



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

Charte Professionnelle

Crédit photo : Raphael Demaret





Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

Préambule

Les entreprises du Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse (ci-après le « *Syndicat* ») sont les héritières d'un savoir-faire multiséculaire qu'elles ont à cœur de maintenir, tout en offrant aux consommateurs des produits innovants aux aspects, textures et goûts nouveaux.

Elles proposent, entre autres : des biscottes, pains grillés, toasts, croûtons et tartines extrudées, de même que des pains de mies et pains spéciaux (buns pour burgers, pitas...).

Le Syndicat a pour vocation de représenter les entreprises de la panification dans toute leur diversité et donc de protéger et promouvoir l'image du pain et de ses dérivés auprès des pouvoirs publics, distributeurs et consommateurs.

Dans ce cadre, le Syndicat a élaboré une Charte de déontologie, dont l'un des principaux piliers et la communication responsable des entreprises auprès des consommateurs.

La présente Charte professionnelle, que les membres du Syndicat s'engagent à respecter dans toutes ses dispositions, détaille les conditions de mise en œuvre de cette communication responsable.



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

I. Garantir la bonne information du consommateur

L'information des consommateurs sur les ingrédients mis en œuvre dans la recette des produits de panification est fondamentale.

Aussi, les membres du Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse fournissent des informations claires, pertinentes et loyales à leurs consommateurs.

Au-delà du respect de la réglementation en vigueur, les membres du Syndicat se soumettent également à des règles plus précises et/ou explicites en matière : **(1)** de mise en relief des ingrédients, **(2)** d'information des consommateurs sur les caractéristiques nutritionnelles de leurs produits et **(3)** d'étiquetage des alcools en supports d'arômes.

1) Assurer une « mise en relief des ingrédients » transparente et loyale

Traditionnellement, certains ingrédients sont mis en relief, par représentation graphique ou mention verbale. L'objectif est ici d'informer le consommateur sur la composition particulière du produit qu'il entend acquérir (*exemples* : « *Produit aux céréales complètes* »).

Dans un souci de bonne application de la réglementation, les fabricants des produits de panification apportent, le cas échéant, une attention toute particulière à l'étiquetage du pourcentage de l'ingrédient ainsi mis en relief.

Ils s'engagent, par ailleurs, à suivre des règles plus précises que celles fixées par la réglementation en matière de mise en relief d'ingrédients (fixation de seuils) et de représentation graphique.

Note : la présente Charte ne traite pas des règles relatives à l'étiquetage des denrées aromatisées. Les entreprises membres sont invitées à se référer aux positions professionnelles existantes en la matière (notamment Guide ANIA-FCD).

a) Seuils de mise en relief

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

Dans l'objectif d'assurer une bonne information du consommateur, et de valoriser la qualité des produits de panification, les fabricants ont fixé des « *seuils de mise en relief* » en dessous desquels la valorisation d'un ingrédient est impossible par principe.

➤ Conditions d'utilisation des allégations relatives aux céréales

Les céréales sont les ingrédients caractéristiques des produits de panification. Afin de préserver l'image des céréales, et toujours dans le but d'assurer une bonne information du consommateur, des seuils minima sont fixés pour l'utilisation d'allégations relatives à la présence de céréales.

Les produits de panification se partagent en deux catégories : les produits secs (biscottes, pains grillés...) et les produits humides (pain de mie, pains spéciaux...). **Les fabricants de produits de panification considèrent qu'un produit est « *humide* » dès lors qu'il contient plus de 15% d'humidité.**

Dès lors que des céréales sont mises en relief par la dénomination de vente (*exemple* : *Pains de mie aux cinq céréales*), par une allégation (*exemple* : *riche en céréales*) ou par une représentation graphique (*exemple* : *photo de céréales*), les seuils minima suivants doivent être respectés :



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moëlleuse

✓ **Allégations « contient des céréales » et « riche en céréales »**

Une allégation de type « *contient des céréales* » ou « *riche en céréales* » (au pluriel) implique la mise en œuvre d'au moins deux variétés différentes de céréales, dans les seuils définis ci-après :

