

Les Fabricants de  
Biscuits & Gâteaux  
de France



# Charte Professionnelle des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France

---

SEPTEMBRE 2015

L'Alliance 7





## Edito

Ambassadeurs des régions françaises, les biscuits et gâteaux illustrent le savoir-faire de leurs fabricants au travers de recettes alliant tradition et modernité.

On a coutume de dire que les biscuits sont croustillants et les gâteaux plus moelleux mais il existe nombre de produits atypiques ou intermédiaires.

La grande diversité de biscuits et gâteaux s'adapte à tous les goûts, à tous les moments de consommation et à tous les âges. Ils sont devenus les symboles de l'alliance entre plaisir et équilibre alimentaire, propre à notre culture alimentaire grâce à une consommation structurée, conviviale et raisonnable.

En permanence à l'écoute des consommateurs et des besoins du marché, la Profession des Biscuits & Gâteaux de France met un point d'honneur à la qualité et à la sécurité de ses produits et s'inscrit dans une démarche durable.

Moelleux, croquants, fondants... Au-delà du goût, les biscuits et gâteaux racontent l'histoire d'un patrimoine culinaire commun aux Français mais aussi propre à chacun.

Le syndicat des Fabricants des biscuits et gâteau de France représente les fabricants et l'univers des biscuits et 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 Fabricants de biscuits et gâteaux, qui entendent continuer à offrir au consommateur des biscuits et des gâteaux de qualité ont adopté cette charte professionnelle et s'engagent à la respecter.



Catherine Petitjean

Présidente des Fabricants de  
Biscuits & Gâteaux de France

Depuis toujours, les biscuits et les gâteaux sont des plaisirs à la fois gourmands, bons et nourriciers.

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 des fabricants des biscuits et gâteaux représente les fabricants 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 fabricants qui entendent continuer à offrir au consommateur des biscuits et des gâteaux de qualité ont adopté une charte professionnelle axée sur quatre axes :

- Un axe "Défense du patrimoine et respect des traditions"
- Un axe "Qualité et bonne information du consommateur"
- Un axe " Nutrition et information nutritionnelle"
- Un axe " Communication responsable"

Cette Charte professionnelle est appelée à être complétée, dans une 2<sup>e</sup> version, par un axe « Sécurité des aliments et développement durable» et reprend les positions sectorielles adoptées en Conseil d'Administration.

Ainsi et à l'instar de la Profession, cette charte est un outil en perpétuelle évolution et a vocation à s'enrichir au cours des prochaines années.

### Légende :

	Pour Information
	Recommandation
	Engagement

## Table des matières

I.	Défendre un patrimoine vivant et préserver les traditions et les usages	1
1.	Un patrimoine culinaire vivant fondé sur une diversité de l'offre	1
2.	Respecter les traditions et les usages	2
2.1.	Les Codes d'usages	2
2.2.	Le répertoire des dénominations	10
3.	Préserver le savoir-faire et les capacités d'innover	17
II.	Valoriser la qualité par une bonne information du consommateur	18
1.	Assurer une mise en relief des ingrédients de manière transparente et loyale	18
1.1.	Seuils permettant la mise en relief des ingrédients	18
1.2.	Modalités d'étiquetage	30
2.	Allégations de type « sans »	31
2.1.	Allégations générales de type « sans »	31
2.2.	Engagement des fabricants de Biscuits et gâteaux relative à l'allégation spécifique « sans matières grasses hydrogénées »	31
III.	Favoriser les bons choix et comportements alimentaires par l'information nutritionnelle	32
1.	Informers sur les portions, une démarche européenne	32
2.	Favoriser une consommation raisonnable par les indications de consommation	33
2.1.	Principe et objectif	33
2.2.	Modalités de calcul	33
3.	Communiquer de façon responsable pour favoriser une consommation durable des entreprises : Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux s'engagent à communiquer de façon responsable	39
3.1.	Prôner une consommation raisonnable pour favoriser une alimentation équilibrée	40
3.2.	Encourager une bonne hygiène de vie : des repas structurés et la pratique d'une activité physique, afin de prévenir les situations à risque	40
3.3.	Pratiquer les équivalences et comparaisons nutritionnelles pertinentes, afin d'être cohérent avec les principes généraux de la nutrition	41
3.4.	Pratiquer une communication "vraie", sans idéalisation excessive des aliments, afin d'encourager une alimentation variée et équilibrée	41
4.	Sensibiliser les adhérents sur les possibilités et limites d'amélioration des recettes : allier plaisir et nutrition	42
4.1.	Engagement acide gras trans	42
4.2.	Travaux du groupe Fibres	42
4.3.	Thèse doctorale: l'amélioration de la qualité nutritionnelle est-elle compatible avec le maintien de la qualité sensorielle ? Exemple des biscuits et gâteaux.	45
	Annexe 1 : Engagement acide gras trans (1998)	46





# I. Défendre un patrimoine vivant et préserver les traditions et les usages

## 1. Un patrimoine culinaire vivant fondé sur une diversité de l'offre

*Le savoir-faire culinaire est un véritable héritage culturel des régions, né de la diversité.*



En France, l'histoire des biscuits et gâteaux est issue d'un patrimoine gourmand d'autant plus fort que bien souvent, ce sont nos aïeux qui ont créé ces recettes. Chaque site perpétue avec fierté depuis des années la tradition des biscuits et gâteaux de sa région, aussi riche en saveurs qu'en histoire. Ville et campagnes se vantent avec raison de leurs recettes originales inimitables : Palets bretons, gaufres de Lille, pains d'épices de Dijon, biscuits roses de Reims, craquelins de Saint Malo, sablés normands, échaudés de Carmaux, croquants de Provence...

Si les biscuits et gâteaux sont généralement confectionnés avec les trois mêmes ingrédients de base : farine, sucre et matière grasse, chacun est unique grâce à l'incroyable variété de recettes existantes. Les œufs apportent de la légèreté et du moussant et dorent les biscuits et gâteaux à la cuisson. Ajoutés à la pâte, fourrés, en décor ou en enrobage, les fruits à coques, secs ou confits, en confiture ou marmelade et le chocolat permettent de proposer une large palette de saveurs et de texture. Les ingrédients et le temps de cuisson définissent la matière la couleur et le goût inimitable de chaque recette.

