

LE MOT DU PRÉSIDENT

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

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

En permanence à l'écoute des consommateurs et des besoins du marché, la Profession des Biscuits & Gâteaux de France met un point d'honneur à la qualité de ses produits et s'inscrit dans une démarche durable. Malgré la conjoncture actuelle, les fabricants de biscuits et gâteaux restent innovants de manière à répondre aux nouvelles attentes sociétales et développent des relais de croissance externe, comme le démontre le rayonnement de la catégorie à l'étranger.

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France sont depuis toujours un maillon qui compte dans la chaîne économique hexagonale. Ancrées dans les territoires, les entreprises regroupent des emplois uniques qui préservent les savoir-faire de fabrication des biscuits et gâteaux. Un héritage transmis de génération en génération qui forge un patrimoine vivant par un enrichissement permanent du savoir-faire.

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



Président des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France



Fiche 1 : UNE INDUSTRIE AU CŒUR DES RÉGIONS FRANÇAISES DONT LA QUALITÉ REPOSE SUR LE SAVOIR-FAIRE HUMAIN

I- Des emplois qui dynamisent le développement régional

II- Des savoir-faire indispensables à la fabrication des biscuits et gâteaux

a. Le cycle métier : une formation continue incontournable de la Profession

b. Des biscuitiers et pâtisseries passionnés

Fiche 2 : LA DIVERSITÉ DES BISCUITS ET GÂTEAUX, PARTIE INTÉGRANTE DU PATRIMOINE GOURMAND FRANÇAIS

I- Les biscuits et les gâteaux de France : à chaque région sa spécialité

a. La grande diversité des recettes françaises

b. 85 familles de biscuits et gâteaux : à chaque jour son biscuit et gâteau !

III- Les savoir-faire de la Profession : un patrimoine à protéger, promouvoir et enrichir

a. Veiller au respect des spécialités traditionnelles : codes des usages et répertoire des dénominations

b. Promouvoir le savoir-faire en protégeant l'innovation

Fiche 3 : ALLIER PLAISIR ET ÉQUILIBRE

I- Des produits "plaisir" plébiscités par les Français

II- Une consommation raisonnable et structurée : les clés de l'équilibre alimentaire

III- Il est 4 heures ! Pour le plus grand bonheur des petits...

IV- ... et celui des plus grands !

V- Délaissé : pourquoi le petit déjeuner n'a plus vraiment la côte ?

VI- S'adapter aux nouvelles attentes sociétales en matière de nutrition : un enjeu majeur

VII- Des démarches collectives en matière de nutrition

a. Conforter les bonnes pratiques de consommation

b. La qualité en acides gras

c. Les fibres

Fiche 4 : UNE PROFESSION DYNAMIQUE ET INNOVANTE

I- État des lieux du secteur de la biscuiterie/pâtisserie

a. Une Profession à fort potentiel

b. Les exportations : un relais de croissance indispensable

c. Des produits qui bénéficient d'une vraie reconnaissance à l'international

II- Une Profession innovante sur un marché dynamique

Fiche 5 : UNE PROFESSION FRAGILISÉE PAR UN DÉSÉQUILIBRE DANS SES RELATIONS AVEC LA DISTRIBUTION

I- Le prix des ingrédients de la recette : une tendance structurelle à la hausse

II- Un souci de la qualité difficile à faire partager par des distributeurs englués dans une guerre du prix le plus bas

Fiche 6 : LES FABRICANTS DE BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE : UNE RÉFÉRENCE

I- Près de 70 ans d'histoire

II- Une Profession responsable et engagée

III- Les biscuits et gâteaux de France : des produits sûrs

a. Qualité et sécurité des aliments

b. Une relation de confiance indispensable avec l'ensemble des acteurs de la filière

IV- Une Profession éco-citoyenne pour une production durable

a. L'huile de palme

b. Réduction des emballages



Une industrie au cœur des régions françaises dont la qualité repose sur le savoir-faire humain

Profondément ancrés dans leur culture régionale, Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France participent activement au **développement économique régional et national**. Les biscuits et gâteaux sont portés par une **Profession dynamique et innovante**. L'industrie et le marché ont beaucoup évolué ces dernières années, du fait des nombreux changements opérés pour rester compétitifs et conforter l'accessibilité des consommateurs aux

biscuits et gâteaux : pérennisation des savoir-faire tout en modernisant la fabrication, amélioration des conditions de travail et de sécurité, renforcement permanent des exigences d'hygiène et de qualité, économies d'énergie lors des opérations de cuisson, écoconception pour réduire au maximum les emballages et favoriser le recyclage. Ces évolutions ont amené les métiers à allier **tradition et modernité**.



I- DES EMPLOIS QUI DYNAMISENT LE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL

L'industrie française des biscuits et gâteaux représente plus de **130 sites de production** répartis dans toutes les régions de France. La Profession emploie plus de **12 500 salariés** et permet la création de deux fois plus d'emplois indirects (fournisseurs, sous-traitants, prestataires de services...).

Malgré un contexte de crise économique qui affecte la rentabilité de la majorité des entreprises du secteur et donc leurs capacités de recherche et développement, la Profession est portée par de **nombreux atouts** : diversité de l'offre des biscuits et gâteaux, innovation, réel savoir-faire et une forte identité des spécialités régionales.

Cette dynamique soutenue de la Profession renforce le lien affectif privilégié entre les consommateurs et les biscuits et gâteaux de France. Ce lien affectif se vérifie à chaque opération « portes ouvertes » que la Profession organise tous les deux ans, depuis 2008. Ce lien ressort également de manière très forte dans les nouveaux médias (blogs, forums, réseaux sociaux...) au travers de l'attachement qu'ont les consommateurs aux recettes et marques de leurs produits préférés.

La Profession participe ainsi activement à l'activité économique des régions françaises. Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont réalisé en 2015 un chiffre d'affaires de **2,4 milliards d'euros**, dont 22% grâce à l'exportation. Soit une baisse de 1% sur le marché national par rapport à 2014 avec cependant une progression de 7% sur l'exportation.

CARTE DE FRANCE des Biscuits & Gâteaux



CARTE DES BISCUITIERS-PÂTISSIERS DU SYNDICAT DES BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE

La Profession reste un maillon solide du développement économique des régions.

La région du Grand Ouest bénéficie tout particulièrement d'un grand nombre de sites de production du fait d'un processus historique et de prédispositions géographiques : en effet, les matières premières - farine, œufs, produits laitiers - étaient directement accessibles car produites dans la région. De plus, les ingrédients tropicaux tels que le sucre ou le cacao pouvaient être importés facilement grâce à l'accessibilité offerte par les nombreux ports de l'Ouest. Mais d'autres régions, propices à leur culture marchande de matières premières comme les fruits secs, les épices ou encore le miel, ont également vu s'installer bien des fabriques. Ce fût notamment le cas en Bourgogne, en Champagne, en Alsace et dans la Vallée du Rhône.

II- DES SAVOIR-FAIRE INDISPENSABLES À LA FABRICATION DES BISCUITS ET GÂTEAUX

Chaque biscuit ou gâteau a sa recette mais tous suivent le même **processus de fabrication**, qui fait appel à différents corps de métiers.



Il existe un **large éventail de métiers et de savoir-faire** : du responsable de l'approvisionnement des matières premières au conditionneur, en passant par le pétrisseur ou le conducteur de ligne, chacun a des missions précises et veille au respect du processus de fabrication.

Ces métiers sont **indispensables au bon fonctionnement de l'industrie des biscuits et gâteaux**. Ils permettent de produire un produit de qualité pour le consommateur en respectant le savoir-faire des biscuitiers et pâtisseries français. Afin de perpétuer ce savoir-faire, la Profession offre la possibilité à ses salariés d'effectuer des formations.

a. LE CYCLE MÉTIER : UNE FORMATION CONTINUE INCONTOURNABLE DE LA PROFESSION

Depuis plus de 40 ans, la Profession des Biscuits & Gâteaux de France a créé l'unique formation continue de biscuitier et pâtissier. Devenu un incontournable de la Profession, **le cycle métier de la Biscuiterie - Pâtisserie industrielle** a beaucoup évolué et permis de former plus de **1 500 salariés** dans des entreprises de toutes tailles.

Le cycle métier professionnalise les salariés et assure **la transmission des savoirs sur les métiers**. Trois blocs de compétences modulables permettent de suivre un parcours progressif avec un programme qui privilégie la pratique professionnelle.

Cette formation a plusieurs objectifs :

- **Apporter une connaissance générale de base** sur les métiers et les produits
- **Favoriser l'autonomie** sur les postes de travail en élargissant et en renforçant les capacités d'expertise
- **Aller vers la résolution du problème et une démarche d'amélioration continue**
- **Faire évoluer et reconnaître les compétences techniques** de l'encadrement intermédiaire

A la fin du cycle métier, les salariés réalisent un projet professionnel qui, avec les évaluations du stage et les autres examens, permettent d'obtenir un certificat de qualification professionnel : **le Certificat de Biscuitier Pâtissier Industriel Qualifié**. Le capital pédagogique acquis par le cycle métier permet également de proposer des formations sur mesure aux entreprises pour tenir compte de leurs besoins spécifiques.

Pour en savoir plus : www.formationalimentaire.com

LE MOT DE

Gérard Lebaudy

Président Directeur Général de la Biscuiterie de l'Abbaye

LA BASE DE NOTRE COMPÉTENCE

« Le cycle métier est la base de notre compétence, parce que l'entreprise à l'origine a été créée par des boulangers-pâtisseries. Nous nous sommes développés en créant de nouvelles recettes, c'était notre savoir-faire d'origine et nous voulons absolument le maintenir avec nos compétences en formant nos boulangers-pâtisseries. »



PORTRAITS DE FEMMES DE POIGNE À LA TÊTE DE BISCUITERIE...

Témoignages de 3 femmes pour qui biscuits et gâteaux riment avec héritage et passion.



Veronique Deymier

Gérante de la biscuiterie Deymier
depuis 2010 à Carmaux (81)

Créée en 1921 par Charles Deymier, cette biscuiterie familiale fabrique à la main l'échaudé, un biscuit à l'anis dont la recette n'a pas changé depuis presque un siècle.

La place des femmes dans l'univers des biscuits et gâteaux

« Elles sont légitimes dans ce secteur car elles amènent une certaine confiance auprès du public. Les femmes sont synonymes de réconfort pour les enfants et savent mettre en valeur la gourmandise des biscuits et gâteaux. Il est très important pour moi en tant que femme et mère de faire vivre cette entreprise familiale qui se bat tous les jours pour faire reconnaître son savoir-faire depuis bientôt 5 générations. »



Amelie Foret

Présidente Directrice Générale de La Sablésienne
depuis 2002 à Sablé-sur-Sarthe (72)

La Sablésienne est une biscuiterie familiale, fondée en 1962 par Georges Justier qui perpétue depuis plusieurs années la tradition biscuitière des petits sablés de Sablé-sur-Sarthe.

Concilier vie de femme et de chef d'entreprise

« C'est avant tout une question d'organisation avec mes trois enfants. Je travaille sereinement car j'ai la chance d'être bien entourée par ma famille. Il est important de se ressourcer seule en cas de fort stress, afin de mieux retrouver son équipe ou bien sa famille. Par ailleurs, bien que je travaille beaucoup, la Sablésienne est une véritable passion pour moi, donc une source d'épanouissement et mes enfants perçoivent cet équilibre. »



Céline Albisser

Directrice Générale adjointe de la biscuiterie Albisser
depuis 2012 à Pfaffstatt (68)

Créée en 1946 par Joseph Albisser sur les collines de l'ancien château de Pfaffstatt, la biscuiterie familiale fabrique des biscuits traditionnels depuis 3 générations.