Type de produit	« Contient des céréales »	« Riche en céréales »
Produits secs (biscotte...)	Les céréales doivent représenter 15% minimum du produit fini	Les céréales doivent représenter 40% minimum du produit fini
Produits humides (pain de mie...)	Les céréales doivent représenter 10% minimum du produit fini	Les céréales doivent représenter 30% minimum du produit fini

✓ **Allégations « multicéréales »**

Une allégation de type « *multicéréales* » ou toute autre allégation pouvant avoir le même sens, implique la mise en œuvre d'au moins trois variétés différentes de céréales, dans les seuils définis ci-après :

Type de produit	« Multicéréales »
Produits secs (biscotte...)	Trois variétés différentes de céréales qui doivent représenter 15% minimum du produit fini.
Produits humides (pain de mie...)	Trois variétés différentes de céréales qui doivent représenter 10% minimum du produit fini.

✓ **Allégations relatives aux céréales complètes**

Une allégation relative à la présence de céréales complètes (au pluriel) implique la mise en œuvre d'au moins deux variétés différentes de céréales complètes, dans les seuils définis ci-après :

Type de produit	« Contient des céréales complètes »	« Riche en céréales complètes »
Produits secs (biscotte...)	Les céréales complètes doivent représenter 15% minimum du produit fini	Les céréales complètes doivent représenter 40% minimum du produit fini
Produits humides (pain de mie...)	Les céréales complètes doivent représenter 10% minimum du produit fini	Les céréales complètes doivent représenter 30% minimum du produit fini

Par ailleurs, au regard de l'obligation générale de loyauté de l'information donnée au consommateur, et du fait que ces derniers associent généralement les « *céréales complètes* » et les « *fibres* », une allégation sur les « *céréales complètes* » doit être corrélée par une teneur minimale en fibres d'au moins 3 grammes pour 100 grammes (conditions de l'utilisation de l'allégation : « *Source de fibres* »).

Attention : Les allégations de type : « *à la farine (de blé) complète* » ou au « *au blé complet* » sont des synonymes de l'allégation « *contient des céréales complètes* » et sont assujetties aux mêmes pourcentages.

➤ **Conditions d'utilisation des allégations relatives au lait**

Cf. Annexe II

➤ **Conditions d'utilisation des allégations relatives aux fruits**

Cf. Annexe II



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

➤ **Conditions d'utilisation des allégations relatives aux autres ingrédients (chocolat...)**

Les fabricants de produits de panification s'engagent à respecter un seuil minimal de présence de 5% pour réaliser une allégation relative à un ingrédient (*exemple : Produit au bon chocolat*). Ce seuil s'applique à l'ingrédient « *reconstitué* » (équivalent de l'ingrédient en l'état).

En-dessous de ce seuil de 5%, la mise en relief demeure possible mais doit être justifiée (propriétés particulières de l'ingrédient, notamment (*exemple : graine de sésame, épices*)). Les allégations relatives à la présence d'une céréale autre que le blé (*exemple : au seigle, à la farine de sarrasin...*) sont considérées comme des « *allégations relatives aux autres ingrédients* » et sont soumises aux mêmes conditions d'utilisation.

L'utilisation d'arômes ne justifie pas un non-respect de ce seuil de 5%.

➤ **Conditions d'utilisation de l'allégation « Brioché »**

Lorsqu'une allégation « *brioché* » est faite sur un produit de panification, les fabricants s'engagent à mettre en œuvre au moins d'un des deux ingrédients caractéristiques de la brioche : le beurre et/ou les œufs. D'autres ingrédients peuvent également être mis en œuvre (*exemple : jaunes d'œufs*).

Aucun pourcentage minimum de beurre et/ou d'œufs n'est requis pour une telle allégation, celle-ci ne devant pas être, conformément à la réglementation en vigueur, de nature à induire le consommateur en erreur

b) Représentation graphique des ingrédients

La représentation graphique des ingrédients mis en œuvre dans les produits de panification doit être fidèle et proportionnée. Elle ne doit pas être de nature à induire le consommateur en erreur. De la même manière, l'étiquetage des produits aromatisés (par des arômes non naturels en particulier), ne doit pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

