



RÉDACTION

INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Gérard BROCHOIRE

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Gérard BROCHOIRE, , Thomas JOSSE, , Catherine STEPHAN

REMERCIEMENTS AU COMITÉ DE LECTURE COMPOSÉ DE

Roland GUINET, Jean-Louis MACK

ABONNEMENTS

S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur : S.O.T.A.L.
Société d'Édition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean CABUT
N° CPPAP : 57846

Imprimeur :
La Loupe Quebecor SA
28240 La Loupe

sommaire

« 55

■ EN GUISE D'INTRODUCTION ●●●●●●●●●● 3

■ INFOS PRATIQUES ●●●●●●●●●● 4

- Stratégie n°1 : le pain de tradition française 4
- Stratégie n°2 : le pain contenant 1 seul additif 6
- Stratégie n°3 : les pains définis dans la directive 6
- L'étiquetage des pains 7
- Mentions utilisées dans le métier 8
- L'étiquetage des farines 9

■ LA RÉGLEMENTATION DANS LE DÉTAIL ●●●●● 10

- La situation antérieure à la directive 95/2/CE 10
- La directive 95/2/CE 11
- Le pain de tradition française 14
- Le pain au levain 14
- Définition des pains proposée par la CIAA 15
- La réglementation concernant les améliorants :
ingrédients et auxiliaires technologiques 16
- La réglementation concernant les améliorants :
les additifs 17

■ DÉFINITIONS ●●●●●●●●●● 21

- Les produits 21
- Les organismes 23
- Autres 23



Les produits de panification à l'heure européenne

- **Depuis le 26 septembre 1996,**
- **la directive européenne 95/2/CE**
- **s'applique en droit français.**
- **Ce texte a profondément modifié**
- **la réglementation concernant la**
- **composition des produits de**
- **boulangerie.**
- **Gros plan sur cette nouvelle**
- **situation...**

En guise d'introduction

En simplifiant un sujet qui sera développé dans les pages suivantes, on peut considérer que ce texte crée deux catégories de pain et une troisième par défaut :

- le pain courant français,
- le pain fabriqué exclusivement à partir de farine de froment, eau, levure ou levain et sel,
- les autres pains.

Le pain de tradition française défini par l'arrêté du 13/09/93 continue d'exister. On a donc trois catégories de pain qui contiennent des additifs en quantité variable et une qui n'en contient pas.

La mention "maison" peut être apposée sur chaque catégorie de pain, sous réserve que celle-ci soit fabriquée sur le lieu de vente. Il en est de même pour la mention "biologique", pour les pains fabriqués selon les règles spécifiques à cette dernière.

Une des préoccupations actuelles des consommateurs est celle de la santé et il existe une sensibilité particulière en ce qui concerne l'ajout d'additifs à l'alimentation. Par ailleurs, le secteur artisanal doit affirmer sa différence par rapport à l'ensemble du marché. Face à cette nouvelle réglementation, il y a donc plusieurs stratégies possibles.

■ Première stratégie

Le boulanger fabrique du pain de tradition française. Sur le plan technique, cette solution demande une plus grande attention car on travaille "sans filet". De plus, il faut limiter la durée en pousse contrôlée. Ceci dit, elle est à la portée de tous les boulangers français qui font un tel choix.

Sur le plan de la communication, c'est sûrement la meilleure solution car on peut affirmer que le pain est fabriqué sans additif. Il est bien évident toutefois que cette condition n'est pas suffisante pour faire un pain de qualité et qu'il faut également veiller au mode de fabrication pour obtenir un produit donnant satisfaction au consommateur tant sur le plan du goût et de la conservation que sur celui de ses préoccupations de santé.

■ Deuxième stratégie

Le boulanger limite volontairement l'emploi d'additifs en n'utilisant que l'acide ascorbique. Cette solution est un compromis possible car elle permet non seulement de conserver une certaine facilité de fabrication notamment en pousse contrôlée, mais aussi de montrer au consommateur l'intérêt porté par l'artisan à la composition du produit. C'est une stratégie sur laquelle réfléchissent actuellement la C.N.B.P.F. (1) et l'A.N.M.F. (2).

Le boulanger veillera dans ce cas à informer le client sur la composition de son produit et il vérifiera la nature des farines livrées. Il subsiste toutefois une difficulté. Il est en effet difficile de communiquer vis-à-vis du consommateur en expliquant que le produit ne contient "que" certains additifs, ce qui soulève forcément des questions.

■ Troisième stratégie

Le boulanger n'accorde pas d'attention particulière à la composition. Il utilise la farine et les mixes qui lui sont livrés sans s'informer sur la présence d'additifs. Il vend son produit sous l'appellation générique "pain".

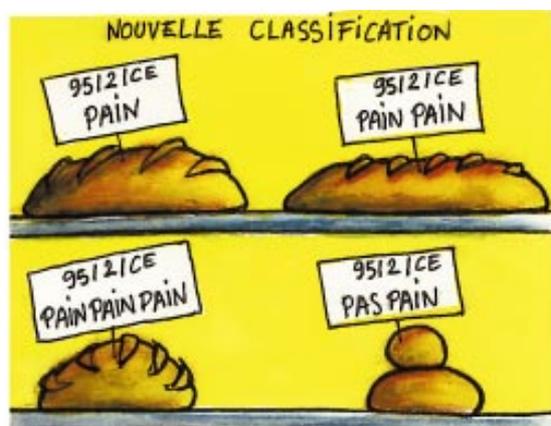
Sur le plan technique, c'est la solution la plus facile, mais qui génère à terme une perte du savoir-faire. En effet, l'utilisation des additifs d'une façon générale améliore la tolérance des pâtes. Toutefois sur le plan de la stratégie commerciale, c'est sûrement la plus mauvaise des solutions, car il est impossible de faire apparaître des différences avec les pains fabriqués par les autres acteurs du secteur et cela peut entraîner une baisse de qualité notamment quand on utilise des améliorants contenant des Data (cf p.21).

Compte tenu de la complexité de la réglementation, nous vous proposons une lecture de ce Supplément technique en trois parties :

- la première "**Infos pratiques**" (p.4 à 9) vous donne les informations pratiques concernant les différentes possibilités de fabrication et les règles d'étiquetage ; dans le cadre de l'exercice d'une activité de boulangerie artisanale, elle permet de faire le tour du sujet ;
 - la deuxième (p.10 à 20) décrit la "**réglementation**" pour ceux qui veulent rentrer dans le détail,
 - la troisième (p.21 à 23) vous apporte des "**définitions**".
- Chaque partie peut se lire séparément, ce qui explique que certains éléments sont repris plusieurs fois.

(1) Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française

(2) Association Nationale de la Meunerie Française



Infos pratiques

● Stratégie n°1 : le pain de tradition française

Il a été défini par un décret en date du 13 septembre 93 (pour plus d'informations sur le plan juridique cf p.14).

Extrait du décret du 13/09/93

“Le pain vendu sous la dénomination “pain de tradition française” ou sous une mention équivalente ne doit avoir subi aucun traitement de surgélation au cours de son élaboration et ne contenir aucun additif. Il résulte de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

- être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine,
- être fermentée à l'aide de levure de panification et/ou de levain,
- éventuellement contenir : 2% de farine de fèves, 0,5% de farine de soja, 0,3% de farine de malt de blé”.

Par un courrier en date du 19 novembre 93, la DGC-CRF (1) a également accepté l'utilisation de deux correcteurs : le gluten, les amylases fongiques.

Il existe des moyens de laboratoire pour contrôler la composition des farines (2) et notamment pour détecter l'acide ascorbique et divers émulsifiants.

A la lecture de ce décret qui concerne également l'appellation “levain”, on peut faire les constatations suivantes :

- il est possible d'utiliser une faible quantité de levure (0,2%) tout en conservant l'appellation “pain au levain”,
- un “pain de tradition française” ne doit contenir que de la farine de blé ; toutefois, si son agent de fermentation est le levain, il peut renfermer de la farine de seigle, le levain pouvant en contenir (cf p.15),
- le levain déshydraté est autorisé sous réserve qu'il s'agisse d'un véritable levain capable d'assurer la fermentation ; il conviendra donc de distinguer les produits commerciaux qui permettent d'atteindre cet objectif de ceux qui n'apportent que des arômes,

(1) Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes

(2) Vous vous posez des questions sur la qualité de votre farine, vous souhaitez vérifier sa composition et bénéficier d'un conseil personnalisé, contactez Thomas Josse, responsable du laboratoire de l'I.N.B.P. au 02 35 58 17 75

- le texte fixe des seuils de pH et de quantité d'acide endogène (cf p.15) ; une fabrication bien suivie doit permettre de les atteindre sans qu'une vérification, au demeurant difficile en boulangerie, soit nécessaire.

Il est possible de cumuler les appellations “pain maison”, “pain de tradition française”, “pain au levain”, mais dans ce cas, il faut bien entendu cumuler leurs exigences.

On peut rappeler à cette occasion que l'appellation “maison” ne fait référence qu'au lieu de fabrication.

Fabrication du pain de tradition française

Avant tout, il convient de dire que la fabrication de pain de tradition française ne présente pas de difficulté particulière sauf pour les longues durées en pousse contrôlée. N'importe quel boulanger, à condition de bien surveiller sa fabrication, est capable de fabriquer un tel pain.

Pour cela, il faut adapter son diagramme de fabrication et surveiller la qualité de la farine : en l'absence du rôle correcteur joué par l'acide ascorbique, la qualité de celle-ci est primordiale. Il convient de dire également à ce sujet qu'il n'y a pas de difficulté à se procurer une farine adaptée sur tout le territoire français.

Pour compenser l'absence d'acide ascorbique, deux précautions sont à prendre :

- augmenter le temps de pointage ou incorporer une pâte préfermentée ou une poolish,
- diminuer légèrement les temps d'apprêt pour tenir compte du manque de tolérance, d'autant que la qualité de ce pain suppose de ne pas rechercher un excès de développement.

En pousse contrôlée, on peut suivre les règles suivantes :

Les préfermentations

Deux formules sont possibles : le levain de pâte, la poolish (bien que son efficacité soit moindre). Dans tous les cas, il conviendra de veiller au degré de maturité de chaque préparation et prendre le moyen, notamment en été, de freiner l'activité de ces préparations.

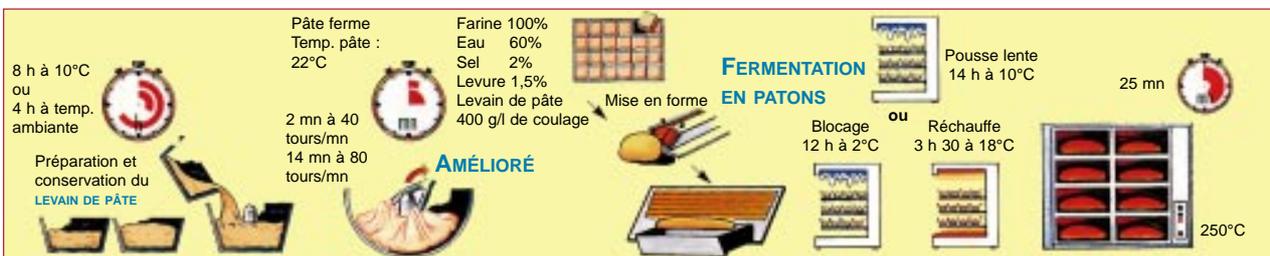
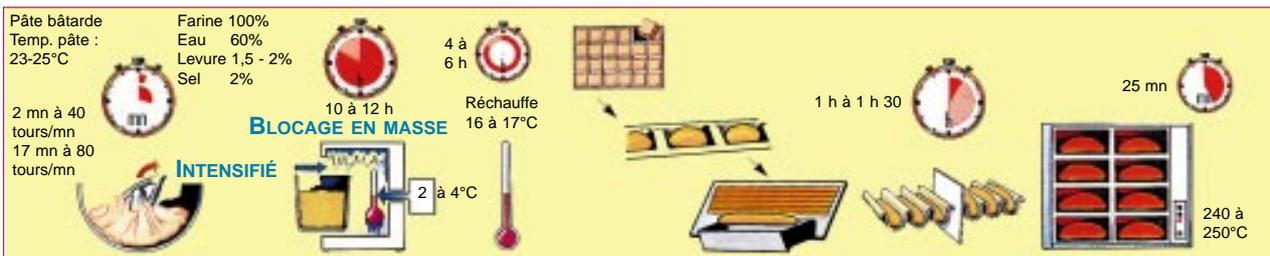
La formule

Les doses de levure peuvent varier de 1,5 à 2,5%, elles sont essentiellement fonction du choix des températures de pousse lente ; plus la température sera basse, plus la dose de levure devra être importante.