Dans son rapport de 2014, l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (OQALI) recense quatre-vingt catégories de biscuits et gâteaux, proposant ainsi une incroyable diversité de l'offre proposée au consommateur.



## 2. 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 toujours, les biscuits et gâteaux sont des plaisirs gourmands, bons et sains à la fois. Les biscuits et gâteaux ont une histoire, parfois très ancienne, parfois plus récente ; ils sont inscrits dans le patrimoine culinaire français. Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France se sont engagés, d'une part à transmettre la mémoire d'un certain nombre de dénominations dans un répertoire des dénominations et d'autre part à codifier les recettes d'un certain nombre d'entre elles particulièrement symboliques de ce patrimoine dans un Code d'usages (cf. ci- près). **Ils servent d'outils de référence lors de contrôles.**

### 2.1. Les Codes d'usages



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 fabricants s'engagent à respecter ces Codes d'usages, à les faire respecter et, si nécessaire, à les mettre à jour et à les compléter.

---

***Le respect de ces codes d'usages est impératif.***

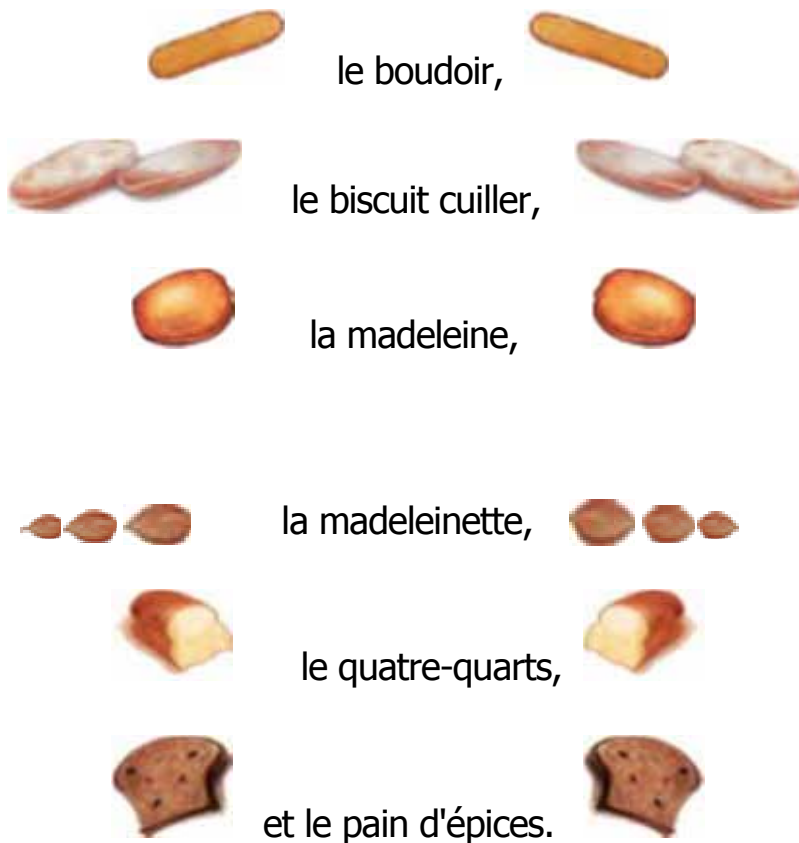
***Un biscuit ou un gâteau qui ne répondrait pas aux usages professionnels n'aurait pas le droit aux dénominations correspondantes.***

---





## Les Codes d'usages



---

*Le respect de ces codes d'usages est impératif.*

*Un biscuit ou un gâteau qui ne répondrait pas aux usages professionnels  
n'aurait pas le droit aux dénominations correspondantes.*

---



## Codes d'usages Boudoir



### Description

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

### Ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : Matières sucrantes, œufs (18<sup>1</sup> % minimum), farine de froment.

### Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières :	Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèches et conformes au guide de bonnes pratiques de la profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires
Œufs entiers:	
Produits finis	> 18 % d'œufs et < 12 % d'humidité
Poids	de 4,5 g à 7 g
Dimensions en mm	90 à 110 en longueur et 20 à 30 en largeur
Forme	Allongée

### Technologie

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

### Dispositions particulières d'étiquetage

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

### Présentation

Tous types de présentation.

<sup>1</sup> Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimée par rapport au produit fini.  
NB : ces critères visent le produit, de la sortie d'usine jusqu'à la fin de la DLUO



## Codes d'usages Biscuits Cuiller

### Description

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

### Ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : Œufs (30 % minimum<sup>2</sup>), sucre, farine de froment.

### Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières :	Entre 22,5 % et 23,5 % de matières sèches pour l'œuf entier et conformes au guide de bonnes pratiques de la profession avicole, pour la composition et les exigences sanitaires
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œufs entier,</li> <li>• Jaune</li> </ul>	
Produits finis	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pourcentage d'œuf</li> <li>• Humidité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• &gt; 30 %</li> <li>• &gt; 8 % à 4 mois de la date de fabrication</li> </ul>
Poids	de 5 g à 13 g
Dimensions en mm	70 à 120 en longueur et 20 à 50 en largeur
Date limite d'utilisation optimale à compter de la production	9 mois

### Technologie

La pâte est obtenue par assemblage de 2 appareils :

- Œufs (ou jaune), sucre et farine battus d'une part,
- Blanc d'œuf et sucre montés en neige, d'autre part.

Cette pâte aérée, non grasse, doit être dressée sur un support plat et lisse, et saupoudrée de sucre glace.

### Dispositions particulières d'étiquetage

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

### Présentation

Tous types de présentation

<sup>2</sup> Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimée par rapport au produit fini.



## Codes d'usages madeleine



### Description

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

### Ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients<sup>3</sup> suivants est obligatoire : Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

### Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières :	Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèches et conformes au guide de bonnes pratiques de la profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires
Œufs entiers:	
Produits finis	
• Pourcentage d'œuf	• $\geq 14$ %
• % de Matières grasses	• $\geq 12$ %
• Humidité	• $\geq 12$ %
Formes	soit en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus, soit de forme longue
Couleur	Dessus jaune, nuancé de brun sur les bords ; Dessous brun

### Technologie

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

### Etiquetage



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

Une dénomination descriptive devra être utilisée pour caractériser la madeleine longue.