Des biscuits empreints de tradition et de filiation

« C'est un réel lien du sang. Depuis toute petite, je jouais dans le vaste hall de l'entreprise, comme l'a fait mon père et comme le fait mon fils. Je me souviens des odeurs d'antan, des petits beurrés, meringues, biscuits cuillères et bretzels au chocolat, défilant sur les tapis roulants, à hauteur de mes yeux. La biscuiterie Albisser, c'est une histoire, des bâtiments, des salariés, comme une grande famille dont je suis fière. Comme mon père, je voue un véritable amour à ce métier et je me suis d'ailleurs toujours sentie prédestinée à évoluer dans ce milieu. »

b. DES BISCUITIERS ET PÂTISSIERS PASSIONNÉS

Francis Gaudriller

Pétrisseur

Alain Momorency

Conducteur de four (A la retraite depuis peu)

En quoi consiste précisément votre métier ?

F.G. : Je veille au respect des recettes en contrôlant la qualité des matières premières et des pâtes. Cela passe autant par leur aspect visuel et physique que le dosage, le calibrage... Chaque biscuit correspond à une recette bien précise qui doit être strictement respectée pour être reproduite à l'identique, tous les jours.

A.M. : J'étais spécialisé dans la ligne de cuisson qui va transformer la pâte en biscuit. Je surveille donc les paramètres de fabrication du four, paramètres dont le plus important reste la température qui est réglée en fonction du climat extérieur. Chaque recette impose que la pâte respecte un degré précis, qui ne doit jamais varier pour ne pas dénaturer le produit fini.

Quelles sont les différentes évolutions que vous avez vu ces dernières années dans votre métier ?

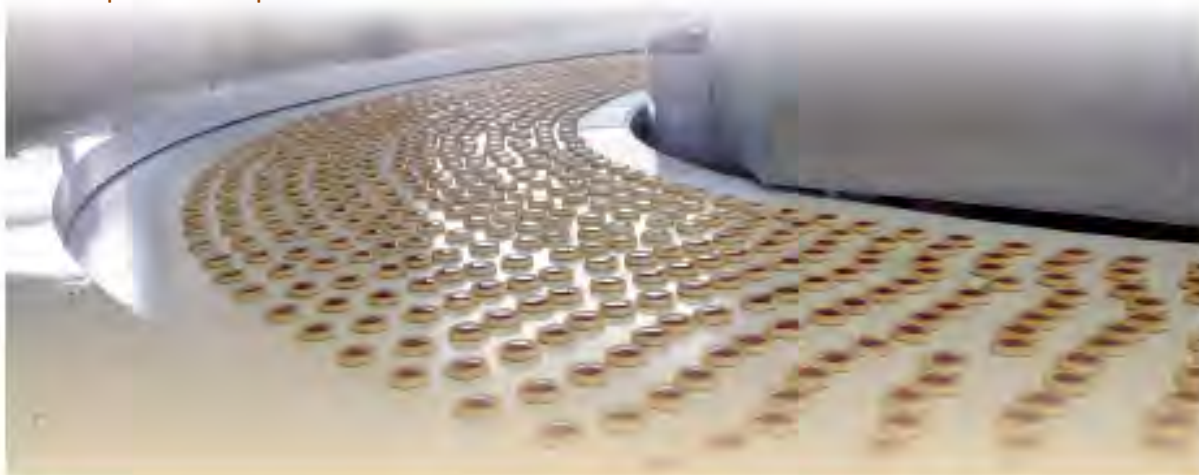
F.G. : J'ai plus de 33 ans de métier à mon actif. Autant dire que j'ai dû apprendre à évoluer au rythme du progrès technologique et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, qui n'ont cessé de progresser. Les machines peuvent changer pour répondre aux besoins de productivité mais le savoir-faire du pétrisseur reste intact et se perpétue car nous travaillons des matières premières qui sont « vivantes ».

A.M. : J'étais conducteur de four pendant plus de 26 ans. Avant cela, j'étais préparateur de matières sèches et tous les ingrédients étaient alors manuellement mis dans le pétrin. C'est dans les années 90 que l'automatisation a permis de faire évoluer le métier et les méthodes de fabrication.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus, vous a plu le plus, dans votre métier ?

F.G. : Quelque part, je donne du plaisir aux gens et j'aime ça ! J'aime me dire que je suis à l'origine du biscuit que vous mangez avec gourmandise et que la raison pour laquelle vous l'appréciez c'est parce que j'ai bien fait mon métier. Je n'oublie pas pourquoi je l'exerce : c'est un travail constant et de passion qui nécessite d'avoir un œil vigilant et un tour de main assuré.

A.M. : C'est simple, je ne me suis jamais ennuyé ! Comme il faut adapter la cuisson selon la température en été comme en hiver, je devais paramétrer la machine et donc régler toute l'installation au jour le jour. Cela nécessitait de rester vigilant et réactif, ce n'est jamais monotone. Il faut savoir aussi que c'est mon père, lui-même conducteur de four, qui m'a formé au métier... un métier qui est devenu une véritable passion !



La diversité des biscuits et gâteaux, partie intégrante du patrimoine gourmand français

Depuis toujours, les biscuits et les gâteaux sont des aliments nourriciers que nous avons plaisir à consommer pour leur goût, leur texture, les souvenirs qui y sont attachés ou encore les liens sociaux ou les valeurs qu'ils portent. Ils ont tous une histoire, parfois très ancienne, parfois toute récente.

Les biscuits et les gâteaux recouvrent **une infinie variété de produits et une grande diversité d'ingrédients** : on a coutume de dire que les biscuits sont croustillants et les gâteaux plus moelleux mais il existe nombre de produits atypiques ou qui associent croustillant et moelleux pour un voyage des sens très gourmand.

I. LES BISCUITS ET LES GÂTEAUX DE FRANCE : À CHAQUE RÉGION SA SPÉCIALITÉ

a. LA GRANDE DIVERSITÉ DES RECETTES FRANÇAISES

Le savoir-faire culinaire est un véritable héritage culturel des régions, né de la diversité. En France, l'histoire des biscuits et gâteaux est issue d'un patrimoine gourmand d'autant plus fort que bien souvent ce sont nos aïeux qui ont créé les recettes. **Chaque site perpétue avec fierté et depuis des années la tradition des biscuits et gâteaux de sa région**, aussi riche en saveurs qu'en histoires.

Villes et campagnes se vantent avec raison de leurs recettes originales et inimitables. Les Français sont très attachés à leur patrimoine culinaire : au retour de leurs vacances 61 %¹ des Français rapportent à leurs proches des biscuits et gâteaux de la région qu'ils ont visitée. Ils sont même 73 %¹ à ne jamais manquer l'occasion de déguster un produit de la région qu'ils visitent.



¹ Sondage Opinion Way pour les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France – Avril 2016

Si les biscuits et gâteaux français sont confectionnés à partir des 3 mêmes ingrédients de base essentiels – farine, sucre et matières grasses – chacun est unique grâce à l’incroyable variété de recettes existantes, empreinte de leur naturalité et du savoir-faire régional qui s’est perpétué.

Les œufs apportent de la légèreté et du moussant aux recettes et dorent les biscuits et gâteaux à la cuisson. Ajoutés à la pâte, fourrés, en décor ou enrobage... les fruits secs, séchés ou confits, en confiture ou marmelade et le chocolat permettent de proposer une **large palette de saveurs et de textures**. Ingrédients et temps de cuisson définissent la matière, la couleur et le goût inimitable des biscuits et gâteaux.

Qui n’a jamais retrouvé quelques biscuits oubliés au fond du placard et les a dégustés avec plaisir et gourmandise... Comment les biscuits et gâteaux peuvent-ils se conserver si longtemps ?

RÉPONSE DE

Philippe Brunet

Responsable Ingénieur Formation

« La recette et la cuisson permettent d’avoir une faible humidité relative (HRE dans le jargon des techniciens) qui empêchent les moisissures et microbes de se développer ».



b. 85 FAMILLES DE BISCUITS ET GÂTEAUX : À CHAQUE JOUR SON BISCUIT ET GÂTEAU

Des biscuits et gâteaux aux recettes traditionnelles à ceux aux recettes plus récentes, il existe une très grande diversité de spécialités biscuitières et pâtisseries en France. À ce jour, selon l’Observatoire de la Qualité des Aliments (OQALI : www.oqali.fr/oqali/) on recense **85 catégories de biscuits et gâteaux**. Cette infinie variété de recettes et d’ingrédients offre, de fait, une importante **diversité** :

- | | | |
|---|---|--|
| 1 Autres biscuits | 30 Biscuits sandwichés fourrage aux fruits | 59 Gâteaux moelleux fourrés aux fruits |
| 2 Autres biscuits chocolatés | 31 Biscuits secs au chocolat | 60 Gâteaux moelleux nature |
| 3 Autres biscuits cuillers | 32 Biscuits secs autres parfums | 61 Gâteaux sablés fourrés aux fruits |
| 4 Autres biscuits feuilletés | 33 Biscuits secs aux fruits | 62 Gaufres fines fourrées |
| 5 Autres gâteaux | 34 Biscuits secs nature | 63 Gaufres fines fourrées |
| 6 Babas au rhum | 35 Boudoirs | 64 Gaufres moelleuses au chocolat |
| 7 Barres biscuitées | 36 Brownies au chocolat | 65 Gaufres moelleuses nature ou sucrées |
| 8 Biscuits à la noix de coco | 37 Cakes aux fruits confits | 66 Gaufres sèches |
| 9 Biscuits aux fruits et au chocolat | 38 Cigarettes russes | 67 Gauffrettes fourrées au chocolat |
| 10 Biscuits chocolatés avec fourage | 39 Congolais | 68 Gauffrettes fourrées aux fruits |
| 11 Biscuits chocolatés avec tablette | 40 CookiesCrêoes au chocolat | 69 Gauffrettes fourrées vanille ou caramel |
| 12 Biscuits chocolatés avec tablette fourrée | 41 Crêpes au chocolat | 70 Génoisefourrées au chocolat |
| 13 Biscuits chocolatés nappés type barquette | 42 Crêpes aux fruits | 71 Génoise fourrées aux fruits |
| 14 Biscuits chocolatés nappés type bâtonnet | 43 Crêpes dentelles au chocolat | 72 Génoises fourrées fruits nappées chocolat |
| 15 Biscuits chocolatés nappés type tartelette | 44 Crêpes dentelles nature | 73 Goûters briochés |
| 16 Biscuits cuillers nature | 45 Crêpes nature | 74 Langues de chat |
| 17 Biscuits feuilletés nature | 46 Crêpes sucrées | 75 Macarons |
| 18 Biscuits fourrés au chocolat | 47 Croquants aux amandes | 76 Madeleines au chocolat |
| 19 Biscuits fourrés aux fruits | 48 Financiers | 77 Madeleins nature |
| 20 Biscuits fruités nappés type barquette | 49 Florentins | 78 Pains d'épices |
| 21 Biscuits nappés type tartelette | 50 Gâteaux feuilletés aux fruits | 79 Pâtisseries aux amandes |
| 22 Biscuits pâtisseries | 51 Gâteaux marbrés | 80 Petits-beurre aux pépites de chocolat |
| 23 Biscuits petit déjeuner | 52 Gâteaux moelleux au chocolat | 81 Petits-beurre nature |
| 24 Biscuits sablés au chocolat | 53 Gâteaux moelleux au chocolat multitouches | 82 Quatre-quarts nature |
| 25 Biscuits sablés autres parfums | 54 Gâteaux moelleux aux fruits | 83 Spéculoos |
| 26 Biscuits sablés au x fruits | 55 Gâteaux moelleux aux fruits à coque | 84 Tuiles aux amandes |
| 27 Biscuits sablés nature | 56 Gâteaux moelleux aux fruits et au chocolat | 85 Tuiles aux fruits |
| 28 Biscuits sandwichés fourrage à la vanille | 57 Gâteaux moelleux aux pépites de chocolat | |
| 29 Biscuits sandwichés fourrage au chocolat | 58 Gâteaux moelleux fourrés au chocolat | |

Afin de transmettre et de valoriser ce patrimoine, les Fabricants ont collaboré avec l'Oqali dès la phase pilote préalable à sa création. L'objectif de ce partenariat était de faire partager l'idée qu'une des premières richesses de l'offre

française est sa diversité, une liberté de choix extraordinaire proposée aux consommateurs. Le second objectif est de rappeler que la qualité est et restera le cheval de bataille de la Profession.