Le levain de pâte peut être incorporé à des doses importantes, par exemple de 300 à 500 g/kg de farine, c'est lui qui apportera à la fois la force et le goût puisque le pointage doit être évité. Le sel sera ajouté en début de pétrissage à une dose proche de 2% ; il doit être calculé par rapport à la farine en tenant compte du levain de pâte qui peut en contenir ou ne pas en



Travail en pousse contrôlée



contenir. L'hydratation devra conduire à des pâtes fermes qui limiteront le relâchement.

Le pétrissage

Le pétrissage lent est inadapté à ces diagrammes, un pétrissage intensifié pénalise le pain au niveau de son goût, il faut donc choisir un pétrissage d'intensité intermédiaire. L'autolyse consiste en un arrêt du pétrin en fin de frasage pendant 10 à 20 minutes et se fait avant l'addition de la levure et du levain. Elle permet d'assouplir des pâtes qui ont un excès de force. Les températures de pâte doivent être plutôt fraîches (20-22°C) pour réduire la fermentation avant la mise en chambre. La levure, le sel et le levain doivent être ajoutés au début du pétrissage.

Pas de pointage

Il ne doit pas y avoir de pointage. C'est la condition impérative pour qu'il n'y ait pas de pustules. La force et le goût seront apportés par la pâte fermentée. On constate aussi une prise de force pendant le stockage au froid.

La division - Le façonnage

Le boulage et le façonnage seront plus ou moins serrés selon la force de la pâte, un serrage modéré est d'ailleurs conseillé.

La pousse lente

La pousse lente peut se faire à des températures com-

prises entre 10 et 16°C pendant une durée inférieure à 18 heures (cette durée tient compte de la réchauffe éventuelle). La durée de la pousse lente dépend de la dose de levure, une température de pousse froide demandera une dose de levure plus importante et permettra une pousse plus longue. La réchauffe peut se faire à une température de 18° à 22°C mais elle est facultative.

Le blocage

La durée du blocage, à une température comprise entre 0° et 4°C, est indifférente mais doit être dans tous les cas inférieure à 18 heures (cette durée tient également compte de la réchauffe). Une réchauffe de 3 à 4 heures entre 18° et 22°C donnera une meilleure tolérance à l'enfournement qu'à des températures plus élevées. La durée de la réchauffe doit également être estimée au toucher. Les résultats obtenus avec blocage sont globalement équivalents à ceux obtenus en pousse lente.

La cuisson

La cuisson se fera à 250°C ou à une température légèrement plus faible pour éviter une coloration trop importante des pains. La cuisson sur sole donnera des pains mieux développés que la cuisson sur filet. Les volumes des pains seront moins importants puisque la diminution de la tolérance limite la durée de l'apprêt. Les formes de pains courts conviendront mieux à ces fabrications.



Intérêt commercial du pain de tradition française

Il présente plusieurs avantages sur le plan commercial.

1°) Le positionnement commercial

Le message est simple et valorisant dans une période d'incertitude alimentaire : **pas d'additif**. Il n'y a pas de contorsions compliquées pour expliquer qu'on utilise certains additifs et pas d'autres ; vous pouvez communiquer sans arrière-pensée et conquérir une clientèle nouvelle.

2°) La situation par rapport à la concurrence

Vous avez là un bon moyen de différencier votre production de celle des terminaux de cuisson qui utilisent de la pâte surgelée. Le pain de tradition française ne peut pas, par définition, être vendu par ce type de magasin.

3°) La qualité du produit et la fierté d'un vrai métier

Le fait de fabriquer un pain de tradition n'est pas en soi une garantie suffisante pour donner un produit de qualité. Il n'empêche que l'expérience montre que l'attention accordée à la fabrication rend plus sensible à la qualité du produit et cette dernière a toujours été améliorée lorsque l'artisan a transformé sa fabrication. Ce mode de fabrication redonne tout son sens et sa noblesse au qualificatif "artisan" boulanger. Il faut une réelle compétence pour fabriquer ce pain et l'artisan peut ainsi afficher sa différence.

Le décret du 13 septembre 93 qui a créé le pain de tradition française est mal connu : une enquête récente en Basse-Normandie montre que 33% des artisans n'ont pas entendu parler de ce décret et 58% le connaissent mal. Dans l'ensemble, ce texte est perçu plus comme une réglementation supplémentaire que comme un outil de promotion commerciale.

Dans d'autres départements, des actions soutenues ont été menées comme dans le Loir-et-Cher où plus de 30% des artisans fabriquent ce pain. Différents supports de publicité et une communication média ont eu un effet positif sur les ventes.

L'histoire étant un éternel recommencement et pour confirmer ce dernier point, il est intéressant de citer le texte suivant (à vous de deviner sa date de publication !) : "Nous ne nous faisons pas d'illusion cependant : il ne suffit pas, en effet, que ce pain ait une existence légale ; il faut encore qu'il existe réellement. Il faut pour cela que le consommateur le demande à son boulanger et que celui-ci réclame à son minotier la farine qui lui est nécessaire. Alors seulement ce pain pourra être apprécié et se défendre par ses qualités. Pour y parvenir, une campagne de vulgarisation et d'éducation du grand public est nécessaire".

La réponse :

Ce texte a été publié dans un journal parisien "l'illustration" le 2 février 1935 à l'occasion du lancement d'un "pain de farine française".

● Stratégie n°2 : le pain contenant 1 seul additif

Comme on l'a vu dans l'introduction, la directive 95/2/CE autorise un grand nombre d'additifs. Face à cette situation, les organisations professionnelles de boulangerie et de meunerie réfléchissent à la définition d'une nouvelle catégorie dont le nom n'est pas encore arrêté. Il pourrait comprendre les adjuvants suivants :

- farine de fèves (pas plus de 1%),
- malt (pas plus de 0,3%),
- amylases fongiques,
- gluten,
- acide ascorbique.

Cette composition est encore plus restrictive que celle du pain courant avant la parution de la directive. En effet, trois produits ont été supprimés : le E 471, la farine de soja et la lécithine. La suppression des deux derniers produits répond à l'inquiétude des consommateurs face aux produits transgéniques (cf O.G.M. p.22). Il n'est pas question ici de prendre position sur un éventuel danger de ce type d'aliment mais de prendre en compte une préoccupation actuelle qui a déjà fait l'objet de prise de position par la grande distribution.

Ce pain comprend donc un nombre très limité d'adjuvants et on peut exploiter ce fait sur le plan commercial. Toutefois, si par rapport au pain de tradition, la fabrication est simplifiée grâce à la tolérance apportée par l'acide ascorbique, la communication vis-à-vis du public est moins simple.

● Stratégie n°3 : les pains définis dans la directive 95/2/CE

On peut considérer 3 catégories qui se distinguent uniquement par leur composition. Il n'y a aucune indication concernant le mode de production.

Le pain courant français

Il s'agit du pain fait avec de la farine de blé, de la levure et les adjuvants autorisés dans le pain de tradition française.

Il comporte en plus 4 sortes (1) d'additifs et leurs dérivés soit 14 additifs en tout :

- l'acide ascorbique sous ses 4 différentes formes chimiques E 300-301-302-304 (dans la pratique, seul le E 300 est utilisé),
- la lécithine E 322,
- les mono et diglycérides d'acides gras E 471, additif autorisé précédemment qu'en pousse contrôlée,
- les additifs autorisés précédemment qu'en été pour lutter contre le pain filant :
 - acide lactique et ses dérivés : E 270-325-326-327,
 - acide acétique et ses dérivés : E 260-261-262-263.

(1) Sont considérés de la même "sorte", les additifs qui ont le même rôle technologique. Dans la pratique, un seul d'entre eux est utilisé par sorte. Ex : il existe 4 formes chimiques d'acide ascorbique ; une seule est utilisée à la fois.



Le pain fabriqué exclusivement à partir de farine de froment, eau, levure ou levain et sel

L'énoncé même de cette catégorie de pain précise sa composition en terme d'ingrédient. On peut donc en déduire que les farines de fèves et de soja ne sont pas autorisées.

Cette catégorie semble particulièrement trompeuse. En effet, à l'énoncé du titre, on pourrait penser qu'il s'agit d'un pain ne contenant pas d'additif. En fait, il en contient 18. Le législateur a sans doute voulu créer une catégorie "pain de froment" valable dans la plupart des pays européens. Mystère des arcanes bruxellois... ce type de produit ne présente pas d'intérêt commercial, sans compter que son nom est totalement inexploitable.

Sur le plan des additifs, il comporte les 4 sortes précitées pour le pain courant, plus les Data, soit 18 additifs en tout : Data E 472 a, E 472 d, E 472 e, E 472 f. Les Data ont pour propriété principale d'améliorer la tolérance, soit un rôle qui se rapproche et complète celui de l'acide ascorbique, mais avec une efficacité beaucoup plus grande concernant le volume des pains et la tolérance. Cette sorte d'additif est utilisée depuis longtemps par nos voisins européens, car elle facilite beaucoup le travail. Il faut dire par contre, qu'elle modifie le craquant de la croûte, voire le goût.

Les autres pains

Cette catégorie n'est pas définie en tant que telle dans la directive. Elle existe, pourrait-on dire, par soustraction. Ce sont tous les pains (sauf le pain de tradition française, le pain courant français, le pain fabriqué exclusivement à partir de farine de froment, eau, levure ou levain et sel) notamment ceux que les boulangers français appellent "spéciaux".

Dans cette catégorie, 106 additifs sont autorisés sans condition d'emploi, et 42 avec des doses fixées notamment pour les pains pré-emballés. Précisons toutefois que les 106 qui sont autorisés pour les pains le sont en fait pour l'ensemble des produits alimentaires, donc seul un petit nombre d'entre eux a un intérêt technologique pour le pain, et dans la pratique, seuls ceux-ci seront utilisés.

● L'étiquetage

Ce point vous concerne de deux façons : en tant qu'acheteur de matières premières et en tant que vendeur de produits finis.

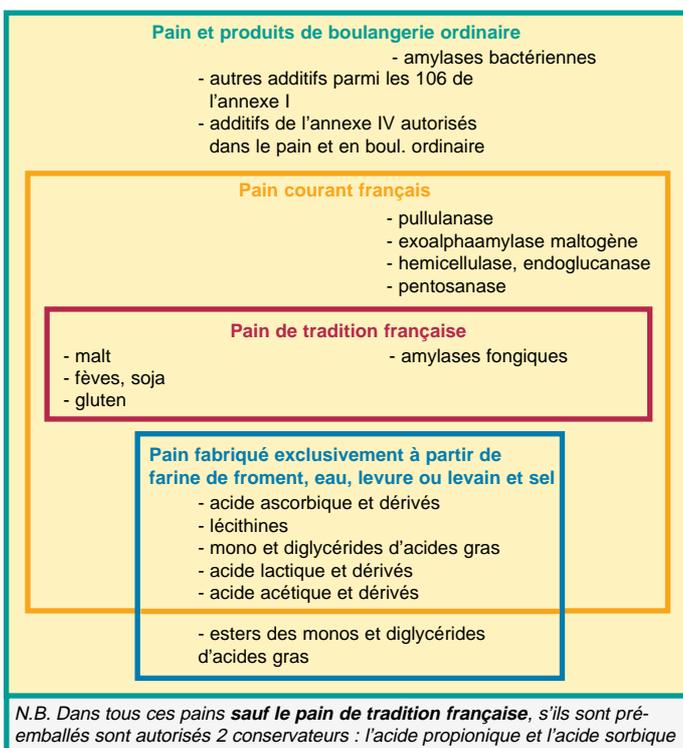
L'étiquetage des pains

La réglementation dépend du mode d'emballage : soit le pain est pré-emballé, c'est à dire conditionné hors de la présence de l'acheteur (décret du 7/12/84), soit il est vendu tel quel ou emballé en présence de l'acheteur.

Les pains pré-emballés

Bien que ce cas concerne surtout les produits industriels type pain de mie ou les pains mis en libre service

Les améliorants autorisés en 1 clin d'œil



dans la grande distribution, on peut rappeler brièvement les mentions obligatoires sur l'emballage :

- la dénomination de vente,
- lorsqu'un ingrédient est mis en avant (par exemple : pain au lard), son pourcentage devra être indiqué,
- le poids,
- la composition avec la liste des ingrédients et additifs par ordre décroissant,
- le nom ou la raison sociale du producteur,
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou une date limite de consommation (DLC) selon le cas ; toutefois, les produits de boulangerie pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans un délai de 24 h après la fabrication sont dispensés de la DLUO ou DLC (annexe II du décret du 7/12/84).

