

Charte de déontologie de la Biscuiterie

Juillet 2014

Introduction

Depuis toujours, les biscuits et les gâteaux sont des plaisirs à la fois gourmands, bons et nourriciers. Les biscuits et les gâteaux s'inscrivent entre tradition et modernité.

Ils ont toujours une histoire, parfois très ancienne, parfois plus récente ; ils sont inscrits dans le patrimoine culinaire français.

Mais les biscuits et les gâteaux sont aussi modernes et innovants. Ils ont su s'adapter aux attentes des consommateurs : nouvelles recettes, nouveaux goûts, nouveaux modes de présentation....

Les biscuits et les gâteaux recouvrent une infinie variété de produits et de recettes et une grande diversité d'ingrédients. On a coutume de dire que les biscuits sont croustillants et les gâteaux plus moelleux, mais il existe nombre de produits atypiques ou intermédiaires.

Le Syndicat de la Biscuiterie représente les biscuitiers et l'univers des biscuits et des gâteaux. Il a notamment pour mission de veiller à l'image de ses produits et à la déontologie de la Profession.

Dans ce cadre, les Biscuitiers - qui entendent continuer à offrir au consommateur des biscuits et des gâteaux de qualité - ont adopté une charte de déontologie axée sur 3 engagements :

- Un engagement "Défense du patrimoine et respect des traditions"
- Un engagement "Qualité et bonne information du consommateur"
- Un engagement " Information Nutritionnelle et communication responsable".

Les adhérents du Syndicat de la Biscuiterie s'engagent à respecter cette Charte de déontologie (la première version de cette Charte date de 2006, elle a été révisée en 2009 et en 2014.)



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE





CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

Sommaire

I - Défense du patrimoine et respect des traditions	5
1. Respecter les traditions et les usages	5
2. Préserver le patrimoine et le savoir faire	5
II - Qualité et bonne information du consommateur	6
1. Mise en œuvre de moyens pour garantir la sécurité des aliments	6
2. Mise en relief des ingrédients	6
2.1. Assurer une "mise en relief des ingrédients" de manière transparente et loyale	6
2.2. Modalités d'étiquetage	6
2.3. Seuils permettant la mise en relief des ingrédients	7
2.4. Mise en relief d'ingrédients caractéristiques d'une recette, ou définis par les usages	7
2.5. Représentation graphique	9
3. Allégations de type « sans »	9
III - Information nutritionnelle et communication responsable	10
1. Prôner une consommation raisonnable pour favoriser une alimentation équilibrée	10
2. Encourager une bonne hygiène de vie : des repas structurés et la pratique d'une activité physique, afin de prévenir les situations à risque	11
3. Pratiquer les équivalences et comparaisons nutritionnelles pertinentes, afin d'être cohérent avec les principes généraux de la nutrition	11
4. Pratiquer une communication positive sans dénigrement afin d'exercer une concurrence loyale	11
5. Pratiquer une communication "vraie", sans idéalisation excessive des aliments, afin d'encourager une alimentation variée et équilibrée	12
6. Respecter l'autorité parentale ou des autres prescripteurs dans les publicités destinées aux enfants afin d'encourager l'éducation nutritionnelle	12
Annexe I	
Définition des « Céréales complètes » pour les produits de biscuiterie	13
1. Définition des « céréales complètes »	14
2. Allégations sur les « céréales complètes »	14
3. Etiquetage	15
Annexe II	
Mise en exergue du lait dans les produits de biscuiterie	16



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

1. Mise en exergue du lait sans bénéfice nutritionnel allégué 16
2. Mise en exergue du lait avec un bénéfice nutritionnel allégué 17
3. Allégation relative à la présence de calcium et à ses bénéfices nutritionnels sans mise en exergue du Lait 17

Annexe III

Mise en exergue des fruits dans les biscuits et gâteaux 18

1. Définition des fruits 18
2. Mise en exergue des fruits en tant qu'ingrédient 18
3. Mise en exergue des fruits avec un message nutritionnel 20
4. Rappels réglementaires : Mentions obligatoires 20

Annexe IV

Indications de consommation pour les biscuits et gâteaux 21

Annexe V

Démarche collective et volontaristes alliant création de valeurs et partage des objectifs des politiques nutritionnelles et alimentaires

Les Initiatives des fabricants de biscuits et gâteaux de France 26

1. Améliorations nutritionnelles des recettes et communication responsable 26
2. Partage des données et participation au progrès des connaissances 26



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

I - Défense du patrimoine et respect des traditions

1. Respecter les traditions et les usages

Les biscuits et les gâteaux appartiennent à notre patrimoine gourmand. Ils recouvrent une infinie variété de produits et de recettes, qui sont pour la plupart inscrits dans la tradition.

Depuis plusieurs années, le Syndicat de la Biscuiterie a initié une "démarche qualité", afin de sauvegarder et de promouvoir la qualité de ses produits.

Dans ce cadre, la Profession a adopté des Codes d'usages pour certains biscuits et gâteaux "traditionnels" : les boudoirs, les cuillers, les madeleines, les madeleinettes, le quatre-quarts, le pain d'épices et la meringue sont ainsi définis. Les Biscuitiers s'engagent à respecter ces codes d'usages, à les faire respecter et, si nécessaire, à les mettre à jour et à les compléter.