### Recommandation :

Afin de préserver les qualités organoleptiques du produit fini (taux d'humidité...), il est recommandé de fixer la durée d'utilisation optimale à 4 mois à compter de la fabrication. Les critères visent le produit, de la sortie d'usine jusqu'à la fin de la DLUO.

<sup>3</sup> Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimée par rapport au produit fini.



## Codes d'usages madeleine

### Description

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

### Ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients suivants<sup>4</sup> est obligatoire : Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

### Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières :	Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèches et conformes au guide de bonnes pratiques de la profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires
Œufs entiers	
Produits finis	
• Pourcentage d'œuf	• $\geq 14$ %
• % de Matières grasses	• $\geq 12$ %
• Humidité	• $\geq 8$ %
Formes	soit en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus
Couleur	Dessus jaune, nuancé de brun sur les bords ; Dessous brun

### Technologie

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

### Etiquetage



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

### Recommandation :

Afin de préserver les qualités organoleptiques du produit fini (taux d'humidité...), il est recommandé de fixer la durée d'utilisation optimale à 4 mois à compter de la fabrication. Les critères visent le produit, de la sortie d'usine jusqu'à la fin de la DLUO.

<sup>4</sup> Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimée par rapport au produit fini.



## Codes d'usages quatre quarts



### Description

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

### Ingrédients

Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre :

Caractéristiques		
• Oeufs entiers	25 (± 1)	Entre 22,5 % et 23,5 % de matières sèches, et conformes au guide de bonnes pratiques de la Profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires.
• Beurre	25 (± 1)	Il peut s'agir de beurre en l'état ou de beurre concentré. Les pourcentages exprimés s'appliquent à une équivalence beurre en l'état.
• Farine de froment	25 (± 1)	
• Sucre (saccharose)	25 (± 1)	

D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, et les additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les 4 ingrédients principaux sont respectées.

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



## Codes d'usages pain d'épices



### Description

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

Le pain d'épices est pauvre en matières grasses.

### Ingrédients

La mise en œuvre doit comprendre les ingrédients suivants :

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

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

### Technologie

Le pain d'épices se fabrique en trois étapes :

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

### Appellations

L'appellation "pain d'épices de Dijon" ou "pain d'épices type Dijon" est réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé.

L'appellation "pain d'épices pur miel" est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel.



## 2.2. Le répertoire des dénominations



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 commune aux fabricants.





## *Le répertoire des dénominations*

Ce répertoire établit un inventaire des dénominations usuelles en biscuiterie et en pâtisserie ; il n'est ni exhaustif, ni impératif,

Les ingrédients listés pour chaque biscuit ou gâteau sont les ingrédients habituellement utilisés. D'autres ingrédients peuvent être mis en œuvre, en fonction des recettes de chaque biscuitier.

Par ailleurs, les ingrédients peuvent être mis en œuvre sous des formes différentes.

Exemple : pour des fruits, il peut s'agir de fruits confits, purée de fruits, etc.

Lorsque les produits n'ont pas été définis par un code d'usage ou par une jurisprudence (ex. galettes bretonnes), il n'apparaît pas pertinent de fixer des pourcentages.





## Les biscuits



### *Biscuit de Reims*

Le biscuit de Reims est un petit biscuit rectangulaire léger et croquant, poudré de sucre glace. Le biscuit de Reims était coloré en rose, à l'origine, pour masquer les points noirs de vanille broyée.

Ses ingrédients sont les œufs, les matières sucrantes et la farine.

### *"Biscuit pâtissier"*

Les " biscuits pâtissiers " sont des biscuits élaborés, qui recouvrent de multiples formes et sont parfois présentés en assortiments.

Les ingrédients des " biscuits pâtissiers " sont très variés. Les biscuits pâtissiers peuvent être agrémentés d'autres ingrédients comme pâte d'amandes, chocolat, fruits confits...

### *Bretzel*



Croquant et sec, le bretzel est un biscuit salé, souvent décoré de cristaux de sel. Sa forme de nœud est caractéristique. Il peut aussi être présenté en bâtonnets.

Les ingrédients du bretzel sont la farine et le sel.

### *Cookie*

Le cookie est un petit biscuit de forme ronde et de texture friable, qui contient souvent des inclusions : pépites de chocolat, noisettes, noix de pécan...

Les ingrédients du cookie sont la farine, les œufs, les matières sucrantes et les matières grasses.



### *Cracker*

Le cracker est un biscuit très friable, le plus souvent salé et généralement aromatisé avec des épices et du fromage.

### *Financier*

Petit gâteau souvent rectangulaire, moelleux et fondant, le financier a une couleur " lingot d'or ".

Il est composé de farine, d'œufs, de matières sucrantes et de poudre d'amandes.



### ***Florentin***

De forme ronde, le florentin a une texture craquante.

Ses ingrédients caractéristiques sont les fruits secs et confits (amandes, noisettes, écorces d'orange...) et les matières sucrantes.

### ***Galette***

La galette doit son nom à sa forme plate et habituellement ronde, qui rappelle celle du galet.

Les ingrédients de la galette sont la farine, les matières sucrantes, les matières grasses et les œufs

### ***Galette bretonne***

La galette bretonne est un biscuit rond, de couleur dorée.

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

### ***Gaufre***



La gaufre a une texture légère, qui se présente sous des formes variées (rectangulaire ou ronde), elle est toujours alvéolée.

La gaufre est composée de farine, de matières sucrantes, de matières grasses et d'œufs.

### ***Gaufrette***

La gaufrette est un biscuit de texture sèche et craquante et qui se présente sous des formes très variées (gaufrettes fourrées, cornets de glace, éventails...)

Les ingrédients de la gaufrette sont la farine et les matières sucrantes.

### ***"Goûter" et "déjeuner"***

Les goûters et déjeuners ont une texture friable ; leur forme est souvent ronde ou carrée. Les ingrédients sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses. Les "goûters" et "déjeuners" sont caractérisés par leur faible teneur en sucre et en matière grasse.

Les "goûters fourrés" sont composés d'un sandwich de deux biscuits entourant un fourrage.

### ***Langue de chat***

De forme plate et oblongue, la langue de chat a une texture croustillante et fondante. Les bords sont bruns et le centre est plus clair.

Les ingrédients de la langue de chat sont les matières sucrantes, les œufs, la farine et la matière grasse.