Fabien Castanier

Secrétaire Général de Biscuits & Gâteaux de France

« La qualité gustative est le premier critère de choix des consommateurs de biscuits et de gâteaux, suivi de la praticité et la capacité du produit à s'accorder au mode de vie de chacun. La sécurité est un prérequis pour lequel les fabricants accroissent chaque année, en partenariat avec leurs fournisseurs, un niveau d'excellence qui fait aussi la réputation de la production française à l'exportation (guide de bonnes pratiques, cahier des charges, observatoire sanitaire...). Pour le consommateur, l'équilibre nutritionnel passe avant tout par une consommation structurée et raisonnable. De nouvelles attentes qualitatives sont apparues au fil des dernières années : souci d'un mode de production respectueux de l'environnement, proximité des fabrications, naturalité des recettes, respect des recettes traditionnelles. »



II- LES SAVOIR-FAIRE DE LA PROFESSION : UN PATRIMOINE À PROTÉGER, PROMOUVOIR ET ENRICHIR

a. VEILLER AU RESPECT DES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES : CODES DES USAGES ET RÉPERTOIRE DES DÉNOMINATIONS

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France se sont engagés à respecter, préserver et perpétuer leur patrimoine et leur savoir-faire. **Des codes d'usages**, établis par la Profession, **répertorient les spécialités traditionnelles** (boudoirs, biscuits à la cuillère, madeleines, madeleinettes, quatre-quarts, pain d'épices, meringues...). Seuls les produits respectant ces usages peuvent bénéficier de ces dénominations, conformément à la législation européenne sur l'information du consommateur. La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) a reconnu **ces usages professionnels comme des outils de référence** lors des contrôles effectués dans le cadre des dispositions du Code de la consommation. En parallèle, la Profession a établi un répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et en pâtisserie qui n'est ni exhaustif, ni impératif mais donne pour chaque type de biscuit ou de gâteau les ingrédients habituels. Un inventaire établi par le Centre National des Arts Culinaires (CNAC) fait quant à lui la part belle aux spécialités régionales de biscuits et gâteaux de France.

La Profession met en œuvre tous les moyens pour veiller au respect de ce patrimoine par la mise en place d'un monitoring sur le respect des Codes d'usages pour les produits mis sur le marché. L'étude réalisée en 2017 par la Profession a montré que près de 95 % des produits mis sur le marché faisant l'objet de codes d'usages respectent ces derniers. Dans le cadre de sa politique d'autodiscipline, la Profession est intervenue auprès des responsables de la commercialisation des produits pour lesquels des erreurs avaient été constatées, quand bien même elles étaient mineures.

b. PROMOUVOIR LE SAVOIR-FAIRE EN PROTÉGEANT L'INNOVATION

La richesse du patrimoine biscuitier tient à la qualité et la diversité de l'offre mais aussi et surtout à **la capacité d'innovation du secteur grâce à un savoir-faire qui allie tradition et modernité**. Être capable de répondre aux nouvelles attentes sociétales, aux modes de vies et aux tendances de consommation émergentes est, pour la Profession, un levier indiscutable afin de perpétuer le savoir-faire.

Ces développements demandent des investissements importants ou des adaptations coûteuses du processus de fabrication. En effet, les nouvelles recettes alimentaires ne sont pas protégeables sur le plan juridique en tant que telles, à la différence de ce qui est possible dans d'autres industries. Le fabricant qui décide d'innover est ainsi vulnérable puisqu'il ne peut pas protéger son innovation.

D'après le règlement européen n°772/2004 du 27 avril 2004, le savoir-faire est « *un ensemble d'informations pratiques non brevetées, secret, substantiel et identifié résultant de l'expérience et testées* ». Sont inclus dans le savoir-faire les tours de main, procédés, formules de fabrication, secrets de fabrique et les recettes qui ne sont pas brevetables. La France et l'Union Européenne ont mis en place un certain nombre de systèmes de protection qui permettent de sauvegarder certains savoir-faire traditionnels mais qui ne sont pas adaptés à tous les produits et à tous les

objectifs ; et ce d'autant que les processus d'obtention sont lourds, complexes et sans garantie de résultat pour être suffisamment attractifs et accessibles aux PME.

Ainsi, il y a 2 problématiques bien distinctes : la protection individuelle des innovations et la protection collective du savoir-faire traditionnel. **Il n'existe donc pas, à ce jour, d'outils juridiques adaptés pour protéger le savoir-faire des biscuits et gâteaux.**

Pour **accroître la valorisation auprès des consommateurs** tout en protégeant le savoir-faire des biscuitiers et pâtisseries français, la Profession des Biscuits & Gâteaux de France a mis en place des outils de promotion. Outre les codes des usages établis par la Profession et les inventaires régionaux du patrimoine alimentaire initiés par le Conseil National des Arts Culinaires, la Profession dévoile au grand public tout le savoir-faire et la richesse du patrimoine biscuitier... En effet, une opération portes ouvertes des biscuiteries adhérentes intitulée « Les Fabriques Merveilleuses » permet de **découvrir tous les deux ans les coulisses de la fabrication de leurs biscuits et gâteaux préférés dans tout l'hexagone**. Chacune des biscuiteries raconte alors son histoire et celles de ses spécialités emblématiques, fiertés des régions françaises.

Charles Antoine De Fougeroux

Président des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France
Directeur Général des biscuits Fossier

« Peu de parties prenantes ont idée de la richesse de l'offre produite et commercialisée en France et de la valeur immatérielle qu'elle représente, tant sur notre marché intérieur qu'à l'export. »

L'édition 2016 de notre événement « Les Fabriques Merveilleuses » où plus de 20 sites ont ouvert leurs portes au grand public, a permis de partager et de faire partager la fierté de toutes les personnes qui participent à la fabrication des biscuits et gâteaux à l'échelle régionale : l'occasion pour chacune des entreprises de la Profession de raconter l'histoire de sa fabrique et celles de ses spécialités. La principale richesse du patrimoine biscuitier est sa capacité d'innovation et tient au savoir-faire de collaborateurs formés et passionnés qui ont une véritable volonté de transmettre leur expertise et leur engouement.

Être capable de répondre aux nouvelles attentes sociétales, aux évolutions des modes de vie, aux demandes de clients et de nouvelles cultures est aujourd'hui impératif pour se développer. »



Allier Plaisir et équilibre

Les biscuits et gâteaux réunissent **plaisir et équilibre** pour les enfants comme pour les adultes. Depuis plusieurs années, les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont mis en place de nombreuses actions pour **répondre aux attentes des consommateurs en matière d'équilibre alimentaire et d'amélioration de la composition nutritionnelle des produits**. Allier plaisir et équilibre, une mission qui est indissociable de notre culture alimentaire : au chocolat, aux fruits, croquants ou fondants, les biscuits et gâteaux sont plébiscités par les Français et répondent à toutes les envies et les attentes en matière d'équilibre alimentaire.

En effet, associés à un fruit et à un produit laitier, consommés en quantité raisonnée et structurée, les biscuits et les gâteaux sont les alliés du petit-déjeuner et du goûter des Français.



I- DES PRODUITS “PLAISIR” PLÉBISCITÉS PAR LES FRANÇAIS

Avec plus de 85 familles, les biscuits et gâteaux français offrent une grande variété de saveurs grâce à une large palette de recettes et de gammes. Des recettes les plus classiques et ancestrales, aux innovations les plus récentes, ils permettent de satisfaire les consommateurs de tous âges.

Aliments gourmands et source de plaisir, les

biscuits et gâteaux font partie de nos vies et de notre patrimoine culinaire. Pour plus de 90 % des Français¹, les biscuits et gâteaux sont des aliments qui véhiculent des notions de plaisir et de partage. Et pour 79 % d'entre eux ils représentent des emblèmes de notre patrimoine culinaire¹, symboles du savoir-faire et de la tradition à la française.

¹Sondage OpinionWay pour Les Fabricants Biscuits & Gâteaux de France réalisé en avril 2016

II- UNE CONSOMMATION RAISONNABLE ET STRUCTURÉE : LES CLÉS DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les biscuits et gâteaux sont fabriqués à partir d'ingrédients simples : farine, sucre, œufs, matières grasses. Ils contiennent en moyenne 42% de céréales. La composition varie entre 20 et 80 % selon les recettes. **Consommés de manière structurée**, en les associant à un laitage et à un fruit, ils trouvent leur place dans une **alimentation équilibrée**.

Les enfants consomment en moyenne **24,4 g** de biscuits et gâteaux tandis que les adultes en dégustent **23 g par jour**, soit l'équivalent de **3,5 petits-beurre**.²

La grande majorité de la consommation des biscuits et gâteaux a lieu au cours des différents repas² :

- 55 % au goûter et 32 % au petit déjeuner chez les enfants. Ils représentent 95 % des occasions de consommation.
- 28 % au goûter et 35 % au petit déjeuner chez les adultes. Ils représentent 68 % des occasions de consommation.

² CREDOC – Enquête CCAF 2013

III- IL EST 4 HEURES ! POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DES PETITS...

Les enfants goûtent régulièrement, avec au moins 3 à 4 goûters par semaine³. Le goûter idéal se compose d'un produit céréalier, comme les biscuits et gâteaux, d'un fruit ou jus de fruits et d'un produit laitier. C'est un moment important pour les enfants à la fois sur le plan physiologique et psychologique : 40 % des enfants goûtent entre 16h30 et 17h. 75 % le font en présence d'un proche (mère, nounou, grands-parents...). Cela permet de rompre un jeûne de 7 heures en moyenne entre le déjeuner et le dîner. **Véritable originalité française en Europe, le goûter permet de prévenir le grignotage.** C'est également un moment

essentiel pour la psychologie de l'enfant, c'est marquer le retour à la maison après une journée fatigante. Plaisir du retour dans la cellule familiale et plaisir des sens s'allient avant de redonner l'énergie nécessaire à la réalisation de ses devoirs ou de son activité sportive préférée.

