



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Dominique ANRACT
Président

Paris, le 28 décembre 2017

DA/XC/EL/171222

CIRCULAIRE N°67

Cher(e) Président(e) et Ami(e),

Mon attention a été attirée par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.) concernant l'utilisation de charbon végétal dans les produits de panification qui semble rencontrer, actuellement, un certain succès auprès des professionnels.

Cependant, le charbon actif végétal médicinal est pour la réglementation un additif dont le code est E153 qui fait partie des colorants. Il peut être utilisé en alimentation humaine sauf dans un certain nombre de denrées alimentaires dont la liste est donnée à l'annexe I-B d'un arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine (Cf :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000182055&fastPos=1&fastReqId=1907557893&categorieLien=cid&oldAction=rechTexte>).

Le pain figure dans cette liste au point 12 de l'annexe I-B : tout colorant est interdit dans le pain destiné à la consommation humaine. Et par conséquent le charbon végétal (E153) n'est pas autorisé dans le pain.

Si l'utilisation des colorants est interdite dans le pain (et pas uniquement dans le pain de tradition française), cela ne signifie pas que la coloration du pain est interdite. La coloration du pain peut se réaliser par le biais d'un ingrédient (et non d'un colorant). Les ingrédients tels que l'encre de seiche, le concentré de betterave, la poudre d'épinard, etc.... permettent de colorer des aliments et en l'occurrence le pain tout en étant conformes à la législation.

Les services de la Confédération restent à votre disposition pour vous donner de plus amples renseignements.

Je vous prie d'agréer, Cher(e) Président(e) et Ami(e), l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le Président,

Dominique ANRACT