### Macaron



Le macaron a une forme ronde et sa surface est lisse ou craquelée.

Le macaron est fabriqué avec des amandes, des matières sucrantes et des blancs d'œufs. De la noix de coco ou des noisettes peuvent parfois être ajoutés. Il en est alors fait mention dans la dénomination de vente.

### Meringue

La meringue est de texture aérienne ; elle peut être moelleuse ou craquante. Elle peut prendre toutes les formes.

Les ingrédients de la meringue sont les blancs d'œufs et les matières sucrantes. La meringue peut être aromatisée : vanille, fraise, citron ...



### Palet



Le palet est un biscuit rond, épais à la texture granuleuse.

Les ingrédients qui le composent sont la farine, le beurre, les matières sucrantes et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans le palet breton est le beurre.

### Palmier

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



### Petit-beurre



Le petit-beurre a une forme bien caractéristique, carrée ou rectangulaire. Les bords ont une forme festonnée.

Le petit-beurre est composé de farine, de matières sucrantes et de beurre. Le beurre est la seule matière grasse autorisée.

### Sablé

Le sablé est un biscuit très friable, qui s'émiette facilement en petites particules.

Les ingrédients du sablé sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses.



### Tuile

La tuile a une forme ronde qui peut être plate ou incurvée ; elle a une texture fine et homogène.



La tuile est fabriquée avec des œufs, des matières sucrantes, de la farine, et des matières grasses.

Les tuiles aux amandes sont décorées d'amandes.



### **Biscuit de Savoie**

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

### **Brownie**

Le "brownie" est un gâteau au chocolat, dense, moelleux, fondant. Sa forme est généralement rectangulaire ou carrée.



Le brownie contient souvent des inclusions telles que des pépites de chocolat, fruits secs ou séchés (noix, noix de pécan, ..).

Il est composé de chocolat ou de cacao, de matières sucrantes, d'œufs, de matières grasses et de farine.

### **Cake**

Le cake a une pâte aérée et serrée. Il se présente sous différentes formes.

Les ingrédients du cake sont la farine, les œufs et les matières grasses. Le cake peut être "nature", aux fruits, aux pépites de chocolat, ou encore salé.



Les ingrédients caractéristiques du cake devront être mentionnés dans la dénomination de vente.

### **Choux**



Cette pâtisserie soufflée est généralement présentée sous la forme d'une bouchée.

Les choux peuvent être fourrés de crème pâtissière, de crème chantilly ou de glace ... Les choux sont utilisés dans de nombreuses spécialités : religieuses, éclairs, Paris-Brest, pièces montées...

La pâte à choux est composée d'œufs, de farine, de matières grasses et éventuellement de matières sucrantes.

### **Génoise**

La génoise est un gâteau léger et moelleux, qui se présente sous des formes variées. Elle peut servir de support à différents gâteaux, garnis de crème au beurre, confiture, fruits...

Les ingrédients de la génoise sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.



## *Petits fours*

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

## *Tarte*

La tarte est une pâtisserie, ronde ou rectangulaire. La tarte est composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane ...).

La pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes.



## *Tartelette*

La tartelette est une tarte de petite taille.

## *La viennoiserie*

La viennoiserie comprend traditionnellement les croissants, les pains au lait, les pains aux raisins, les brioches, les pains au chocolat, c'est à dire les apprêts de pâte levée ou demi-feuilletée.

### 3. Préserver le savoir-faire et les capacités d'innover



Les fabricants de biscuits et gâteaux 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.

ALLIANCE 7 SERVICES, organisme de formation créé par les Syndicats de la fédération, accompagne le Syndicat des Fabricants des biscuits et gâteau de France pour intégrer et mettre en œuvre la réforme de la formation professionnelle.

En effet, la loi du 5 mars 2014 vise à renforcer les voies d'accès à la qualification et à la certification professionnelle avec le compte personnel de formation (CPF), la période de professionnalisation, la validation des acquis de l'expérience (VAE).

Pour relever ce défi, pérenniser les savoir-faire et sécuriser les parcours professionnels, le Syndicat des Fabricants des biscuits et gâteau de France a accès à une offre globale de formation, flexible et capitalisable, rénovée en collaboration avec les entreprises, certifiée par la branche professionnelle avec :

- Un cycle métier « Biscuiterie-Pâtisserie » qualifiant pour professionnaliser le personnel de production et les fonctions connexes, parcours de formation modulable et réalisable sur une année calendaire
- Des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) pour reconnaître les compétences et garantir leur évolution, prochainement reconnus au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) et délivrables selon les modalités VAE et par blocs de compétences
- Des formations courtes « du clé en main au programme individualisé », réalisables en inter ou intra entreprises pour répondre aux besoins exprimés et aux évolutions réglementaires

Pour en savoir+, une équipe dédiée est à la disposition des entreprises au 01.44.77.85.85



## II. Valoriser la qualité par une bonne information du consommateur

Le consommateur Français est aujourd'hui fortement attaché à la qualité des produits consommés. Ceci d'autant plus lorsqu'il s'agit de produits fortement ancrés dans le patrimoine culinaire. Une étude de TNS Sofres<sup>5</sup> menée en 2013 a montré que le goût du produit, la saveur et la qualité des recettes (qualité, quantité et naturalité des ingrédients mis en œuvre) étaient avec le prix les trois critères d'achat les plus importants pour les biscuits et gâteaux.

Les fabricants de biscuits et gâteaux mettent ainsi tout en œuvre pour informer les consommateurs sur le contenu et la qualité de leurs recettes, de manière claire, transparente et loyale.

### 1. Assurer une mise en relief des ingrédients de manière transparente et loyale



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. 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"). L'information du consommateur sur les ingrédients mis en œuvre dans la recette est essentielle.

Dans un souci de bonne application de la réglementation, les fabricants s'engagent à fournir des informations claires, pertinentes, transparentes et loyales et 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.

#### 1.1. 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 fabricants ont fixé des "seuils" permettant la mise en relief des ingrédients :

- a. Mise en exergue des céréales
- b. Mise en exergue des céréales complètes
- c. Mise en exergue du lait
- d. Mise en exergue des fruits
- e. Mise en exergues d'autres ingrédients

<sup>5</sup> Etude TNS Sofres, Baromètre d'image des Biscuits et Gâteaux Moelleux, 2013.