Pour les enfants, le « 4 heures » apporte 15 à 20% des apports énergétiques journaliers qui sont donc mieux répartis tout au long de la journée et leur permet d'avoir un dîner plus léger avant le jeûne de la nuit. Le goûter représente 55 % des moments de consommation des biscuits et gâteaux³.

IV- ... ET CELUI DES PLUS GRANDS !

Traditionnellement réservé aux enfants, le goûter est aujourd'hui pleinement assumé par de nombreux adultes. Ainsi, nous sommes 28 % à consommer des biscuits et gâteaux au goûter³.

Les adultes apprécient eux aussi cette pause plaisir et équilibre pour éviter les baisses d'énergie. Cette collation correspond en moyenne à 6 à 8 % de leur apport énergétique quotidien... La collation de « 4 heures », qui pourrait être associée au quatrième repas de la journée, permet de prévenir le grignotage.

Souvent composé d'une boisson chaude, de fruits et de biscuits, le goûter des adultes est pour beaucoup une tradition réinventée pour répondre aux mutations de nos modes de vie : déjeuners sur le pouce, dîners tardifs, besoin de décompresser ou de partager un moment de convivialité. Le goûter des adultes sur le lieu de travail est également devenu un moment de socialisation avec ses collègues.

En week-end, le goûter est aussi un moment privilégié pour renforcer les liens familiaux : un même moment partagé mais avec chacun son goûter préféré !

³ Enquête nationale sur les Comportements et Consommations Alimentaires des Français, CREDOC 2013

* D'après Pascale Hébel le goûter est défini comme l'occasion prise après le déjeuner composée d'au moins 50 kcal. Les autres occasions prises en dehors des trois repas principaux sont appelées des encas.



Pascale

Hébel

Directrice
du pôle

consommation CREDOC

« L'étude menée par le CREDOC pour Biscuits & Gâteaux de France confirme une nouvelle tendance de consommation : le goûter* est en voie de devenir le quatrième repas de la journée pour les adultes.

Gourmands, nostalgiques des plaisirs de l'enfance ou envie de douceurs, les grands revendiquent haut et fort le goûter. Cette pause représente 28% des moments de consommation des biscuits et gâteaux chez les adultes en 2013. Et 13 % des quantités de biscuits et gâteaux consommées le sont en encas avec 8 % entre le déjeuner et le goûter et 7 % après le dîner. »



V- DÉLAISSÉ : POURQUOI LE PETIT DÉJEUNER N'A PLUS VRAIMENT LA COTE ?⁴

Entre 2007 et 2013, la prise quotidienne du petit-déjeuner s'est fortement dégradée chez les enfants et ce, quel que soit leur âge. En 2013, 25 % des 3-11 ans (vs 8 % en 2007) et 40 % des 12-14 ans (vs 27 % en 2007) ne prennent pas de petit déjeuner tous les matins.

Une tendance qui a des conséquences car sans petit-déjeuner, les enfants sont **82% à être plus fatigués**, 83% sont moins concentrés et 61% participent moins à l'école**. Idéalement, **le petit-déjeuner doit représenter 20 à 25% des besoins énergétiques de la journée**, pour un enfant de 7 à 11 ans, cela représente entre 350 et 450 kcal**.

Les adultes sont également de plus en plus nombreux à sauter le premier repas de la journée : 21 % d'entre eux ne déjeunent pas tous les matins contre 14 % en 2007.

Cette perte de vitesse du petit-déjeuner est surtout marquée chez les jeunes adultes puisqu'elle concerne près de la moitié d'entre eux. **C'est à partir de 25 ans que le petit-déjeuner réinvestit les habitudes quotidiennes** : 76 % des 25-49 ans et 90 % des 50 ans et plus sont des déjeuners quotidiens.

⁴CREDOC, Enquête CCAF 2013

**CREDOC, Enquête de 2015 pour les Petits Déjeuneurs

VI. S'ADAPTER AUX NOUVELLES ATTENTES SOCIÉTALES EN MATIÈRE DE NUTRITION : UN ENJEU MAJEUR

Depuis plus de 15 ans, les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France travaillent à **l'amélioration nutritionnelle de leur offre alimentaire**. En complément des messages nutritionnels initiés par les pouvoirs publics pour modifier les comportements alimentaires des populations, la Profession a multiplié les initiatives **en réduisant notamment les teneurs en sucres et en matières grasses dans les recettes, tout en maintenant le goût auquel les consommateurs sont attachés**. Mais attention... **toujours en respectant les recettes traditionnelles** ! Il n'est pas question de dénaturer le goût.

Confrontés aux questions d'acceptabilité face à des réductions de sucres et matières grasses, les fabricants prennent avant tout en considération

le consommateur, qui apprécie un biscuit ou un gâteau pour son goût et son authenticité.

À côté des reformulations, les fabricants ont **également innové en proposant des compléments de gammes existantes ou des produits nouveaux**, élargissant ainsi le choix et permettant de faire un apprentissage progressif des changements de goûts induits par la recherche de composition nutritionnelle améliorée.



LES LIMITES DES EXERCICES DE REFORMULATION

Aussi, en 2010, la Profession a cherché à mieux comprendre les seuils de rupture d'acceptabilité des produits réduits en sucres et/ou en matières grasses en collaborant à la réalisation d'une thèse « **goût et nutrition** », réalisée par Coralie Biguzzi en collaboration avec le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon et l'Oqali et cofinancée par la Région de Bourgogne.

Une première campagne expérimentale⁵ réalisée dans le cadre de la thèse a démontré que les enfants perçoivent peu de différences d'appréciation et de perception avec les produits réduits en sucres et/ou en lipides. À contrario, les adultes déprécient davantage ces produits mais les résultats varient en fonction du type de biscuit et de la réduction effectuée. **L'amélioration de la qualité nutritionnelle s'avère modérément compatible avec le maintien de la qualité sensorielle.** Car, si la réduction en sucres et en lipides répond aux objectifs de santé publique, elle ne séduit pas toujours les consommateurs. La prise en compte du goût dans les reformulations

s'avère être essentielle.

Une seconde campagne expérimentale⁶ a permis de révéler que les allégations nutritionnelles indiquant une diminution en lipides ou en sucres ont peu d'effet sur l'appréciation des biscuits et gâteaux. **La communication de la réduction en sucres et/ou en lipides des biscuits et gâteaux ne semble pas être un bon argument pour augmenter l'appréciation du produit par le consommateur.**

Par ailleurs, la mention « réduit en sucres » a tendance à diminuer l'appréciation des produits « gourmands » tels que les brownies. Dans le secteur des biscuits et gâteaux, l'atout santé n'est pas la première caractéristique recherchée par les consommateurs.

Thèse cofinancée par la Région Bourgogne, le syndicat des Biscuits & Gâteaux de France et les sociétés la Biscuiterie de l'Abbaye, Jacquet-Brossard, Bouvard, Mondelez international et United Biscuits.

⁵ 9 catégories de biscuits et gâteaux étudiées avec 3 à 6 variantes réduites en lipides et/ou sucres par produit. Panel composé de 79 adultes et 85 enfants de 7 à 14 ans, ayant différents niveaux de consommation.

⁶ 4 biscuits étudiés avec 2 variantes : commercialisées et réduites en lipides ou en sucres. Panel composé de 113 adultes, favorables ou non aux produits allégés.





Photo : Valéry Maillot

Coralie Biguzzi

Doctorante en sciences de
l'alimentation à l'Université de
Bourgogne

ALLIER GOÛT ET AMÉLIORER LA QUALITE NUTRITIONNELLE : MISSION IMPOSSIBLE OU RÉALISTE ?

Pourquoi avez-vous choisi l'exemple des biscuits et gâteaux pour votre sujet de thèse ?

Les biscuits et gâteaux sont des produits gourmands et il me semblait donc intéressant de savoir jusqu'à quel niveau de réduction il serait possible d'aller sans que cela ne réduise l'appréciation des produits.

Comment expliquez-vous qu'une allégation nutritionnelle indiquant une réduction ne soit pas un levier pour l'appréciation de biscuits et de gâteaux réduits en lipides ou en sucres ?

Les consommateurs de biscuits et gâteaux en consomment généralement pour se faire plaisir, contrairement à d'autres familles d'aliments. C'est sans doute pour cette raison que dans ce secteur alimentaire, une allégation nutritionnelle n'est pas un levier d'appréciation des produits réduits en lipides ou en sucres.

Les résultats de ces études sont-ils annonciateurs d'une évolution dans la formulation de recettes de certains types de biscuits et/ou gâteaux ?

Les résultats de ces études ont été fournis aux entreprises partenaires qui vont tenter de commercialiser d'ici quelques années des produits contenant moins de lipides ou de sucres. En effet, pour plusieurs biscuits et gâteaux étudiés, certaines variantes réduites n'étaient pas moins appréciées que la variante standard et il serait donc intéressant de les lancer sur le marché.

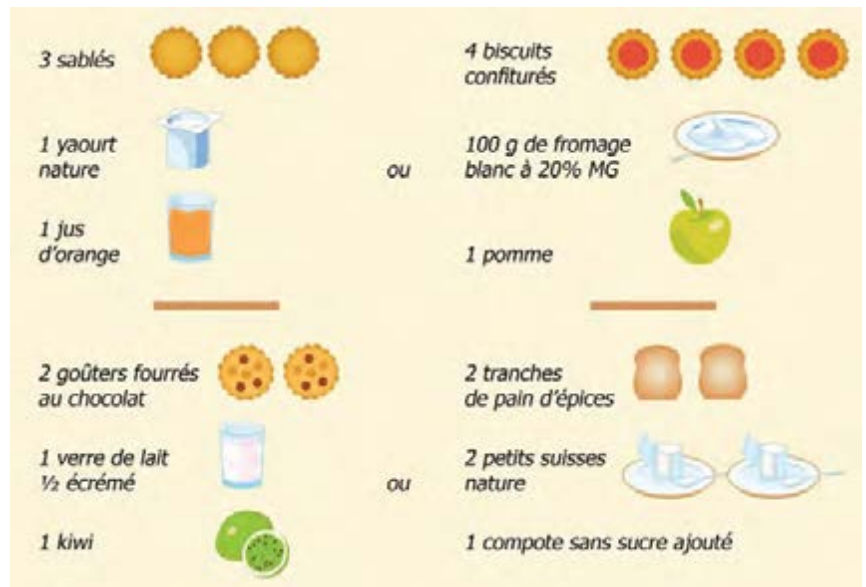
VII- DES DÉMARCHES COLLECTIVES EN MATIÈRE DE NUTRITION

Chaque fabricant cherche en permanence à améliorer la qualité de sa gamme de biscuits et gâteaux. Toutefois, l'ensemble de la Profession a également décidé d'agir collectivement afin de mutualiser les efforts des fabricants pour rendre leurs actions plus efficaces.

a. CONFORTER LES BONNES PRATIQUES DE CONSOMMATION

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont développé des **indications de consommation sur les emballages** de leurs produits pour informer les consommateurs des portions adaptées à chaque moment de consommation et à chaque âge. Ils se sont engagés à apposer ces indications de consommation sur au moins **25 % des emballages de produits**.

