

Affaires sociales

FEDALIM, UN ACTEUR DU DIALOGUE SOCIAL...

Cosignataire de la Convention collective nationale des industries alimentaires diverses (CCNIAD), FEDALIM représente les entreprises de la profession lors des négociations collectives paritaires au sein de la branche.

A ce propos, l'accord du 23 février 2016 sur les salaires minima conventionnels se

BILAN DE LA MUTUALISATION FEDALIM FNCG

Deux ans après la mise en place de la démarche de mutualisation des ressources, celle-ci a permis d'économiser 33 % des frais de fonctionnement FEDALIM/FNCG. Le poste loyer et charges a baissé de 45 %. Pour FEDALIM, l'économie a été essentiellement affectée à la baisse des cotisations des entreprises. La structure de l'équipe a été allégée, passant de 12 à 9 personnes mais également en développant l'expertise : création de postes dans deux nouveaux domaines (social et développement durable), renforcement du pôle réglementaire et technique par une nouvelle compétence. L'AG a dressé un bilan très positif des deux années écoulées depuis le rapprochement opéré avec la FNCG en avril 2014. Outre le gain financier réel occasionné par le rapprochement, FEDALIM est plus réactive.

► EN SYNTHÈSE :

- 33% d'économies de fonctionnement réalisées
- une équipe remodelée, de 12 à 9 personnes
- une organisation interne optimisée avec des services accrus et une équipe tournée vers les enjeux de demain.

substituée à la grille des salaires jusqu'ici applicable et qui datait de janvier 2014. Ainsi, le niveau 1 échelon 1 de la grille correspond au SMIC + 3 €, soit 1469,62 € mensuels. Ce relèvement permet de maintenir cet échelon et ce niveau au-dessus du SMIC. Le reste de la grille (donc, à partir du niveau 1 échelon 2), est revalorisé de 1 %. Ces revalorisations sont intervenues au 1^{er} janvier 2016.

.....ÉGALEMENT DOTÉ D'UNE MISSION D'INFORMATION ET DE CONSEIL

FEDALIM assure au quotidien une mission d'information et de conseil auprès des entreprises adhérentes sur l'évolution et l'application des dispositions légales et réglementaires, des dispositions issues de la CCNIAD ou encore, des dispositions relevant des accords de branche dont FEDALIM est cosignataire.

Affaires Réglementaires

ÉTIQUETAGE

FEDALIM a continué en 2015 à défendre la possibilité d'identifier les légumes dans la liste d'ingrédients et a initié une position sur la désignation des sels minéraux utilisés comme substituts du sel alimentaire. Cette position a été reprise par l'ANIA qui doit la finaliser en 2016 avec FEDALIM comme pilote sur ce projet. En 2016, FEDALIM suivra de près les discussions autour du projet de décret français visant à indiquer l'origine de la viande et du lait utilisés comme ingrédients dans les produits transformés et au niveau européen, autour du projet d'acte



Au-delà de la diffusion régulière des circulaires d'information précisant les conditions d'application des nouveaux textes réglementaires ou conventionnels, FEDALIM fournit des réponses personnalisées et adaptées aux problématiques RH des entreprises adhérentes qui la sollicitent.

d'exécution pour l'indication d'origine de l'ingrédient primaire.

GUIDE ÉTIQUETAGE DU STEPI

FEDALIM a également conduit la mise à jour du *Guide étiquetage* du STEPI. Ce guide définit les règles d'étiquetage à respecter pour une bonne information du consommateur, notamment pour les thés et infusions aromatisés (représentation graphique, dénomination de vente, etc.). En 2016, ce guide sera présenté à la DGCCRF, ainsi que le guide élaboré pour l'utilisation des allégations santé en attente.

ALLÉGATIONS BOTANIQUES POUR LES PLANTES À INFUSIONS

FEDALIM a rédigé un guide d'aide à l'utilisation des allégations santé en attente, notamment pour les fabricants de thé et infusions. En 2016, FEDALIM défendra auprès des instances nationales et européennes l'utilisation des preuves issues de la tradition dans l'évaluation des allégations liées aux plantes. Une position politique a été rédigée pour être partagée avec *Tea & Herbal Infusions Europe* et communiquée, en 2016, au consultant chargé par la Commission d'évaluer si le règlement 1924/2006 est adapté pour ce type d'allégations.