Le fabricant peut également ajouter des informations sur le plan nutritionnel : valeur énergétique, teneur en vitamines. Il rentre alors dans le cadre d'une réglementation spécifique.

Les pains non pré-emballés

Dans ce cas, seuls la dénomination de vente, le poids en gramme sauf pour les pains de moins de 200 grammes et le prix à la pièce ou au poids selon le cas sont obligatoires. Dans le cas de vente de pain décongelé, même dans le cadre ponctuel d'un dépannage, la mention "décongelé" doit être indiquée.

Ces mentions sont reportées sur un moyen d'affichage à proximité immédiate du produit et en vitrine pour être visible de l'extérieur. Les décrets de référence sont ceux du 9/8/78 et du 7/12/84. Voir aussi dans le Bulletin officiel des prix (BOP) du 11/03/81, arrêté du 10/03/81.



Les mentions utilisées dans le métier

Les produits

Pain : lorsque le mot est utilisé seul, il permet en l'état actuel de la législation de désigner l'ensemble des pains fabriqués avec de la farine de blé.

L'appellation pain permet donc de vendre par exemple un produit ne contenant pas d'additif ou en contenant 14 ou 18 ou 106 et plus dans les produits pré-emballés. Si l'on veut différencier ses produits, il faudra ajouter des mentions supplémentaires telles que pain "de tradition française", pain "courant français"...

Dans d'autres pays européens, le mot "pain" seul peut désigner un produit fabriqué avec d'autres céréales que le blé. Compte tenu de l'usage en France, il convient de compléter la dénomination de vente lorsque c'est le cas : par exemple, "pain de seigle".

Pain de tradition française : décret du 13 septembre 93 pas d'additif, pas de surgélation. Lorsque seule une partie des produits exposés à la vente correspond à cette appellation, l'affichage devra éviter toute confusion.

Pain au levain : cf page 14.

Pain de céréales issues de l'agriculture biologique : il doit correspondre à la réglementation concernant les produits biologiques (cf Supplément technique spécial bio n°47 de décembre 95).

Pain courant français et

Pain fabriqué exclusivement à partir de farine de froment, eau, levure ou levain et sel :

ces deux appellations qui ont été créées par la directive 95/2/CE ne sont pas actuellement utilisées car de création trop récente, pour la définition (cf p.6, 7, 12 et 13).

Pains spéciaux : il s'agit d'une catégorie générique qui recouvre un grand nombre de produits. Il n'y a pas de définition réglementaire. On peut reprendre celle du Recueil des usages qui précise que "les formules de fabrication de ces pains peuvent comporter outre les constituants classiques du "pain" des matières grasses, des matières sucrantes, des produits laitiers et des additifs autorisés". L'usage a inclus dans les catégories spéciaux, les pains fabriqués avec d'autres céréales comme le pain de seigle ou avec une composition différente comme le pain complet.

Pain cuit au bois : cette allégation ne peut être utilisée que pour un pain cuit dans un four à chauffage direct au bois ou avec un gueulard. Les fours à chauffage indirect dont le foyer n'est pas en communication avec le lieu de cuisson ne permettent pas d'utiliser cette appellation. Jurisprudence cassation 19/05/78 et autres avis de l'administration.

Pains particuliers : "pain de campagne", "pain de seigle"... Pour ces appellations, il faut se reporter aux définitions données dans le Recueil des usages (novembre 1977) ou le Code des usages (JO du 20/12/88) (cf p. 23).

Allégations faisant référence à une absence de certains produits :

Deux hypothèses se présentent :

- la réglementation autorise l'emploi de la substance. Celui qui ne l'utilise pas pourra en faire état. Exemple : dans le pain courant français, la lécithine est autorisée mais celui qui n'en met pas peut afficher "sans lécithine" ;
- la réglementation n'autorise pas la substance. Le fabricant devra alors afficher "sans... conformément à la réglementation". Exemple : pour le pain de tradition française, on pourra afficher "sans additif conformément à la réglementation".

N.B. : Bien entendu, il est toujours possible de créer une marque ou un label et un cahier des charges définissant des règles de fabrication et de composition de pain. La réglementation définit un cadre général, oblige à décrire le produit au moins par sa dénomination de vente. Dans le respect de ce cadre général, toutes les initiatives sont possibles, les règles importantes sont : ne pas tromper le consommateur, respecter les règles d'hygiène et de composition et surtout faire un bon produit demandé par le consommateur.

Autres mentions

Boulangerie : ce nom ne peut être apposé que sur une entreprise où la fabrication et la vente de pain se font sur un même lieu (arrêté du 12/12/95 paru dans le JO du 22/12/95). Un dépôt de pain, même propriété d'un boulanger artisan ne peut plus porter ce nom. Par contre, il est autorisé sur le véhicule dans le cas de la vente en tournées.

Produit artisanal : cet adjectif ne peut être utilisé que par une entreprise inscrite au Répertoire des Métiers.

Maison : ce qualificatif peut être utilisé pour l'ensemble des produits sous réserve qu'ils aient été fabriqués sur le lieu de vente.

Naturel : "ce terme ne peut être appliqué qu'à un produit que l'on trouve dans la nature aussi proche que possible de son milieu d'origine, non traité, et ne comportant que des constituants normaux sans additif, ni résidus ou corps étrangers".

A l'ancienne : fabrication selon des usages anciens répertoriés.



Frais : pour être qualifié de frais, un produit doit :

- posséder au moment de la vente les caractéristiques essentielles notamment organoleptiques et hygiéniques qu'il présentait lors de la fabrication,
- ne pas avoir été conservé à l'exception de la simple réfrigération grâce à des moyens physiques : congélation, déshydratation...
- dans le cas d'un produit pré-emballé, être soumis à une date limite de consommation.

N.B. La plupart de ces mentions sont définies par une note de l'administration 92-483 (BID 12/92).

2 lois importantes

Loi du 1er août 1905 et loi du 27 décembre 1973

La loi de 1905 et plus récemment celle de 1973 dans son article 44 interdisent la publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur. Cet article couvre un champ très large en réprimant les fausses publicités lorsqu'elles portent, entre autres, sur la composition, les qualités substantielles, l'origine, le mode de fabrication, le prix. Ces deux lois et 24 autres ont été regroupées dans le Code de la consommation constitué par la loi 93-949 de juillet 93. La loi de 1973 précise que la responsabilité de l'affichage et de la publicité incombe au producteur du produit. Il vous appartient donc de vérifier la composition des matières premières livrées et la conformité des appellations d'où l'importance des règles d'étiquetage de la farine.

N.B. Citons, pour exemple, un arrêt de la cour d'appel d'Amiens du 9/4/79. Dans cette affaire, une boulangerie industrielle commercialisait des pains pré-emballés sous l'appellation "La miche auvergnate fabriquée selon les méthodes les plus anciennes". Or, cette dernière comportait des matières grasses, du sucre, de l'acide propionique... une composition qui semble loin d'une miche traditionnelle ! La boulangerie fut condamnée.

L'étiquetage des farines

La livraison en sac

C'est la réglementation sur les produits pré-emballés qui s'applique. Les informations réglementaires sont indiquées sur le sac ou sur une étiquette attachée au sac.

Elles doivent comporter :

a) *le nom ou la raison sociale et l'adresse du meunier ou du conditionneur.*

b) *La dénomination de vente*

Elle doit décrire la nature réelle du produit et être indépendante de la marque commerciale. La mention "farine de blé" est suffisante. On pourra toutefois trouver : "farine pour pain courant français", "farine pour pain de tradition française". Dans ces deux cas, la composition devra évidemment correspondre à la réglementation. Pour les autres céréales, on devra trouver "farine de..." suivi du nom de la céréale concernée.

c) *Le type de farine utilisée*

Rappelons que plus le type est élevé, plus la farine est riche en particules d'enveloppe. Si de la farine de fèves a été incorporée, les limites supérieures du taux de cendres sont majorées proportionnellement : 0,03% de fèves pour 1% de farine de fèves (Instruction n° 137 du 27/09/63 de la Direction Générale des Impôts).

d) *La date limite d'utilisation optimale (DLUO)*

C'est la date au-delà de laquelle risquent de se poser des problèmes de conservation. Cette dernière est variable en fonction du taux d'humidité, de la température mais on estime en général qu'il n'y a pas de problème pour la farine ordinaire jusqu'à 9 mois, en climat tempéré. La DLUO est utilisée pour des produits ne présentant pas de risques sanitaires. Dans d'autres cas, on devrait indiquer la date limite de consommation (DLC).

e) *le poids net*

Il doit être exprimé avec les unités de mesure légales.

f) *la liste complète des ingrédients*

Par dérogation de la DGCCRF, cette liste peut se trouver non pas sur l'étiquette ou le sac mais sur un document d'accompagnement tel que bon de livraison, facture... Cette dérogation devrait permettre une plus grande précision. En effet, il est possible d'indiquer des pourcentages précis sur un document d'accompagnement, alors que les sacs étant imprimés à l'avance, il est beaucoup plus difficile de modifier les mentions. La liste doit reprendre les ingrédients, adjuvants, additifs, auxiliaires technologiques dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Par ailleurs, le lot de fabrication devra être indiqué sur le sac ou le document d'accompagnement. Cette mention n'est pas obligatoire lorsque la DLUO est indiquée avec la précision du jour et du mois.

La livraison en vrac

Chaque cellule de la citerne ne doit contenir que la livraison d'un seul client. Les trappes de chargement et d'extraction doivent être plombées. Ces deux points vous garantissent que la quantité livrée est conforme à la commande.

L'ensemble des informations obligatoires dans le cas d'un emballage en sac peut être indiqué sur une étiquette attachée au plomb de garantie, ou sur un document d'accompagnement de la livraison. Cette dernière solution est préférable car elle facilite l'archivage.

Dans le cas des farines composées appelées aussi mixtes ou "préparation pour...", les mêmes mentions sont obligatoires à l'exception bien entendu du type. Par contre, deux mentions complémentaires doivent être indiquées. Si la dénomination de vente met en valeur un ingrédient (ex : préparation pour pain aux germes de blé), il faudra l'exprimer en pourcentage. Le mode d'emploi devra figurer si le meunier estime que son absence ne permettrait pas une bonne utilisation du produit.



La réglementation dans le détail

Le marché des additifs dans le monde augmente de 4 à 5% par an, en raison de l'industrialisation croissante de notre nourriture. Il représente actuellement plus de 65 milliards de francs. Pour faciliter les échanges, l'Europe s'est engagée depuis 1962 dans la voie de l'harmonisation des réglementations entre pays membres qui a été confirmée par le livre blanc du 14/06/85 sur l'achèvement du Marché Intérieur.

Les autorisations étaient précédemment du ressort national. En France, c'était le Conseil supérieur d'hygiène de France et l'Académie de médecine qui se prononçaient sur l'innocuité. Maintenant, c'est une instance européenne, le Comité scientifique de l'alimentation humaine, qui se prononce en s'inspirant des recommandations du groupe d'experts de la FAO (1) et de l'OMS (2).



La réglementation française concernant les additifs a toujours été l'une des plus restrictives des pays occidentaux et cette règle n'est sûrement pas étrangère à la réputation de ses produits agro-alimentaires. Etablie sur le principe d'une liste positive, elle détermine les additifs autorisés, tous les autres étant interdits. Dans certains cas, et si nécessaire, elle détermine également la dose et le produit auquel un additif est destiné.

La réglementation européenne conserve le principe de la liste positive. Toutefois, en raison de la demande des groupes agro-alimentaires internationaux, des habitudes alimentaires de certains pays, la liste a été considérablement augmentée.

L'emploi des additifs en alimentation humaine est soumis en France aux dispositions du décret du 18 septembre 1989 (JO du 19/09/89). L'arrêté du 14 octobre 91 pris en application du décret de septembre 89 fixe la liste des additifs autorisés et les conditions d'emploi. A ce jour, ce texte n'est pas abrogé bien que ses jours

soient comptés en raison de la publication de la directive 95/2/CE. Avant de présenter le contenu de cette dernière, examinons d'abord la situation antérieure.

● La situation antérieure à la directive

La définition des produits de panification est l'objet d'une longue histoire, et ceux qui s'y intéressent peuvent se reporter au Supplément technique n°37, février 94 (p.3 à 5). En résumé, on peut considérer que jusqu'en septembre 96, il y avait 3 catégories de pain (le pain de tradition française, le pain de consommation courante, les pains spéciaux) et 2 mentions (pain maison et pain de céréales issues de l'agriculture biologique).

