

## La lettre d'information du Pôle d'Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Le label "Pôle d'Innovation" est décerné par le Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat. L'INBP a reçu cette distinction, car il participe à de nombreuses études et innovations dans des domaines variés : matériel, recettes, hygiène, qualité, traçabilité, commercialisation... L'objectif de ces travaux est d'apporter des réponses adaptées aux artisans boulangers-pâtisseries et de favoriser l'évolution du métier.

N°3

OCTOBRE 2006

Alors que les nutritionnistes dans leur ensemble recommandent une augmentation de la consommation de glucides complexes, que le rapport d'octobre 2004 de l'AFSSA va dans le même sens, le régime "low carb" s'est répandu aux USA comme une traînée de poudre depuis 2003.

32 millions d'Américains l'auraient pratiqué à un moment ou à un autre.

Il s'agit en fait d'une remise au goût du jour du régime Atkins lancé en 1989. Il préconise la suppression des glucides et une consommation non limitée de lipides et de protéines.

Le régime est momentanément efficace, mais la reprise de poids est très fréquente dès son arrêt, et les risques pour la santé sont nombreux, notamment du point de vue cardio-vasculaire.

Cette mode a surtout concerné quelques pays anglo-saxons. Les boulangers américains ont vu leur production baisser de façon inquiétante.

Ce mouvement a épargné l'Europe, et la société Atkins nutritionnels, émanation commerciale du régime du même nom, a déposé le bilan en juin 2005.

Le nombre d'adeptes régresse aussi vite qu'il avait augmenté, et c'est tant mieux.

Cette évolution confirme l'intérêt des glucides complexes et donc du pain. Par ailleurs, elle rappelle qu'en nutrition, la recherche de l'équilibre est bien plus efficace que le suivi de solutions miracles. **Le pain a toute sa place dans cet équilibre.**

**Gérard BROCHOIRE**  
Directeur de l'INBP

Edito

## Sommaire

### Dossier La traçabilité

Un sujet d'actualité	02
Définition	02
Ce que dit la loi	02
La note...	02
Notre spécialiste vous aide à comprendre	03
Ce que nous vous préconisons	03

### Hygiène

<b>Eliminer les risques</b>	<b>03</b>
Destruction de produits présentant un risque pour la santé	

### Innovation

<b>Le chiffre à retenir</b>	<b>04</b>
<b>Nutrition</b>	<b>04</b>
Le Repas Boulanger, un secret d'équilibre	
<b>Tous concernés</b>	<b>04</b>
Halte aux poussières de farine !	



**INBP**  
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

## Un sujet d'actualité

Le terme "traçabilité" nous est devenu familier notamment avec la crise de la vache folle, à la fin des années 90. En effet, pour rassurer les consommateurs, il a fallu mettre en place un système permettant de suivre la viande, depuis la naissance de l'animal jusqu'au panier du consommateur.

La traçabilité aujourd'hui s'est généralisée à toutes les filières alimentaires.

Attention, depuis le **1<sup>er</sup> janvier 2005**, le règlement N°178/2002 place la traçabilité comme l'élément incontournable de la sécurité alimentaire. Et **il vous concerne**.

## Définition

Le terme "traçabilité" est défini par l'article 3 du règlement N°178/2002 : *"c'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux"*.

Les expressions "De la fourche à la fourchette" ou "De l'étable à la table" illustrent bien le terme "traçabilité".

## Ce que dit la loi

Extraits de l'article 18 du règlement N°178/2002\*

"Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires. À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.

Les denrées alimentaires qui sont mises sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques."

\* Ce règlement s'applique à l'alimentation humaine et animale. Nous avons extrait ce qui concerne la boulangerie-pâtisserie.

Extraits de l'article 19 du règlement N°178/2002

"Si un exploitant du secteur alimentaire considère qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché et en informe les autorités compétentes.

Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé."

Notre spécialiste  
vous aide  
à comprendre

La loi utilise le terme d'exploitant du secteur alimentaire. Ce terme générique renvoie à de nombreux acteurs dont vous faites partie en tant que boulanger-pâtissier. La loi vous concerne donc directement quelle que soit la taille de l'entreprise.

### Vos obligations : identifiez vos fournisseurs

Vous devez mettre en place une méthode vous permettant d'identifier tous vos fournisseurs de matières premières et de justifier des dates de livraison. Cette information peut être demandée lors d'un contrôle des autorités : DGCCRF, DSV, ...

Il n'y a pas d'obligation de communiquer cette information aux clients.

### Vos obligations : identifiez vos clients

Deux cas sont à distinguer en boulangerie-pâtisserie artisanale.