SAUCES CONDIMENTAIRES, SOUPES ET BOUILLONS

FEDALIM a participé à la révision des codes européens de bonnes pratiques relatifs à la mayonnaise, au ketchup, à la moutarde et aux bouillons, adoptés lors de la dernière assemblée générale de Culinaria Europe (www.culinaria-europe.eu). Le secteur confirme que l'appellation « mayonnaise » est réservée à des produits dont le taux de matière grasse est supérieur à 70 % et la teneur en jaune d'œuf supérieure à 5 %.

En 2016, les codes révisés seront présentés aux autorités européennes et nationales. FEDALIM a aussi entamé la révision du Code relatif aux fruits et légumes condimentaires (cornichons notamment).

OLIVES DE TABLE

EN 2015, FEDALIM a finalisé la révision du Code des olives de table en y intégrant, notamment, la position des fabricants d'olives de table sur la tapenade. En 2016, le Code sera

présenté à l'Administration, après consultation de l'Afidol.

VINAIGRE

FEDALIM continue de défendre l'appellation vinaigre, en s'opposant à toute utilisation sur des mélanges vinaigres-acides acétiques et en contrôlant les produits mis sur le marché. Le secteur surveillera de près les jugements en cours sur l'appellation « vinaigre balsamique ».

MÉLANGES TECHNOLOGIQUES – PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES

En 2015, FEDALIM a préparé une position sur le statut des mélanges technologiques utilisés comme produits alimentaires intermédiaires. Cette position vise à clarifier les dispositions réglementaires qui leurs sont applicables. FEDALIM a aussi finalisé la rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif à la production de ces mélanges technologiques.

En 2016, cette position va être partagée avec les autres secteurs concernés et par la suite, avec l'Administration. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène sera aussi présenté en vue d'une reconnaissance officielle.

PRÉPARATIONS ET PRODUITS DE VIANDE

En 2015, en collaboration avec les associations allemande et européenne représentant les fabricants de mélanges technologiques, FEDALIM a défendu auprès de la Commission européenne les usages relatifs à la production des kebabs. FEDALIM a aussi assuré le relais auprès de la Fédération professionnelle



représentative des industries charcutières, traiteurs et transformatrices de viandes (FICT) des demandes de ses adhérents sur la prochaine mise à jour du Code des Usages (participation à la journée organisée par la FICT sur les nitrites/nitrates). En 2016, FEDALIM suivra de près le traitement du dossier Kebab et souhaite consolider sa position d'expert auprès de la FICT et des autres fédérations aval.

VANILLE

En 2015, FEDALIM a informé la DGCCRF de la qualité des dernières récoltes dont le taux de vanilline est toujours inférieure au taux cité dans la note d'information de la DGCCRF de 2003 et a demandé à bénéficier d'une prolongation de la dérogation obtenue en 2014. En 2016, un travail a été engagé avec la DGCCRF sur la révision de la note d'information qui va être transformée en document technique non diffusable à des tiers. Les critères analytiques seront repris dans un code des usages que la profession va développer pour intégrer l'ensemble des produits issus de la vanille et pas seulement ceux destinés à un usage ménager. Un observatoire de la qualité des récoltes pourrait aussi être mis en place dès cette année.

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

FEDALIM a activement participé au groupe de travail réunissant industrie et administration pour simplifier le dispositif français, qui reste une exception en Europe. La première proposition de révision présentée par l'Administration n'est pas satisfaisante, car cela ne va pas dans le sens de la simplification demandée. La profession continue de se mobiliser sur le sujet en 2016.

ADDITIFS

FEDALIM a été amené, en 2015, à clarifier pour ses différents secteurs la distinction entre une substance utilisée comme additif et celle utilisée comme auxiliaire technologique. FEDALIM continuera en 2016 à suivre de près les réflexions engagées à ce sujet au niveau européen suite à la position prise par la Commission européenne sur les produits de boulangerie.

NUTRITION

La loi de Santé a été adoptée en fin d'année 2015 ; le ministère de la Santé persiste à vouloir imposer un étiquetage discriminant entre produits, qui ne remplacera pas la pédagogie sur la nécessité d'une alimentation équilibrée et variée. Pour mieux évaluer sa place dans le débat, la FNTPT (Fédération nationale des transformateurs de pomme de terre) a commandé une étude au CREDOC sur la consommation des produits et leurs contributions aux apports nutritionnels recommandés. En 2016, FEDALIM poursuivra la défense de ses catégories de produits au travers de l'expérimentation nationale menée par le Fonds Français pour l'alimentation. FEDALIM poursuivra en parallèle ses travaux pour une meilleure information des consommateurs sur la bonne utilisation de ses produits (portions recommandées, conditions de conservation, mode d'emploi etc.).