Les fabricants de produits de panification s'engagent donc à respecter les recommandations administratives et professionnelles sur l'étiquetage des denrées aromatisées en tenant compte de la nature du produit et de la perception possible du consommateur Par exemple, une représentation graphique de romarin « *tombant* » dans une biscotte dans laquelle ne serait inclus qu'un « *arôme non-naturel de flaveur romarin* » n'est pas acceptable puisqu'une telle présentation sous-entend la mise en œuvre de la plante

2) Favoriser l'accès à l'information nutritionnelle

Le règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 sur l'information du consommateur (dit « *INCO* ») a rendu obligatoire l'étiquetage nutritionnel à compter du 13 décembre 2016. Dans un objectif de transparence et de meilleure information du consommateur, les fabricants de produits de panification s'étaient engagés à réaliser un étiquetage nutritionnel conforme au règlement INCO dès le 13 décembre 2014.

3) Etiqueter l'alcool utilisé en tant que support d'arome

Par courrier en date du 5 novembre 2015, la DGCCRF a confirmé que lorsque l'alcool est utilisé en support d'arômes de pulvérisation (sur certains produits moelleux). Il est alors nécessaire de l'étiqueter dans le produit fini, sauf à pouvoir prouver/démontrer par des tests appropriés, que l'alcool utilisé n'a pas de rôle de conservation dans le produit fini.



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

a) Mention d'étiquetage

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

b) Allégation « sans conservateur »

Dans la mesure où l'alcool peut avoir un rôle conservateur (fongistatique) dans les produits de panification, l'allégation « *sans conservateur* » serait trompeuse pour le consommateur. Elle est dès lors interdite.

II. Nutrition : Favoriser les bons comportements alimentaires

La relation des français avec leur alimentation est en évolution rapide :

- D'une part, l'on assiste à une transformation des "*habitudes alimentaires*" (déstructuration des repas, perte des repères...), à une diminution de l'activité physique et à une progression inquiétante des maladies chroniques telles que l'obésité.
- D'autre part, les consommateurs font de plus en plus un lien entre alimentation et santé et expriment leurs attentes en matière d'information et de communication nutritionnelles.

Nos convictions

- ✓ L'alimentation doit être variée et équilibrée : il faut manger de tout, en quantités raisonnables.
- ✓ L'alimentation doit continuer de s'inscrire dans un rôle social et culturel sans oublier la dimension du plaisir qui est fondamentale.
- ✓ La pratique de l'activité physique au quotidien doit être encouragée. La communication doit intégrer les principes d'une alimentation diversifiée et équilibrée et doit aller dans le sens des recommandations et principes généraux en matière de nutrition.
- ✓ La communication et le positionnement des produits doivent être cohérents et compatibles avec leurs compositions nutritionnelles.

1) Encourager une bonne hygiène de vie, des repas structurés et la pratique d'une activité physique afin de prévenir les situations à risque.

La communication ne doit pas inciter les personnes à s'alimenter de façon inconsidérée tout au long de la journée. En conséquence, la consommation des produits au moment des repas doit être encouragée dans la communication.

Il est donc souhaitable de resituer la consommation des produits de panification dans le cadre d'une alimentation variée, équilibrée et de repas structurés.

A titre d'exemple, il serait souhaitable d'associer, pour le petit déjeuner et le goûter, la consommation des produits de panification (produits céréaliers) à un produit laitier et un fruit quand ces repas sont mis en scène.



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

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

2) Pratiquer des équivalences et comparaisons nutritionnelles pertinentes, afin d'être cohérent avec les principes généraux de la nutrition.

Les équivalences et comparaisons nutritionnelles ne peuvent être faites qu'entre produits comparables en termes de composition, de moments de consommation, de quantités consommées...

Exemple : Bâtonnet craquant extrudé de céréales fourré au chocolat et biscuit au chocolat

La présentation des équivalences ou comparaisons ne doit pas inciter à des substitutions entre catégories, notamment en suggérant que les bénéfices entre deux produits comparés sont globalement équivalents, si ce n'est pas le cas.

Exemple : Ne sont pas acceptables des comparaisons entre des fruits et des bâtonnets de céréales aux fruits.

3) Pratiquer une communication positive sans dénigrement afin de favoriser l'exercice d'une concurrence loyale.

Toute communication dénigrante est prohibée. La communication ne doit ni dénigrer d'autres produits, ni impliquer que ceux-ci sont moins bons ou incapables de contribuer à un bon équilibre nutritionnel et à une bonne santé.