### a) Mise en exergue des 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) Mise en exergue des céréales complètes



Les fabricants 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").

#### • Définition des « céréales complètes »

##### 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.

##### 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...

### Forme :

- 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...
- Utilisation de farines : deux possibilités s'ouvrent aux industriels
  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 100 grammes :

- 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.

- **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**

Les allégations ne doivent pas induire en erreur (Art L213.1 du Code de la consommation) et dans la mesure où 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 »)**.

- **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).

### **c) Mise en exergue du lait**



La profession s'est engagée à respecter des quantités minimales pour mettre en exergue l'ingrédient lait :

- 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.

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 fabricants s'engagent à respecter les principes suivants :

- **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, une quantité minimum de 5% d'équivalent lait<sup>6</sup> 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.

- **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.

<sup>6</sup> 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%.



- **Allégation relative à la présence de calcium et à ses bénéfiques 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...).

#### **d) Mise en exergue des fruits**



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.

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 :

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

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 :**

De 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

De 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 pourcentage en « équivalent fruit en l'état » est recommandée. Pour des raisons de transparence par rapport au consommateur, il est recommandé d'indiquer la 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 générale 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 des ingrédients mis en œuvre.

## 5. Des exigences supplémentaires pour les cakes aux fruits



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

- **Apporter une information éclairée au consommateur par la dénomination légale de vente des cakes aux fruits**

L'article R112-14 du Code de la consommation précise que : « la dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementations ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation. »

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

**Il est d'usage dans le commerce, pour ces produits d'utiliser l'appellation commerciale « cakes aux fruits ». Afin de préciser la description du produit, les fabricants de cakes aux fruits s'engagent à ce que les cakes aux fruits portent une dénomination légale de vente plus descriptive et mentionnant les types de fruits mis en œuvre. Exemple : cakes aux fruits confits et aux fruits secs.**

- **Garantir des quantités significatives de fruits**

La Charte de déontologie des fabricants des biscuits et gâteaux de France précise que « Lorsqu'un ou des fruit(s) sont mis en avant sur l'étiquetage par une mention dans la dénomination de vente ou à un autre endroit ou bien par une représentation graphique, une quantité minimum de 5% d'équivalent fruit est requis ».

**Il est précisé que le seuil minimal de 5% s'applique à chaque fruit confit mis en œuvre dans les cakes aux fruits confits.** Ce seuil de 5% n'est pas exigé pour les agrumes (écorces d'oranges ou écorces de citron) en raison de leur fort pouvoir aromatique.

- **L'étiquetage du pourcentage de fruits confits dans la liste d'ingrédients**

L'article R112-17 du Code de la consommation précise que : « L'étiquetage d'une denrée alimentaire doit comporter l'indication de la quantité d'un ingrédient qui a été utilisée dans sa fabrication ou sa préparation lorsque l'ingrédient, dont il s'agit, figure dans la dénomination de vente. ».

**Il est d'usage d'indiquer le pourcentage de fruits confits, et non pas le pourcentage du fruit seul, dans les listes d'ingrédients des cakes aux fruits.** En effet, le consommateur doit être informé sur la quantité de fruits confits, caractéristique essentielles du produit.





Par ailleurs, le ratio fruit/sucre variant peu dans les fruits confits (en général, il se compose de 60% de fruit « seul » et de 40% de sucre), la proportion de fruit « seul » est quasiment identique dans tous les fruits confits quels que soient les cakes.

**Enfin, le fait d'indiquer, dans une même liste d'ingrédients, le pourcentage de fruits confits et le pourcentage de fruit « seul » risquerait, au contraire, d'entraîner une confusion pour le consommateur. C'est pourquoi en vue de fournir une information claire et pertinente au consommateur, les fabricants de cakes aux fruits s'engagent à indiquer dans les listes d'ingrédients le pourcentage de fruits confits.**

- **La représentation graphique des fruits**

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

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

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

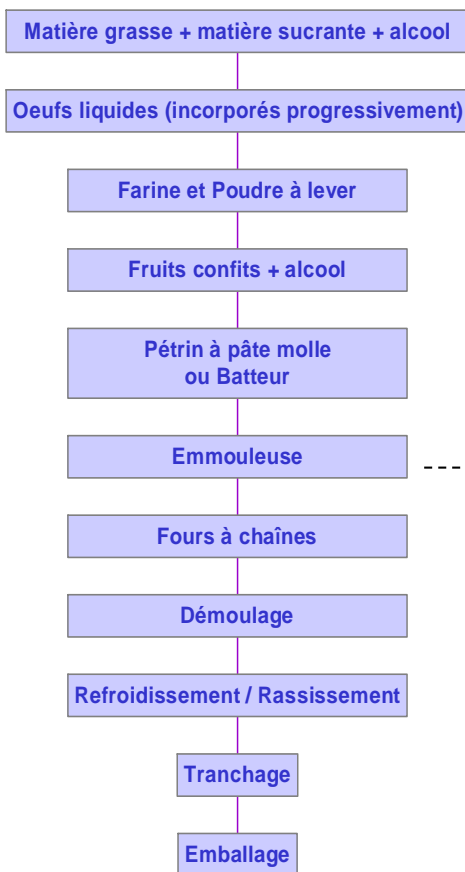


## ***Bonnes pratiques professionnelles relatives à la quantité de fruits confits dans les cakes***

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

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

### ***II. Le process de fabrication des cakes aux fruits***



**1. Le contrôle du pourcentage de fruits confits se fait au moment de la mise en œuvre des ingrédients**

Les fabricants de cakes aux fruits réalisent les contrôles de pourcentage des fruits confits au moment de la mise en œuvre des ingrédients dans la cuve. A ce stade de la fabrication des cakes aux fruits, il est possible grâce aux fiches recette, à l'enregistrement des pesées, des fiches techniques des produits et des factures, de contrôler et de vérifier le pourcentage de fruits confits mis en œuvre dans la masse totale de pâte à cake.

