et nanotechnologies dans la chaîne agroalimentaire qui devra démontrer que les études de sécurité conduites ont bien pris en compte la fraction de petites particules, y compris les nanoparticules, afin que l'EFSA puisse mener une évaluation du risque correcte sur la substance.

BUREAU

- Président : Éric Michaud (PatisFrance Puratos)
- Trésorier : Christophe Duchez (Grands Moulins de Paris)
- Secrétaire : Laurent Guérindon (AIT Ingrédients)
- Président d'honneur : Patrice Bassot (Gemef industries)
- Le Délégué Général est Hubert Bocquelet. Antoine Chardon est le référent pour les adhérents.



ETIQUETAGE

Étiquetage des enzymes

Les autorités françaises considèrent que l'utilisation du terme générique enzyme seul n'est pas conforme aux exigences d'étiquetage des préparations enzymatiques alimentaires. Le SYFAB a indiqué à plusieurs reprises à la DGCCRF que **les opérateurs français sont presque les seuls à indiquer le nom de l'enzyme sur leurs produits B to B**. La DGCCRF a répondu que la délégation française explique régulièrement cette position lors de ses échanges avec les autres états membres. Aucun progrès notable dans ce dossier n'est à constater début 2021.

Étiquetage des additifs en B to B

Suite à une question sur la déclaration des additifs en B to B posée en Roumanie, les membres de FEDIMA ont convenu **de ne pas indiquer la quantité d'additifs utilisée dans la liste des ingrédients fournie aux clients** (sauf ceux qui ont une limite d'utilisation).

Guide d'étiquetage en B to B

La mise à jour du guide SYFAB sur les bonnes pratiques d'étiquetage en B to B a permis d'inclure les nouvelles réglementations applicables en B to B ainsi que les réglementations applicables en B to C. **Ce guide a été présenté à la DGCCRF au cours du second semestre 2020**. Ce dernier relève de plusieurs bureaux à la DGCCRF, mais le syndicat n'a pas encore reçu de retour de leur part.

Origine

Le 1^{er} avril 2020, est entré en application le règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire. Agnès Pannier-Runacher, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, a annoncé la mise en place



d'un groupe de travail du Conseil national de la Consommation pour échanger sur l'information des consommateurs en matière d'origine des denrées alimentaires transformées et de leurs ingrédients.

Ce groupe est chargé :

- de dresser un état des lieux des attentes des consommateurs ;
- d'apprécier dans quelle mesure les obligations réglementaires (dont le règlement (UE) n°2018/775) permettent de satisfaire la demande d'information des consommateurs ;
- d'examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine déjà proposés aux consommateurs ;
- de dégager des propositions susceptibles d'être portées à l'échelon européen dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table » ;
- d'établir des recommandations qui pourraient être mises en œuvre par les professionnels, de manière volontaire et en adéquation avec les attentes du consommateur.

DDM - Date de Durabilité Minimale

Le SYFAB a **mis à jour le document technique** sur l'extension de la date de durabilité minimale. Le nouveau document technique présente des protocoles à suivre selon différents cas de figure :

Cas 1 : Le produit est utilisé par le client pour la fabrication de ses propres produits élaborés et la DDM du produit en stock chez le client est dépassée.

Cas 2 : Le produit est revendu tel quel, sans reconditionnement et sous la marque du client (sous-traitance).

Cas 3 : Le produit est revendu tel quel, sans reconditionnement et sous la marque du fabricant.

Cas 4 : Le produit est toujours chez le fournisseur.

Clean label et extraits végétaux

Les travaux portant sur les ingrédients à fonctions multiples se sont poursuivis au niveau des syndicats et de l'ANIA, le sujet étant transversal. Initialement apparu dans les entreprises B to B des mélanges technologiques sucrés et salés, le groupe de travail ANIA est donc co-piloté par le SYFAB afin de défendre les positions des deux syndicats.