Exemple d'indications
de consommation au goûter



Ce dispositif complète l'effort de transparence réalisé sur la composition nutritionnelle des biscuits et gâteaux. En effet depuis 2008, la Profession est partenaire d'OQALI, l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation qui a rendu publics des rapports officiels sur la composition nutritionnelle de milliers de biscuits et gâteaux regroupés autour de 85 familles de produits. De plus, les fabricants ont depuis longtemps développé **un étiquetage nutritionnel complet** sur les emballages des produits, bien avant que cela ne soit rendu obligatoire par la réglementation européenne (fin 2016).

b. LA QUALITÉ EN ACIDES GRAS

Dès 1998, soit 7 ans avant que l'ANSES* n'établisse un rapport sur ce sujet (2005), la Profession a été **l'une des premières à prendre des mesures pour réduire significativement le taux d'Acides Gras Trans dans ses produits :**

Fixation d'une norme interne établissant une teneur en AGT inférieure à 5 % des lipides totaux dans les biscuits et gâteaux, ce qui correspond à environ 1g/100g de produit.

Cet objectif a été atteint et la plupart des biscuits et gâteaux sont bien en dessous de cette limite. Un retour d'expérience montre qu'il faut du temps pour reformuler des milliers de recettes sans affecter les qualités gustatives. Ce sont les derniers 20 % de l'ensemble qui nécessitent le plus d'efforts de recherche pour trouver une solution afin de satisfaire l'appréciation du consommateur.

*Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

c. LES FIBRES

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont mené en 2014-2015 une vaste étude d'image auprès du grand public. Cette étude a permis d'identifier les leviers et les freins à la consommation des aliments céréaliers sources et riches en fibres pour en améliorer l'image et encourager la consommation. Les conclusions de ces travaux ont notamment pu être partagées avec la communauté scientifique.

En 2017, la Profession s'est engagée dans un projet de recherche visant à améliorer la teneur en fibre des biscuits et gâteaux.



Une profession dynamique et innovante

Les biscuits et les gâteaux font partie de notre patrimoine culinaire depuis le Moyen Âge.

Les fabricants proposent une large gamme de biscuits **puisant leurs recettes dans la tradition culinaire et les adaptant aux nouvelles attentes et modes de vie des consommateurs**. La crise conjuguée à une volatilité du prix des matières premières a ébranlé la compétitivité et les

capacités d'innovation des entreprises de la Profession.

Le marché des biscuits et gâteaux en France reste néanmoins globalement stable avec une part des imports croissante. Dans ce contexte, les entreprises cherchent à se prémunir en étant plus sélectives sur les investissements et en cherchant de nouveaux relais de croissance.

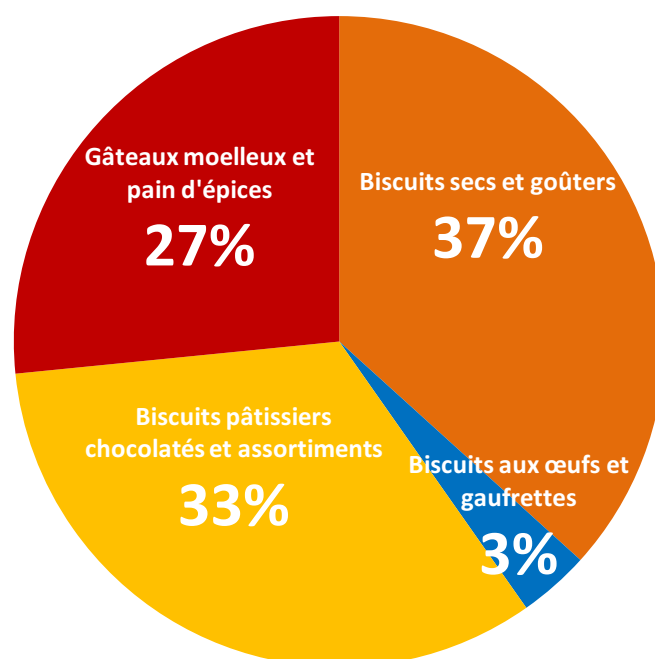
I. ÉTAT DES LIEUX DU SECTEUR DE LA BISCUITERIE/PÂTISSERIE

a. UNE PROFESSION À FORT POTENTIEL

L'industrie française de la biscuiterie représente plus de 130 unités de production, emploie plus de **12 500 salariés** et **participe à l'activité économique de toutes les régions françaises**. Le marché français s'élevait, pour l'année 2015 à **460 000 tonnes** pour un chiffre d'affaires de **2,466 milliards d'euros**.

LA GRANDE FAMILLE
DES BISCUITS ET GÂTEAUX
DE FRANCE EN 2015

Avec **24,4 g/jour** par habitant chez les enfants et **23g/jour** par habitant chez les adultes en 2013, la consommation française se situe **dans la moyenne de l'Union Européenne**. La France est en effet à la croisée entre la majorité des pays du nord de l'Europe, forts consommateurs de biscuits, et les pays du sud de l'Europe.



Source : total des ventes France des entreprises du secteur : Fabrication - exportation + importations - source L'Alliance 7

b. LES EXPORTATIONS : UN RELAIS DE CROISSANCE INDISPENSABLE

Les biscuits et les gâteaux sont des produits à forte valeur ajoutée et bénéficient de **nombreux atouts**: savoir-faire traditionnels, forte identité régionale, diversité de l'offre, délais de conservation longs, bonne image de qualité et de sécurité, notamment à l'étranger...

En 2015 les exportations ont progressé de 7 % par rapport à 2014 tandis que les importations n'ont évolué que de 4,7%. C'est la deuxième année consécutive que le déficit de la balance commerciale se réduit légèrement. Les produits agricoles céréaliers ont une balance commerciale largement excédentaire mais celle des produits de seconde transformation est à l'inverse en déficit. C'est le cas pour les biscuits et gâteaux dont le déficit malgré une amélioration depuis deux ans s'élève à 218 millions d'euros pour 2015.

En cause, aussi du côté des importations, la bataille engagée par la grande distribution sur le terrain du prix le plus bas, ignorant la qualité, est encore plus dure à mener dans un contexte où la compétitivité industrielle française souffre plus que celle des voisins européens. Dans le contexte d'un marché français mature qui arrive à saturation, il est nécessaire de **trouver de nouveaux relais de croissance externe**, tout en défendant ses positions sur le marché international.



Près de la moitié de la production française de biscuits et gâteaux est exportée aujourd'hui. Entre 2005 et 2015 les exportations ont progressé de 33 %. Quelques chiffres en 2015, par rapport à l'année précédente, illustrent cette tendance positive :

- + 9 % en valeur soit 751 millions d'euros
- Vers les pays de l'UE : + 2,8 %
- Vers les pays tiers : + 27,9 %

Même si les ventes sur le marché européen prédominent encore largement, représentant près de 90 % des exportations totales, les ventes à l'international gagnent du terrain. Ces dernières ont quasiment doublé depuis dix ans puisqu'elles représentent en 2015 14 % des exportations contre 8 % en 2005.

Gagner des parts de marché à l'international est un enjeu important car c'est un relai de croissance majeur pour le secteur d'autant que les opportunités existent dans les pays émergents où les modes de consommation changent en lien avec l'augmentation de leur pouvoir d'achat. L'image de la France en termes de goût et de sécurité sanitaire et la richesse et la variété de l'offre sont des points forts des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ainsi que leur capacité d'innovation.

(Source : Douanes, calculs Alliance 7)

Le top 5 des exportations dans l'UE :

Allemagne

Belgique

Royaume-
Uni

Italie

Espagne

Le top 5 des exportations hors UE :

Etats-Unis

Suisse

Australie

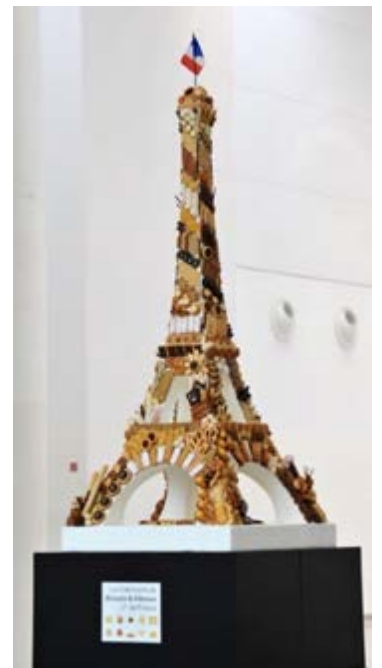
Japon

Arabie
Saoudite

La France, pays partenaire de l'ISM en 2016

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont participé activement à l'édition 2016 du plus grand salon international pour l'épicerie sucrée qu'est l'ISM. Cette année, c'est la France qui était à l'honneur afin d'accroître la visibilité et de promouvoir la richesse de l'offre française et sa capacité d'innovation.

De nombreuses entreprises de la Profession étaient présentes pour cette opération qui a été possible grâce au soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ainsi que de France Agrimer. Pour l'occasion, le syndicat a réalisé une tour Eiffel géante composée de biscuits et gâteaux.



c. DES PRODUITS QUI BÉNÉFICIENT D'UNE VRAIE RECONNAISSANCE À L'INTERNATIONAL

Gérard Lebaudy

Président Directeur Général de la
Biscuiterie de l'Abbaye

« L'exportation constitue un véritable enjeu de développement pour plusieurs raisons : il s'agit d'abord de diversifier une clientèle très concentrée sur l'hexagone pour réduire le risque de dépendance. Ensuite l'export permet d'aborder des marchés en croissance, ce qui n'est pas le cas de l'Europe actuellement. Enfin, le fait d'exporter permet un retour d'expérience sur les tendances de distribution et de consommation qui facilite l'évolution de notre offre. »



Les spécialités de biscuiteries-pâtisseries traditionnelles séduisent les acheteurs français mais aussi étrangers, à la recherche de la marque « **France** ». Les pays émergents sont friands de ces produits et des valeurs immatérielles d'histoires des recettes et d'art de vivre à la française qui y sont associées.

La France n'a pas seulement une bonne image qualitative à l'étranger mais aussi une image « sécurité » liée à l'alimentation et au mode de

consommation raisonnable (structuré et diversifié) des Français. La diversité de l'offre, la qualité des recettes, les compositions nutritionnelles et la sécurité des produits sont **des atouts pour promouvoir** les biscuits et gâteaux français. Le fort niveau d'exigences sanitaires de la production française apporte la réassurance nécessaire sur des marchés émergents et fait partie des points à valoriser pour apparaître compétitif, compte tenu du coût qu'il représente.

Nouvelle dans l'export avec ses pains d'épices, **Catherine Petitjean, Présidente du Directoire de MULOT & PETITJEAN**, a bénéficié de tendances culinaires associant le foie gras, produit de qualité reconnu et le pain d'épices :

« Depuis cinq ans, nous travaillons notamment avec le Japon où nous envoyons nos produits. Nous avons pu bénéficier du relais des chefs cuisiniers dans ce pays, qui nous ont aidés à les promouvoir. »



II- UNE PROFESSION INNOVANTE SUR UN MARCHÉ DYNAMIQUE

Entre tradition et modernité, les biscuits et gâteaux traduisent un fort dynamisme en innovation : recettes, packaging, process de fabrication, services clients, les entreprises font preuve de créativité pour répondre ou anticiper les attentes des consommateurs des 4 coins de la planète.