**2. Le pétrin et l'emmoieuse, deux étapes du process de fabrication qui empêchent une répartition homogène des fruits confits**

La fabrication des cakes aux fruits (cf. schéma de fabrication ci-dessus) débute par la mise en œuvre dans un pétrin à pâte molle/ batteur, des ingrédients dans des proportions définies par les fiches recettes. Sous l'action du pétrin/batteur, les ingrédients de la pâte à cake se répartissent de façon non homogène. Les fruits confits sont alors répartis de façon aléatoire dans la pâte à cake. La pâte est ensuite versée petit à petit dans une emmoieuse (machine qui permet de verser la pâte dans les moules à cake). Malgré le fait que les opérateurs mettent en œuvre de petites quantités de pâte dans l'emmoieuse, les fruits confits, de par leur masse volumique supérieure à celle de la pâte, tombent au fond de la machine, ce qui

**3. Un exemple de facteurs extérieurs amplifiant la variabilité du pourcentage de fruits confits : les variations de température**

La température joue un rôle important lors du process de fabrication, c'est pourquoi les fabricants mettent en œuvre des mesures spécifiques pour essayer de maîtriser ce facteur extérieur. Toutefois, un infime écart de température suffit à modifier la viscosité de la pâte à cake. Les fruits confits ont alors tendance à tomber, plus facilement au fond des machines de fabrication et une répartition égale des fruits confits dans les cakes est rendue d'autant plus difficile.

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

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

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

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

### e) Mise en exergue d'autres ingrédients



Les fabricants 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.

## 1.2. Modalités d'étiquetage

### a) Etiquetage du pourcentage d'un ingrédient dans la liste d'ingrédients

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 fabricants de biscuits et gâteaux 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 %, ...).

### b) 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.

#### 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.*

### c) 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 fabricants s'engagent à respecter les lignes directrices de l'ANIA sur l'étiquetage des 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).



## 2. Allégations de type « sans »

### 2.1. Allégations générales de type « sans »



Les fabricants 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 » ».

### 2.2. Engagement des fabricants de Biscuits et gâteaux relative à l'allégation spécifique « sans matières grasses hydrogénées »

#### 2.2.1. La qualification de l'allégation « sans matières grasses hydrogénées »



L'allégation « sans matières grasses hydrogénées » n'est pas prévue par l'annexe du règlement n°1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé. Elle ne fait pas référence à un nutriment ou à une substance particulière.

De ce fait, l'allégation « sans matières grasses hydrogénées » ne peut pas être considérée comme une allégation nutritionnelle.

En revanche, cette allégation peut être considérée comme une allégation technologique, car elle est relative au process des ingrédients<sup>7</sup>.

L'allégation « sans matières grasses hydrogénées » fait référence à l'absence d'un ingrédient dans une denrée alimentaire.

#### 2.2.2. L'engagement des fabricants sur l'utilisation de l'allégation « sans matières grasses hydrogénées »



L'allégation « sans matières grasses hydrogénées » n'étant pas prévue par le règlement n°1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé, la DGCCRF considère que l'interprétation de cette mention dépend du contexte dans lequel elle est utilisée (publicité, communication...).

D'après l'interprétation de la DGCCRF, l'allégation « sans matières grasses hydrogénées » peut être comprise par le consommateur comme moins d'acides gras trans ou d'acides gras saturés dans le produit, au même titre que l'allégation « sans huile de palme ». Toutefois, l'allégation « sans matières grasses hydrogénées » n'a pas la même signification que l'allégation « sans acides gras trans ». Il ne doit donc y avoir aucune confusion possible entre ces deux allégations.

L'allégation « sans matières grasses hydrogénées » étant une allégation ingrédient, elle ne doit pas créer de lien avec des bénéfices nutritionnels, dans la mesure où cela pourrait entraîner un risque de confusion pour le consommateur.

Les fabricants s'engagent à ne pas alléguer sur l'absence de matières grasses hydrogénées si l'allégation suggère un lien avec des bénéfices nutritionnels. Les fabricants s'engagent à ne pas créer une ambiguïté sur l'étiquetage, la communication et la publicité de leurs produits. L'allégation « sans matières grasses hydrogénées » doit être une allégation neutre et doit faire uniquement référence à l'absence d'un ingrédient.

<sup>7</sup> QR ANIA-FCD sur l'application du règlement n°1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé



### III. Favoriser les bons choix et comportements alimentaires par l'information nutritionnelle

Les consommateurs ont bien conscience du lien entre alimentation et santé et ont des attentes fortes en termes de qualité et d'informations nutritionnelles. Historiquement, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux sont à l'écoute de l'environnement et des attentes des consommateurs. La profession est soucieuse de la qualité nutritionnelle de ses produits et s'engage à promouvoir une consommation raisonnée de biscuits et gâteaux afin d'allier plaisir et équilibre alimentaire. Dans ce contexte, plusieurs actions ont été mises en place, tant pour informer le consommateur, que pour harmoniser les pratiques des fabricants sur la qualité nutritionnelle des produits et les moyens de communiquer.

#### 1. Informer sur les portions, une démarche européenne



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

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

Cette démarche initiée par Caobisco s'inscrit également dans le cadre de l'engagement de l'industrie à faciliter la mise en place d'un étiquetage nutritionnel de type GDA's (Guideline Daily Amounts). Les portions qui ont été proposées répondent avant tout à un besoin d'uniformisation de l'écriture des GDA's par les opérateurs. Ces portions n'ont pas été pensées sur des bases nutritionnelles bien qu'il ait été pris en considération le fait de ne pas inciter une consommation excessive

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

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



## 2. Favoriser une consommation raisonnable par les indications de consommation



(voir [les indications de consommation pour les Biscuits et Gâteaux](#) de 2011)

### 2.1. Principe et objectif

Dans le cadre d'une démarche responsable des entreprises, les fabricants de Biscuits et Gâteaux ont établi des repères de consommation des produits, qui s'inscrivent dans le cadre des recommandations nationales nutritionnelles, permettant un usage dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée.

La démarche "indications de consommation" vise à favoriser le bon usage des biscuits et gâteaux par les consommateurs et l'aider à conforter de bons comportements alimentaires : alimentation structurée, portions raisonnables, association avec des familles d'aliments complémentaires pour l'équilibre et la variété. L'utilisation d'images et de présentations ludiques vise à ce que cette information soit accessible au plus grand nombre, à commencer par les enfants et les populations défavorisées.

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.

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.

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 petit-déjeuners ou goûters équilibrés comprenant également un produit laitier et un fruit.