Exemple : une publicité valorisant un certain type de produit de panification au détriment d'autres offres alimentaires, qui seraient montrées comme moins bonnes d'un point de vue nutritionnel ou gustatif, est prohibée.

La communication ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que le produit seul possède des caractéristiques nutritionnelles particulières, alors que tous les produits similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.

4) Respecter l'autorité parentale ou des autres prescripteurs dans les publicités destinées aux enfants afin d'encourager l'éducation nutritionnelle.

La communication destinée aux enfants doit faire l'objet d'une attention toute particulière. En plus des recommandations citées et conformément à celles de l'ARPP, la communication destinée aux enfants ne doit pas dévaloriser ou minimiser l'autorité ou les conseils des parents et des adultes "référents" en matière de consommation de ces produits.

5) Pratiquer une communication « vraie » sans idéalisation excessive des aliments, afin d'encourager une alimentation variée et équilibrée.

La communication ne doit pas laisser croire que la seule consommation d'un produit induit une performance optimale ou la réussite maximale dans une activité notamment artistique, scolaire ou sportive.

Exemple : Ne sont pas acceptables des publicités qui suggèrent qu'un écolier obtiendra des bonnes notes sans travailler ou qu'un enfant deviendra champion de foot sans effort, grâce à la seule consommation des produits

La communication peut bien entendu laisser la place au rêve, à l'imaginaire et à l'humour.



Annexe I : Définition des « Céréales complètes » pour les produits de panification

1) Définition du « grain complet »

Il n'y a pas de définition officielle du « grain complet ». Mais en référence aux définitions ci-dessous, l'on peut considérer qu'il s'agit du **grain avec son germe et l'enveloppe qui l'entoure (et permet de faire le son)**.

Les « balles » (deuxième enveloppe) ne sont pas représentatives du grain complet. Il est généralement admis qu'une partie du son et du germe puisse être perdue lors de la manipulation des grains, si elle reste dans des quantités raisonnables

➤ **Définition d'une céréale complète par HealthGrain Consortium (février 2010)**

Whole grain shall consist of the intact, ground, cracked or flaked caryopsis, whose principal anatomical components - the starchy endosperm, germ and bran - are present in the same relative proportions as they exist in the intact caryopsis. Small losses of components - i.e. less than 2% of the grain/10% of the bran - that occur through processing methods consistent with safety and quality are allowed

Traduction en langue française : *Il s'agit du grain entier constitué du caryopse intact, moulu, concassé ou en flocons, dont les principaux composants - l'endosperme, le germe et le son - sont présents dans les mêmes proportions que celles du grain complet. Il est toutefois possible de retirer jusqu'à 2% de la partie extérieure du grain de céréale pour réduire le risque sanitaire et améliorer la qualité.*

➤ **Définition du grain complet par le recueil des usages du pain**

Le recueil des usages du pain définit le « pain complet » comme du pain: « *Préparé avec une farine représentative de la totalité du grain industriellement nettoyé (dite complète)* ».

2) Définition des céréales et des céréales complètes

a) **Définition des céréales**

- Sont notamment considérés comme des céréales les produits suivants : blé, avoine, orge, épeautre, riz, maïs, seigle, millet, sorgho, triticale, sarrasin, quinoa, amarante...
- ✕ Ne sont pas considérés comme des céréales les produits suivants : sésame, lin, colza, soja...

b) **Forme et utilisation des céréales**

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



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moëlleuse

Concernant l'utilisation des farines, deux possibilités sont ouvertes :

1. Soit l'utilisation de farines de céréales complètes achetées en tant que telle auprès des fournisseurs. Les farines complètes (type 150) sont définies par un taux de cendres supérieur à 1,4% par rapport à la matière sèche (arrêté du 13 juillet 1963).
2. Soit la reconstitution des farines de céréales complètes selon le principe de l'article 20 du règlement N°1169/2011 du 25 octobre 2011 : "*Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients : les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale.*"

La farine complète peut donc être soit native soit issue d'une reconstitution (reconstitution chez le meunier ou à l'usine).