En parallèle, la Profession a établi un répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et pâtisserie. Cet inventaire des "grands classiques" n'est ni exhaustif ni impératif, mais sert de référence aux Biscuitiers.

2. Préserver le patrimoine et le savoir faire

Les Biscuitiers s'engagent à préserver leur patrimoine et leur savoir-faire. Dans ce cadre, ils s'engagent à développer et faire reconnaître les compétences de leurs salariés. Ils entendent d'une part, encourager la formation tout au long de la vie professionnelle et, d'autre part, faire reconnaître ce savoir-faire au travers de certifications professionnelles.



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

II – Qualité et bonne information du consommateur

1. Mise en œuvre de moyens pour garantir la sécurité des aliments

La sécurité des aliments est un pré-requis. Pour offrir au consommateur une sécurité optimale, les Biscuitiers s'engagent à mettre en pratique le « *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les biscuits et gâteaux (édition 2011)* » destiné à aider les entreprises à analyser les dangers et à maîtriser les points sensibles de leur process de fabrication.

Les Biscuitiers s'engagent également à réaliser une veille permanente en matière de sécurité alimentaire et à établir si nécessaire des recommandations de mesures préventives. Le plan de surveillance de la Profession, réalisé chaque année depuis 15 ans, participe à la réalisation de cet objectif.

Les Biscuitiers s'engagent également à mettre en œuvre tous les moyens en matière de qualité/sécurité des **produits (matières premières, emballages, ...)** en menant notamment des politiques de concertation avec les filières concernées.

Enfin, **dans un souci de protection accrue du consommateur**, la Profession s'engage à respecter et à mettre à jour régulièrement ses procédures de gestion de crise.

2. Mise en relief des ingrédients

Les biscuits et les gâteaux sont fabriqués avec de nombreux ingrédients : farine, œufs, sucre, lait, matières grasses, chocolat, fruits etc. qui peuvent entrer dans leur composition. L'information du consommateur sur les ingrédients mis en œuvre dans la recette est essentielle.

Les Biscuitiers s'engagent à fournir des informations claires, pertinentes, transparentes et loyales. En plus du respect de la réglementation en vigueur, les Biscuitiers s'engagent en matière de mise en relief des ingrédients

2.1. Assurer une "mise en relief des ingrédients" de manière transparente et loyale

Les biscuits et les gâteaux sont fabriqués avec de nombreux ingrédients (céréales, œufs, beurre, chocolat, fruits, ...). Traditionnellement, certains ingrédients sont mis en relief, par l'image ou par des mots, pour informer le consommateur sur la recette ou la nature du fourrage (exemples : "pur beurre", représentation de fraises, "aux pépites de chocolat").

Dans un souci de bonne application de la réglementation, les Biscuitiers s'engagent à apporter une attention toute particulière à l'étiquetage du pourcentage de l'ingrédient mis en relief. Ils s'engagent de plus à suivre des recommandations plus précises en ce qui concerne **les modalités d'étiquetage, les seuils et la représentation graphique des ingrédients** permettant une mise en relief des ingrédients caractéristiques, de façon transparente et loyale.



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

2.2. Modalités d'étiquetage

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 le cas des produits fourrés, enrobés ou nappés avec un ingrédient (ex. fourré à la fraise, nappage au chocolat, ...), il convient tout particulièrement de veiller à la bonne information du consommateur : **les Biscuitiers s'engagent d'une part, à établir une "liste unique" d'ingrédients (sans séparer les parties biscuit et fourrage/ nappage) et, d'autre part, à mentionner le pourcentage de l'ingrédient mis en relief par rapport au produit fini.** (ex : biscuit fourré au chocolat : farine, sucre, matières grasses végétales, chocolat 15 %, ...).

2.3. Seuils permettant la mise en relief des Ingrédients

Avec l'objectif d'assurer une bonne information du consommateur, de valoriser la qualité des biscuits et des gâteaux, les Biscuitiers ont fixé des "seuils" permettant la mise en relief des ingrédients :

a) Allégations relatives aux céréales

Les céréales sont l'ingrédient caractéristique des biscuits et des gâteaux. 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 les allégations relatives aux céréales.

Une allégation de type « aux céréales » ou « riche en céréales », au pluriel, implique la mise en œuvre d'au moins deux variétés de céréales différentes.

Dès lors que des céréales sont mises en relief par la dénomination de vente (exemple : biscuit aux 5 céréales), par une allégation (ex. riche en céréales) ou par une représentation graphique (ex. photo d'épi de blé), les seuils minima suivants doivent être respectés :

- contient des céréales : 15 % minimum
- riche en céréale(s) : 40 % minimum.
- Extra riche en céréales : 60% minimum

b) Allégations relatives aux céréales complètes (Cf annexe 1 pour le détail)

Les Biscuitiers ont également adopté une définition des céréales complètes ainsi que des seuils pour mettre en relief ces ingrédients dans l'étiquetage :

- Contient des céréales complètes : 15 % minimum du produit fini
- Riche en céréales complètes : 40 % minimum du produit fini.
- Extra riche en céréales complètes : 60% minimum.