- Les produits sont remis directement aux consommateurs, au magasin. Dans ce cas, il n'y a pas d'obligation d'identifier les clients.
- Les produits sont vendus à des clients dits "professionnels" (cantines scolaires, restaurateurs, maisons de retraite...). Dans ce cas, en tant que vendeurs, vous êtes obligés d'identifier ces clients (voir p.3 Ce que nous vous préconisons). De plus, en tant que fournisseurs, vous serez obligés d'identifier vos produits pour permettre à ces clients d'assurer à leur tour la traçabilité.

## La note...

Une 1<sup>ère</sup> note de service conjointe de la DGCCRF\* et de la DGAL\*\* du 20 janvier 2005 et une seconde de la DGAL du 17 août 2005 apportent certaines recommandations complémentaires.

\* Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

\*\* Direction Générale de l'Alimentation

# La traçabilité

## Vos obligations : retirez les produits présentant un risque sanitaire

Tout produit ne répondant pas aux critères de sécurité alimentaire doit être retiré du marché. De plus, il faut informer les autorités et les clients. Pour cela, il est recommandé de mettre en place **un système interne** pour suivre la transformation des matières premières.

Ce système doit vous permettre de retrouver les produits susceptibles de mettre en danger vos consommateurs. Les produits suspects doivent impérativement être détruits. Si votre système n'est pas fiable, vous risquez d'avoir des pertes importantes ou de conserver des produits à risque pouvant être à l'origine d'une intoxication alimentaire. Étudions 2 exemples pour mieux comprendre.

### Exemple 1

*Votre fournisseur d'œufs vous informe que la livraison de la semaine dernière est contaminée par des salmonelles. Malheureusement, la livraison de cette semaine et celle de la semaine passée ont été mélangées. Vous devez détruire non seulement les œufs des 2 livraisons, mais aussi tous les produits finis élaborés avec les œufs des 2 livraisons.*

Les pertes auraient été moins importantes si les œufs avaient été transformés dans l'ordre d'arrivée.

(Notons parallèlement que grâce à son système de traçabilité client, votre fournisseur a pu vous informer rapidement.)

### Exemple 2

*L'analyse bactériologique d'une charlotte prélevée dans votre magasin par le laboratoire montre une contamination en staphylococcus aureus importante. Vous détruisez les charlottes issues de la même production.*

*Par manque de place, vous aviez stocké une partie de la production dans un autre congélateur, sans préciser la date de fabrication. Vous oubliez de détruire ces charlottes et les vendez pour un anniversaire.*

Résultat : 20 personnes à l'hôpital pour une toxi-infection alimentaire.



## Ce que nous vous préconisons

### Identifiez vos fournisseurs et par là même l'origine de vos matières premières

**OBLIGATOIRE** : conservez précieusement dans une chemise, un tiroir... les bons de livraison ou à défaut la copie des factures des **6 derniers mois** (durée recommandée par la DGAL). Pour une bonne organisation, classez-les, du plus ancien au plus récent.

**Conseil supplémentaire** : pour y voir plus clair, dressez un tableau. A l'horizontal, notez un par un le nom de vos fournisseurs. A la verticale, faites la liste de toutes vos matières premières. Renseignez simplement aux intersections, qui vend quoi, en faisant un croix. Cela impressionnera votre contrôleur !

### Identifiez vos clients professionnels et étiquetez vos produits

**OBLIGATOIRE** : pour les clients professionnels, vous devez accompagner vos produits d'un bon comportant :

- la date
- le nom et l'adresse du client
- votre nom et votre adresse
- la liste des produits fournis.

Gardez une copie de ce bon pendant 6 mois. Étiquetez chaque produit fourni en précisant le nom et l'adresse de votre entreprise, la date à laquelle vous avez fourni le produit.

**Conseil supplémentaire** : pour permettre à votre client professionnel de renseigner ses propres clients, accompagnez le produit de la liste des ingrédients en précisant les allergènes et les OGM.

### Identifiez les produits présentant un risque sanitaire

**OBLIGATOIRE** : Rangez les matières premières de façon à ne pas mélanger 2 livraisons. Notez la date de fabrication sur vos produits. Mettez en place une gestion des stocks sur le principe FIFO (First In First Out) : premier entré - premier sorti ; pour vos matières premières et vos produits finis.

**Conseil supplémentaire** : Réalisez un tableau qui indique pour chaque catégorie de produit fini toutes les matières premières qui entrent dans sa composition (reprendre le système de croix). En cas d'alerte pour un défaut de qualité sur une des matières premières utilisées, il vous sera bien utile pour retirer tous les produits pouvant présenter un risque pour la santé de vos consommateurs.