L'association nationale de la meunerie française a adopté le 21 mars 2012 la recommandation suivante sur la farine de blé complète

*Les farines complètes et intégrales sont des farines de type 150.
Le taux de cendres des farines Type 150 est supérieur à 1,4% sur matière sèche (>1,4%).
Ces farines doivent, en outre, être représentatives de la totalité du grain de blé industriellement nettoyé.
Ces farines permettent la fabrication du pain complet.*

Pour la reconstitution à l'usine, lorsqu'elle est autorisée, les proportions relatives communément admises et reconnues pourront servir de référence : **[travail actuellement en cours de finalisation]**.

Farine de blé (albumen) :

Son :

Germe

OU

**% de farine blanche de blé +% de mélange
(sons + germe + remoulages de blé)**

3) Allégations sur les céréales complètes

Les allégations sur les céréales complètes font l'objet d'une position sectorielle détaillée dans le corps du présent document.

4) Etiquetage des céréales complètes

a) Dans la liste des ingrédients

Les ingrédients sont indiqués sous la désignation "céréales complètes" ou une dénomination plus spécifique "(nom de la céréale) complet(e) X%" ou "farine de (nom de la céréale) complet(e) X%"...

Exemples : "blé complet", "farine complète d'avoine et de riz", "flocons d'orge complets"



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

Annexe II : Mise en exergue du lait dans les produits de panification

Des mentions du type « *au lait* » ou « *riche en lait* » ainsi que la représentation graphique de lait sont parfois utilisées sur l'étiquetage des produits de panification (pains de mie, pains au lait...) pour souligner la douceur et le fondant de la texture et/ou de la saveur apportée au produit par cet ingrédient.

Dans certains cas, ces allégations et leur représentation graphique peuvent être évocatrices de bienfaits nutritionnels, et notamment induire en erreur le consommateur sur la quantité et l'origine du calcium présent dans le produit.

Aussi, afin de ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur, les fabricants de produits de panification s'engagent à respecter les principes suivants

1) Mise en avant du lait sans bénéfice nutritionnel allégué

➤ **Mise en avant du lait**

Lorsque l'ingrédient « **lait** » est mis en avant sur l'étiquetage pour sa texture et sa saveur, conformément à la Charte de déontologie de la Panification une quantité **minimum de 5% d'équivalent lait** est requise.

Pour rappel, l'équivalent lait, correspondant à l'importance pondérale de l'ingrédient avant déshydratation ou concentration. Il est calculé en multipliant la quantité de lait en poudre ou de lait concentré mise en œuvre par le coefficient de conversion indiqué par le fournisseur.

Exemple : Incorporation de 4% de poudre de lait entier dans la pâte d'un pain. Sur la fiche technique de cet ingrédient, le fournisseur indique un coefficient de conversion de 8. Il sera possible de déclarer une quantité d'équivalent lait de 32%.

➤ **Mise en avant de la richesse en lait**

Lorsqu'une allégation est utilisée pour souligner la teneur importante/**richesse en lait**, une quantité **minimum de 50% d'équivalent lait** doit être respectée.

Exemple d'allégations :

- « *Riche en lait* »
- « *Fort en lait* »
- « *Plein en lait* »

*
* *

En tout état de cause, la présentation du produit ne doit pas induire en erreur sur la nature et la quantité des ingrédients mis en œuvre :



Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse

- L'allégation et les images ne doivent pas laisser croire qu'il s'agit de lait entier lorsque seul du lait écrémé est utilisé.
- La représentation graphique doit être proportionnée à la quantité mise en œuvre.
- L'allégation ne doit pas être associée à une référence au calcium ou à un quelconque bénéfice nutritionnel du lait.

2) Mise en avant du lait avec bénéfice nutritionnel allégué

Lorsqu'une allégation relative aux **qualités nutritionnelles du lait** est apposée sur l'étiquetage, il convient de respecter deux conditions cumulatives :

- Une quantité minimum de 50% d'équivalent lait.

ET

- Au moins 15% des apports journaliers recommandés (AJR) en calcium.

Exemple d'allégations :

- « *Tous les bienfaits du lait* »
- « *Avec du lait source de calcium* »
- « *Avec du lait apportant du calcium qui contribue à la solidité de l'os / la construction osseuse* »

Dans ce cas, le calcium peut être apporté par le lait et, si nécessaire, par d'autres ingrédients dérivés du lait riches en calcium (dérivé de lactosérum riche en calcium, protéines de lait...).