Une offre sans cesse diversifiée au sein de gammes plus larges, pour répondre aux attentes de plus en plus segmentées des consommateurs :

Dans un contexte de crise, les consommateurs sont plus exigeants et manifestent de nombreuses attentes en matière d'alimentation :

- > Avant tout, un plaisir gustatif perpétué, décliné et renouvelé car en période de crise, le consommateur ne transige pas sur les plaisirs accessibles : **la création de nouveaux goûts, textures et des couleurs originales.**
- > Une praticité adaptée tant à l'individualisation des consommations au sein des ménages d'un côté, qu'au souci de formats familiaux plus économiques de l'autre (notamment en pâtisserie).
- > La recherche du « fait comme à la maison », de **proximité et d'authenticité**, une prise en compte d'un **mode de production durable** (le bio mais pas uniquement) et bien d'autres valeurs immatérielles liées au parcours personnel du consommateur.
- > **Une réassurance sur le plan sanitaire et nutritionnel** qui, si elle n'est pas de nature à promouvoir seule l'offre, fait partie des exigences actuelles.

Le bio, un marché porteur :

9 Français sur 10 dit consommé bio au moins occasionnellement en 2015. Le marché du bio a progressé de 10 % entre 2014 et 2015 pour atteindre 5,5 milliards €.

Si les consommateurs bio consomment en premier lieu des fruits et légumes bio (78 %), des produits laitiers (51 %) et des œufs (53 %), la part des biscuits et produits pour le petit déjeuner est de 26 %. Ils sont 18 % à ne consommer que du bio pour cette même catégorie.

Source : agence Bio

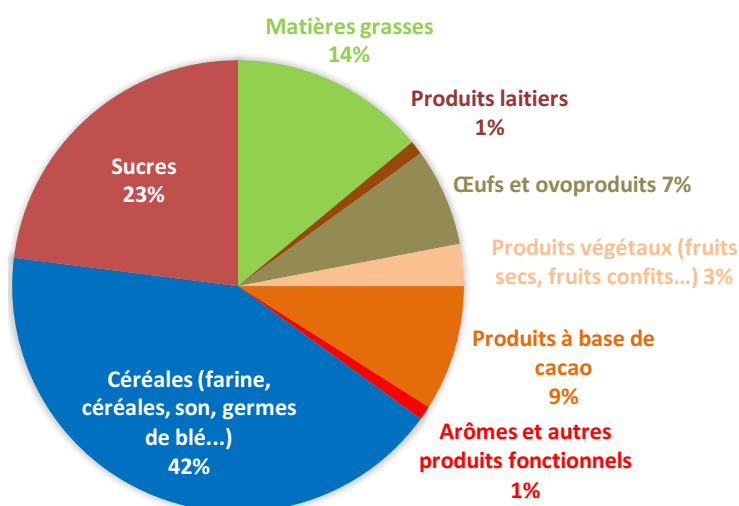




Une Profession fragilisée par un déséquilibre dans ses relations avec la distribution

I. LE PRIX DES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE : UNE TENDANCE STRUCTURELLE A LA HAUSSE

Au-delà de la volatilité qui s'est accrue ces dernières années, la tendance de long terme sur les principaux marchés agricoles est structurellement haussière. Le ralentissement de la croissance de l'offre mondiale, les aléas climatiques de plus en plus fréquents, la croissance démographique mondiale et les changements dans les modes de consommation alimentaire des pays émergents, ainsi que la demande additionnelle pour des utilisations non alimentaires (agro-carburants, chimie verte), sont les principaux facteurs de cette hausse structurelle. Sans oublier les enjeux environnementaux de plus en plus prégnants face au dérèglement climatique.



**POIDS DES MATIÈRES
PREMIÈRES UTILISÉES POUR LES
BISCUITS ET GÂTEAUX**

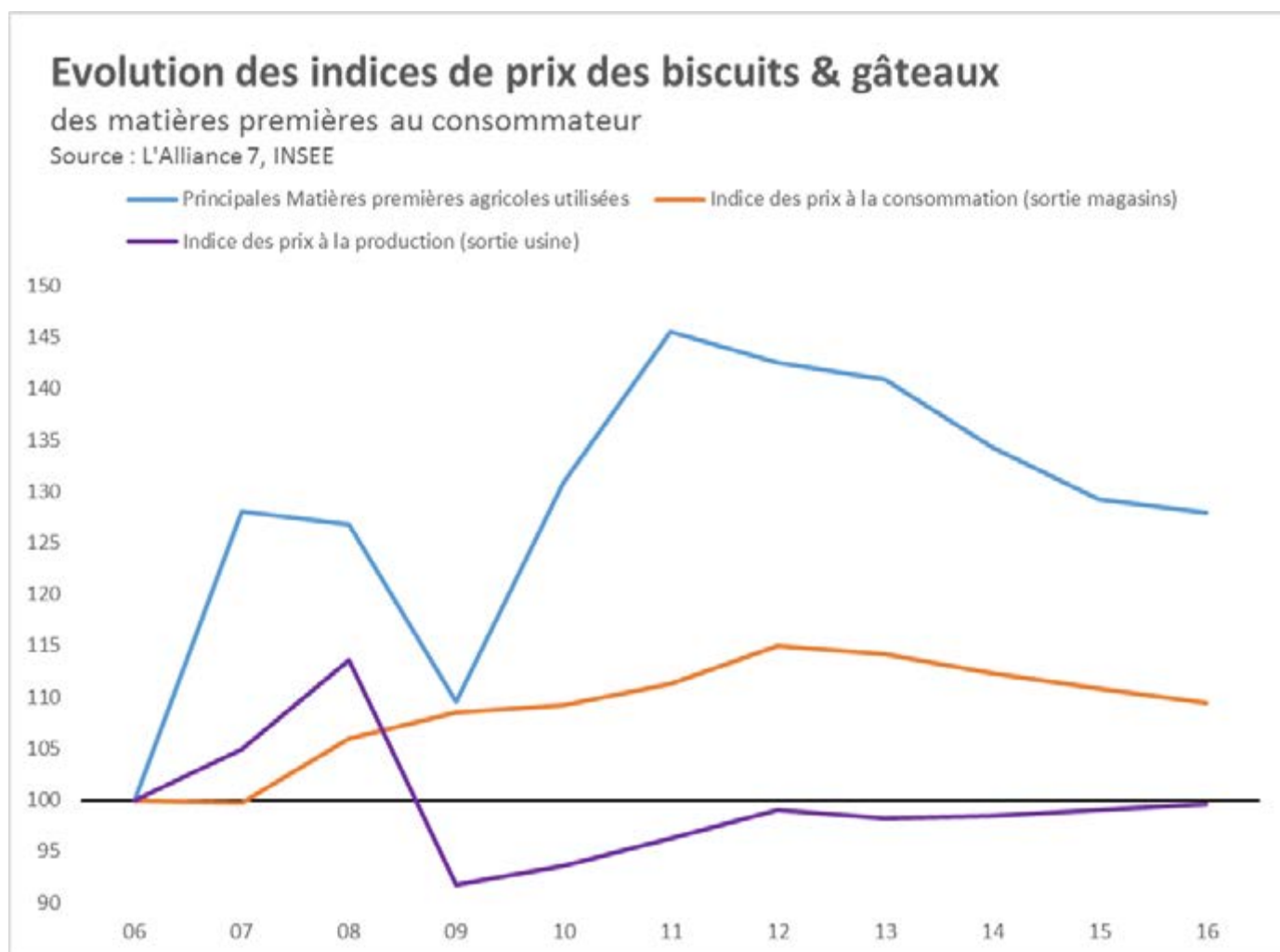
Source : Calcul L'Alliance 7 d'après les Echos, la Dépêche, les Marchés

EVOLUTION DES PRIX AGRICOLES SUR 10 ANS

	De 2006 à 2015
Blé meunier – euronext - €/100 kg	+ 43 %
Beurre en €/kg	+ 19 %
Huiles végétales en €/t	+ 33 %
Œufs – tno industrie €/kg	+ 39 %
Cacao en €/t – marché de Londres	+ 125 %
Sucres – Marché européen	- 30 %

II. UN SOUCI DE QUALITÉ DIFFICILE À FAIRE PARTAGER PAR DES DISTRIBUTEURS ENGLUÉS DANS UNE GUERRE DU PRIX LE PLUS BAS

Tous les **fabricants se déclarent attentifs à la qualité de leurs produits** mais doivent désormais faire face aux conditions extrêmes qu'imposent les distributeurs dans un contexte économique difficile. La France est un des seuls pays européens où la politique de prix est dictée par la grande distribution. En effet, cette dernière **assujettit les fournisseurs en imposant l'alignement des prix sur les plus bas pratiqués, sous menace de déréférencement et en niant toute hausse des coûts de production (énergie, matières premières, transport...).**



Évolution des prix des matières premières sur 10 ans +27,9%

Évolution des prix à la production (sortie usine) sur 10 ans -0,4%

Évolution des prix à la consommation (sortie magasin) sur 10 ans +9,5%

D'autant que le rapport entre industriels et distribution est déséquilibré. Ce phénomène s'est amplifié ces dernières années avec le regroupement des enseignes en 4 centrales d'achat qui représentent désormais plus de 90 % de parts de marché de la GMS.

Cette pression insoutenable sur les prix d'une industrie par ailleurs à forte valeur ajoutée a engendré une déflation inquiétante puisqu'elle a atteint - 3,1 % entre début 2013 et fin 2015.

Il faut également noter que la guerre des promotions tend à s'amplifier avec des conséquences dévastatrices pour la filière et trompeuse pour le consommateur car cette surenchère promotionnelle lui fait perdre le repère du juste prix et de la valeur réelle du produit au détriment des acteurs de la filière. Le marché des biscuits et gâteaux est particulièrement touché par ce phénomène car la part des ventes promotionnelles en 2015 représente 20 % alors que pour l'ensemble des produits de grande consommation, les promotions ne pèsent que 13 %. Cette part a par ailleurs progressé de près de 17 % en 4 ans (Source IRI). Les segments les plus concernés par les ventes promotionnelles sont les gâteaux et roulés ainsi que les goûters qui atteignent 26 % et 30 % respectivement.

Il est nécessaire que cette guerre de prix cesse car elle détruit de la valeur pour tous les acteurs de la filière mais ne permet ni de relancer la consommation ni de profiter réellement au consommateur. En effet, selon l'Institut de Recherche et Innovation, cette baisse de

prix se traduit par un gain de 3 € par mois par foyer selon un avis du CESE (Conseil économique social et environnemental) en mai dernier.

Les consommateurs, soucieux du juste prix en tenant compte du rapport qualité/prix deviennent de plus en plus méfiants des modes actuels de distribution et le développement de nouveaux circuits que l'on observe depuis quelques années conforte ce constat. Selon l'observatoire du rapport à la qualité dans l'alimentation de l'Obsoco publié en juin 2016, 8 Français sur 10 portent une attention croissante à la qualité des produits alimentaires qu'ils consomment. Si cette tendance est plus marquée dans les foyers à hauts revenus, il faut souligner que 75 % des ménages disposant des revenus les plus faibles ont déclarés y être plus attentifs. L'étude montre également que les consommateurs ont une attente plus forte de meilleure qualité dans les nouveaux circuits face aux circuits traditionnels.

Dans ce contexte de marché déflationniste et de surcroît relativement mature, les grands relais de croissance pour les entreprises sont l'innovation et l'export, sachant que le deuxième ne va pas sans le premier. Il est donc important que les entreprises puissent garder la capacité d'investir. Or la dégradation constante des marges et de la rentabilité financière des entreprises réduit drastiquement leur capacité de financement fragilisant leur pérennité économique également à long terme.

