

N°624 – 24 Mai 2006

Edito

Adoption, par le Parlement Européen, des règlements « Allégations nutritionnelles et santé » et « Addition de vitamines et minéraux »

*L'adoption par le Parlement Européen en 2^{ème} lecture de ces deux règlements, le 16 mai dernier, va enfin permettre de disposer d'une harmonisation européenne, ce qui était vivement souhaité par l'ANIA. Deux points majeurs avaient préalablement fait l'objet d'âpres discussions. Ainsi, **concernant les procédures d'autorisation, les délais d'instructions des dossiers sont finalement raisonnables et proportionnés** à la « force » des allégations. **A propos des profils nutritionnels**, l'ANIA adhère au principe selon lequel les aliments devraient respecter une certaine composition nutritionnelle pour pouvoir se prévaloir d'un effet sur la santé (allégations santé).*

*En revanche, en ce qui concerne **les allégations nutritionnelles, le compromis adopté n'est pas satisfaisant**. Ces allégations sont descriptives de la composition d'un aliment (ex : « riche en calcium ») et devraient pouvoir être faites dans tous les cas à condition bien entendu, d'apporter une information transparente aux consommateurs.*

*Le prochain dossier concernera **l'établissement des profils nutritionnels** par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments, d'ici deux ans. L'ANIA restera vigilante pour que les spécificités de chaque catégorie d'aliments, leur contribution à toutes les dimensions de notre alimentation, soient bien prises compte et qu'en aucun cas, on n'aboutisse à une perception négative de certaines catégories d'aliments. Chacun d'entre eux est légitime dans une alimentation équilibrée.*

L'ANIA va désormais s'attacher, avec la CIAA, à aider les entreprises dans leur démarche d'application de ce texte complexe. Il devrait être publié à la fin de l'année.

Industrie Commerce

L'ANIA propose des formations

Comme nous vous l'avions annoncé dans le Flash précédent, l'ANIA, en partenariat avec plusieurs fédérations adhérentes, propose aux entreprises agro-alimentaires, une **formation d'une journée** destinée à acquérir une méthodologie de rédaction pour optimiser ses CGV, tout en abordant les difficultés des modalités de communication et d'opposabilité de ce document à ses clients.

Cette formation, réservée aux adhérents de fédérations, se déroulera par branche d'activité, selon les places disponibles (nombre de participants limité à 15 par session). Les six dates retenues vous sont précisées sur le site www.ania.net dans la rubrique « Formation ». Deux autres journées sont également proposées pour des formations " inter-fédérations ".

Vous trouverez également sur le site, le programme, les modalités et bulletin d'inscription.

Qualité Consommation

Guide hygiène de l'ANIA, nouvelle version

Suite à la publication de plusieurs textes français d'application des règlements constituant le paquet hygiène, l'ANIA a complété son guide d'application. La version 3 est désormais disponible auprès de Sylvie Pillon (spillon@ania.net). La version finale sera publiée à l'automne 2006, dès que l'ensemble des arrêtés d'application (notamment celui sur les températures d'entreposage et de transport, actuellement en cours de rédaction et de validation par l'administration française) sera paru. Cette version définitive intégrera également les travaux menés par le groupe de travail ad hoc de l'ANIA sur les laboratoires et la microbiologie.

L'ANIA participe au programme TRUE FOOD

Le projet de recherche TRUE FOOD auquel participe l'ANIA, vient de débuter. Il s'étend sur une durée de quatre ans et réunit des industriels de l'agroalimentaire de douze pays européens ainsi que plusieurs centres de recherche.

Son but est de favoriser le développement d'innovations améliorant la sécurité et la qualité des produits alimentaires traditionnels, tout en répondant aux attentes des consommateurs.

Le projet permettra également d'établir une meilleure communication entre les entreprises agroalimentaires et les centres de R&D.

Les industriels pourront ainsi exprimer leurs besoins en la matière, directement aux acteurs de la recherche, partenaires du projet. Pour les mêmes raisons, TRUE FOOD permettra, à terme, un transfert plus systématique des technologies vers les industries.

**ISO 22 000 :
c'est parti !**

Depuis la publication, à l'automne dernier, de la norme ISO 22 000, l'**ANIA souligne l'intérêt et les bénéfices apportés par ce référentiel**. Il s'agit de l'unique norme internationale harmonisant les pratiques de gestion de la sécurité des aliments.