Le syndicat **s'oppose à une charge de la preuve pour le fournisseur du mélange**, ce qui est demandé par certaines entreprises. De même, certains opérateurs souhaiteraient que tout ingrédient ayant une fonction technologique soit considéré comme un additif, position soutenue par l'AFSCA (Agence Fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire). Cette dernière dénonce le clean label comme étant vecteur d'ingrédients à fonction technologique : selon elle, la liste des ingrédients « *contient souvent des ingrédients inhabituels et apparemment 'naturels'* », désignés par des termes tels que vinaigre (tamponné ou sec), extrait de levure, fibres, etc. « *sans que ces ingrédients correspondent entièrement en termes de composition ou de dénomination* » car certains seraient « *enrichis et / ou appauvris ou modifiés chimiquement de telle sorte que leur fonction change et qu'ils obtiennent la même fonctionnalité que les additifs* ».

L'arbre de décision, sur la base des propositions du SYFAB, est en cours de validation à la rédaction de ce rapport : il définit les ingrédients à fonctions multiples comme ayant été soumis à un procédé entraînant la présence en quantité notable de composants pouvant induire une fonction technologique similaire à celle d'un additif. Son objectif : **sécuriser les déclarations des entreprises et leurs étiquetages**. Depuis la fin 2019, le SYFAB a rencontré la DGCCRF (bureau 4B, en charge du dossier) pour les informer des difficultés rencontrées par les entreprises adhérentes suite aux contrôles réalisés par les DDPP (Directions départementales de la protection des populations) et demander à nouveau une clarification de la position DGCCRF par rapport à l'avis du CPVADAA (Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux) de septembre 2018.

CONTAMINANTS

TiO₂ (dioxyde de titane)

Depuis le 1^{er} janvier 2020, le TiO₂ est **interdit de mise sur le marché français**, la notion de mise sur le marché étant définie par le règlement européen n°178/2002. De la même façon, les introducteurs/importateurs doivent s'assurer que les denrées alimentaires qu'ils achètent à des fournisseurs basés en Union européenne ou en dehors de ce territoire ne contiennent pas du E 171. Les stocks non détenus sur le territoire français avant le 1^{er} janvier 2020 ne peuvent plus être vendus pour une mise sur le marché sur le territoire français. L'arrêté sera renouvelé pour 2021.

OXYDE D'ÉTHYLÈNE DANS LES GRAINES DE SÉSAME

Le 9 septembre 2020, une première alerte était publiée sur le portail RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), concernant des graines de sésame contaminées à l'oxyde d'éthylène (ETO). La Commission Européenne, lors d'une réunion du CPVADAA a acté des mesures à prendre pour les opérateurs :

- S'agissant des lots analysés de graines de sésame présentant des résultats non conformes au regard de la LMR européenne fixée pour l'oxyde d'éthylène, ciblés par les alertes RASFF, des **mesures de retrait et de rappel** devaient être mises en œuvre sur la matière première mais également sur les produits transformés contenant cette matière première, et ce quel que soit le niveau d'incorporation, conformément à l'ar-

ticle 19 du règlement CE n° 396/2005 qui stipule qu'il est interdit d'incorporer dans des produits transformés des matières premières non conformes.

- La même approche est à adopter pour les autocontrôles non conformes.

La Commission européenne a par ailleurs mis en place une mesure d'urgence en révisant le règlement d'exécution (UE) 2019/1793 sur les contrôles renforcés à l'importation. Cette révision (Règlement (UE) 2020/1540) prévoit, à l'import, pour les lots expédiés d'Inde à compter du 26 octobre 2020, un **contrôle documentaire systématique pour l'ensemble des lots de graines de sésame en provenance d'Inde** ainsi qu'un contrôle de résidus de pesticides (résidus recherchés en

méthode multirésidus et oxyde d'éthylène) à hauteur de 50 %. Depuis le début de la crise, le SYFAB a rencontré la DGCCRF à plusieurs reprises et fait appel au cabinet d'avocats DS. SYFAB et FEDALIM ont adressé 4 courriers conjoints avec les secteurs volontaires à la DGPE, DGCCRF, au ministère de l'Économie et au ministère de l'Alimentation afin de les sensibiliser au **préjudice important**, pour les entreprises, de cette alerte sanitaire, qui vient s'ajouter aux difficultés liées à la situation économique et à la fermeture du secteur RHD. Il était également demandé de **renforcer les échanges entre l'Union européenne et l'Inde** afin d'assurer la solidité des mesures sanitaires à l'entrée du marché unique.