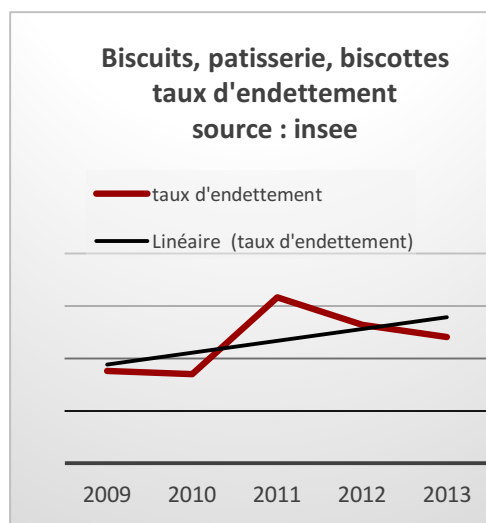
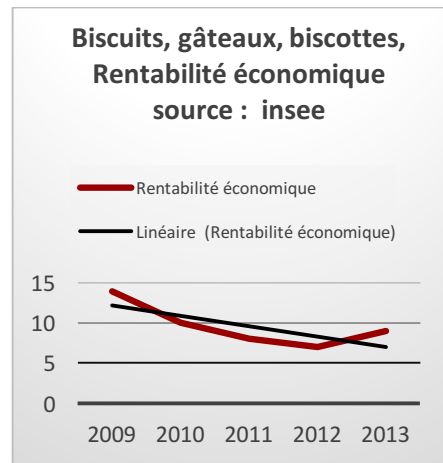
La volatilité des matières premières

Rapport « **Enjeux et perspectives des industries agroalimentaires face à la volatilité du prix des matières premières** » (ministère du redressement productif et ministère de l'agriculture – Octobre 2012)

« Au-delà de leur exposition à la volatilité de leurs matières premières agricoles, la sensibilité des industriels à la volatilité dépend de leur capacité à transmettre les variations de prix en aval afin de maintenir leurs marges à des niveaux suffisants. Or, une partie importante d'entre eux vend ses produits directement à la grande distribution, dont le fort pouvoir de marché déséquilibre les négociations. L'application plus complète des dispositions de la LME, visant à rééquilibrer ces relations entre industriels et grande distribution, permettrait certainement aux industriels de mieux transmettre en aval les variations de prix constatées en amont et ainsi de mieux résister à la volatilité. »

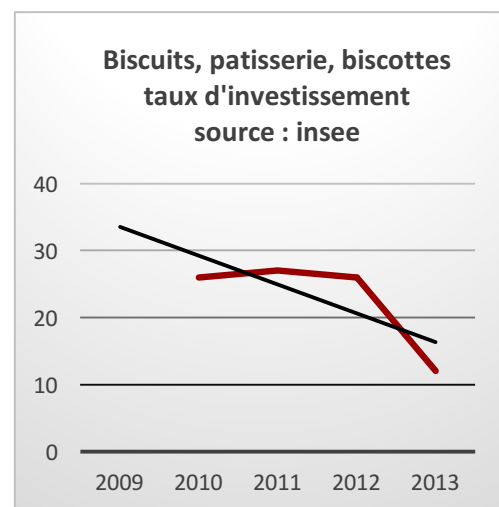


**Etau entre hausse des coûts et
baisse de prix imposée par la distribution**



Le taux d'endettement a augmenté de 37%.

Un endettement accru tend à fragiliser la
santé financière des entreprises



Le taux d'investissement a baissé de 54%
entre 2010 et 2013.

Une capacité d'investissement réduite ampute
les perspectives de long terme.



Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France : une référence

Créé en 1945, Biscuits & Gâteaux de France réunit les fabricants de biscuits et gâteaux français (PME régionales et entreprises nationales leaders), soit **60 adhérents**.

Sa mission est notamment de **veiller à** :

- L'existence d'un contexte économique et social favorable à la dynamique nationale de production.
- L'image des produits et à la déontologie de la Profession.

Aujourd'hui, la Profession s'affirme par une démarche visant non seulement à **promouvoir le patrimoine culinaire vivant des biscuits et gâteaux français** et à conforter le savoir-faire des entreprises et de leurs collaborateurs mais également par des **initiatives** modernes et innovantes répondant aux attentes des consommateurs (nouvelles recettes, nouveaux goûts, nouveaux formats) **et de la société**.

En bref, Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France c'est :

- **Un syndicat professionnel responsable** qui s'est doté d'une charte de déontologie sur les aspects qualité, l'information du consommateur et l'éducation alimentaire (2004).
- **Un savoir-faire ancré dans le patrimoine alimentaire national** perpétué dans plus de 100 sites de production au cœur de nos régions de France.



I- PRÈS DE 70 ANS D'HISTOIRE

1945 : Naissance du syndicat des Biscuits & Gâteaux de France pour gérer une pénurie de matières premières

Au lendemain de la deuxième guerre mondiale, la majorité des fabricants de biscuits et gâteaux français se regroupent sous une **même entité syndicale nationale** afin de cogérer la pénurie de

matières premières avec les pouvoirs publics, fournisseurs et des syndicats régionaux.

1968 : Première convention collective

Un premier document de référence est signé et régit les relations entre employeurs et salariés de la Profession, en association avec les fabricants de biscottes, de préparations pour

entremets, de tapioca et d'aliments pour bébés, au sein d'une fédération dénommée UNIBREM.

Années 70 : Regroupement des entreprises

L'émergence des grandes et moyennes surfaces accélère **les regroupements des entreprises fournisseurs** (Céraliment LU Brun par exemple).

1971 : Formation professionnelle à l'honneur

Dans le cadre de la première loi sur la formation, la Profession a créé **un cycle métier de trois ans** permettant aux ouvriers qualifiés, agents de maîtrise, techniciens et jeunes cadres, d'affiner leurs connaissances sur les matières premières, les procédés de fabrication, l'hygiène, l'emballage et la conservation des biscuits et gâteaux. Ce cycle métier existe toujours. Il évolue en fonction des certificats de qualification professionnelle.

1975-1983 : Cogérer un contrôle public des prix

Dans un climat d'inflation, les pouvoirs publics contrôlaient les prix des produits. Contrainte à justifier toute hausse de coût de production, la Profession devait sans cesse négocier pour obtenir une autorisation pour que les entreprises puissent revoir le prix de leurs produits.

1983 : La qualité et la sécurité alimentaire comme priorités

À l'initiative des directeurs qualité, un « **plan de surveillance alimentaire** » est adopté. Il sera intégré par la suite **aux démarches de la filière des aliments céréaliers au sein de l'IRTAC** (Institut de Recherches Technologiques Agroalimentaires des Céréales). Parallèlement le premier guide d'hygiène et de sécurité fondé sur la démarche HACCP est développé.

1995 : La préservation du patrimoine culinaire

La Profession a réalisé des codes d'usages et un répertoire des dénominations, afin de préserver les recettes traditionnelles des biscuits et gâteaux. Par ailleurs, elle a intégré L'Alliance 7, la fédération des produits de l'épicerie et de la diététique.

1998 : Alliance de la nutrition avec le plaisir

La Profession a réalisé **les premières démarches collectives visant à réduire drastiquement les teneurs en acides gras trans**, 7 ans avant l'avis de l'Agence de sécurité sanitaire sur le sujet. Depuis le début des années 2000, les fabricants ont réévalué la teneur en sucres et en lipides de leurs recettes tout en veillant à en préserver les caractéristiques essentielles qui font leur succès.

2004 : Les engagements de communication responsable des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France

Une charte de déontologie est adoptée, engageant ainsi la Profession sur le mode de valorisation de la qualité des biscuits et gâteaux et sur une communication responsable (respect de l'autorité parentale, visuels respectueux de mode de consommation raisonnée). La diffusion de spots publicitaires durant les programmes pour enfants est arrêtée en 2008 afin de garantir la présence parentale en cas d'exposition.

2008 : Transparence des méthodes de fabrication

Soucieux d'aller plus loin pour favoriser l'information nutritionnelle, Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont souhaité mieux faire connaître la grande variété de biscuits et gâteaux et les compositions nutritionnelles en s'engageant aux côtés de l'Oqali.

Toujours pour appuyer la démarche de transparence, **des journées portes-ouvertes de fabriques de biscuits et gâteaux** à destination des consommateurs ont été imaginées pour montrer qu'ils étaient fabriqués presque comme à la maison, sauf que tout y est plus grand. Cet événement est alors l'occasion pour le grand public de découvrir **les secrets et les coulisses de la fabrication des spécialités régionales** pendant plusieurs jours partout en France.

2008-2014 : Une communication autour du goûter

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux ont la volonté de réinventer la communication sur le

goûter et de faire ressortir les biscuits et gâteaux comme des indispensables de ce repas. Cela se traduit par diverses actions telles que des vidéos, des infographies, des actions en digital sur les réseaux sociaux, etc.

2014 : « Les Cités Merveilleuses » : une réussite
La 4^{ème} édition des portes-ouvertes « Les Cités Merveilleuses » a accueilli plus de **5 000 personnes dans 20 fabriques** réparties dans la France entière pendant 5 jours. Cet événement bisannuel confirme son succès.

2016 : « Les Fabriques Merveilleuses »

Pour sa 5^{ème} édition les « Cités Merveilleuses » deviennent « Les Fabriques Merveilleuses » et ouvrent les portes de 21 fabriques réparties dans toute la France pendant 3 jours.

2017 : Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France se sont engagés dans un projet de recherche visant à améliorer la teneur en fibres des produits.

II- UNE PROFESSION RESPONSABLE ET ENGAGÉE

Profession de tradition et d'innovation, sans cesse à l'écoute de son environnement et des attentes de ses consommateurs, Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont adopté **une charte déontologie autour de 3 axes :**

PRÉSERVER ET AMÉLIORER, ENCORE ET TOUJOURS, LA QUALITÉ DES PRODUITS :

➤ La Profession a adopté **des codes d'usages pour assurer le respect des recettes de certains biscuits et gâteaux traditionnels** (boudoirs, cuillers, madeleines, quatre-quarts, pains d'épices...) que les fabricants s'engagent à respecter.

➤ Les fabricants ont également établi **un répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et pâtisserie**. Celui-ci n'est ni exhaustif ni impératif ; il donne, pour chaque type de biscuit ou de gâteau, les ingrédients habituellement utilisés.

➤ Les fabricants s'engagent à préserver leur patrimoine et leur savoir-faire. Il y a 40 ans, la Profession a créé **l'unique formation continue de biscuitier**.

La Profession s'est engagée à améliorer la composition nutritionnelle de ses produits en **diminuant les acides gras trans puis saturés, notamment et en soutenant une thèse sur le goût et la nutrition visant à connaître les seuils de rupture d'acceptabilité par le consommateur au regard des diminutions des teneurs en sucres et lipides des recettes**.

➤ Depuis 2011, Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont mis en place des mesures visant à **ne plus utiliser d'huile de palme non durable et à réduire les emballages de ses produits**.

INFORMER ET GUIDER LES CONSOMMATEURS :

➤ Depuis 2008, la Profession organise tous les 2 ans **des portes ouvertes pour le grand public dans ses usines** où enfants et parents peuvent découvrir les coulisses de la fabrication des biscuits et gâteaux.

➤ **Respecter le pourcentage minimum** du code de déontologie pour **les ingrédients mis en valeur sur l'étiquetage**. Par exemple, 5 % de chocolat minimum pour les gâteaux « au chocolat ».