Le pain de tradition française

Pour ce pain, l'emploi des additifs (l'acide ascorbique notamment) et la surgélation ont été proscrits, mais les adjuvants classiques (farines de fèves, de soja, malt) autorisés. Les amylases fongiques (auxiliaire technologique) et le gluten ont été tolérés par l'administration. Quant à l'interdiction des additifs, elle était justifiée par la nécessité d'un retour à des pétrissages moins intensifs et des temps de pointage plus longs, concourant ainsi à l'obtention de pains moins développés mais à la croûte croustillante, à la mie crème, savoureuse et alvéolée, bref à des pains plus "goûteux".

Le pain de consommation courante

Sa composition est beaucoup moins restrictive que celle du pain de tradition française. L'acide ascorbique E 300, la lécithine de soja E 322, les mono et diglycérides d'acides gras E 471 en pousse contrôlée sont autorisés, ainsi que les adjuvants classiques comme le malt, le gluten, les farines de soja et de fèves. Quant aux enzymes, qui sont pour la plupart et pour l'instant des auxiliaires technologiques, ont été autorisées les amylases fongiques et les hemicellulases.

Par rapport au pain traditionnel français, l'utilisation de l'acide ascorbique en panification courante associée à un pétrissage intensif aboutit à des mies fines et régulières et des pains plus développés. Mais un emploi raisonné de l'acide ascorbique permettant l'obtention de pâtons tolérants, permet à l'artisan de travailler en pousse lente ou en pousse contrôlée, lui assurant ainsi des conditions de travail moins contraignantes.

La définition du pain de consommation courante avait été fixée par le décret 67 584 du 18 juillet 67. Il précisait : "le pain de consommation courante s'entend du produit provenant de la cuisson d'une pâte composée exclusivement de farines panifiables, de sel, de levure ou levain et d'eau. Ne constituent pas du pain de consommation courante les produits vendus sous un nom ou une marque commerciale".

Cette définition a été abrogée par l'article 5 du décret du 13/9/93 sur le pain de tradition française. Toutefois,

(1) Food and Agricultural Organization
(2) Organisation mondiale de la santé



la définition est restée en usage après cette date. Elle a d'ailleurs été reprise dans le BID 7-8/1994 p. 60.

Les pains spéciaux

Ils regroupaient tous les autres types de pain de farine de blé ou d'autres céréales (cf le "Recueil des usages" p. 248 1.2.3. et 1.3.3.). Ce sont donc par exemple les pains de (ou au) seigle, de méteil, de campagne, aux 6 céréales... et tous les pains avec matière grasse, sucre, et autres ingrédients. Ils pouvaient contenir les adjuvants et additifs des catégories précédentes et en plus des additifs qui ont été autorisés au cas par cas, en fonction notamment des ingrédients incorporés contenant eux-mêmes des additifs. Ainsi le Sorbitol E 420 a été autorisé uniquement dans la confection des blinis.

Le pain biologique

Il relève d'un statut particulier fixé notamment par l'arrêté du 21/12/92 qui précise les modes de culture et de conservation des produits dits biologiques (cf Supplément technique spécial bio n°47, déc. 95). On peut noter que la levure de boulangerie qui est un produit naturel et différents additifs sont autorisés dont la lécithine, l'acide ascorbique (annexe VI règlement CE 2092/91).

Deux situations complémentaires pouvaient se présenter :

- *les risques de pain filant* : pour prévenir ce risque et uniquement pendant la période estivale, il était possible d'utiliser au choix : du vinaigre, de l'acide acétique ou lactique, du phosphate acide de calcium et de l'acétate de calcium ;
- *les pains pré-emballés* : pour lutter contre le risque de moisissures, des conservateurs comme l'acide propionique étaient autorisés.

Deux autres catégories enfin étaient en vigueur :

- *les produits de viennoiserie*. A cheval sur la boulangerie et la pâtisserie, ils pouvaient contenir généralement les additifs autorisés pour les pains spéciaux et d'autres autorisés en pâtisserie, notamment pour les fourrages et les glaçages ;
- *les produits de pâtisserie et de biscuiterie*. La situation était plus complexe, compte tenu de la variété des produits de pâtisserie. Un nombre important d'additifs était déjà autorisé avant la directive 95/2/CE. Ainsi l'arrêté du 14/10/91 autorisait des amidons modifiés, 4 antioxygènes, 4 conservateurs pour les produits pré-emballés à base de pâte battue, 17 substances pour les poudres à lever, 2 stabilisants. A cet ensemble s'ajoutait une douzaine de colorants et les substances pouvant être contenues dans les fourrages, décors, fruits secs ou de conserve, et en général les matières premières.

Les farines panifiables

Pour des raisons fiscales et d'organisation du marché de la minoterie, les farines panifiables sont étroitement définies par des textes anciens aussi précis que détaillés, dont l'essentiel est encore en vigueur.

Les farines panifiables

Elles sont définies en France par le décret du 5 avril 1935 comme étant :

- la farine de froment (ou de blé),
- la farine de méteil,
- la farine de seigle.

De nombreux règlements ont depuis cette date défini chacune de ces farines panifiables principalement la farine de blé, les adjuvants qui pouvaient leur être ajoutés.

Le plus important est le décret n°63-720 du 13 juillet 1963 relatif à la composition des farines de blé, de seigle et de méteil et ses arrêtés d'application sur l'homologation des différents types de farine, étant entendu que l'article 2 de ce décret obligeant à utiliser comme farine de blé en panification courante uniquement des farines de blé de type 55 a été annulé par le décret n°93-1074 concernant certaines catégories de pain, dont le pain de tradition française.

● La directive 95/2/CE

Considérant la difficulté à élaborer des directives par produit (dites "verticales" dans le jargon communautaire) comme cela avait été tenté avec la directive chocolat, la Commission européenne s'est engagée sur la voie des directives horizontales comme celles concernant les colorants, les pesticides, les additifs...

Carte d'identité de la directive 95/2/CE

- Son intitulé
Directive 95/2/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants
- Quelques repères chronologiques
Date : 20 février 95
Parution : JOCE du 18 mars 95
Mise en application : 26 septembre 96
Transcription en droit français : pas encore réalisée, mais un arrêté ayant cet objet est actuellement en cours de rédaction
- Sa forme
- 11 articles | 40 pages
- 6 annexes
- La composition de ses 6 annexes
Annexe I : additifs autorisés dans tous les aliments à l'exception de certains d'entre eux définis par la réglementation
Annexe II : liste des produits dans lesquels un nombre limité d'additifs est autorisé notamment le pain courant français et le pain fabriqué exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain et sel
Annexe III : conservateurs et anti oxygènes autorisés sous conditions de destination et de dose
Annexe IV : autres additifs autorisés sous condition
Annexe V : supports et solvants autorisés
Annexe VI : additifs autorisés dans les aliments pour nourrissons



Cette directive complète les directives :

- 88/388 CE sur les arômes,
- 89/107 : directive cadre relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs,
- 94/35 sur les édulcorants,
- 94/36 sur les colorants,
- les règlements européens 2092/91 du 24 juin 91 et 1935/95 du 22 juin 95 relatifs aux produits biologiques.

Lorsque le texte concernant les agents de traitement de la farine sera publié, la législation européenne sur les additifs formera un ensemble cohérent. Par ailleurs, un projet de révision de la 95/2/CE a déjà été présenté le 4/9/96 au Parlement européen.

Après avoir rappelé la nécessité du rapprochement des législations des Etats membres et de la suppression des entraves à la libre circulation des denrées alimentaires, la présente directive reprend le principe de la liste positive dans son article 1er point 2. Elle précise également article 2 point 8 que les additifs doivent être employés "conformément aux bonnes pratiques de fabrication ; la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré".



Article 1

Dans cet article, le point 4 précise que les agents de traitement de la farine feront l'objet d'une autre directive et qu'ils ne sont pas pris en compte dans la présente. Le point 5 définit les substances qui ne sont pas considérées comme additifs, notamment en ce qui nous concerne, l'amidon sous différentes formes et le gluten sauf pour leurs formes chimiquement modifiées.

Article 2

L'article 2 précise que les autorisations d'utilisation d'additifs ne s'appliquent pas à certaines denrées alimentaires notamment, les denrées non transformées et aussi le beurre, la crème, le lait, les huiles animales et végétales... et enfin aux aliments destinés aux enfants en bas âge. Par ailleurs, il détermine les règles d'utilisation des additifs.

Annexe I

Les additifs inscrits à l'annexe I sont autorisés dans toutes les denrées alimentaires, à l'exception bien

entendu des produits particuliers partiellement cités ci-dessus. Ces substances sont utilisables en *quantum satis* (cf p.22), c'est à dire en quantité souhaitée pour obtenir l'effet désiré sans limite de dose.

Pour incorporer un de ces additifs dans un aliment nouveau, ou pour l'introduire dans un aliment n'en comportant pas précédemment, il n'est pas nécessaire d'obtenir une autorisation particulière.

Annexe II

Elle détermine une liste de produits alimentaires dans lesquels le nombre d'additifs autorisés est limité. C'est ainsi qu'au cas particulier elle définit certaines catégories de pain.

Annexes III et IV

Les additifs cités dans ces annexes ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans cette annexe et dans les conditions fixées.

Annexe V

Elle précise que seuls les solvants et supports cités dans cette annexe sont autorisés et dans les conditions fixées.

Avant d'étudier les catégories de pain citées dans l'annexe II, il faut encore indiquer que la directive institue pour les Etats membres une procédure de surveillance avec l'obligation de produire un rapport sur les niveaux d'emploi des additifs dans les cinq ans. En France, c'est l'Observatoire des consommations alimentaires qui en est chargé (cf p. 23). La Commission réexaminera dans le même délai la présente directive.

D'autre part, les articles 5 et 6 prévoient que le Comité permanent des denrées alimentaires peut donner un avis sur l'interprétation de ce texte.

Le pain courant français

Cette dénomination est nouvelle et remplace l'ancienne appellation française de "pain courant".

Dans le pain courant français, 14 additifs sont autorisés. Parmi ces 14 additifs, les 5 additifs de l'ancienne définition du pain courant français sont repris, à savoir :

- la lécithine E 322, qui améliore la machinabilité des pâtes,
- les 4 différentes formes chimiques de l'acide ascorbique E 300, E 301, E 302 et E 304, qui assurent l'oxydation de la pâte (dans la pratique, seul le E 300 est utilisé).

Les 9 autres additifs autorisés sont :

- les 8 substances anciennement autorisées uniquement pendant les mois chauds dans la lutte contre le pain filant, à savoir l'acide lactique et ses dérivés E 270, E 325, E 326 et E 327 et l'acide acétique et ses dérivés E 260, E 261, E 262 et E 263. Par contre, le phosphate acide de calcium n'est plus autorisé. Tout comme les



différents dérivés de l'acide ascorbique, les différents dérivés de l'acide lactique et de l'acide acétique peuvent être utilisés seuls ou en mélange et ont tous la même fonction ;

- les mono et diglycérides d'acides gras alimentaires E 471, qui auparavant étaient autorisés uniquement en pousse contrôlée. L'ajout de ce E 471 a fait l'objet en 1994 d'un brevet déposé par la société Lesaffre.

Tous ces additifs sont autorisés sur la base du *quantum satis* (cf p.22).

Si l'on regarde attentivement cette liste de 14 additifs, on s'aperçoit que le pain courant français ne contiendrait en fait que 3 "véritables" additifs : la lécithine E 322, l'acide ascorbique E 300 et les mono et diglycérides d'acides gras alimentaires E 471.

En effet, la lutte contre le pain filant étant ponctuelle et en général limitée aux seuls mois d'été, il est rare de voir ajouter à la pâte des acides lactiques ou acétiques. Il pourrait toutefois être tentant d'utiliser des acidifiants dans des farines naturellement fragiles comme la farine complète ou à des buts d'acidification de la pâte pour les mixes de "pains rustiques". Cette pratique serait regrettable, car il est préférable que les arômes soient issus de la fermentation et non pas d'une acidité exogène.