### 2.2. Modalités de calcul

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
- **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.

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.

### *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)<sup>8</sup>:

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

<sup>8</sup> 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.



**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)<sup>9</sup> :

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)	2	4 à 5	3 à 4	3 à 4

<sup>9</sup> 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.



## 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.

### Importance du visuel imagé et ludique

Exemples de goûters équilibrés

#### Pour les enfants :



3 sablés 		4 biscuits confiturés 
1 yaourt nature 	ou	100 g de fromage blanc à 20% MG 
1 jus d'orange 		1 pomme 
<b>environ 200 kcal</b>		<b>environ 290 kcal</b>
2 goûters fourrés au chocolat 		2 tranches de pain d'épices 
1 verre de lait 1/2 écrémé 	ou	2 petits suisses nature 
1 kiwi 		1 compote sans sucre ajouté 
<b>environ 300 kcal</b>		<b>environ 270 kcal</b>

#### Pour les adultes :



4 biscuits type langue de chat ou 4 petit-beurre 		1 tranche de cake 
1 yaourt 	ou	100 g de fromage blanc à 20 % MG 
1 pomme 		1 jus de pamplemousse 
1 thé 		
<b>environ 260 kcal</b>		<b>environ 290 kcal</b>





Exemples de petits déjeuners équilibrés

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



## Impact

Une étude IFOP menée en 2015 sur l'utilité, la visibilité et la perception des indications de consommation a permis de mesurer l'impact de ces indications de consommation :

Niveau de connaissance des indications de consommation

- sont aussi regardées que les RNJ et la liste des ingrédients, malgré une plus faible présence sur les packs
- Semblent attirer l'attention des enfants (graphisme) et semblent être facilement assimilables pour cette cible

Niveau de compréhension

- 80% des interrogés les trouvent faciles à comprendre, loin devant les informations nutritionnelles (73%) et les RNJ (63%)...
- ...même si, dans les faits, certains sont perdus dans la définition de l'indication de consommation (notamment les adultes)

Utilité

- 70% des adultes les jugent utiles pour la constitution d'un petit déj./goûter complet et équilibré pour eux-mêmes et 72% pour leur enfants ; 82% des enfants

Utilisation

- 46% des adultes déclarent in fine s'en servir pour eux-mêmes et 52% pour leurs enfants ; 46% des enfants
- 62 % des adultes suivent les quantités indiquées; 57 des enfants
- Près d'1/4 des foyers consommateurs réguliers de B&G utilisent régulièrement les indications de conso

## 3. Communiquer de façon responsable pour favoriser une consommation durable des entreprises : Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux s'engagent à communiquer de façon responsable



La Profession s'engage pour une communication responsable de la consommation de ses produits et applique [les recommandations de l'ARPP](#) en faveur de la promotion d'une alimentation et d'une activité physique favorable à la santé, en particulier auprès du jeune public :

- Prôner une consommation raisonnable pour favoriser une alimentation équilibrée
- Encourager une bonne hygiène de vie : des repas structurés et la pratique d'une activité physique, afin de prévenir les situations à risque
- Pratiquer les équivalences et comparaisons nutritionnelles pertinentes, afin d'être cohérent avec les principes généraux de la nutrition

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

### 3.1. 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 des "indications de consommation" (voir ci-dessus) 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 sont 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.*

### 3.2. 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 resituer 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.*

### 3.3. 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 termes 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, biscuits petits déjeuner au chocolat et tartine de pâte à tartiner.*

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.*

Les allégations nutritionnelles comparatives, qui permettent de comparer la teneur en nutriments et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments sont possibles, à condition qu'elles soient conformes à la réglementation et formulées de façon claire et non dénigrante.

*Exemple : "nouvelle recette : 25 % de matières grasses en moins". Les équivalences ou comparaisons nutritionnelles ne doivent en aucun cas dénigrer les produits ou ingrédients faisant l'objet de la comparaison et l'information doit être loyale.*

### 3.4. 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.*

La communication destinée aux enfants doit faire l'objet d'une attention toute particulière.

#### 3.1.5. 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 du BVP, 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*



## 4. Sensibiliser les adhérents sur les possibilités et limites d'amélioration des recettes : allier plaisir et nutrition

### 4.1. Engagement acide gras trans

(Cf. Annexe I)



L'engagement des Fabricants de Biscuits et gâteaux sur le sujet des acides gras trans a été historique.

Ainsi, le 6 mai 1998, le syndicat s'est engagé à réduire la teneur en acides gras trans dans les produits de biscuiteries et de pâtisserie en dessous de 5% des matières grasses totales.

Cet engagement s'inscrivait alors dans un contexte de controverse autour de l'effet sur la santé des acides gras trans, prônant ainsi le principe de précaution.

### 4.2. Travaux du groupe Fibres

#### a) Les groupes de travail Fibres du Pacte Ingrédients

L'amélioration de l'offre alimentaire est une préoccupation partagée des professionnels et l'État. Quatre groupes de travail « ingrédients » ont été mis en place en avril 2013, parmi lesquels le groupe Fibres, auquel les Fabricants de Biscuits et gâteaux ont apporté leur contribution.



Partant du constat que l'apport moyen en fibres des Français (17,5 g/jour pour un adulte) est insuffisant (recommandation minimum de 25 g/jour), l'objectif partagé était d'augmenter la part de fibres dans l'alimentation des Français.

Ces Groupes de travail ont rassemblé l'ensemble des acteurs (administrations, professionnels des secteurs agroalimentaires, de la restauration collective et de la distribution, instances scientifiques, représentants des consommateurs, experts ad hoc, etc.) afin de partager les connaissances (santé, sécurité sanitaire, goût, etc.), discuter des possibilités d'améliorer l'offre alimentaire (augmentation des teneurs en fibres en prenant en compte les contraintes technologiques, organoleptiques et réglementaires) et identifier des mesures et actions concrètes réalisées et à mettre en œuvre par l'ensemble des acteurs.

Le GT Fibre est parti du fait qu'il était nécessaire d'augmenter la part de fibres dans l'alimentation des Français, sur la base d'une consommation diversifiée alors même qu'il existait une offre déjà diversifiée d'aliments vecteurs de fibres mais qui restait cantonnée à des marchés de niches notamment en raison du manque d'attractivité de ces aliments pour le consommateur.