LES ADHÉRENTS

- Ab Mauri France
- Ait Ingrédients
- Axiane Meunerie
- Böcker France
- Complet
- Condifa
- CSM France

- Dawn Foods France
- Eurogerm
- Gemef Industries
- Grands Moulins De Paris
- Ireks France
- Le Comptoir Meunier
- Lesaffre France

- Limagrain Ingrédients
- Louis François
- Millbäker
- PatisFrance Puratos
- Panemex
- Philibert Savours
- V. Mane Fils



© Grands moulins de Paris

Esters 3-MCPD - esters de Glycidol

Les discussions sur la mise en place de limites en 3-MCPD se sont poursuivies. Malgré des demandes pour obtenir une unique limite quelles que soient les huiles, il a été décidé que **deux limites seraient établies selon les types de matières grasses**. Après adoption le 18 novembre 2020 par le comité permanent, le règlement entrera en application dès janvier 2021.

Acrylamide

Un an après la mise en place du règlement (UE) 2017/2158 concernant les teneurs de référence en acrylamide dans les denrées alimentaires, **un état des lieux a été partagé par les différents syndicats** ; la synthèse globale reprend les procédures mises en place ainsi que les difficultés rencontrées pour atténuer les concentrations en acrylamide. Elle permettra de **valoriser cette approche** basée sur les teneurs de référence, **d'alerter sur les problématiques** rencontrées et de **proposer des aménagements** ou évolutions du règlement. Pour rappel, les teneurs de référence du règlement seront révisées à l'horizon 2021. De nouveaux webinaires ont été proposés en 2020, ainsi qu'une demi-journée d'échange sur le sujet pour sensibiliser les différents acteurs.

NUTRITION

Nutri-score

Le **déploiement du Nutri-score** s'effectue lentement mais sûrement. En restauration scolaire, des établissements pilotes seront dans un premier temps concernés, puis l'ensemble des cantines. Le dispositif va reposer sur un affichage de proximité dans les cantines des lycées et sur un affichage destiné aux parents à l'extérieur des établissements. La France, la Belgique, l'Allemagne, le Luxembourg, les Pays-Bas, l'Espagne et la Suisse ont mis en place un **mécanisme de coordination**

transnational pour faciliter l'utilisation du Nutri-Score. L'objectif du comité d'experts scientifique : évaluer les évolutions possibles du Nutri-Score sur la base de justifications scientifiques (notamment les demandes émanant des industriels). Les conclusions de ces comités et les éventuelles évolutions de l'algorithme sont attendues pour fin 2021.

Dans le cadre de la stratégie Farm to Fork, la Commission européenne soumettra des mesures concernant l'étiquetage nutritionnel d'ici fin 2022. Les **27 états membres sont divisés** et les premières discussions n'ont pas abouti à un consensus autour du Nutri-score, notamment en raison de l'opposition de l'Italie (qui a adopté un autre système), de la République Tchèque et de la Grèce. La Commission européenne a saisi l'ESFA sur ces dossiers qui rendra ses conclusions en mars 2022.

Graines de lin dans les pains spéciaux

Le SYFAB a de nouveau demandé à la DGCCRF de bien vouloir préciser par courrier que la **limitation du taux à 5,5 % est levée**.

COMMUNICATION

- Relation presse : partenariat avec la Tribune des Métiers ;
- Relais de la campagne de communication de FEDIMA sur le levain ;
- Lancement d'une étude sur « le pain et les Français, 5 ans après » (la première étude a été réalisée en 2015 par la FEB en partenariat avec la CSFL, le CEBP, le SYFAB, Intercéréales et l'Alliance 7) ;
- Nouvelle mise en page des fiches produits avec QR code ;
- Newsletter SYFAB.

LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DE NOTRE RÉSEAU

EN FRANCE

- **ANIA** - Association Nationale des Industries Alimentaires, <https://www.ania.net>
- **ADEPALE** - Association Des Entreprises de Produits Alimentaires, <https://adepale.org>
- **ALLIANCE 7** - Fédération des produits de l'épicerie (chocolat, biscuits, gâteaux, panification, miel...) et de la nutrition spécialisée, <https://www.alliance7.com>
- **ANMF** - Association Nationale de la Meunerie Française, <https://www.meuneriefrancaise.com>
- **CNAP** - Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers, <https://www.patisseriefrancaise.fr>
- **CNCT** - Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs, <https://www.charcutiers-traiteurs.com>
- **CNFBP** - Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, <https://www.boulangerie.org>
- **FEB** - Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie, <https://www.entreprisesboulangerie.org>
- **FEBEA** - Fédération des Entreprises de la Beauté, <https://www.febea.fr>
- **FICT** - Fédération des Industries Charcutières, <https://www.fict.fr>
- **FIPEC** - Fédération Industries Peintures Vernis Couleurs, <https://fipec.org>
- **France AgriMer** - Établissement national des produits de l'Agriculture et de la Mer, <https://www.franceagrimer.fr>
- **France Chimie** - Union des Industries chimiques françaises, <https://www.francechimie.fr>
- **France Olive**, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, <https://afidol.org>
- **GIPT** - Groupement Interprofessionnel pour la valorisation de la Pomme de Terre, <http://www.gipt.net>
- **GLN** - Groupe Lipides & Nutrition, <https://lipides-et-nutrition.net>
- **GPN** - Groupe Protéines & Nutrition est une association loi 1901 créée par la FNCG : le GPN rassemble chercheurs et industriels fédérés autour d'un même sujet : les protéines végétales et la nutrition, <https://proteinesetnutrition.wordpress.com>
- **ITERG** - Institut Technique Agro-Industriel et Centre de Ressources Technologiques, <http://iterg.com>
- **SFEL** - Société Française pour l'Etude des Lipides, <http://www.sfel.asso.fr>
- **SNIAA** - Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires, <https://www.sniaa.org>
- **SYNABIO** - Syndicat National des entreprises Bio, <https://www.synabio.com>
- **SYNADIET** - Syndicat National des Compléments Alimentaires, <https://www.synadiet.org>
- **SYNPA** - Syndicat national des producteurs d'additifs et d'ingrédients de la chaîne alimentaire, <https://www.synpa.org>
- **Terres Inovia**, Institut technique de la filière des huiles et protéines végétales et de la filière chanvre, <https://www.terresinovia.fr>
- **Terres Univia** - Interprofession des huiles et protéines végétales, <https://www.terresunivia.fr>

UNION EUROPÉENNE

- **COCERAL** - Commerce des grains, huiles et aliments du bétail, <http://www.coceral.com>
- **COI** - Conseil Oléicole International, <https://www.internationaloliveoil.org>
- **CULINARIA EUROPE** représente les associations nationales ainsi que les producteurs de produits culinaires tels que les soupes et les bouillons, les sauces émulsionnées et non émulsionnées comme le ketchup et la mayonnaise, les salades, la moutarde, le raifort, les condiments, les olives de table et le vinaigre en Europe, <https://www.culinaria-europe.eu>
- **ECMA** - Association européenne des fabricants de bougies, <https://candleseurope.com>
- **ESA** - Association européenne des épices, <https://www.esa-spices.org>
- **EUPPA** - Association européenne des transformateurs de pommes de terre, <https://euppa.eu>
- **FEDIMA** - Fédération Européenne des fabricants de Produits Intermédiaires pour la Boulangerie-Pâtisserie, <https://www.fedima.org>
- **FEDIOL** - Association européenne des huiliers, <https://www.fediol.eu>
- **FEDOLIVE** - Fédération de l'Industrie de l'Huile d'Olive



FEDALIM,
pôle de regroupement
de 6 organisations
professionnelles de l'industrie
alimentaire



www.fedalim.net
Tél : 01 53 42 33 86



FNCG,
Fédération Nationale
des industries de corps gras

FEDICO
FEDERATION DE L'INDUSTRIE & DU COMMERCE
DES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

FRUITOL
SYNDICAT NATIONAL DES HUILERIES
DE FRUITS OLEAGINEUX ET D'HUILES SPECIALES



www.fncg.fr
Tél. : 01 82 73 00 66



SYFAB,
Syndicat national
des fabricants de produits
intermédiaires
pour boulangerie,
pâtisserie et viennoiserie

www.syfab.fr
Tél : 01 82 73 00 66

FEDALIM FNCG SYFAB

66, rue La Boétie, 75008 PARIS
Mail : contact@66laboetie.fr