Afin de ne pas induire en erreur le consommateur, toute allégation sur les céréales complètes doit en outre être corrélée par une teneur minimale en fibres de 3 g/100 g (soit les conditions pour l'allégation "source de fibres").



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

c) Allégations relatives au lait (cf annexe 2 pour le détail)

La profession s'est engagée à respecter des quantités minimales pour mettre en exergue l'ingrédient lait (cf. annexe 2) :

- Contient du lait : 5 % minimum d'équivalent lait
- Riche en lait : 50 % minimum d'équivalent lait.

Lorsqu'un bénéfice nutritionnel lié au lait est allégué, les conditions suivantes doivent être satisfaites de façon cumulative :

- 50 % minimum d'équivalent lait
- 15 % des AR en calcium.

d) Allégations relatives aux fruits (cf. Annexe 3)

Lorsqu'une mise en relief des fruits en tant qu'ingrédients est faite dans l'étiquetage ou la présentation des biscuits et gâteaux, les seuils suivants sont respectés (cf. annexe 3) :

- "Au fruit" : 5% minimum d'équivalent fruit
- "Riche en fruits" : 25% minimum d'équivalent fruit
- "Extra-riche en fruits" : 40% minimum d'équivalent fruit

Ce seuil s'applique à l'ingrédient "reconstitué" (équivalent de l'ingrédient en l'état). Exemple : Équivalent fruit pour des fruits déshydratés.

e) Allégations relatives à d'autres ingrédients (fruits à coque, chocolat)

Les Biscuitiers s'engagent également à respecter un seuil minimal de 5 % lorsqu'ils souhaitent mettre en relief un ingrédient (ex : chocolat, fruits à coques, etc) le seuil s'applique à l'ingrédient "reconstitué" (équivalent de l'ingrédient en l'état). En-deçà de ce seuil de 5 %, la mise en relief demeure possible mais doit être justifiée.

2.4. Mise en relief d'ingrédients caractéristiques d'une recette, ou définis par les usages

Dans un but d'information du consommateur, qui n'est pas toujours informé des recettes et des usages biscuitiers, la mise en relief d'un ingrédient caractéristique de la recette est possible, même si tous les produits de la catégorie contiennent cet ingrédient (ex. boudoirs : mise en relief des œufs / galette bretonne : mise en relief du beurre).

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



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

Exemple :

- « *madeleines aux œufs* » : *information du consommateur sur les usages loyaux et constants*
- « *notre madeleine est aux œufs* » : *mise en relief d'une caractéristique particulière, ce qui constitue une distinction abusive car toutes les madeleines possèdent des œufs du fait du respect du code des usages.*

2.5. Représentation graphique

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

Les Biscuitiers s'engagent à respecter les lignes directrices de l'ANIA sur les denrées aromatisées en tenant compte de la nature du produit et de la perception possible du consommateur (ex. une représentation graphique de fraise pour un biscuit avec un fourrage de couleur rouge à l'arôme non naturel de fraise, mais ne contenant pas de fraise, n'est pas acceptable).

3. Allégations de type « sans »

Les biscuitiers considèrent que certaines allégations de type « sans » qui informent sur l'absence d'une substance (ingrédient, composé, etc.) ou procédé peuvent être admises dans la mesure où elles respectent les conditions prévues dans le document de l'ANIA intitulé « Les communications péjoratives et allégations de type « sans » ».



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

III - Information nutritionnelle et communication responsable

La relation des Français avec leur alimentation est en évolution rapide : D'une part, on assiste à une transformation des "mœurs alimentaires" (déstructuration des repas, perte des repères...), une diminution de l'activité physique et 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.

Dans ce contexte, les biscuitiers se mobilisent et s'engagent, dans leur communication, à respecter 7 principes. En préambule, ils affirment leurs convictions.

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. Prôner une consommation raisonnable pour favoriser une alimentation équilibrée

La communication doit promouvoir une consommation raisonnable du produit. Elle ne doit pas inciter à la surconsommation ou à l'usage inapproprié de l'aliment donné au détriment des autres, ou de l'équilibre alimentaire.

La profession a initié une démarche originale "Indication de consommation" (cf. annexe 4) afin que les quantités de biscuits et gâteaux présentées lors du petit déjeuner ou du goûter par exemple, soient compatibles avec la nature des repas et les recommandations nutritionnelles. Celles-ci doivent être adaptées aux moments de consommation et aux consommateurs "mis en scène". Par ailleurs, si des portions sont recommandées, elles doivent être également compatibles avec les recommandations nutritionnelles et la nature du produit et ne pas inciter à une consommation excessive.

Exemple : pour le goûter, un gâteau moelleux de 30 g, ou 2 biscuits chocolatés, ou 5 petits-beurre...

La publicité doit représenter des personnes consommant le produit avec retenue, ou dans des quantités raisonnables.

Exemple : des publicités montrant un enfant en situation passive, assis sur un canapé ou regardant la télévision, mangeant des biscuits sans retenue ou encore un enfant seul à table, avec 3 paquets de biscuits ouverts ne sont pas acceptables.



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

2. 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.