Les principaux freins à la consommation d'aliments riches en fibres étaient :

- La perception consommateurs : les fibres sont inscrites dans un univers médicalisé
- Le manque de goût, l'apparence peu attractive, le prix
- Les bénéfices santé des fibres peu connus (grand public et professionnels de santé)

D'où les recommandations qui ont découlées du Gt Fibre, selon deux grands objectifs :

#### **Objectif 1 : améliorer l'accès aux aliments vecteurs de fibres**

Poursuivre l'amélioration nutritionnelle de l'offre d'aliments vecteurs de fibres en prenant en compte le niveau d'acceptabilité par le consommateur

- Poursuivre l'innovation technologique ;





- Mutualiser et utiliser les travaux de recherche sur les fibres ;
- Engagement des entreprises/secteurs/filières dans des dispositifs volontaires d'amélioration nutritionnelle.
- Développer l'accès aux aliments vecteurs de fibres dans le domaine de la restauration collective
- Augmenter l'offre d'aliments vecteurs de fibres ;
- Diversifier l'offre d'aliments vecteurs de fibres.

**Objectif 2 : sensibiliser les consommateurs à l'importance d'augmenter la part de fibres dans leur alimentation.**

Sensibiliser les consommateurs aux effets bénéfiques des fibres et, de fait, des aliments vecteurs de fibres

- Sensibiliser les professionnels de santé aux effets santé des fibres
- Communication institutionnelle des pouvoirs publics sur les effets bénéfiques reconnus des fibres
- Améliorer l'information sur les effets santé des fibres susceptible d'être utilisée par les opérateurs économiques
- Sensibiliser les consommateurs dans le cadre de la restauration hors foyer
- Améliorer la connaissance des consommateurs sur les aliments vecteurs de fibres
- Communication sur les aliments vecteurs de fibres par les représentants des différents secteurs professionnels
- Communication sur les aliments vecteurs de fibres par les opérateurs privés
- Communication institutionnelle sur les aliments vecteurs de fibres.

## ***b) Le baromètre sur les freins et leviers à la consommation d'aliments céréaliers sources de fibres***



A la suite des conclusions du groupe de travail Fibres, différents acteurs de la filière céréalière, dont les Fabricants de Biscuits et Gâteaux à travers l'Alliance 7, ont convenu dans le cadre du pôle d'accessibilité céréales de mener **une étude sur les freins et leviers à la consommation d'aliments céréaliers sources de fibres**.

Cette étude s'est intéressée aux consommateurs et non aux professionnels de santé.

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

Lors de la phase qualitative, les consommateurs ont distingué deux univers d'aliments céréaliers, celui du « blanc » et celui du « brun ».

- Le « blanc » est associé aux notions de plaisir, modernité, équilibre, accessibilité, aspect pratique/fonctionnel, familial.
- Le « brun » est associé aux notions de faible plaisir, « ringardise », santé, élitisme, complexité, inhabituel/exceptionnel.

Dans ce contexte, le « multi céréales » semble constituer une étape intermédiaire pour passer du « blanc » au « brun ».

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

Ce n'est pas parce que les opérateurs doivent contourner l'insuffisance de connaissances des fibres et des aliments céréaliers (et de leurs différentes catégories), qu'il faille pour autant renoncer à faire de la pédagogie.

Ils doivent continuer à faire des efforts pour proposer des produits riches en fibres, contribuant à diminuer le déficit des apports en fibres des Français, et en informer le consommateur.

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

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



### 4.3 Thèse doctorale: l'amélioration de la qualité nutritionnelle est-elle compatible avec le maintien de la qualité sensorielle ? Exemple des biscuits et gâteaux.



Le goût est le second critère d'achat des consommateurs après le prix. Les politiques de santé publique encourageant par ailleurs les entreprises alimentaires à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits en réduisant les teneurs en lipides et en sucres. Ainsi, les entreprises engagées dans la reformulation de leurs produits doivent nécessairement concilier amélioration nutritionnelle et maintien des qualités sensorielles.

Ces dernières années, les fabricants de biscuits et gâteaux ont mis en œuvre des actions concrètes afin de répondre à ces objectifs et de participer au progrès des connaissances dans le domaine de la nutrition.

Dans ce cadre, la Profession et cinq fabricants de biscuits et gâteaux ont participé à une thèse ayant pour objectif de déterminer si la qualité nutritionnelle était compatible avec le maintien de la qualité sensorielle, avec les biscuits et gâteaux comme modèles d'étude.

En collaboration avec le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation et l'Oqali, ces travaux ont eu pour ambition de mieux comprendre l'impact des réductions en lipides et en sucres sur l'appréciation et la perception sensorielle des produits et de déterminer des leviers pour améliorer l'acceptabilité des produits réduits en lipides ou en sucres.

#### Les grandes conclusions de la thèse :

- **La prise en compte du goût dans les reformulations est essentielle.**
  - **L'appréciation par le consommateur de biscuits et gâteaux réduits en lipides ou en sucres varie d'une catégorie de biscuits à l'autre.**
  - **Des seuils de rupture d'appréciation ont été définis pour chaque catégorie de biscuits et gâteaux. Ces seuils montrent qu'il n'est pas possible de réduire indéfiniment les teneurs en lipides et en sucres des produits.**
- **Les biscuits réduits en lipides ou en sucres sont moins appréciés quand ils sont perçus moins sucrés, et dans une moindre mesure quand ils sont perçus moins gras.**
- **Une exposition progressive à des produits de plus en plus réduits pourrait être un levier pour augmenter l'appréciation, mais l'exposition doit être envisagée sur le long terme.**
- **La mention sur l'étiquetage "réduit en sucres" ou "réduits en matières grasses" n'est pas un levier pour augmenter l'appréciation des produits réduits. Cela pourrait même diminuer l'appréciation de produits "gourmands".**



# Annexe 1 : Engagement acide gras trans (1998)



Syndicat National de la Biscuiterie Française

## NOTE

Réf. : HK/1696

Date	: 11/06/98
Destinataires	: Adhérents SNBF

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

Cher adhérent,

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

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

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

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

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

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

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

Laurence Daniel-Legris  
Secrétaire Général

Hugues Kenigswald  
Chef du Service Environnement  
Hygiène et Sécurité Alimentaire