Six mois après la publication de cette norme, quinze certificats ont déjà été attribués à des entreprises du secteur alimentaire en France et ce chiffre est en passe de doubler très rapidement. Plusieurs sites des Grands Moulins de Paris et de Délifrance, mais également des entreprises telles que Roquette frères, Danone, les sucreries de Nangis, de St Emilie, la Sajba, Omya, Phobe et Vitembal, font partie de la première liste de sites certifiés.

Affaires Sociales

**Réunion de la
CNPIE**

La Commission Nationale Paritaire Interindustrielle de l'Emploi s'est réunie le 4 mai dernier pour être consultée sur le principe du renouvellement de la convention de coopération.

Les organisations syndicales FGA-CFDT, FGTA-FO, CFTC-CSFV et CFE-CGC se sont déclarées favorables dans le principe au renouvellement de cette convention. La FNAF-CGT a pris acte que cette convention serait reconduite et suivra avec attention sa mise en œuvre.

D'autre part, la CNPIE a établi la liste des IFRIA susceptibles de bénéficier des subventions, au titre de la taxe d'apprentissage.

Communication

**Fondation
Alimentation &
Vitalité : venez
nous
rencontrer sur
le salon des
Fondations et
du mécénat !**

La Fondation Alimentation & Vitalité sera présente les 1^{er} et 2 juin sur le salon des Fondations et du Mécénat (www.fondations.org). Cet événement, qui s'adresse à un public professionnel et institutionnel, permettra à de nombreuses entreprises qui n'ont pas encore déclaré leur engagement, de prendre connaissance des missions et objectifs de la Fondation.

La Fondation *Alimentation & Vitalité* qui a vocation à être reconnue d'Utilité Publique, aura pour mission essentielle de promouvoir les bonnes habitudes alimentaires et permettre ainsi de prévenir l'obésité. Les différents partenaires, pouvoirs publics, entreprises, scientifiques et représentants de la société civile, auront la possibilité de démultiplier l'information et l'éducation nutritionnelle à travers la réalisation d'actions concrètes et ciblées auprès des personnes les plus concernées.

Afin de consolider cette démarche et de donner encore plus de portée, de cohérence et de visibilité à cette initiative inédite en France, **nous vous invitons à venir rejoindre le collège des partenaires fondateurs. Une brochure d'information sur les missions de la Fondation, un dépliant concernant les modalités de participation et un formulaire de déclaration formelle d'engagement sont disponibles.**

Vous pouvez vous les procurer en écrivant à fondation@ania.net, en téléphonant à Caroline Cohen 01 53 83 86 00 ou encore en visitant le stand d'*Alimentation & Vitalité* sur le salon des Fondations et du Mécénat (www.fondations.org/ Palais des Congrès de Versailles ; 10 rue de la Chancellerie ; 78000 Versailles).

**Les premières
Assises de
l'industrie
alimentaire et
ses partenaires**

L'ANIA tiendra ses premières Assises le mardi 10 octobre prochain au Carrousel du Louvre. Le thème fédérateur, ***Force et devenir de l'industrie alimentaire : un atout pour la France***, mobilisera plus de 1 000 industriels, chefs d'entreprises et décideurs.

De nombreux partenaires, leaders dans leur secteur et prestataires traditionnels de l'industrie alimentaire (téléphonie, banque, assurance, conseil ou informatique) soutiennent d'ores et déjà cet événement auquel ils associent leur image.

Le programme des Assises est en ligne sur le site Internet www.ania-assises.fr.

En vous inscrivant avant le 30 juin 2006, vous pouvez encore bénéficier du tarif préférentiel !

**Deux nouveaux
administrateurs**

Le Conseil d'Administration de l'ANIA, présidé par Jean-René Buisson, s'est réuni mercredi 17 mai et a désigné deux nouveaux administrateurs :

- Hervé Lecesne, Président de l'ARIA Ile de France et du Syndicat National des Industries Aromatiques Alimentaires (SNIAA), nommé au titre du SNIAA.
- Dominique Amirault, Président de la Fédération Régionale des Industries Alimentaires Provence, Alpes, Cotes d'Azur (FRIAA PACA), nommé en remplacement de Yves Bayon de Noyer.

**Rapport annuel
2005**

Le nouveau rapport d'activité est disponible et téléchargeable sur le site Internet de l'ANIA : www.ania.net.

**Recevez le Flash
par Email**

Le Flash est également disponible en version électronique. Si vous souhaitez le recevoir par email, merci de vous inscrire en remplissant le formulaire sur www.ania.net.

FLASH ANIA : REPRODUCTION AUTORISEE SOUS RESERVE D'INDICATION D'ORIGINE