



Réglementations & tendances consos : comment faire un sans-faute ?



Consultez votre partenaire expert pour toute question réglementaire

Depuis quelques années, les nouveautés et changements réglementaires se multiplient, comme les contrôles de la DGCCRF. Pour avoir l'assurance d'être en conformité, consultez le service réglementation de CSM.

1 SOYEZ AU FAIT DES NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS À VENIR

- L'implication de CSM dans les grandes associations professionnelles françaises (SYFAB, ANIA...) et européennes nous permet d'anticiper les évolutions des politiques réglementaires. Ainsi, nous avons notamment pu travailler à la suppression du dioxyde de titane dans nos fondants deux ans avant l'application de la loi le 1er janvier 2020.
- L'engagement n°1 de notre service dédié : vous informer sur les futures réglementations avec **proactivité** et **réactivité**.

2 ÉVALUEZ ET MAÎTRISEZ L'IMPACT DE TOUT CHANGEMENT RÉGLEMENTAIRE

Support opérationnel, le service réglementation vous accompagne en vous indiquant comment **respecter les nouvelles réglementations** au niveau de vos **produits finis**, des **étiquettes**...

3 OBTENEZ TOUTES LES RÉPONSES À VOS DEMANDES RÉGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES

C'est la vocation du département C&D (Conformité & Documentation) : vous fournir tous les documents **légaux** sur les **produits CSM**, comme les fiches techniques qui détaillent la liste et l'origine des ingrédients, la composition nutritionnelle, les paramètres physico-chimiques...



1^{er} janvier 2020
Suppression du dioxyde de titane

Tuto LES N°E À LA LOUPE

LES GÉLIFIANTS/ÉPAISSISSANTS



Controversés, les additifs alimentaires ne sont pas tous néfastes pour la santé.

Comment s'y retrouver ?

C'est le but de cette rubrique : faire toute la lumière sur les numéros E utilisés dans nos produits et ingrédients...

Voici différents additifs aux propriétés gélifiantes-épaississantes utilisés dans des fourrages, nappages, glaçages, fondants, crèmes pâtisseries, mixes pâtisseries et mixes pains.

Classification des additifs*

- Pectine / E440
- Agar-agar / E406
- Alginate de sodium / E401
- Gomme de guar / E412
- Caroube / E410
- Xanthane / E415
- Carboxyméthylcellulose / E466
- Carraghénane / E407
- Amidons modifiés / E1414, E1422, E1412, E1442

● acceptable / ● tolérable
● peu recommandable / ● à éviter



LE SAVIEZ-VOUS ?

CSM a supprimé dès 2018 l'amidon modifié de sa recette de crème pâtissière et l'a remplacé par de l'amidon natif.

Vos contacts pour obtenir...



- Les certificats IFS/BRC, la fiche technique d'un produit fini, une attestation de conformité réglementaire française ou européenne, des attestations spécifiques (non-utilisation de nanoparticule, alimentarité, non-recours à l'ionisation...) > Service d'administration des ventes Industrie : advindustrie@csmbakerysolutions.com
- Les paramètres techniques d'un ingrédient/emballage, des informations sur les démarches CSM (vegan, huiles minérales, dioxyde de titane...) > Votre contact commercial



Réglementations & tendances consos : comment faire un sans-faute ?



Consultez votre partenaire expert pour toute question réglementaire

Depuis quelques années, les nouveautés et changements réglementaires se multiplient, comme les contrôles de la DGCCRF. Pour avoir l'assurance d'être en conformité, consultez le service réglementation de CSM.

1) SOYEZ AU FAIT DES NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS À VENIR

- L'implication de CSM dans les grandes associations professionnelles françaises (SYFAB, ANIA...) et européennes nous permet d'anticiper les évolutions des politiques réglementaires. Ainsi, nous avons notamment pu travailler à la suppression du dioxyde de titane dans nos fondants deux ans avant l'application de la loi le 1er janvier 2020.
- L'engagement n°1 de notre service dédié : vous informer sur les futures réglementations avec **proactivité** et **réactivité**.

2) ÉVALUEZ ET MAÎTRISEZ L'IMPACT DE TOUT CHANGEMENT RÉGLEMENTAIRE

Support opérationnel, le service réglementation vous accompagne en vous indiquant comment **respecter les nouvelles réglementations** au niveau de vos **produits finis**, des **étiquettes**...

3) OBTENEZ TOUTES LES RÉPONSES À VOS DEMANDES RÉGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES

C'est la vocation du département **C&D** (Conformité & Documentation) : vous fournir tous les documents **légaux** sur les produits **CSM**, comme les fiches techniques qui détaillent la liste et l'origine des ingrédients, la composition nutritionnelle, les paramètres physico-chimiques...



Vos contacts pour obtenir...

- Les certificats IFS/BRC, la fiche technique d'un produit fini, une attestation de conformité réglementaire française ou européenne, des attestations spécifiques (non-utilisation de nanoparticule, alimentarité, non-recours à l'ionisation...)
 - > Service d'administration des ventes Industrie : advindustrie@csmbakerysolutions.com
- Les paramètres techniques d'un ingrédient/emballage, des informations sur les démarches CSM (vegan, huiles minérales, dioxyde de titane...)
 - > Votre contact commercial



Tuto LES N°E À LA LOUPE

LES GÉLIFIANTS/ÉPAISSISSANTS



Controversés, les additifs alimentaires ne sont pas tous néfastes pour la santé.