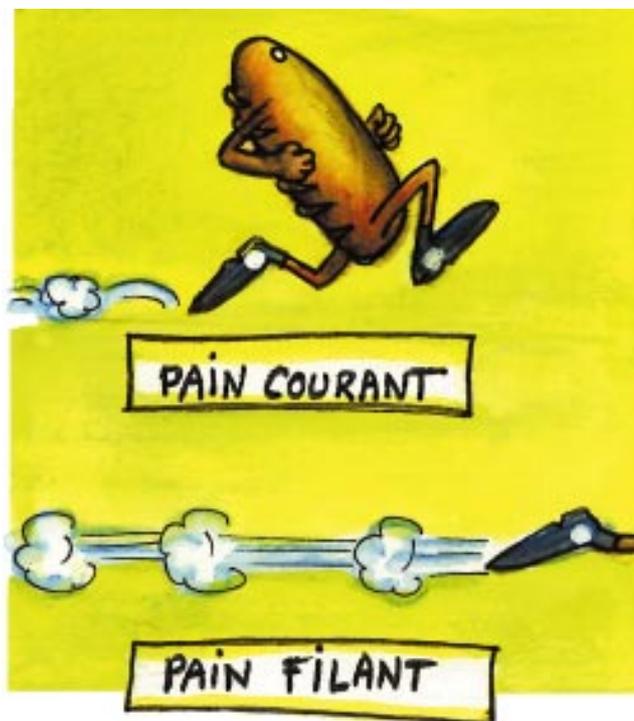
En ce qui concerne l'acide ascorbique et ses sels, seul le E 300 est utilisé. Quant aux enzymes, sont autorisées les alpha-amylases fongiques provenant d'*Aspergillus Niger* et *Aspergillus Oryzae*, les hemicellulases provenant d'*Aspergillus Niger* (et les endoglucanases et pentosanases provenant d'*Humicola insolens*). Pour les enzymes, il convient de se référer à la législation française car la directive 95/2/CE traite uniquement des additifs et non des enzymes.

Le pain fabriqué exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain et sel

Cette catégorie est vraiment nouvelle et doit-on préciser qu'elle ajoute à la confusion actuelle concernant les différentes dénominations de pain qui coexistent. La définition laisserait penser qu'il s'agit de la catégorie la plus "naturelle".

Or, première caractéristique, le pain répondant à cette dénomination peut contenir 18 additifs, soit quatre de plus que le pain courant français.

Ces 18 additifs sont les 14 additifs du pain courant français auxquels a été ajoutée l'autorisation d'emploi des 4 différents esters chimiques des mono et diglycérides d'acides gras alimentaires E 472. Ce sont donc les E 472 a, E 472 d, E 472 e, E 472 f, qui sont tous les quatre des émulsifiants. Les E 472 e et E 472 f sont plus connus sous le nom de data esters ou encore



datem (cf p.21). Comme pour le pain courant français, tous ces additifs sont ajoutés sur la base du *quantum satis* (cf p.22).

Deuxième caractéristique contenue dans la dénomination : l'exigence d'une fabrication du pain exclusivement à partir de farine de froment suivant l'interprétation actuelle confirmée par la DG3 de Bruxelles. Cette exigence implique l'interdiction d'ajout des farines de fèves, de soja, d'enzymes.

Cette nouvelle catégorie ne fait qu'ajouter à la confusion et on n'en voit pas bien l'intérêt sur le plan français.

Les autres types de pain

Pour cette troisième catégorie qui n'est pas définie en tant que telle, la directive européenne, d'une part limite les conditions d'emploi d'un certain nombre d'additifs à des catégories de pain bien précises (par exemple, les pains tranchés, les pains pré-emballés, la boulangerie fine...) et, d'autre part, autorise l'utilisation, sur la base du *quantum satis* (cf p.22), d'une liste de 106 additifs pour l'ensemble des produits alimentaires transformés, dont le pain en général.

Les pains pré-emballés, précuits peuvent bénéficier de l'emploi de conservateurs aux conditions indiquées dans l'annexe III.

Les tableaux des pages 16 à 20 vous donneront toutes les indications utiles sur les conditions d'autorisation.

Bien entendu, les catégories non définies dans la directive continuent d'exister notamment le pain de céréales issues de l'agriculture biologique et le pain de tradition française dont le statut vient d'être confirmé.



● Le pain de tradition française : une longue histoire

La France cherchait depuis de longues années à définir le pain français. Mais depuis janvier 1989, toute démarche législative d'un Etat membre doit être notifiée à la Commission et aux autres Etats membres.

Plusieurs Etats avaient aussi manifesté le souhait de protéger certains produits considérés comme traditionnels en évitant que l'ajout d'additif en transforme la nature.

La bière allemande a ouvert la voie

Pour la petite histoire, c'est Martin Bangemann, alors tout puissant commissaire européen chargé du marché intérieur qui, fin 91, prit l'initiative d'ajouter une note en bas de page à la directive sur les édulcorants.

Elle autorisait l'Allemagne à maintenir l'interdiction d'employer des édulcorants dans la bière sans alcool compte tenu qu'il s'agissait d'un produit traditionnel. Les députés européens décidèrent que ce texte devait pouvoir concerner tous les pays et tous les produits, sous réserve de prouver leur caractère traditionnel.

La Commission européenne a proposé de modifier l'article 3 de la directive cadre 89/107 afin d'introduire une catégorie de produit dit "traditionnel" qui permettrait, à chaque état, de maintenir des interdictions spécifiques. La liste de ces produits serait établie selon un calendrier précis et sans possibilité de modifications ultérieures. Cette proposition a fait l'objet d'une position commune le 11 novembre 93.

Ce texte concernant les produits traditionnels avait toutefois une valeur juridique incertaine.

En effet, en premier lieu en 1995, une première proposition de décision de la Commission n'a pas été adoptée. En second, la proposition modifiée de décision du Parlement et du Conseil a été présentée le 6 mai 1996. Le Conseil a adopté une position commune en date du 18 juin 1996 n°53/96 du 26/06/96.

Le Parlement européen et le Conseil ont promulgué le 19/12/96 la décision n°292/97/CE dont on peut reprendre les extraits suivants :

"Considérant que les règles d'harmonisation en matière d'additifs ne devraient pas remettre en cause l'application des dispositions des Etats membres en vigueur au 1er janvier 1992 qui interdisent l'emploi de certains additifs dans certaines denrées alimentaires spécifiques, considérées comme traditionnelles et fabriquées sur leur territoire ; considérant toutefois que ce caractère traditionnel ne saurait se résumer à la seule interdiction frappant l'utilisation d'additifs dans ces denrées et qu'il convient de maintenir la particularité de certains modes de production ; en vertu de l'article 3 bis de la directive 89/107/CEE et dans les conditions y spécifiées, les Etats membres énumérés à l'annexe

sont autorisés à maintenir dans leur législation l'interdiction frappant l'utilisation de certaines catégories d'additifs dans la production des denrées alimentaires énumérées dans ladite annexe".

Dans ce cadre, 15 produits dont 4 pour la France ont été retenus pour 9 pays. En conclusion, l'interdiction des additifs et de l'utilisation de la surgélation est bien confirmée pour le pain de tradition française. La base juridique du décret pain du 13/09/93 est clairement établie.

Le statut de la glucose oxydase en question : additif ou auxiliaire technologique ?

Cette question d'apparence anodine et qui semble ne concerner que les spécialistes, est en fait pleine de conséquences en boulangerie. En effet, les enzymes utilisées en panification sont des auxiliaires technologiques, car elles sont détruites à la cuisson. Ainsi, les amylases fongiques sont tolérées dans le pain de tradition française, qui exclut tout additif.

Or, une lecture approfondie du projet de révision de la directive 95/2/CE montre que l'invertase, enzyme d'hydrolyse du saccharose, est considérée comme additif. Par ailleurs, le commissaire européen chargé des additifs, a récemment remis en question l'autorisation française de la glucose oxydase.

Selon lui, la glucose oxydase est un additif et non un auxiliaire technologique. En effet, elle est utilisée couramment dans les sauces en tant qu'agent conservateur. Les sauces n'étant pas soumises à la cuisson, on la retrouve donc dans le produit fini. Un décret est toutefois en cours de préparation par l'administration française pour confirmer l'autorisation de la glucose oxydase dans le pain.

Cependant, dans le cas d'une remise en cause de statut de cette substance par la Commission, la position française pourrait être revue. En conclusion, peut-il y avoir deux statuts différents pour le même améliorant selon qu'on le trouve ou non dans le produit fini ? La question est importante et peut être étendue à l'acide ascorbique. L'acide ascorbique qui est un additif, mais qui en panification n'est pas retrouvé après cuisson en dessous d'un certain seuil d'utilisation, pourrait alors être considéré comme un auxiliaire technologique. Dans ce cas, il serait utilisable en panification de tradition française... Une supposition toutefois peu probable !

● Le pain au levain

La définition du pain au levain est le fruit d'une longue histoire (pour le détail, se reporter au Supplément technique INBP du 1er mars 96). En résumé, la définition du Recueil des usages de 1977 exclut l'apport de levure, l'utilisation de micro-organismes autorisés par arrêté et ne prévoit pas de critère de contrôle.

Le Code des usages de décembre 88 (JO du 20/12/88) autorise un apport de 0,2% de levure, l'utilisation de micro-organismes déterminés par arrêté, de levain déshydraté et fixe un pH de 4,1 et une teneur en acide acétique endogène d'au moins 900 ppm.



Le décret pain du 13/09/93 dans son article 4 reprend l'essentiel de la définition du Code des usages, mais dans son article 3, fixe un pH de 4,3 et une quantité d'acide acétique de 900 ppm. Il semblait clair à l'ensemble des professionnels que cette dernière définition s'appliquerait à tous les pains au levain.

Or, la Commission de Bruxelles a contesté cette interprétation, compte tenu que d'autres pays européens ont une autre définition du pain au levain et afin de ne pas entraver la libre circulation des produits. Les critères fixés par l'article 3 ne pourront donc s'appliquer qu'aux pains au levain de tradition française et/ou maison.

Les autres pains au levain n'auront donc plus aucune exigence de pH ou de quantité minimale d'acide acétique. Cependant les définitions de l'article 4, qui n'ont pas été critiquées par la Commission, devraient rester en vigueur. Le pain au levain devra donc toujours être réalisé selon les conditions de fermentation fixées à l'article 4 du décret pain, seuls les pains maison au levain, ou les pains au levain de tradition française restant soumis aux conditions $\text{pH} < 4,3$ et acide acétique endogène > 900 ppm.

Bien entendu, il est possible de fixer des critères plus restrictifs et de fabriquer un pain au levain sous un nom de marque régi par un cahier des charges comme c'est le cas pour certaines mentions dans les pains de céréales issues de l'agriculture biologique où toute utilisation de levure est interdite.

Extrait du décret 93-1074 du 13 septembre 93

Art. 3 - Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de : "pain au levain" les pains fabriqués à partir du levain défini à l'article 4 ci-après et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million.

Art. 4 - Le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.

Le levain renferme une micro-flore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade.

Le levain peut faire l'objet d'une déshydratation sous réserve que le levain déshydraté contienne une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un milliard de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levures par gramme. Après réhydratation, et, éventuellement addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, il doit être capable d'assurer une levée correcte du pâton.

Le levain peut faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'Agriculture et du ministre chargé de la Consommation, pris après avis de la commission de technologie alimentaire créée par le décret n°89-530 du 28 juillet 1989 portant création de la commission de technologie alimentaire".

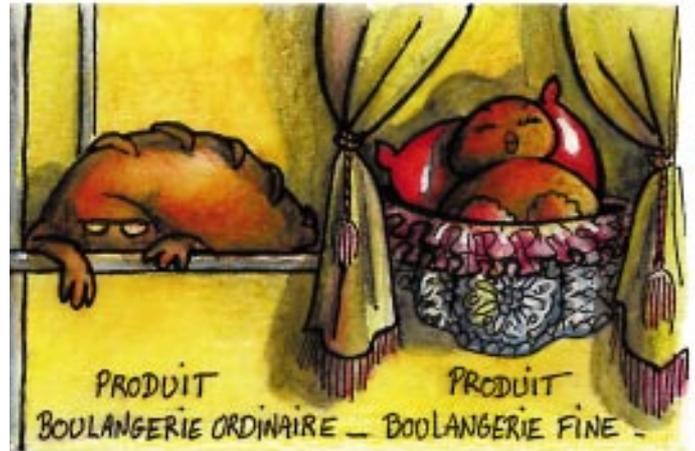
● Définition des pains proposée par la CIAA

Chargée de lister les propositions d'emploi d'additifs pour rédiger la directive, la CIAA (cf p.23) a été amenée à proposer une classification qui a été reprise dans la réglementation douanière (Règlement 803180 du 27/03/80).

Outre les catégories confiserie, céréales, elle définit deux catégories pour les produits de la boulangerie :

7.1 : Pains et produits de la boulangerie ordinaire

7.2 : Produits de la boulangerie fine



La première catégorie (7.1) comprend tous les pains (y compris le soda bread, pain irlandais à base de poudre levante chimique) dont la teneur en matière grasse ou en sucre ne dépasse pas 5% chacune (calculée sur le poids sec du produit fini), à l'exception des bretzels, gressins, pains grillés, biscottes qui quelque soit leur composition appartiennent à la seconde catégorie.

La deuxième catégorie (7.2) comprend donc tous les produits de boulangerie contenant plus de 5% de matière grasse ou sucre. Il est bon de remarquer qu'elle comprend également la viennoiserie, la pâtisserie et la biscuiterie.