CONTAMINANTS – ACRYLAMIDE

En 2015, FEDALIM a contribué à la promotion de la brochure ANIA *Acrylamide, des outils pratiques pour les entreprises* auprès des autorités françaises et européennes. À la suite de la publication de l'avis de l'EFSA, FEDALIM a revu la

rédaction des codes de bonnes pratiques sectoriels contre l'établissement de valeurs réglementaires jugées moins adaptées. En 2016, FEDALIM prendra part aux discussions européennes sur le futur cadre législatif destiné à réduire le risque et accompagnera ses adhérents dans la finalisation et la mise en place des recommandations européennes. FEDALIM réalisera aussi avec l'ANIA des webinars pour sensibiliser les opérateurs concernés au risque acrylamide et aux moyens de maîtrise à mettre en place.

NICOTINE ET ALCALOÏDES PYRROLIZIDINIQUES

Les travaux de recherche sur les contaminants « naturels » sont une priorité. Les alcaloïdes pyrrolizidiniques font l'objet de controverses dans certains pays européens (Allemagne et Royaume-Uni). Afin de réduire au maximum la présence de ces composés, le Codex alimentarius a mis à jour le code de bonnes pratiques qui fournit des éléments de gestion du risque. La nicotine est une substance régulièrement présente dans les plantes, pour des raisons encore mal connues que tente d'élucider un projet de recherche lancé dès 2012 par l'association *Tea & Herbal Infusions Europe* (THIE). Les premières conclusions excluent la biosynthèse.

ANTHRAQUINONE ET BIPHÉNYL

L'origine de la contamination à l'antraquinone et au biphenyl résulte des méthodes utilisées pour le séchage des matières premières. FEDALIM propose d'adapter la réglementation et de prendre en compte le séchage traditionnel, en l'absence de méthode de substitution.

ALLERGÈNES

FEDALIM a accompagné en 2015 ses adhérents dans la gestion des alertes relatives aux allergènes dans les épices. L'Administration française a ainsi pour la première fois accepté de prendre en compte des seuils pour les mesures de gestion à adopter, avec l'appui technique de l'ANSES. Le 19 avril 2016, plusieurs syndicats de FEDALIM ont organisé une journée d'échange sur ce thème, en présence de toutes les parties prenantes (distribution, industriels, associations de consommateurs, autorités, laboratoires et scientifiques). Objectif de cette journée : montrer comment est géré le risque par les industriels membres de FEDALIM ; proposer des évolutions réglementaires

COMMUNICATION

L'année 2015 a été marquée par la création d'une newsletter par les syndicats SYMTIA et SNPE. A date, deux numéros ont été publiés et adressés à une liste d'environ 750 destinataires auxquels il faut ajouter les diffusions réalisées par les membres des syndicats. Chaque année, trois numéros seront publiés. FEDALIM a aussi développé en 2015 ses échanges avec les autres secteurs membres de l'ANIA pour répondre aux questions de ses adhérents et approfondir des sujets bilatéraux. En 2016, chaque secteur FEDALIM finalisera une infographie présentant les principales données de marché, ainsi que les messages portés dans différents domaines, notamment nutritionnels (mise en avant des progrès réalisés, etc.).



sur l'étiquetage en particulier, tout en permettant d'assurer la sécurité des consommateurs.

NANOMATÉRIAUX ET NOVEL FOOD

Les adhérents ont été accompagnés par FEDALIM pour la réalisation des déclarations R-nano. Le pôle a également participé au groupe de travail ANIA pour simplifier le dispositif (proposition de d'une déclaration tous les 3 ans). Les discussions se poursuivront en 2016 avec le ministère de l'Écologie, en charge de ce dispositif. Le règlement *Novel food* a été publié en novembre 2015 et s'appliquera à partir du 1^{er} janvier 2018. La définition des nanomatériaux a été reprise à l'identique par rapport à celle existante au sein du règlement INCO. Des modifications pourront être apportées ultérieurement par la Commission européenne.



Environnement et développement durable

A la suite de la COP 21 qui s'est tenue à Paris fin 2015, l'accord international concernant le changement climatique vise à contenir une hausse des températures en dessous de 2°C par rapport aux niveaux pré-industriels, de financer et de parvenir à un développement « bas carbone ». L'objectif à long terme est de parvenir rapidement à la neutralité climatique, c'est-à-dire ne pas produire plus de CO₂ que ce que la Terre est capable d'absorber, via les océans ou les forêts. Chaque pays doit établir des stratégies d'adaptation au changement climatique et réaliser des efforts nationaux, traduits dans une « contribution nationale ». Ces textes doivent être transmis par chaque État le plus rapidement possible, et il est attendu que ces

contributions soient révisées au moins tous les 5 ans à partir de 2025. En France, la Loi de transition énergétique du 22 juillet 2015 vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) de 40 % d'ici à 2030, augmenter la part des énergies renouvelables et réduire la pollution atmosphérique via un plan national. D'autres thèmes sont inscrits dans cette loi, comme la planification d'une stratégie nationale pour développer l'économie circulaire, augmenter la valorisation des biodéchets, lutter contre le gaspillage alimentaire, et étendre les consignes de tri à tous les emballages plastiques sur l'ensemble du territoire avant 2022.