La consommation des biscuits et des gâteaux au moment des repas (petit déjeuner, goûter, dessert) doit être encouragée dans la communication. Il est donc souhaitable de restituer la consommation des biscuits et des gâteaux dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et de repas structurés.

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

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).

Exemple : des publicités montrant la consommation d'un gâteau d'anniversaire en famille, un randonneur qui fait une "pause énergie", ou un enfant qui partage son paquet de biscuits à la sortie de l'école avec ses camarades, sont acceptables.

Il est également encouragé de valoriser la pratique d'une activité physique, selon la nature et le positionnement du produit.

Exemple : des enfants partageant des biscuits après un jeu en plein air.

3. Pratiquer les 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 terme de composition, de moments de consommation, de quantités consommées...

Exemple : biscuit fourré au chocolat et pain au chocolat ; biscuit confituré et tartine de pain à la confiture.

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.

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

4. Pratiquer une communication positive sans dénigrement afin d'exercer 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 biscuit au détriment d'autres offres alimentaires, qui seraient montrées comme moins bonnes d'un point de vue nutritionnel ou gustatif, est prohibée.

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 de biscuits.

La communication peut bien entendu laisser la place au rêve, à l'imaginaire et à l'humour. *Exemple : un enfant transformé en Zorro après avoir consommé des biscuits.*

La communication ne doit pas mentionner que la consommation du produit est "indispensable" et que l'équilibre de l'alimentation ne peut être atteint par une alimentation diversifiée, en dehors de cette consommation.

6. 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.

Exemple : une publicité montrant un enfant au supermarché qui remplit le caddy de biscuits au chocolat alors que sa mère le lui a interdit, n'est pas acceptable.



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

ANNEXE I

Définition des « Céréales complètes » pour les produits de biscuiterie

1 - Définition des « céréales complètes »

1.1. Grain complet

Il n'y a pas de définition officielle du « grain complet ». Mais en référence aux définitions ci-dessous, 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.

- HealthGrain Consortium (février 2010) donne la définition suivante d'une céréale complète:
« 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 »
= 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.

1.2. Céréale complète

Céréales :

- Sont des céréales : blé, avoine, orge, épeautre, riz, maïs, seigle, millet, sorgho, tritical, sarrasin, quinoa, amarante ([source : Passion céréales](#))
- Ne sont pas des céréales : sésame, lin, colza, soja...

Formes :

- Sont comptées 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...
- Utilisation de farines : deux possibilités s'ouvrent aux industriels



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

1. Utilisation de farines de céréales complètes achetées en tant que telle auprès des fournisseurs. Les farines de blé 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. 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 > 1.4 % sur Matière Sèche.**

Ces farines doivent, en outre, **être représentatives de la totalité du grain de blé Industriellement nettoyé.**

Pour la reconstitution à l'usine, lorsqu'elle est autorisée, les proportions relatives communément admises et reconnues pourront servir de référence. Afin de garantir la qualité des mélanges utilisés et la recevabilité des pratiques de reconstitution au regard de la définition de la farine complète, les seuils suivants constituent une référence utile pour la définition des spécifications matières premières et pour les contrôles.

Caractéristiques indicatives des mélanges (son + germe + remoulages) pour 100g :

Fourchettes proposées :

- Farine : 77 – 85 %
- Son : 12% - 16%
- Germe : 2,5 % - 4,9%

Les fourchettes proposées tiennent compte du degré de raffinage de la farine employée pour la reconstitution (farine T45 à 80) afin de prendre en compte les sons et germes déjà présents dans la farine.

2 - Allégations sur les « céréales complètes »

A titre liminaire, il s'agit de préciser qu'une allégation de type « aux céréales complètes, ou « riche en céréales complètes », au pluriel, implique la mise en œuvre d'au moins deux variétés de céréales différentes.

Des seuils analogues à ceux définis pour la mise en avant des « céréales » doivent être respectés :

- « aux céréales complètes » : **minimum 15% du produit fini**
- « riche en céréales complètes » : **minimum 40% du produit fini**



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

Considérant l'obligation générale que les allégations ne doivent pas induire en erreur, et que les consommateurs associent généralement « céréales complètes » et « fibres », une allégation sur les « céréales complètes » doit être corrélée par une teneur minimale en fibres d'au moins **3 g/100g de fibres (« source de fibres »)**.

3 - Etiquetage

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 ».

Calculs : Les pourcentages des différentes formes de céréales complètes (flocons, farine complète reconstituée...) sont additionnables et exprimables en tant que « céréales complètes » ou du (des) nom(s) de(s) la céréale(s) considérée(s).

* * *



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

ANNEXE II

Mise en exergue du lait dans les produits de biscuiterie

Des mentions du type « au lait », « riche en lait » et leur représentation graphique sont parfois utilisées sur l'étiquetage des biscuits, pour souligner la douceur et le fondant de la texture et/ou de la saveur apportés 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 biscuitiers s'engagent à respecter les principes suivants :

1 - Mise en exergue du lait sans bénéfice nutritionnel allégué

- Lorsque l'ingrédient « lait » est mis en relief sur l'étiquetage pour sa texture et sa saveur, conformément à la Charte de déontologie de la Biscuiterie, une quantité **minimum de 5% d'équivalent lait**¹ est requise.