L'INBP propose différents services pour vous accompagner dans votre démarche. Contactez **Véronique GUELLIER** au **02 35 58 17 81** ou par mail **v.guellier@inbp.com**

## Hygiène

## Éliminer les risques



### Destruction de produits présentant un risque pour la santé

Vous devez détruire des produits présentant un risque pour la santé : des produits périmés, des œufs contaminés par des salmonelles pour lesquels votre fournisseur vous a alerté grâce à son système de traçabilité, une crème pâtissière dans laquelle des éclats de verre sont tombés accidentellement...

Les mettre à la poubelle ne suffit pas. Il faut prendre certaines précautions.

En effet, une personne dans le besoin en quête de nourriture peut consommer vos produits impropres à la consommation et mettre sa vie en danger.

Il faut donc décourager quiconque de les consommer. Pour cela, versez de l'eau de javel sur les produits.



Le chiffre  
à retenir  
**22,5**

D'après une étude menée par le GIRA en 2005, le secteur de la boulangerie, avec 22,5% de part de marché, arrive en deuxième position en matière de distribution de sandwiches. Avec 33 000 boutiques, il touche près de 14 millions de clients par jour en France.

## Nutrition

### Le Repas Boulanger, un secret d'équilibre

Ces 10 dernières années, de nombreuses études sur la nutrition ont été menées donnant lieu au PNNS. Ce Plan National de Nutrition Santé a rappelé l'importance du pain au quotidien. L'INBP, avec un soutien financier de la DCASPL\*, développe un nouveau concept qui s'inscrit dans les règles de bonnes conduites alimentaires du PNNS.

\* Direction du Commerce et de l'Artisanat des Services et des Professions Libérales

#### Un nouveau concept

L'INBP propose aux artisans souhaitant développer une activité sandwich et/ou snacking d'adhérer au Repas Boulanger. Après adhésion, l'INBP fournit à l'artisan un kit clé en main contenant le manuel technique pour réaliser 5 menus types (1 pour chaque jour de la semaine), les emballages adaptés et les moyens de communication.

#### Des menus équilibrés nutritionnellement

Les 5 menus, qui font la part belle aux céréales, sont constitués d'une entrée, d'un plat et d'un dessert entièrement fabriqués par l'artisan. Ils ont été élaborés par des MOF\* et un cuisinier. Une nutritionniste en a vérifié l'équilibre.

\* Meilleurs Ouvriers de France

#### Un emballage soucieux de l'environnement

La remise de ces menus se fera dans un emballage pratique et recyclable qui arbore bien sûr le logo "Le Repas Boulanger" et décline les couleurs qui lui ont été associées. Il a une vraie identité visuelle.

## Le repas boulanger



un secret d'équilibre

#### Facile à mettre en œuvre

L'adhésion de l'artisan s'effectuera simplement, soit en contactant l'INBP, soit directement sur le site Internet [www.lerepasboulanger.com](http://www.lerepasboulanger.com), actuellement en construction. Bientôt en test chez une dizaine de boulangers.

Si vous êtes intéressé pour tester ce nouveau concept, contactez **Pierre-Tristan FLEURY**, responsable du projet à l'INBP : au 02 35 58 17 58 ou par mail [pt.fleury@inbp.com](mailto:pt.fleury@inbp.com)

## Tous concernés

### Halte aux poussières de farine !



La farine est la première cause d'asthme professionnel en France. Parmi les professionnels qui déclarent leur maladie, 1 personne sur 4 est un boulanger. Les allergies respiratoires (asthme et rhinite) peuvent arriver à tout moment de la carrière. Aucun boulanger ne peut affirmer qu'un jour, il ne sera pas atteint.

Plusieurs études ont été réalisées par le LEMPA, Laboratoire d'Essais des Matériels et des Produits Alimentaires situé au sein

de l'INBP, afin de déterminer les étapes au cours desquelles les boulangers sont les plus exposés aux poussières de farine. De nombreuses solutions ont été testées pour réduire les émissions.

Ces travaux ont donné lieu à divers supports d'information : le supplément technique N°80 réédité début 2006, des fiches techniques, un poster, une cassette vidéo.

Aujourd'hui, le LEMPA rédige une BD pour les jeunes apprentis de CFA et élabore un CD ROM sur les risques professionnels pour les formateurs en CFA en collaboration avec la CNAMTS\*.

Le LEMPA participe avec l'INRS\*\*, le CETIM\*\*\* et l'UFFEB\*\*\*\* à un groupe de travail pour la mise en place de protocoles de mesure des poussières de farine émises par les équipements de boulangerie pâtisserie.

Un autre projet pour 2007 : l'édition d'un supplément technique sur la conception des fournils.

\* Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés

\*\* Institut National de Recherche et de Sécurité

\*\*\* Centre Technique des Industries Mécaniques

\*\*\*\* Union des Fabricants Français d'Équipements pour la Boulangerie