Bien que la directive ne fasse pas clairement référence à cette classification, elle cite souvent ces catégories notamment la boulangerie fine dans l'annexe IV.

Ces définitions ont été créées pour essayer de regrouper le maximum de pains dans un minimum de catégories. Ainsi le seuil de 5% de matière grasse ou sucre a été retenu compte tenu des habitudes de fabrication des pays voisins.

Toutefois, elles doivent être utilisées en France avec prudence. En effet, il n'est pas souhaitable que le pain de consommation courante type baguette qui, traditionnellement en France ne comprend ni matière grasse, ni sucre, soit positionné dans la même catégorie que des produits pouvant en contenir jusqu'à 5%. Cela pourrait entraîner des dérives réglementaires sur le plan des ingrédients qui modifieraient les spécificités du pain français. Une baguette renfermant de la matière grasse, ce n'est plus une baguette !



Règlementation concernant les améliorants : ingrédients et auxiliaires technologiques

Classes	Noms	Autorisés dans	Utilités	Doses	Inconvénients si excès (1)	Textes réglementaires
ING	Farine de fèves	PCF PTF PBO-BF F	- Favorise le blanchiment de la pâte et de la mie - Active la fermentation - Augmente la force ce qui peut entraîner une augmentation du volume des pains	2%	- En pétrissage intensifié, entraîne une dégradation du goût du pain et un blanchiment de la mie	1ère autorisation : 1852 Arrêté du 23/10/54 Décret du 13/09/93
ING	Farine de soja	PCF PTF PBO-BF F	- Favorise le blanchiment de la pâte et de la mie - Active la fermentation - Augmente la force ce qui peut entraîner une augmentation du volume des pains	0,5%	- En pétrissage intensifié, entraîne une dégradation du goût du pain et un blanchiment de la mie	Arrêté du 12/09/86 Décret du 13/09/93
ING	Farine de malt de blé	PCF PTF PBO-BF F	- Active la fermentation - Favorise la coloration - Augmente légèrement le volume des pains	0,3%	- Donne des pâtes collantes - Provoque un excès de coloration de la croûte	Circulaire 0C4983 du 31/07/63 Décret du 13/09/93
ING	Gluten de blé	PCF PTF PBO-BF F	- Améliore la force de la farine - Améliore l'hydratation - Augmente la tolérance des pâtes - Augmente le volume des pains	QNS	- Provoque une mauvaise extensibilité du pâton - Diminue le volume des pains	Arrêté du 18/06/69 Courrier DGCCRF du 19/11/93
ING	Vinaigre alimentaire	PCF PBO-BF	- Lutte contre l'altération du pain filant	1 à 2 l pour 100 kg de farine	- Dénature les caractéristiques organoleptiques du pain	Circulaire min de l'Agriculture du 02/01/51 BID 12/93
ING	Levure désactivée	PCF PBO-BF F	- Est un agent réducteur : - diminue la force des farines - assouplit les pâtes	QNS	- Rend la pâte collante au laminage	Avis DGCCRF n°92414 BID 11/92
A.T.	Alpha-amylase fongique Origine : <i>Aspergillus niger</i> ou <i>oryzae</i>	PCF PTF PBO-BF F	- Active la fermentation - Favorise la coloration - Augmente légèrement le volume des pains	QNS	- Rend les pâtes collantes - Provoque parfois un excès de coloration de la croûte	Circulaire du 21/02/70 Arr. du 15/03/83 (JO 07/04/83) modifié par arr. du 05/09/89 Courrier DGCCRF 19/11/93
A.T.	Amyloglucosidase Origine : <i>Aspergillus niger</i> ou <i>oryzae</i>	PBF	- Active la fermentation - Favorise la coloration - Augmente légèrement le volume des pains	QNS	- Rend les pâtes collantes - Provoque parfois un excès de coloration de la croûte	Arrêté du 18/08/94 JO du 11/09/94
A.T.	Alpha-amylase bactérienne Origine : <i>Bacillus subtilis</i> ou <i>licheniformis</i>	PBO-BF	- Active la fermentation - Favorise la coloration - Augmente légèrement le volume des pains - Est + stable à la chaleur que amylase fongique	QNS	- Rend les pâtes collantes - Provoque parfois un excès de coloration de la croûte	JO du 10/07/97 par arrêté du 10/06/93
A.T.	Exoalpha-amylase maltogène Origine : <i>Bacillus subtilis</i>	PCF PBO	- Active la fermentation - Favorise la coloration - Augmente le volume des pains - Est + stable à la chaleur que amylase fongique - A une action anti-rassissante	QNS	- Rend les pâtes collantes - Provoque parfois un excès de coloration de la croûte	Autorisation du 01/02/94 JO du 25/02/94
A.T.	Pullulanase Origine : <i>Bacillus acidopulluliticus</i>	PCF PBO	- Active la fermentation - Augmente le volume des pains - A une action anti-rassissante	QNS	- Donne un mauvais aspect au pain - Atténue les coups de lame - Fait rougir la croûte	Arrêté du 27/08/93 JO du 4/09/93
A.T.	Hemicellulase Origine : <i>Aspergillus Niger</i>	PCF PBO-BF F	- Assouplit les pâtes - Donne une meilleure tolérance aux pâtes	QNS	- Rend les pâtes collantes - Rend les pains plats	Arrêté du 18/08/94 JO du 11/09/94
A.T.	Endoglucanase Origine : <i>Humicola Insolens</i>	PCF PBO	- Assouplit les pâtes - Donne une meilleure tolérance aux pâtes	QNS	- Rend les pâtes collantes - Rend les pains plats	Arrêté du 18/08/94 JO du 11/09/94
A.T.	Pentosanase Origine : <i>Humicola insolens</i>	PCF PBO	- Assouplit les pâtes - Donne une meilleure tolérance aux pâtes	QNS	- Rend les pâtes collantes - Rend les pains plats	Arrêté du 18/08/94 JO du 11/09/94
A.T.	Protéase Origine : <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus wentii</i> , <i>Bacillus subtilis</i>	PBF	- Assouplit les pâtes - Casse la force des pâtes en biscuiterie	QNS	- Rend les pâtes collantes - Rend les pains plats	
A.T.	Glucose oxydase Origine : <i>Aspergillus niger</i>	PCF PBO-BF	- Remplace l'acide ascorbique	QNS	- Provoque un excès de force des pâtons	Autorisation provisoire du 10/04/95

● ● ● Aide à la lecture du tableau ● ● ●

Abréviations "Classes" :
ING = ingrédient
A.T. = auxiliaire technologique

Abréviations "Autorisés dans" :
F Farines
PBF Produits de Boulangerie Fine
PBO autres Produits de Boulangerie Ordinaire
PBO-BF autres Produits de Boulangerie Ordinaire et produits de Boulangerie Fine
PCF Pain Courant Français
PTF Pain de Tradition Française

Abréviations "Doses" :
N.B. Il s'agit des doses maximales d'utilisation **par rapport à la farine**. Ces valeurs maximales indiquées s'appliquent à la denrée telle que mise sur le marché.
QNS = quantité non spécifiée

Abréviations "Textes réglementaires" :
BID = Bulletin d'Information et de Documentation de la DGCCRF
JO = Journal Officiel

(1) Pour certains améliorants, les inconvénients ne se manifestent que très au-delà des doses utilisées normalement



Réglementation concernant les améliorants : les additifs

Codes	Noms	Autorisés dans	Utilités	Doses	Inconvénients si excès	Textes réglementaires
Conservateurs						
E 200 E 202 E 203	Acide sorbique Sorbate de potassium Sorbate de calcium	PTP PS PBPP PBF dont l'activité de l'eau > est 0,65 F	- Lutent contre les altérations microbiennes - Ont un goût plus neutre que l'acide propionique	2000 mg/kg	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe III)
E 280 E 281 E 282 E 283	Acide propionique Propionate de sodium Propionate de calcium Propionate de potassium	PVE PPCP PSP-PTP PBFP dont l'activité de l'eau > est 0,65 F	- Lutent contre les altérations microbiennes	3000 mg/kg pour pain tranché et pain de seigle préemballés 2000 mg/kg pour les autres	- Donnent un goût âcre et astringent - Dénaturent l'odeur du produit fini - Dessèchent les pains	Cir. du 12/06/70 (E 282) Cir. du 22/04/72 (E 280) PTP Arr. du 14/10/91 (et avis du 08/07/93) Directive 95/2/CE (ann.III)
Acidifiants						
E 260 E 261 E 262 E 263	Acide acétique Acétate de potassium Acétates de sodium Acétate de calcium	PCF PFE PBO-BF F	- Lutent contre le pain filant - Renforcent le goût acide du levain	QS	- Dénaturent les caractéristiques organoleptiques des pains frais	Cir. du min de l'Agriculture du 02/01/51 Directive 95/2/CE (annexes I et II)
E 270 E 325 E 326 E 327	Acide lactique Lactate de sodium Lactate de potassium Lactate de calcium	PCF PFE PBO-BF F	- Lutent contre le pain filant - Renforcent le goût acide du levain - Peuvent être utilisés en panification de seigle	QS	- Dénaturent les caractéristiques organoleptiques des pains frais	Cir. du min de l'Agriculture du 02/01/51 Directive 95/2/CE (annexes I et II)
E 296 E 350 E 351 E 352	Acide malique Malates de sodium Malate de potassium Malates de calcium	PBO-BF F	- Lutent contre le pain filant - Peuvent être utilisés en panification de seigle	QS	- Rendent le produit fini trop acide	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 297	Acide fumarique	Fourrages et nappages pour PBF	- Remplace l'acide malique ou citrique	2,5 g/kg	- Rend le produit fini trop acide	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 330 E 331 E 332 E 333 E 380	Acide citrique Citrates de sodium Citrates de potassium Citrates de calcium Citrate de triammonium	PBO-BF F	- Assurent une meilleure conservation - Donnent un meilleur goût - Sont utilisés en panification de seigle - Sont utilisés en conservation des pâtes réfrigérées destinées au consommateur final pour la fabrication de tartes - Sont un composant de la poudre à lever	QS	- Rendent le produit fini trop acide	Avis CSHPF : 17/03/58 + arrêté du 14/10/91 (3,5 g/kg de farine) (0,5% maxi pour farine seigle) Lettre cir. du 13/05/58 (3500 mg/kg farine pour pains spéciaux) Directive 95/2/CE (ann. I)
E 355 E 356 E 357	Acide adipique Adipate de sodium Adipate de potassium	Fourrages et nappages pour PBF	- Acidifient les fourrages et nappages	2 g/kg	- Rendent le produit fini trop acide	Directive 95/2/CE (annexe IV)
Antioxygènes						
E 300 E 301 E 302 E 304	Acide ascorbique Ascorbate de sodium Ascorbate de calcium Palmitate d'ascorbyle et stéarate d'ascorbyle	PCF PFE PBO-BF F	- Augmentent la force - Permettent de diminuer le temps de pointage - Augmentent la tolérance des pâtes - Augmentent le volume des pains (N.B. En pratique, seul le E 300 est utilisé)	QS	- Provoquent une mauvaise extensibilité du pâton - Assèchent et rendent pâle la croûte du pain - Assèchent le pain	Arrêtés du 25/05/53 et du 14/10/91 Cir. du 17/06/74 Directive 95/2/CE (annexes I et II)
Stabilisants						
E 420 E 421	Sorbitol Mannitol	PBO-BF F	- Stabilisent l'eau dans les recettes - Augmentent le moelleux des pâtisseries	QS (à des fins autres que l'édulcoration)	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 422	Glycérol = glycérine	PBO-BF F	- Stabilise l'eau dans les recettes - Augmente le moelleux des pâtisseries	QS	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 953 E 965 E 966 E 967	Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol	PBO-BF F	- Stabilisent l'eau dans les recettes - Augmentent le moelleux des pâtisseries	QS (à des fins autres que l'édulcoration)	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)

●●● Aide à la lecture du tableau ●●●

Abréviations "Autorisés dans" :

F	Farines
PBF	Produits de Boulangerie Fine
PBFP	Produits de Boulangerie Fine Pré-emballés
PBO-BF	autres Produits de Boulangerie Ordinaire et produits de Boulangerie Fine
PBPP	Produits de Boulangerie Pré-cuits et Pré emballés destinés à la vente au détail
PCF	Pain Courant Français

Abréviations "Autorisés dans" (suite) :

PPCP	Pain Partiellement Cuit Pré-emballé
PFE	Pain Fabriqué Exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain et sel
PS	Pain de Seigle
PSP	Pain de seigle Pré-emballé
PTP	Pain Tranché et Pré-emballé
PVE	Pain à Valeur Énergétique réduite