Exemples d'allégations :

- « Biscuit au lait »
- « Recette au lait »
- « Avec du 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.

Exemples d'allégations :

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

- La présentation du produit ne doit pas induire en erreur sur la nature et la quantité des ingrédients mis en œuvre :
 - 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.

¹ Pour rappel, l'équivalent lait, correspondant à l'**importance pondérale de l'ingrédient avant déshydratation ou concentration**, 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**.

Ex : Incorporation de 4% de poudre de lait entier dans la pâte d'un biscuit.

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%.



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

2- Mise en exergue du lait avec un bénéfice nutritionnel allégué

Lorsqu'une allégation relative aux **qualités nutritionnelles du lait** est apposée sur l'étiquetage, il convient de respecter 2 conditions cumulatives :

- Une quantité **minimum de 50% d'équivalent lait**
- **ET** au moins **15% des AJR en calcium**

Exemples 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 2 cas, la mise en exergue du lait ne doit pas induire en erreur sur la nature de l'ingrédient mis en œuvre.

3- Allégation relative à la présence de calcium et à ses bénéfices nutritionnels sans mise en exergue du Lait

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

Exemples d'allégations :

- « Source de calcium »
- « Contient du calcium »

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 Biscuits et gâteaux

Des mentions mettant en avant la présence de fruits et leur représentation graphique sont couramment utilisées sur l'étiquetage des biscuits et gâteaux aux fruits, produits traditionnels du secteur.

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 biscuits et gâteaux de France 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 coque, etc.

Une allégation sur les fruits (au pluriel) implique la mise en œuvre d'au moins 2 fruits minimum.

2 – Mise en exergue des fruits en tant qu'ingrédient

Seuil minimum :

- Lorsqu'un ou des fruit(s) **sont mis en relief** 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.

Exemples d'allégations :

- « Biscuit à la framboise »
- « aux fruits »
- Dessin/photographie de fruit

- « Riche en » ou toute autre allégation ayant la même signification :

Lorsqu'une allégation est utilisée pour souligner la teneur importante/riche en fruits, une quantité **minimum de 25% d'équivalent fruit** doit être respectée.

Exemples d'allégations :

- « Riche en fraises »
- « Riche en fruits de bois »
- Images de fruits couvrant une importante partie de l'emballage

- « Extra-riche en » ou toute autre allégation ayant la même signification :



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

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.

Exemples d'allégations :

- « Extra-riche en raisins »
- « Brassée de fruits »
- Images de fruits couvrant la majorité de l'emballage

NOTA BENE :

a - Ces seuils s'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, 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 biscuit.

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.

Il s'agira alors d'indiquer conformément à la réglementation en vigueur (QUID) le pourcentage total de fruit mis en œuvre. Mais si la mise en relief (dénomination, images, allégations, etc) porte sur 1 seul fruit, le taux minimum s'applique sur ce fruit uniquement et il s'agira alors d'indiquer le pourcentage de ce fruit.

c - En deçà de ces seuils, la mise en relief demeure possible mais doit être justifiée (propriétés aromatiques particulières de l'ingrédient, nature du fruit, etc.).

L'utilisation d'arômes ne justifie pas un non-respect de ces seuils.

Exemples 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...).

- « 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 1 an, si le produit de référence est l'ancienne recette, l'allégation « plus de fruits » indiquant la nouveauté est également limitée à 1 an.

3- Mise en exergue des fruits avec un message nutritionnel



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

Dans le respect des conditions fixées par le règlement CE n°1924/2006, un biscuit/gâteau 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 un biscuit à l'orange dans lequel 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 de l'orange.

4- Rappels réglementaires : Mentions obligatoires

a - Les mentions obligatoires d'étiquetage doivent être suffisamment claires sur la nature des ingrédients mis en œuvre afin de permettre les comparaisons :

- Nature de(s) l'ingrédient(s) :
 - Dénomination de vente descriptive - Exemple : Biscuit fourré à la pulpe de fruit, biscuit au jus de fruits et zestes d'orange,
 - Et / ou : indication claire dans la liste d'ingrédients - exemple : jus de fraise concentré
- Quantités :
 - QUID (%) – obligatoire dès lors que des ingrédients de la denrée alimentaire sont mis en relief, sur la base des ingrédients tels que mis en œuvre
 - L'indication du % 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 dans l'équivalence.
Exemple : « 5% purée de framboise concentré (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 : « Riche en pruneau » alors que l'équivalent est en « prunes ».

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.

La représentation graphique doit être proportionnée à la quantité mise en œuvre des ingrédients.

* * *

ANNEXE IV

Indications de consommation pour les Biscuits et Gâteaux

La démarche « indications de consommation » constitue un des éléments de la Charte de déontologie du Syndicat des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France. **Elle permet de contribuer à la bonne information du consommateur et de l'aider à respecter les recommandations nutritionnelles en vigueur**, notamment en ce qui concerne la variété, les quantités conseillées et le respect d'une alimentation structurée. Elle permet de mettre à disposition du consommateur les informations lui permettant **de faire des choix éclairés et d'encourager des comportements alimentaires responsables**.