Responsabilité sociétale et environnementale

FEDALIM a sensibilisé en 2015 les entreprises sur le sujet émergent de la responsabilité sociétale et environnementale (RSE) et les a informées de la parution d'un outil RSE développé par l'ACTIA et l'ANIA. L'analyse coût/bénéfice souligne l'intérêt de la mise en place d'une démarche RSE, pour laquelle la mobilisation des ressources humaines et économiques, l'identification des actions à mettre en œuvre, la réalisation d'un reporting,... s'avèrent

autant d'outils nécessaires : de nombreux bénéfices peuvent être obtenus en matière de gestion de la production, de logistique, de cohésion d'équipe, d'ancrage territorial, de gestion de la politique environnementale, de réduction des

coûts sur la consommation en eau et en énergie. Enfin, la démarche RSE renforce l'entreprise dans sa conduite responsable, source de progrès et d'innovation, qui fédère ses employés et qui anticipe des situations de crise.



L'équipe au service des adhérents de FEDALIM / FNCG / SYFAB /GEPV et des syndicats associés Un fonctionnement en mode projets, gérés de manière collégiale et transversale.

Délégué général
Hubert Bocquet
Adjointe au délégué général
Emmanuelle Buffet

Pôle réglementaire
Sébastien Berger
Emmanuelle Buffet
Morgane Estève-Saillard

Pôle social
Marie-Anne Delaunay
Développement durable
Lulien Leoz
Morgane Estève-Saillard
Administration - Gestion
Bernadette Brun
Maryse Napoly
Véronique Picavez

Mails : initiale.prenom.nom@66laboetie.fr



Les syndicats représentés par l'équipe FEDALIM/FNCG/SYFAB/GEPV

..... au 66, rue la Boétie

FEDALIM, pôle de regroupement de 7 organisations professionnelles de l'industrie alimentaire. www.fedalim.org

- FICF *Fédération des Industries Condimentaires de France*
- FNTPT *Fédération Nationale des Transformateurs de Pommes de Terre*
- SCF *Syndicat de la Chicorée de France*
- SNFBP *Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages*
- SNPE *Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille*
- STEPI *Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion*
- SYMTIA *Syndicat national des Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire*

Les syndicats SNPE et SYMTIA sont eux-mêmes regroupés au sein de la FEDEMET (Fédération nationale des Epices, aromates et Mélanges Technologiques). Il en est de même pour le SNFBP et la FICF, regroupés au sein de CULINARIA France.

FNCG, Fédération Nationale des Industries de Corps Gras qui rassemble les familles professionnelles des huileries, de la margarine, des bougies, des corps gras animaux, du savon et de la détergence. www.fnfg.fr

SYFAB, Syndicat National des Fabricants de Produits Intermédiaires pour la Boulangerie, Pâtisserie et Biscuiterie. www.syfab.fr

GEPV, Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales. www.gepv.asso.fr

Pôle de regroupement de 7 organisations professionnelles de l'industrie alimentaire

FEDALIM



Rapport d'activité 2016

Culinaria France

SYMTIA
Syndicat national des fabricants de mélanges technologiques pour l'industrie alimentaire.

FNTPT
Fédération Nationale des Transformateurs de Pommes de Terre.

SNFBP
Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages.

FICF
Fédération des Industries Condimentaires de France.

STEPI
Syndicat du Thé Et des Plantes à Infusion.

FEDEMET
Fédération nationale des Epices, aromates et Mélanges Technologiques.

SNPE
Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille.

SCF
Syndicat de la Chicorée de France.

FEDALIM

POUR CONTACTER FEDALIM / MAIL : fedalim@66laboetie.fr / TÉL : 01 53 42 33 86 (FEDALIM) ; 01 82 73 00 73 (PÔLE SOCIAL).

© 2016 - Conception Symbiotik - www.symbiotik.fr / Photos © 123RF/Tatjana Baibakova, Anna Ileysh, Alexander Raths, Ali Ender Birer, kabvisio, phive2015, foodCollection.