Abréviations "Doses" :

N.B. Il s'agit des doses maximales d'utilisation **par kg de produit fini**.
QS = quantum satis

Abréviations "Textes réglementaires" :

Arr = arrêté
Cir = circulaire
C.S.H.P.F. = Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France
PTP = Pain Tranché Pré-emballé



Réglementation concernant les améliorants : les additifs (suite)

Codes	Noms	Autorisés dans	Utilités	Doses	Inconvénients si excès	Textes réglementaires
Epaississants et gélifiants						
E 400 E 401 E 402 E 403 E 404	Acide alginique Alginate de sodium Alginate de potassium Alginate d'ammonium Alginate de calcium	PBO-BF F	- Modifient la texture des pâtes - Augmentent l'hydratation des pâtes - Augmentent le moelleux de la mie	QS	- Dénaturent la texture et le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	PBF	- Gélifie les milieux acides (préparation à base de fruit)	2 g/kg	- Dénature la texture et le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415	Agar-agar Carraghénanes Farine de graines de caroube Gomme guar Tragacanthé ou gomme adragante Gomme d'acacia ou gomme arabique Gomme Xanthane	PBO-BF F	- Modifient la texture des pâtes - Augmentent l'hydratation des pâtes - Augmentent le moelleux de la mie - Sont utilisés dans le pain sans gluten (surtout le E 415)	QS	- Dénaturent la texture et le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 416	Gomme karaya	Fourrages, nappages, enrobages pour PBF	- Améliore la texture des fourrages, nappages et enrobages	5 g/kg	- Dénature la texture et le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 417 E 418 E 440	Gomme Tara Gomme Gellane Pectines	PBO-BF F	- Modifient la texture des pâtes - Augmentent l'hydratation des pâtes - Augmentent le moelleux de la mie	QS	- Dénaturent la texture et le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 460 E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	Cellulose Méthylocellulose Hydroxypropylcellulose Hydroxypropylméthylcellulose Ethylméthylcellulose Carboxyméthylcelluloses	PBO-BF F	- Stabilisent les crèmes fouettées à base de matière grasse végétale - E 461 gélifie à chaud - E 466 augmente l'hydratation des pâtes et le moelleux de la mie	QS	- Dénaturent la texture et le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
Emulsifiants						
E 322	Lécithines	PCF PFE PBO-BF F	- Améliore la machinabilité - Améliore légèrement l'hydratation - Augmente le volume des pains - Donne une meilleure tolérance aux pâtes	QS	- Donne des pâtes trop extensibles	Avis C.S.H.P.F. : 1967 Avis Académie de Méd. 1968 Arrêté du 14/10/91 Directive 95/2/CE (annexes I et II)
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20) Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80) Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40) Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60) Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)	PBF et émulsions de matières grasses pour pâtisserie	- Aèrent les crèmes, les émulsions et les pâtes battues aux œufs - Stabilisent les émulsions - Sont hydrophiles	3 g/kg (pour PBF) 10 g/kg (dans les émulsions de matières grasses pour pâtisserie)	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras (Monostéarate de glycérol)	PCF PFE PBO-BF F	- Lutte contre le cloquage de la croûte en pousse contrôlée - Améliore la tolérance des pâtes - Donne une texture plus fine à la mie - A une action anti-rassissante	QS	- Donne des pâtes trop souples - Donne une croûte moins craquante	Arrêtés du 01/02/72 et du 14/10/91 Avis du 08/07/93 en pousse contrôlée Directive 95/2/CE (annexes I et II)

●●● Aide à la lecture du tableau ●●●

Abréviations "Autorisés dans" :

F Farines
PBF Produits de Boulangerie Fine
PBO-BF autres Produits de Boulangerie Ordinaire et produits de Boulangerie Fine
PCF Pain Courant Français
PFE Pain Fabriqué Exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain et sel

Abréviations "Doses" :

N.B. Il s'agit des doses maximales d'utilisation **par kg de produit fini**
QS = quantum satis
PBF Produits de Boulangerie Fine

Abréviations "Textes réglementaires" :

C.S.H.P.F. = Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France



Réglementation concernant les améliorants : les additifs (suite)

Codes	Noms	Autorisés dans	Utilités	Doses	Inconvénients si excès	Textes réglementaires
Emulsifiants (suite)						
E 472 a E 472 d E 472 e E 472 f <i>(cf bas de page)</i>	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	PFE PBO-BF F	- Améliorent la tolérance des pâtes - Augmentent le volume des pains - Ont une action anti-rassissante - Donnent une texture plus fine à la mie	QS	- Dénaturent le goût du produit fini - Donnent une croûte moins craquante	Arrêtés des 31/03/67 et 14/10/91 Directive 95/2/CE (annexes I et II)
E 472 b E 472 c	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	PBO-BF F	- Provoquent un foisonnement dans les pâtes battues	QS	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 473 E 474	Sucroesters d'acides gras Sucroglycérides	PBF et émulsion de matières grasses pour pâtisserie	- Dispersent les matières grasses dans les émulsions - Provoquent un foisonnement	10 g/kg	- Dénaturent le goût du produit fini	Circulaire du 07/05/65 Arrêté du 14/10/91 Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	PBF	- Améliore le foisonnement des pâtes battues - Améliore texture et friabilité des biscottes	10 g/kg	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 477	Esters de propane-1,2- diol d'acides gras	PBF	- Provoque un foisonnement des pâtes battues	5 g/kg	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 481 E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium Stéaroyl-2-lactylate de calcium	PBO-BF	- Augmentent le volume des pains - Améliorent la souplesse et la finesse de la mie - Ont une action anti-rassissante	3 g/kg (dans le pain sauf PCF et PFE) 5 g/kg (dans PBF)	- Dénaturent le goût du produit fini	Arrêté du 14/10/91 modifié par arrêté du 27/05/92 Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 483	Tartrate de stéaryle	PBO-BF	- Améliore la tolérance des pâtes - Augmente le volume des pains - A une action anti-rassissante	4 g/kg (PB sauf PCF et PFE)	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monostéarate de sorbitane Tristéarate de sorbitane Monolaurate de sorbitane Monooléate de sorbitane Monopalmitate de sorbitane	PBF LB	- Dispersent les matières grasses - Sont lipophiles	10 g/kg (dans PBF) QS (dans LB)	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
Poudres à lever						
E 170	Carbonates de calcium	PBO-BF F	- Facilite la formation des pâtes - Est un colorant blanc - Est un anti-agglomérant	QS	- Dénature le goût du produit fini	Arrêté du 12/03/94 Directive 95/2/CE (annexe I)
E 334 E 335 E 336 E 337 E 354	Acide tartrique Tartrates de sodium Tartrates de potassium Tartrate double de sodium et de potassium Tartrate de calcium	PBO-BF F	- Sont des agents levants	QS	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)

●●● Aide à la lecture du tableau ●●●

N.B. "Emulsifiants" :

Le E 472 e et le E 472 f ont la même formule chimique, mais leurs méthodes de fabrication sont différentes

Abréviations "Autorisés dans" :

F Farines
LB Levure de Boulangerie
PBF Produits de Boulangerie Fine
PBO-BF autres Produits de Boulangerie Ordinaire et produits de Boulangerie Fine
PFE Pain Fabriqué Exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain et sel

Abréviations "Doses" :

N.B. Il s'agit des doses maximales d'utilisation par kg de produit fini. QS = quantum satis
LB Levure de Boulangerie
PB Produits de Boulangerie
PBF Produits de Boulangerie Fine
PBO autres Produits de boulangerie ordinaire
PCF Pain Courant Français
PFE Pain Fabriqué Exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain et sel



Réglementation concernant les améliorants : les additifs (suite)

Codes	Noms	Autorisés dans	Utilités	Doses	Inconvénients si excès	Textes réglementaires
Poudres à lever (suite)						
E 450	Diphosphates ou pyrophosphates	PBF F Soda bread	- Est un agent levant	20 g/kg (dans PBO et farines avec poudre à lever) 2,5 g/kg (dans farines)	- Dénature le goût du produit fini	Arrêtés du 14/10/91 Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 500 E 501 E 503 E 504	Carbonates de sodium Carbonates de potassium Carbonates d'ammonium Carbonates de magnésium	PBO-BF F	- Sont des agents levants	QS	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Génoises Scones	- Est un agent levant - Est un émulsifiant	1 g/kg (exprimé en aluminium)	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
E 575	Glucono-delta-lactone	PBO-BF F	- Est un agent levant	QS	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (ann. I)
Affermissants						
E 516	Sulfate de calcium	PBO-BF F	- Raffermit les crèmes pâtisseries - Améliore la qualité de la mie	QS	- Dénature le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe I)
E 509	Chlorure de calcium	PBO-BF F	- Facilite la formation de la pâte (pâte sans sel)	QS	- Dénature le goût du produit fini	1ère autorisation : avis DGCCRF du 12/03/94 Directive 95/2/CE (ann. I)
Agents d'enrobage						
E 901 E 902 E 903 E 904	Cire d'abeille blanche et jaune Cire de candelilla Cire de carnauba Shellac	PPBFC	- Forment un film protecteur brillant	QS	- Dénaturent le goût du produit fini	Directive 95/2/CE (annexe IV)
Amidons modifiés						
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450	Amidon oxydé Phosphate d'amidon Phosphate de diamidon Phosphate de diamidon phosphaté Phosphate de diamidon acétylé Amidon acétylé Adipate de diamidon acétylé Amidon hydroxypropylé Phosphate de diamidon hydroxypropylé Octényle succinate d'amidon sodique	PBO-BF F	- Modifie la texture des pâtes et des crèmes - Stabilisent les crèmes - Augmentent la moelleux des pâtisseries et des biscuits	QS	- Rendent la texture du produit fini caoutchouteuse	Arrêté du 14/10/91 Directive 95/2/CE (annexe I)
Autres additifs						
026	Lactose hydrolysé	PS PB PD	- Améliore le goût	20 g/kg farine (dans PS et PB) 5% (dans PD)	- Donne un goût lacté et salé excessif	Arrêté du 14/10/91
E 920	L-Cystéine	PS	- Assouplit les pâtes - Diminue la force des farines	50 mg/kg de farine	- Rend les pâtes collantes au laminage	Avis DGCCRF n°93-159 paru dans BID 5/1993 et BID 2/1997
<p>A propos de la cystéine et du gluten hydrolysé ... La cystéine, connue pour son pouvoir réducteur, autorisée (par avis de l'administration publié dans le BID) dans les pains spéciaux n'a pas été reprise dans la directive 95/2/CE. Elle a été incluse dans le projet de texte d'agents de traitement de la farine. Dans l'attente de cette publication, la réglementation nationale continue de s'appliquer.</p> <p>Par ailleurs, le gluten hydrolysé classé comme additif 025 dans l'arrêté du 14/10/91 est autorisé uniquement pour les produits de la pâtisserie pré-emballés. A défaut d'une reprise dans la directive 95/2/CE, on peut penser que la législation nationale continue de s'appliquer. Toutefois, cette substance étiquetée parfois sous le nom de gluten sans autre qualificatif est ajoutée à certaines farines, bien qu'elle ne soit pas autorisée en panification. Il faut savoir, par ailleurs, que le gluten hydrolysé est utilisé pour son pouvoir réducteur grâce à la libération des acides aminés comme la cystéine et que cet effet est fondamentalement différent du gluten dont le rôle est de renforcer le réseau glutineux. Il conviendrait donc de clarifier cette situation tant sur le plan de la conformité de l'étiquetage que sur les conditions d'autorisation.</p>						
●●● Aide à la lecture du tableau ●●●						
Abréviations "Autorisés dans" : F Farines PBF Produits de Boulangerie Fine PB Produits de la Biscotterie PBO-BF autres Produits de Boulangerie Ordinaire et produits de Boulangerie Fine		Abréviations "Autorisés dans" (suite) : PD Produits diététiques PPBFC Petits Produits de Boulangerie Fine enrobés de Chocolat PS Pains spéciaux		Abréviations "Doses" : N.B. Il s'agit des doses maximales d'utilisation par kg de produit fini (sauf le 026 et E 920 par kg de farine). QS = quantum satis PBO autres Produits de Boulangerie Ordinaire PB Produits de la Biscotterie PD Produits diététiques PS Pains spéciaux		



Les produits

Additif : il existe plusieurs variantes de la définition de l'additif selon les différents textes de référence.

La plus complète semble être celle de la directive 89/107 : "toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires".