Chaque biscuit ou gâteau étant unique, l'indication de consommation sur le paquet tiendra compte de la nature de ce biscuit ou gâteau, de son poids unitaire et de ses consommateurs préférentiels.

- **Une information du consommateur pour préserver une consommation structurée des biscuits et gâteaux**

Pour préserver le bon usage de leurs produits (consommation modérée et au sein des repas), les fabricants de biscuits et gâteaux ont souhaité développer une démarche pédagogique originale visant à donner des indications de consommation pour :

- **Conforter les consommations raisonnables** de biscuits et gâteaux,
- **Prévenir les risques d'apports excessifs en sucres et matières grasses** liées à des consommations excessives
- Faciliter l'inscription des biscuits et gâteaux dans une **consommation variée et équilibrée**.

Les indications de consommation tiennent compte :

- **Du moment de consommation** : petit déjeuner et goûter
- **Du profil du consommateur**, et notamment de son âge et de son niveau d'activité physique. À cet effet, 4 grands profils de consommateurs ont été définis : homme à l'activité moyenne, femme à l'activité moyenne, adolescent sportif, enfant de 9/10 ans.
- **Du type de biscuit**, pour tenir compte de la variété offerte par la catégorie : sablé, confituré, pain d'épice, goûter fourré au chocolat, cookie, petit-beurre, madeleine...

Ces indications ne sont ni des limites, ni des normes, ni des encouragements à consommer plus, mais des repères pour aider le consommateur à se faire plaisir sans excès. Il est également proposé la consommation d'aliments complémentaires comme les produits laitiers et les fruits. Les quantités sont données par unité de consommation plutôt que par volume, pour une lecture et une appropriation faciles par le consommateur.

Pour établir les tables des indications, il a été retenu qu'il est souhaitable que :

- Le goûter apporte 10 à 15 % des apports énergétiques recommandés
- Le petit déjeuner apporte 20 à 25 % des apports énergétiques recommandés



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

- Goûter et petit déjeuner comportent des aliments céréaliers à hauteur de 50 % des apports, considérant que les autres 50 % permettent de varier l'alimentation et la nature des apports, avec un fruit et un produit laitier.

Les entreprises sont encouragées à utiliser ces indications sur les emballages ou sur tout autre outil de communication en les associant à des exemples de petits-déjeuners ou goûters équilibrés comprenant également un produit laitier et un fruit.

- L'indication de consommation, une aide à la réalisation d'une alimentation équilibrée

L'indication de consommation peut constituer une aide pratique, car plus concrète, à la réalisation de l'équilibre alimentaire.

Si des quantités sont recommandées, elles doivent être compatibles avec les recommandations nutritionnelles et la nature du produit. Elles sont mentionnées à titre indicatif pour donner un repère au consommateur. Elles ne sont pas synonymes de consommation régulière de ce produit. Chaque consommateur étant différent, son niveau de consommation sera à adapter à ses besoins du moment, et la consommation pourra être dans ce cas, supérieure ou inférieure à cette quantité moyenne indiquée.

En pratique, plusieurs critères doivent entrer en considération dans la définition de l'indication de consommation : le biscuit ou gâteau en lui-même et son mode de consommation.

- Une indication volontaire du fabricant pour prôner une consommation raisonnable dans le respect de l'équilibre alimentaire

Il est souhaitable de resituer la consommation des biscuits et gâteaux dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et de repas structurés.

La communication doit promouvoir une consommation raisonnable du produit, ne devant pas inciter à la surconsommation ou à l'usage inapproprié de l'aliment donné au détriment des autres ou de l'équilibre alimentaire.

- Les quantités, à restituer dans le moment de consommation du produit

La notion de quantités consommées doit prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques de divers consommateurs et les moments de consommation privilégiés des biscuits et gâteaux, petit déjeuner et goûter par exemple.

Le goûter et le petit déjeuner contribuent à apporter une part de l'énergie quotidienne recommandée, et ceci, en grande partie, sous forme de glucides, du fait de nos habitudes alimentaires. *Pour rappel : un goûter ou un petit déjeuner équilibré se compose idéalement d'un aliment céréalier, d'un produit laitier, d'un fruit et d'une boisson.*

Compte tenu de leur composition nutritionnelle et de leur valeur énergétique, les produits à base de céréales participent largement (environ 50 %) à l'énergie nécessaire de ces repas.

CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

- Quand les produits à base de céréales sont des produits de biscuiterie au goûter :

Recommandations pour le goûter	Enfant de 9 -10 ans	Adolescent sportif	Femme activité moyenne	Homme activité moyenne
Apports en énergie (10 à 15 % de l'énergie quotidienne recommandée) (en kcal)	200 à 300	270 à 410	210 à 310	260 à 390
Part des biscuits ou gâteaux à cet apport énergétique (en kcal)	100 à 150	135 à 205	105 à 155	130 à 195

Indication de consommation au goûter (nombre de biscuits ou gâteaux ou de tranches) * :

Exemples de biscuits ou gâteau (poids unitaire indicatif)	Enfant de 9 -10 ans	Adolescent sportif	Femme activité moyenne	Homme activité moyenne
sablés (7 g)	3 à 4	4 à 6	3 à 4	4 à 6
biscuits confiturés (7 g)	4 à 5	5 à 7	4 à 6	5 à 7
tranches de pain d'épice (18 g)	2 à 3	2 à 4	2 à 3	2 à 3
goûters fourrés au chocolat (20 g)	1 à 2	1 à 2	1 à 2	1 à 2
mini cake (30 g)	1	1 à 2	1	1 à 2
gâteau moelleux à la confiture (30 g)	1	1 à 2	1	1 à 2
cookies (17 g)	1 à 2	2	1 à 2	1 à 2
biscuits chocolatés (12 g)	2	2 à 3	2	2 à 3
petit-beurres (7 g)	3 à 5	4 à 7	3 à 5	4 à 6
madeleines (25 g)	1	1 à 2	1	1 à 2
goûters secs (15 g)	2	2 à 3	2 à 3	2 à 3
gâteau marbré (30 g)	1	1 à 2	1	1 à 2

Les fourchettes, mentionnées ici à titre indicatif, sont issues de calculs s'appuyant sur la nature des produits et de leurs poids unitaires indiqués. L'indication d'un nombre de biscuits ou gâteaux ou de tranches est à adapter au produit considéré, en prenant également en compte les usages de consommation.

Quelques idées de goûters équilibrés : à chaque âge son menu...

- Pour les enfants :

3 sablés
1 yaourt nature
1 jus d'orange
(environ 200 kcal)

ou

4 biscuits confiturés
100 g de fromage blanc à 20% MG
1 pomme
(environ 290 kcal)

CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

2 goûters fourrés au chocolat
1 verre de lait ½ écrémé
1 kiwi
(environ 300 kcal)

ou

2 tranches de pain d'épices
2 petits suisses nature
1 compote sans sucre ajouté
(environ 270 kcal)

- Pour les adultes :**

4 biscuits type langue de chat ou 4 petit-beurre
1 yaourt
1 pomme
1 thé
(environ 260 kcal)

ou

1 tranche de cake
100 g de fromage blanc à 20 % MG
1 jus de pamplemousse
(environ 290 kcal)

- **Quand les produits à base de céréales sont des produits de biscuiterie au petit déjeuner :**

Recommandations pour le petit déjeuner	Enfant de 9 -10 ans	Adolescent sportif	Femme activité moyenne	Homme activité moyenne
Apports en énergie (20 à 25 % de l'énergie quotidienne recommandée) (en kcal)	400 à 500	540 à 675	420 à 520	520 à 650
Part des biscuits ou gâteaux à cet apport énergétique (en kcal)	200 à 250	270 à 337	210 à 260	260 à 325

**Indication de consommation au petit déjeuner
(nombre de biscuits ou gâteaux ou de tranches)* :**

Exemples de biscuits ou gâteau (poids unitaire indicatif)	Enfant de 9 -10 ans	Adolescent sportif	Femme activité moyenne	Homme activité moyenne
tranches de pain d'épice (18 g)	3 à 4	5 à 6	4	4 à 6
goûters fourrés au chocolat (20 g)	2 à 3	3 à 4	2 à 3	3
mini cake (30 g)	2	2 à 3	2	2 à 3
gâteau moelleux à la confiture (30 g)	2	3	2	2 à 3
biscuits chocolatés (12 g)	3 à 4	5 à 6	4	4 à 5
madeleines (25 g)	2	2 à 3	2	2 à 3
goûters secs (15 g)	3 à 4	5 à 6	4	5
gâteau marbré (30 g)	2	2 à 3	2	2
biscuits petit déjeuner (16 g)	3	4 à 5	3 à 4	3 à 4

* Les fourchettes, mentionnées ici à titre indicatif, sont issues de calculs s'appuyant sur la nature des produits et de leurs poids unitaires indiqués. L'indication d'un nombre de biscuits ou de tranches est à adapter au produit considéré, en prenant également en compte les usages de consommation.



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

Quelques idées de petits déjeuners équilibrés : à chaque âge son menu...

- **Pour les enfants :**

3 biscuits pour petit déjeuner ou 3 goûters secs
1 bol de lait chocolaté
1 orange
(environ 400 kcal)

- **Pour les adultes :**

4 biscuits pour petit déjeuner ou 4 goûters secs
2 petits suisses
1 banane
1 thé ou 1 café
(Environ 450 à 510 kcal)

- **Pour l'adolescent sportif :**

4 biscuits pour petit déjeuner
1 bol de lait chocolaté
1 banane
(environ 570 kcal)

Tous ces exemples sont donnés à titre indicatif. Ils permettent d'illustrer la diversité des produits et des besoins des consommateurs.

- **Quand les biscuits ou gâteaux sont consommés à d'autres moments :**

Des exemples peuvent être également indiqués pour illustrer la consommation de biscuits ou gâteaux à d'autres moments de consommation, comme en dessert des repas principaux, ou encore en cas de consommation isolée. Dans ce cas, on limitera la quantité à une voire deux unités, selon le produit, l'âge et les besoins du consommateur.