➤ Le « **bon usage** » des biscuits et gâteaux avec **des indications de consommation pratiques, visuelles et facilement accessibles**. Ces indications sont développées soit sur l'emballage soit sur le site Internet de la marque, selon un référentiel harmonisé au sein de la Profession.

ENCOURAGER LES COMPORTEMENTS RESPONSABLES ET FAVORISER L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

➤ La Profession promeut une **consommation raisonnée des biscuits et gâteaux** au sein du repas (petit déjeuner, goûter, dessert) permettant d'allier plaisir et équilibre alimentaire, **en encourageant la mise à disposition d'indications de consommation compatibles avec un goûter ou un petit déjeuner équilibré, en associant ces aliments céréaliers à un produit laitier et à un fruit.**

➤ En 2008, Biscuits & Gâteaux de France a diffusé 1 500 fiches pratiques et informatives en partenariat avec Le Petit Quotidien dans les classes primaires en vue de l'organisation d'ateliers autour du goûter et de la fabrication des biscuits et gâteaux.

➤ Dès 2008, la Profession s'est engagée à **ne plus faire de publicité télévisée sur les écrans spécifiquement dédiés aux enfants.**

III- LES BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE : DES PRODUITS SÛRS

a. QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Les biscuits et les gâteaux sont **naturellement des produits sûrs**. La stabilité hygiénique des biscuits et gâteaux en ont fait depuis l'Antiquité les compagnons des voyages, des traversées maritimes ou des campagnes guerrières. C'est la recette et la cuisson qui assurent cette stabilité : dans le jargon technique, c'est la faible humidité contenue dans les biscuits et gâteaux qui empêche le développement de bactéries pathogènes.

Pour autant, la Profession cherche à améliorer le niveau d'excellence de la production française en matière de sécurité, qui fait avec la diversité et la qualité des recettes sa réputation à l'étranger. Le « **guide de bonnes pratiques d'hygiène** » destiné à aider les entreprises à analyser les risques et maîtriser les points critiques de leur système de fabrication, a été refondu totalement en **2010-2011**.

Un **cahier des charges type des farines** a été réalisé et mis à jour en collaboration avec les fabricants de la Panification et les Meuniers.

Le Syndicat a contribué à l'élaboration de la brochure « **Acrylamide – des outils pratiques pour les entreprises** » en collaboration avec d'autres partenaires et diffusée aux entreprises. Il s'agit d'un outil, volontairement pragmatique et opérationnel, qui vise à **sensibiliser et accompagner les entreprises** dans la mise en place d'outils adéquats pour maîtriser la formation d'acrylamide dans leurs produits et au cours du processus de fabrication. Cette action novatrice a été prise en exemple par la Commission Européenne.

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France s'engagent également à réaliser une **veille permanente en matière de sécurité alimentaire** et à établir si nécessaire des recommandations de mesures préventives. Le plan de surveillance de la Profession, réalisé chaque année depuis près de 25 ans, participe à la réalisation de cet objectif. Ils s'engagent également à mettre en œuvre tous les moyens en matière de qualité/sécurité des produits (matières premières, emballages...) en menant notamment des **politiques de concertation avec les filières concernées**.



b. UNE RELATION DE CONFIANCE INDISPENSABLE AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Le Syndicat participe également à l'observatoire de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers. Cette initiative permet de disposer d'une surveillance au niveau de sécurité des matières premières et des produits finis dans la filière céréale.

Pierre André Masteau

Président de l'Hyperion

L'observatoire de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers



Quels sont les objectifs de l'Observatoire Hypérion ?

Hypérion, l'Observatoire de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers est **l'outil de mutualisation des analyses de contaminants de toute la filière céréalière, des grains bruts aux produits transformés.**

C'est une démarche volontaire qui a pour objectifs notamment de :

- Construire une **base de données filières multi-céréales et produits céréaliers, multi-contaminants.**
- S'inscrire dans une démarche de progrès en faveur de l'amélioration de la qualité sanitaire des céréales et des produits céréaliers.
- **Contribuer collectivement aux débats techniques et scientifiques** préalables à l'élaboration d'un cadre réglementaire réaliste et pertinent.
- Permettre aux entreprises, de toutes tailles, de participer à moindre coût à un plan filière.
- **Positionner de façon anonyme les résultats** fournis par chaque contributeur par rapport aux données globales de l'Observatoire et à la réglementation.

Comment l'Observatoire parvient-il à être la vigie de la filière céréalière ?

Les opérateurs volontaires de la filière - des semenciers à la seconde transformation en passant par les producteurs, les collecteurs et la première transformation - **mutualisent leurs résultats d'autocontrôles et d'enquêtes sur céréales, produits et coproduits à destination de l'alimentation humaine et animale.**

Cette base de données porte sur l'ensemble des contaminants de la chaîne alimentaire et est représentative pour le blé en raison de la mutualisation importante entre acteurs de la filière.

Cette vigie **permet de plus à chaque secteur de la filière d'améliorer sa connaissance des contaminants sur produits céréaliers et d'en suivre les évolutions**, tout comme d'acquérir des informations sur des contaminants moins connus mais qui pourraient devenir un sujet d'intérêt pour l'avenir.

L'Observatoire a mis en place de nouveaux services pour les entreprises - quels sont-ils ?

Depuis la campagne 2015-2016, Hypérion s'est doté d'un **portail web sécurisé** qui permet aux abonnés de saisir et de consulter leurs résultats en ligne, tout comme les valeurs statistiques de leur secteur et de l'ensemble de la filière céréalière sur les couples contaminants-produits mis à contribution.

Ce portail est développé **en commun avec Terres Inovia et l'ITERG** pour le Plan de Surveillance des Oléagineux (PSO) afin de renforcer le lien entre les 2 démarches.

IV- UNE PROFESSION ÉCO-CITOYENNE POUR UNE PRODUCTION DURABLE

a. L'HUILE DE PALME

L'huile de palme est une huile végétale utilisée pour ses propriétés physiques et organoleptiques uniques. En effet, au niveau technologique, sa texture et son goût neutre font qu'elle ne peut être substituée en totalité dans les recettes de biscuits et gâteaux.

Dès lors qu'elle est produite durablement, l'huile de palme reste l'une des solutions les plus viables pour répondre à la demande mondiale croissante en huiles végétales tout en limitant la déforestation.

La Profession s'est engagée à **ne plus utiliser d'huile de palme qui ne serait pas certifiée durable**, soit par des approvisionnements certifiés, soit par la substitution par une autre matière grasse et ce sans préjudice des engagements de réduction des acides gras saturés.

L'huile de palme durable utilisée est produite par des plantations qui ont été auditées de façon indépendante et qui répondent aux normes sur l'environnement établies par l'organisation RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil). Ces critères rigoureux se réfèrent aux bonnes pratiques sociales, environnementales et économiques.

En 2015, l'huile de palme représentait moins de 1 % du total des matières premières utilisées dans la fabrication des biscuits et gâteaux. Aujourd'hui, plus de 95 % de l'huile de palme utilisée dans les biscuits et gâteaux est de l'huile de palme durable. 100 % de l'huile de palme utilisée devrait être durable fin 2016.

b. RÉDUCTION DES EMBALLAGES

Gérard Lebaudy

Administrateur en charge du développement durable des
Biscuits & Gâteaux de France et Président Directeur Général de
la Biscuiterie de l'Abbaye



LA BASE DE NOTRE COMPÉTENCE

« Les biscuits et gâteaux nécessitent d'être emballés parce qu'il faut les protéger à la fois du choc, de la lumière, de l'humidité et de l'oxygène. Pour autant, nous travaillons entre autres à réduire la taille des emballages pour mieux les adapter au contenu, augmenter la part de cartons recyclés et réduire l'épaisseur des films. Eco-Emballages réalise des audits dans nos entreprises pour nous former à l'écoconception et ainsi optimiser nos emballages. En retour, nous incitons les consommateurs aux bons gestes de tri sur nos packagings. »

Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France sont engagés aux côtés d'Eco-emballages pour limiter la consommation d'emballages.

Ainsi, après avoir signé en 2008 une convention avec le ministère du développement durable, Eco-emballages, l'ANIA et l'ILEC, les chiffres ont montré que Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux avaient tenus leurs engagements et les avaient même dépassés !

- 7 % de poids d’emballages économisés entre 2007 et 2012 (à nombre de produits constants), représentant plus de 7 000 t d’emballages économisés, soit 40 % d’emballages économisés en plus par rapport à l’engagement initial qui portait sur 5 200 t.
- Près de 90 % du carton utilisé est du carton recyclé, soit une utilisation en progression constante entre 2007 et 2012 et bien supérieure à l’engagement initial de maintenir au minimum 75 % de cartons recyclés.

Par ailleurs, en 2012, le syndicat a renforcé ses engagements avec Eco-emballages portant sur deux axes principaux :

- Améliorer l’information des consommateurs pour améliorer le recyclage des emballages. Alors que 66 % des Français considèrent que le geste de tri est le geste le plus important pour l’environnement, la Profession s’est engagée à informer ses consommateurs sur les consignes de tri des emballages des produits consommés. Aujourd’hui, une grande majorité des biscuits et gâteaux portent ces indications précieuses pour optimiser le recyclage des emballages.
- Réduire les emballages en intégrant l’éco-conception. Les Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France ont développé un guide opérationnel sur l’Ecoconception. Ce guide présente les bonnes pratiques et des exemples qui marchent afin d’aider les entreprises à mettre en place des démarches d’Écoconception adaptées pour permettre de réduire le poids des emballages de façon significative.

BISCUITS & GÂTEAUX DE FRANCE : 65 FABRICANTS ANCRÉS DANS LE PATRIMOINE

ALBISSER
ALPES BISCUITS
ARMOR DELICES
ASTRUC
BERROU (BiscuiterieF.) Terre d’Embruns
BEURLAY (Pâtisserie)
BIJOU (Madeleines)
Biscuiterie DUNKERQUOISE
BISCUITERIE FINE DE France
BISCUITERIE JEANNETTE 1850 SN
BISCUITERIE LACYDON
BOUVARD (Biscuiterie)
CADIOU SAS
COLIBRI PATISseries (Société Nouvelle)
CRAQUELINS DE SAINT-MALO (Les)
DELIDESS
DEYMIER
DREAN (Le)

DUTOIT BISCUIT
FERRERO FRANCE (Mont-St-Aignan)
FORCHY PATISSIER
FOSSIER (Biscuits)
FRANCK DEVILLE
GAILLARD PATISSIER
GROBOST (Biscuits)
JACQUET BROSSARD
LA SABLESIENNE
LE GLAZIK (Biscuiterie)
LE PIVERT
LEMARIE Pâtissier
LOC MARIA
MARIEBEL
MARS CHOCOLAT FRANCE (Haguenau)
MERINGUE EN AVEYRON
MONDELEZ INTERNATIONAL
MULOT & PETITJEAN

NUTRITION & SANTE
PANIER (Biscuits)
PATISseries GOURMANDES
PÈRE CRAQUANT (Le)
PIDY Production
POULT (Biscuits) Toulouse
RIVAZUR CAKES
ROC’HELOU
ST MICHEL
TECHNIPAT QUALITY
TIPIAK PANIFICATION
UNITED BISCUITS France
VANDER (Biscuiterie)
YVELIN (Biscuiterie)