Les additifs alimentaires cités dans la directive 95/2/CE concernent tous les secteurs alimentaires, pas seulement la boulangerie. Ils sont classés en 23 catégories :

- | | | | | |
|-------------------------|---------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|
| - conservateurs | - anti-agglomérants | - affermissants | - humectants | - séquestrants |
| - antioxygènes | - antimoussants | - exhausteurs de goût | - amidons modifiés | - stabilisants |
| - supports | - agents de charge | - agents moussants | - gaz d'emballage | - épaississants |
| - acidifiants | - émulsifiants | - gélifiants | - propulseurs | |
| - correcteurs d'acidité | - sels de fonte | - agents d'enrobage | - poudres à lever | |

A cette liste s'ajoutent les colorants et les édulcorants qui ont fait l'objet d'une autre directive.

La codification Union européenne utilise les nombres suivants :

- | | | | |
|-----------------|-------------|-------------------------------|-----------|
| - colorants | E 100 à 199 | - antioxygènes | 300 à 399 |
| - conservateurs | E 200 à 299 | - émulsifiants, épaississants | 400 à 499 |

Les extensions d'utilisation sont soumises à différents régimes :

- l'additif est inscrit dans l'annexe 1. On peut l'employer dans n'importe quel produit, sauf restriction spécifique et il faudra seulement, si nécessaire, prouver a posteriori, son intérêt technologique ;
- l'additif est répertorié dans la directive mais pas dans l'annexe 1 ou l'additif est nouveau. Il faut transmettre un dossier de demande d'autorisation d'emploi selon les indications de l'arrêté du 5/11/91 à la DGCCRF qui, après avis du Conseil supérieur d'hygiène de France et de la Commission de technologie alimentaire donnera une autorisation provisoire pour 2 ans. A l'issue de cette période, cette autorisation devra être confirmée par l'Union européenne pour continuer d'exister.

Adjuvant : substance d'origine naturelle permettant de corriger, d'améliorer ou de faciliter la fabrication d'un produit donné (ex : farine de fèves, malt, gluten...).

Améliorant - Régulateur - Correcteur : ces termes sont utilisés en boulangerie pour désigner l'ensemble des produits naturels ou de synthèse qui permettent de corriger des défauts des farines ou de faciliter les opérations de fabrication. Ces termes qui n'ont pas de définition légale désignent des mélanges d'additifs, d'auxiliaires technologiques et d'adjuvants.

Auxiliaire technologique : le décret du 18 septembre 1989 offre la définition suivante : "toute substance utilisée intentionnellement dans la préparation des denrées ou de boissons destinées à l'alimentation de l'homme, ou de leurs ingrédients ou dans la transformation de matières premières ou de produits intermédiaires, cette utilisation pouvant entraîner la présence de traces techniquement inévitables de ladite substance ou de ses dérivés dans le produit final".

Data esters : en 1993, une étude a été menée conjointement par la CNBF et l'ANMF sur l'influence des data esters en panification. Les conclusions étaient les suivantes :

- augmentation du volume des pains (amélioration de la souplesse de la pâte et rétention gazeuse),
- augmentation de l'uniformité de la couleur et de l'émiettement de la croûte,
- augmentation de la perception du salé au niveau de la croûte,
- diminution de l'épaisseur, de la brillance et du croustillant de la croûte,
- diminution de l'odeur de la mie.

"L'utilisation des data esters a une influence positive en panification dans le cas de diagrammes avec pétrissage intensif où l'on oxyde fortement les pâtes, où l'on recherche des pâtes très tolérantes, des pains développés, le tout au détriment des qualités organoleptiques du produit fini. L'utilisation des data esters permet l'amélioration des propriétés boulangères de mauvais mélanges meuniers, au détriment d'une politique de sélection variétale de qualité".

Dose journalière admissible (D.J.A.) : exprimée en milligramme de substance par kilogramme de poids corporel et par jour, elle représente la quantité moyenne d'une substance qui peut être ingérée chaque jour par le biais des aliments pendant la vie entière sans qu'il en résulte de risque pour la santé humaine. Pour définir le seuil de toxicité, on détermine par des expérimentations animales, une dose sans effet nocif. On prend ensuite un coefficient de sécurité égal à 100.

La dose journalière sans danger est donc plus faible pour les enfants que pour les adultes. La toxicité d'un additif dépend de sa nature mais aussi des niveaux de consommation. Cette dernière estimation est évidemment très subjective. Pour essayer de la définir au mieux, l'Observatoire de la consommation utilise des enquêtes de consommation de l'INSEE, les panels de consommation des ménages de la SECODIP (Société d'Etudes de la Consommation, la Distribution, la Publicité)... Les premiers résultats ont été transmis à la Communauté européenne en juin 96.



Ingrédient : selon les articles 9 et 10 du décret 84-1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21/12/1984), "on entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée".

"Toutefois, ne sont pas considérés comme ingrédients, au sens de l'article 9 :

- 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 ;
- les additifs dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini,
- les auxiliaires technologiques,
- les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes".

Curieusement, on peut constater que les additifs sont considérés comme des ingrédients dans cette définition. Dans l'usage courant, on distingue nettement les ingrédients, constituants mêmes du produit, des additifs.

Organisme génétiquement modifié : on appelle organisme génétiquement modifié, ou organisme transgénique, ou OGM (GMO en anglais), tout organisme, qu'il soit végétal ou animal, dont le patrimoine génétique a été manipulé directement, afin de lui conférer des propriétés nouvelles.

Par rapport aux techniques classiques de sélection génétique qui font appel aux hybridations entre cellules sexuelles mâle et femelle, les OGM sont obtenus après insertion (ou retrait) d'un gène directement sur un chromosome. Un gène est introduit ; l'organisme transgénique se voit donc doté d'un nouveau caractère. Prenons un exemple : si l'on introduit le gène assurant la synthèse d'une protéine toxique pour les parasites dans une plante, celle-ci sera naturellement résistante. Il aurait fallu des millions d'années pour que ce processus se déroule naturellement.

Pour l'instant, un seul organisme génétiquement modifié nous concerne en boulangerie. Il s'agit du soja dont la farine est utilisée comme améliorant et dont la lécithine est extraite. Dans le cas du soja, la firme américaine Monsanto a introduit dans son patrimoine génétique, un gène de résistance à un herbicide : le Round' up. Ce nouveau soja offre des perspectives de meilleurs rendements pour les agriculteurs, puisque le fait de traiter les champs avec du Round' up permet d'éliminer toutes les mauvaises herbes sans influencer négativement sur la croissance du soja. Les risques seraient apparemment de deux natures. Premièrement si l'agriculteur traite avec des doses trop importantes, on risque de trouver des résidus de Round' up dans le soja. Deuxièmement, le gène de résistance à l'insecticide peut se transmettre aux autres plantes ; il ne serait alors plus possible d'éliminer les mauvaises herbes avec cet herbicide.

Enfin, il faut savoir que tant la lécithine que la farine issues de soja transgénique sont strictement identiques à leurs homologues classiques.

OGM et étiquetage

Les manipulations génétiques posant des problèmes d'ordre non seulement éthique mais aussi technique, les positions française et européenne sont d'imposer l'étiquetage du produit transgénique. Ce qui semble facile dans le cas de certains fruits (tomate par exemple) ne l'est pas dans le cas du soja. En effet, les Américains qui sont les plus gros exportateurs mondiaux de soja se refusent à étiqueter le soja transgénique et à le séparer du soja classique. Comme il est impossible sur un bateau de séparer les graines classiques des graines de soja OGM, il subsistera toujours un doute quant à son origine.

La position française est donc la suivante (JO du 02/02/97) : l'étiquetage est obligatoire pour toutes les denrées alimentaires composées en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés ou composés en tout ou partie de produits issus d'organismes génétiquement modifiés et qui confèrent des caractéristiques non équivalentes à la denrée classique. Il n'y a donc pas d'obligation d'étiquetage pour le soja "Round' up résistant".

Quantum satis : du latin : quantité suffisante. C'est la quantité suffisante pour obtenir l'effet voulu.

Les additifs *quantum satis* sont ceux qui n'ont pas de dose journalière admissible spécifiée ; on peut donc les utiliser sans limite de dose.

Toutefois, le paragraphe 8 de l'article 2 de la directive 95/2/CE stipule : "les additifs sont employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur".

Succédané : synonyme d'ersatz. Produit de qualité moindre pouvant en remplacer un autre (par exemple la farine d'orge en remplacement de la farine de blé). Par ailleurs, ce mot a été utilisé dans plusieurs textes réglementaires anciens pour désigner des produits comme la farine de fèves.

Ce mot n'est plus beaucoup utilisé actuellement mais il a donné lieu à plusieurs parutions dans la période d'après-guerre où il était indispensable d'évaluer les conséquences technologiques de l'introduction de céréales diverses dans la farine de blé. (Cf livre de MM Nuret et Calvel "Les succédanés en panification", 1948).



Les organismes

Commission de Technologie Alimentaire (C.T.A.) : créée par le décret du 28 juillet 1989 (J.O. du 02/08/89), elle a pour mission d'évaluer sur le plan technologique les pratiques et procédés dans la fabrication et la conservation des denrées alimentaires. Elle est composée de onze membres nommés par les ministères concernés ou les organisations professionnelles du secteur. Elle est convoquée à la demande du ministère de la Consommation ou de l'Agriculture. Les séances ne sont pas publiques et les avis rendus ne doivent pas divulguer de secret de fabrication, ni l'identité du demandeur.

Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne (CIAA) :

Ses membres sont :

- les fédérations nationales des industries agroalimentaires (pour la France l'Association Nationale des Industries Alimentaires : ANIA)
- 35 organisations sectorielles affiliées.

Elle s'adresse au législateur pour tous les points concernant son secteur :

- hygiène et sécurité alimentaires,
- recherche et développement,
- information du consommateur,
- accords commerciaux et politique agricole.

Les avis sont préparés au sein de comités et groupes d'experts coordonnés par le secrétariat de la CIAA. Ils sont ensuite communiqués à diverses instances européennes dont le Parlement et la Commission.

Observatoire des consommations alimentaires (O.C.A.) : créé en 1990 (arrêté du 08/06/90), il a pour mission, en liaison avec les administrations et organismes scientifiques concernés, d'améliorer la connaissance de la structure de la consommation alimentaire, sur les plans qualitatif et quantitatif, de façon notamment à fournir aux Pouvoirs Publics et aux instances consultatives compétentes, sur la base d'études et d'enquêtes systématiques, tous éléments d'information leur permettant d'apprécier les incidences nutritionnelles et sanitaires des consommations alimentaires, et notamment les risques qu'elles peuvent présenter pour la santé de l'homme.

Le conseil d'orientation est formé de représentants des ministères signataires de l'arrêté, de représentants d'institutions scientifiques ou de recherche, des organisations de consommateurs, des secteurs de la production agricole et de la transformation, et de personnalités qualifiées.

Les enquêtes et études sont confiées à des équipes de scientifiques et de chercheurs. Depuis l'origine et actuellement, deux équipes sont impliquées dans l'OCA : le Département Prospective de la Consommation du CREDOC (*Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie*), le Laboratoire de Recherche sur la Consommation de l'INRA.

Dans le cadre des obligations de surveillance, mis en place par les directives européennes, pour suivre l'évolution de la consommation des additifs, l'Observatoire des consommations alimentaires fournira des études à l'instance administrative concernée. Le dépassement éventuelle de la dose journalière admissible pour certaines substances pourra ainsi être détecté.

Autres

Directive européenne : une directive est un acte, qui doit être transposé en droit national, et qui fixe aux Etats membres un objectif à atteindre, mais leur laisse le choix des moyens pour y parvenir.

Harmonisation : harmoniser consiste à établir une législation identique pour tous les Etats membres de l'Union européenne afin de faciliter la libre circulation des denrées (Livre blanc du 14/06/85). La directive 95/2/CE concourt à cet objectif.

Recueil et Code des usages :

Le Recueil a été publié en novembre 1977 dans les actes du colloque du CNERNA qui ont fait l'objet d'un livre édité par le CNRS : "Le pain". Compte tenu qu'il s'agit d'un recueil et non d'un code, sa valeur juridique est contestable, mais les définitions données ont été toutefois utilisées jusqu'à nos jours, notamment en cas de litige sur les champs d'activité définis dans les baux commerciaux.

Le Code des usages a été publié en annexe du rapport au Conseil économique et social, sur le pain et sa filière par Jean Cabut, alors Président adjoint de la CNBF (JO du 20/12/88). Toutefois, ce document n'a pas été publié en tant que code, mais en annexe d'un autre document.

Ces deux textes donnent des définitions de certains pains et produits de viennoiserie. En résumé, la définition des produits de boulangerie et de viennoiserie ne bénéficie pas d'une réglementation claire. C'est l'usage qui a consacré la terminologie avec des évidents risques d'incertitude qui sont comblés au cas par cas par la jurisprudence.