- **L'indication de consommation, dépendante de la nature du produit, de sa recette et de sa présentation**

Les biscuits et gâteaux recouvrent une **infinie variété de produits et de recettes**. Cette grande variabilité se retrouve au niveau de la présentation et du poids moyen unitaire du produit (voir tableaux ci-dessus). De ce fait, il n'est pas pertinent de définir une quantité moyenne identique à l'ensemble des biscuits et gâteaux.

La quantité indiquée par le fabricant peut correspondre à des emballages individuels, à plusieurs unités pour d'autres types de produits, ou encore à un fractionnement (nombre de tranches, nombre de portions...) pour les formats « familiaux ».

* * *

ANNEXE V

**Démarche Collective et volontaristes alliant création de valeurs
et partage des objectifs des politiques nutritionnelles et alimentaires**

Les initiatives des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France

I. Améliorations nutritionnelles des recettes et communication responsable

1998 : suppression et/ou réduction drastique des Acides Gras Trans engagée : désormais les teneurs sont largement en dessous des recommandations de l'ANSES de 2009 (i.e ne pas dépasser 1g/100g de produit)

Années 2000 : réduction des teneurs en sucres et en matières grasses

2011 : recherche de diminution de 5% de la teneur moyenne en Acides Gras Saturés des produits pondérée par les parts de marché en volumes.

2005 : développement d'une démarche pédagogique originale visant à valoriser des indications de consommation raisonnable en donnant au consommateur des repères de quantités raisonnables à consommer (nombre de biscuits et gâteaux) et garantir une consommation équilibrée et structurée : recommandation de consommation au sein de repas structurés (petit-déjeuner, goûter) accompagnés d'un produit laitier et d'un fruit.

2008 : les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France ont décidé d'aller au delà de l'autolimitation existante dans le secteur de la publicité télévisée destinées aux écrans dédiés aux enfants (écrans jeunesse). Ils ont convenu de cesser toute diffusion de publicités télévisées sur les écrans enfants dès la fin du premier semestre 2008.

II. Partage des données et participation au progrès des connaissances

2007 : profession pilote dans la phase de préfiguration d'OQALI, le secteur des Biscuits et Gâteaux a fait l'objet de deux rapports sur la composition nutritionnelle des nombreuses familles de Biscuits et Gâteaux ainsi que sur l'information nutritionnelle véhiculée par l'étiquetage aux consommateurs. Un nouveau rapport est attendu en 2013. Un premier enseignement est que la composition nutritionnelle est liée d'abord à l'appartenance à une famille de biscuits et Gâteaux dont les recettes caractérisent les compositions et qu'il existe une grande diversité de famille de biscuits et gâteaux (66).



CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA BISCUITERIE

2009-2011 : participation au programme de recherche ANR Ludo-aliments qui permet, entres autres, de mieux comprendre les spécificités en matière de communication vers les enfants et faire progresser l'éthique de la Profession.

2009-2012 : promoteur et co financeur avec la Région Bourgogne et 5 adhérents (Kraft LU, United Biscuits, Bouvard, Abbaye, Jacquet-Brossard France) d'une thèse dite « goût nutrition » réalisée en collaboration avec l'INRA et d'OQALI montrant que l'appréciation de biscuits et gâteaux avec une teneur réduite en sucres et lipides varie d'un produit à l'autre et que la communication de la réduction au consommateur n'est pas toujours le bon argument pour augmenter l'appréciation du produit.

2010- 2011 : préparation et dépôt d'une proposition d'accord collectif PNA après une tentative d'accord PNNS en 2009-2010.

2012 : collaboration à l'étude « étiquetage prix » d'Oqali qui montre que peu d'allégations nutritionnelles et de santé sont utilisées sur les emballages des Biscuits et Gâteaux car ce n'est pas a priori pas le premier critère de choix, il faut pouvoir d'abord présenter un avantage consommateur prix, goût, présence d'ingrédients « nobles », praticité et valeurs immatérielles (proximité, filière bio...).

2012-2013 : proposition au pôle d'accessibilité céréales et des aliments céréaliers d'un projet de covalorisation des aliments céréaliers source de fibres. Ce projet invite à étudier les leviers et freins à consommer des aliments céréaliers sources de fibres pour répondre à l'objectif d'accroissement de la consommation de fibres non atteint dans la population française. Il comporte trois volets : une approche collaborative pour faire partager les expériences des acteurs publics et privé, un volet d'étude des freins et leviers des aliments céréaliers sources de fibres chez les consommateurs et dans le corps médical, un volet recherche pour valider les freins et leviers des aliments céréaliers sources fibres en situation de consommation.

Documents de référence

Biscuits et gâteaux :

Répertoire des dénominations et recueil des usages (octobre 2009). *Présenté au Conseil National de la Consommation le 27 Novembre 2001. Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les biscuits et gâteaux (édition 2011)*

Règles déontologiques du BVP, en particulier la règle adoptée le 20 octobre 2003 en matière de publicité et de comportement alimentaire des enfants (*site internet du BVP : [http : // www.bvp.org/bvp/phtml/publi/deonto/deonto.html](http://www.bvp.org/bvp/phtml/publi/deonto/deonto.html#codesreco)* # codesreco.)

* * *