Comment s'y retrouver ?

C'est le but de cette rubrique : faire toute la lumière sur les numéros **E** utilisés dans nos produits et ingrédients...

Voici différents additifs aux propriétés gélifiantes-épaississantes utilisés dans des fourrages, nappages, glaçages, fondants, crèmes pâtisseries, mixes pâtisseries et mixes pains.

Classification des additifs*

- Pectine / E440
- Agar-agar / E406
- Alginate de sodium / E401
- Gomme de guar / E412
- Caroube / E410
- Xanthane / E415
- Carboxyméthylcellulose / E466
- Carraghénane / E407
- Amidons modifiés / E1414, E1422, E1412, E1442

● acceptable / ● tolérable
● peu recommandable / ● à éviter



LE SAVIEZ-VOUS ?

CSM a supprimé dès 2018 l'**amidon modifié** de sa recette de crème pâtissière et l'a remplacé par de l'**amidon natif**.

Déclinez le clean avec des valeurs sûres (et savoureuses)

Amplifiée par la crise sanitaire, la tendance du clean confirme des attentes fortes des consommateurs : authenticité, bien-être, transparence... Pour les satisfaire, CSM développe des formulations adaptées et n'hésite pas à s'engager dans une démarche de sourcing innovante. Retour sur trois approches clean qui ont fait leurs preuves.

1 CRÈME PÂTISSIÈRE SANS NUMÉROS E AJOUTÉS



Pour répondre à la demande de plusieurs clients, CSM a réussi à relever un défi complexe : **supprimer l'amidon modifié de ses préparations pour crème pâtissière** sans affecter leurs qualités techniques et organoleptiques. Depuis 2017, nous proposons ainsi, selon le goût et la texture recherchés :

- une crème pâtissière **100 % clean**, intégrant des arômes naturels et des extraits de plantes pour la coloration
- une crème pâtissière « **cleaner** » qui inclut un nombre réduit d'additifs non décriés.

Le + : une recette courte élaborée à partir d'ingrédients simples

2 POUDRE À LEVER SANS PHOSPHATE



- Comment supprimer l'**E450**, un additif très controversé qui permet de maîtriser la réaction chimique de la poudre à lever ? CSM a trouvé dès 2018 **une alternative fiable et pérenne pour le remplacer**.
- Après avoir élaboré la nouvelle formulation, nous avons accompagné nos clients en leur apportant **des conseils de mise en œuvre**, ce qui a contribué au succès de notre poudre à lever clean.

Le + : un ingrédient performant, sans additif controversé et « made in France »

3 MIXES AUX CÉRÉALES ANCIENNES



- Exclusivité CSM, Waldkorn® propose des mixes pains qui restituent **la richesse gustative et nutritionnelle de plusieurs variétés de céréales anciennes**. Ainsi, le nouveau mixe **Waldkorn® Trispelti** combine **trois générations d'épeautre** (engrain, amidonnier, épeautre) dont les arômes sont sublimés par du **levain d'amidonnier**.
- Via un réseau d'agriculteurs européens partenaires, la marque renoue depuis 2006 avec ces cultures ancestrales qui nécessitent une **agriculture moins intensive**. CSM repousse ainsi les limites de sa démarche clean et apporte dès aujourd'hui une réponse pertinente aux enjeux de demain.

Le + : un choix unique de pains traditionnels aux goûts variés et authentiques



Choisissez des usines certifiées

Mobilisé pour renouveler sa certification IFS, le site CSM de Bischheim a parallèlement obtenu la certification BRC Food (British Retail Consortium).

Ce référentiel britannique très exigeant propose une approche complète visant à **l'intégrité des produits alimentaires**, de la culture de l'entreprise en matière de sécurité sanitaire jusqu'à la segmentation des zones de fabrication sensibles.

Toutes les usines CSM sont désormais certifiées BRC.



Profitez de l'accompagnement d'une équipe passionnée et impliquée

L'équipe CSM France Industrie partage un **ADN commun : passion du goût, curiosité pour les nouveautés et tendances agroalimentaires... et grand sens de la relation et de la satisfaction client**. Polyvalent•e, chacun•e possède une expertise process & produit spécifique, des poudres et crèmes

pâtisseries aux agents de démoulage. Connaissant bien vos besoins et contraintes, **Muriel, Florence, Lucile, Claudie et Bruno** vous accompagnent en ayant à cœur de vous apporter les **réponses et solutions parfaitement adaptées**. Quand efficacité rime avec convivialité !



Bruno Cariot
Responsable des ventes Industrie France

06 23 56 37 33



Claudie Augereau
Responsable comptes clefs

06 16 74 52 22



Lucile Gehin
Ingénieur r&d Ingrédients

06 18 35 00 72



Muriel Klæyle
Ingénieur Technico Commercial

07 76 82 53 26



Florence Lechopier
Ingénieur Technico Commercial

06 46 43 75 14