Dans les deux cas (mise en avant avec ou sans bénéfice nutritionnel), la mise en exergue du lait ne doit pas induire en erreur sur la nature de l'ingrédient mis en œuvre.

3) Allégations relatives à la présence de calcium et ses bénéfices nutritionnels sans mise en exergue du lait

Lorsqu'une allégation relative à la présence de calcium dans le produit est faite, une teneur minimum de 15% des AJR pour 100g est requise, conformément aux règles applicables aux allégations nutritionnelles.

Exemple d'allégations :

- « *Source de calcium* »
- « *Contient du calcium* »
- « *Avec du lait apportant du calcium qui contribue à la solidité de l'os / la construction osseuse* »

Dans ce cas, cette mention ne doit pas faire naître de confusion quant à l'origine du calcium, en particulier si le lait figure dans la liste d'ingrédients, mais est présent en quantité insuffisante pour le mettre en relief par une allégation (représentation graphique, mention...).



Annexe III : Mise en exergue des fruits dans les produits de panification

Des mentions mettant en avant la présence de fruits et leur représentation graphique sont couramment utilisées sur l'étiquetage des produits de panification. Aussi, afin de ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur et de ne pas l'induire en erreur sur la composition et les caractéristiques des différents produits, les fabricants de produits de panification s'engagent à respecter les principes communs suivants :

1) Définition des fruits

« **Fruits** » signifie toute partie consommable des fruits ou leur équivalent en jus, extraits, produits concentrés, déshydratés, etc. Il peut s'agir de fruits acides, agrumes, fruits à pépins ou à noyaux, fruits exotiques, baies, fruits à coques, etc.

Une allégation sur les fruits (au pluriel) implique la mise en œuvre d'au moins deux fruits au minimum.

2) Mise en exergue des fruits en tant qu'ingrédients (seuils minimums)

➤ **Mise en avant de fruits**

Lorsqu'un ou des fruit(s) **sont mis en avant** sur l'étiquetage par une mention dans la dénomination de vente ou à un autre endroit ou bien par une représentation graphique, une quantité **minimum de 5% d'équivalent fruit** est requise.

Exemple d'allégations :

- « Aux fruits »
- Dessin / photographie de fruit

➤ **« Riche en fruit » ou toute autre allégation ayant la même signification**

Lorsqu'une allégation est utilisée pour souligner la teneur importante/riche en fruits, les quantités minimales suivantes doivent être respectées :

Type de produit	« Riche en ... » ou toute autre mention ayant la même signification.
Produits secs (biscotte...)	Au moins 25% d'équivalent fruit
Produits humides (pain de mie...)	Au moins 10% d'équivalent fruit

Exemple d'allégations :

- « Riche en cranberry »
 - Images de fruits couvrant une partie importante de l'emballage
- **« Extra-riche en fruit » ou toute autre allégation ayant la même signification**

En cas d'utilisation d'une mention complémentaire ou d'un superlatif accolé au qualificatif riche, pour une allégation du type « *extra-riche* », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, une quantité **minimum de 40% d'équivalent fruit est nécessaire**.



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moelleuse

Exemple d'allégations :

- « Extra-riche en raisons »
- « Brassés de fruits »
- Images de fruits couvrant la majorité de l'emballage

*

* *

Nota bene concernant les allégations ci-dessus (mise en avant de fruits, riche en fruits, extra-riche en fruits et mentions assimilées) :

a) Les seuils d'appliquent à l'ingrédient reconstitué (équivalent du fruit en l'état)

Pour rappel, l'équivalent fruit, correspondant à l'importance pondérale de l'ingrédient avant déshydratation ou concentration. Il est calculé en multipliant la quantité de l'ingrédient au moment de la mise en œuvre ou de par le coefficient de conversion indiqué par le fournisseur.

Exemple : Incorporation de 5% de purée concentrée de framboise dans un bâtonnet craquant extrudé aux céréales.

Sur la fiche technique de cet ingrédient, le fournisseur indique un coefficient de conversion de 6. Il sera possible de déclarer dans la liste des ingrédients une quantité d'équivalent framboise de 30%.

b) En cas de mélange de fruits, le taux minimum s'applique à l'ensemble des fruits mis en œuvre. Mais si l'allégation porte sur un seul fruit, le taux s'applique sur ce fruit uniquement.

c) En deçà de ces seuils, la mise en relief demeure possible mais doit être justifiée (propriété aromatiques particulières de l'ingrédient, nature du fruit, etc.). L'utilisation d'arômes ne justifie pas un non-respect de ces seuils.

Exemple de cas particuliers :

- Fruits directement mis en œuvre en l'état sans calcul d'équivalent : fruits à coque, fruits secs...
- Fruits à fort pouvoir aromatique : agrumes (jus de citron, zestes d'orange...)

➤ **Allégation « Plus de fruits »**

Le produit de référence doit être indiqué (*ancienne recette, moyenne du marché...*), dans le même champ visuel que l'allégation et de façon visible.

L'augmentation de la teneur en fruits doit être significative et suffisamment perceptible. Une augmentation d'au moins 10% est une recommandation raisonnable dans la plupart des cas.

Etant donné qu'un produit n'est considéré comme « *nouveau* » que pendant un an, si le produit de référence est l'ancienne recette, l'allégation « *plus de fruits* » indiquant la nouveauté est également limitée à un an.



3) Mise en exergue des fruits avec un message nutritionnel

Dans le respect des conditions fixées par le règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006, un produit de panification aux fruits peut porter une allégation nutritionnelle ou de santé.

Dans ce cas, les nutriments faisant l'objet de l'allégation (vitamines, fibres, etc.) peuvent être apportés par les fruits et, si nécessaire, par d'autres ingrédients.

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

Exemple : Pour une biscotte aux fruits secs dans laquelle de l'acide ascorbique (vitamine C) est ajoutée, l'allégation « Source de vitamine C » est possible (dans le respect des conditions du règlement précité) mais ne doit pas induire que la vitamine C provient des fruits secs.

4) Rappels règlementaires : mentions obligatoires

a) **Les mentions obligatoires doivent être suffisamment claires sur la nature des ingrédients mis en œuvre afin de permettre les comparaisons.**

➤ **Nature de(s) l'ingrédient(s) :**

ET/OU

- ✓ **Dénomination** de vente descriptive : Bâtonne craquant extrudé fourré à la pulpe de fruits (exemple)
- ✓ Indication claire dans la **liste des ingrédients** : Jus de fraise concentré (exemple)

➤ **Quantités :**

- ✓ **QUID (%)** : Obligatoire, sur la base des ingrédients tels que mis en œuvre pour les produits ne subissant pas de perte d'humidité et sur la base des ingrédients tels que présents dans le produit fini pour les produits subissant une perte d'humidité à la suite d'un traitement thermique ou autre.
- ✓ **Fruits en l'état** : L'indication du pourcentage en « équivalent fruit en l'état » est recommandée. Pour des raisons de transparence par rapport au consommateur, il est recommandé d'indiquer quelle partie du fruit est visée par l'équivalence.

Exemple : 5% purée de framboise concentrée (équivalent à 30% framboises), 10% jus de fraise concentré (équivalent 40% de jus de fraise).

b) **Les allégations doivent être cohérentes par rapport aux mentions légales**

La présentation globale du produit ne doit pas induire en erreur sur la nature et la quantité des ingrédients mis en œuvre. Il convient donc de vérifier la cohérence entre les allégations (mots, images) et les textes légaux (dénomination, liste d'ingrédients).

Exemple : « Plus de fruits » alors que seul du jus est ajouté (le jus est une partie seulement du fruit) et que tous les concurrents utilisent des pulpes.

Par ailleurs, la représentation graphique doit être proportionnée à la quantité mise en œuvre des ingrédients.



Syndicat de la Panification
Croustillante et Moëlleuse

Annexe IV : Bibliographie

Réglementation :

- Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.
- Recueil des usages des pains en France

Positions et documents professionnels :

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les produits de panification (édition 2011)
- Guide ANIA-FCD sur l'étiquetage des denrées aromatisées (édition 2018)
- Position du HealthGrain Consortium sur la définition du grain entier (février 2010)