vinetur

La FDA propose d’alléger les obligations de traçabilité pour les petites brasseries qui servent des repas

Le projet prévoit de ne pas faire appliquer la règle aux brewpubs admissibles réalisant jusqu’à 1 million de dollars de ventes annuelles de produits alimentaires

samedi 21 novembre 2026



Le vendredi 20 novembre, la Food and Drug Administration (FDA) a publié un projet de lignes directrices qui pourrait alléger les obligations de traçabilité alimentaire de certaines petites brasseries servant des repas, notamment les brewpubs et les taprooms répondant aux critères.

La proposition ne supprimerait pas la règle de la FDA sur la traçabilité des aliments. Elle définirait plutôt une politique selon laquelle l'agence ferait preuve de discernement dans l'application de la règle aux établissements dont la valeur monétaire annuelle moyenne des aliments vendus ou fournis dépasse 250 000 dollars, sans excéder 1 million de dollars, au cours des trois années précédentes. Ces montants incluent la bière, qui entre dans la définition des aliments retenue par la FDA. Les seuils sont ajustés en fonction de l'inflation, sur la base de l'année 2020.

Les entreprises dont les ventes sont inférieures ou égales au seuil ajusté de 250 000 dollars bénéficient déjà d'une exemption complète. Le nouveau projet de lignes directrices s'appliquerait à une tranche plus élevée de petits établissements alimentaires, qui dépassent ce seuil tout en restant de taille relativement modeste.

Pour les brasseries, ce changement pourrait être important : nombre de taprooms et de brewpubs vendent à la fois de la bière et des produits alimentaires et peuvent donc relever du dispositif de traçabilité alimentaire. Si les lignes directrices sont adoptées dans leur forme actuelle, elles pourraient réduire les coûts administratifs et le temps de travail du personnel pour les exploitants qui doivent désormais se préparer à des obligations de tenue de registres plus détaillées liées à la restauration. L'enjeu pourrait concerner l'ensemble du secteur des boissons, car les brasseries dotées d'une cuisine ou d'une offre de restauration sont souvent soumises à des exigences réglementaires qui dépassent la seule production de bière.

La Brewers Association, qui représente les petits brasseurs artisanaux indépendants américains, estime qu'environ 2 300 à 2 900 sites de brassage dans tout le pays pourraient bénéficier de cette politique. Selon l'organisation, la proposition réduirait le temps de travail du personnel et les ressources administratives nécessaires pour respecter les exigences supplémentaires en matière de traçabilité.

La règle de traçabilité découle du Food Safety Modernization Act, une loi de 2011 qui a chargé la FDA de renforcer les contrôles de sécurité alimentaire et d'améliorer la capacité à suivre certains aliments présentant un risque élevé tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Il s'agit notamment de produits comme les légumes-feuilles frais, les tomates et certains fromages. Cette initiative s'appuie sur des règles existantes qui imposent déjà aux entreprises concernées de tenir des registres identifiant leurs fournisseurs directs et les entreprises auxquelles elles livrent ensuite leurs produits.

La FDA a publié la règle de traçabilité des aliments le lundi 21 novembre 2022. Elle a instauré des obligations renforcées de tenue de registres visant à associer les codes de lot de traçabilité à des informations normalisées aux étapes clés de la chaîne d'approvisionnement, afin d'aider les autorités de contrôle et les entreprises à identifier et retirer plus rapidement les aliments potentiellement contaminés.

Dans le projet de lignes directrices publié le 20 novembre, la FDA maintiendrait ces obligations légales. L'agence ne retirerait pas la règle et ne créerait pas de nouvelle exemption réglementaire. Elle indiquerait plutôt qu'elle n'a pas l'intention de faire appliquer la règle aux établissements nouvellement admissibles situés dans la tranche de ventes définie.

Cette distinction est importante pour les entreprises concernées, car les lignes directrices leur apporteraient un allègement concret sans modifier la réglementation sous-jacente. Elle signifie également que la proposition est moins pérenne qu'une modification formelle de la règle et qu'elle peut encore être révisée avant son adoption définitive.

La FDA a également indiqué qu'elle ne ferait pas appliquer la règle de traçabilité des aliments avant le 20 juillet 2028. Ce report distinct donne davantage de temps aux entreprises pour se préparer, tandis que l'agence examine la possibilité de finaliser cette nouvelle approche de l'application de la règle pour les petits commerces alimentaires et les restaurants.

Pour les exploitants de brasseries, ce projet de lignes directrices intervient alors que beaucoup continuent de composer avec des marges réduites, des difficultés de recrutement et des obligations réglementaires croissantes liées à la fois à l'alcool et à

la restauration. Une brasserie qui sert des pintes dans une taproom et vend aussi des repas peut être soumise à des obligations différentes de celles d’une brasserie exclusivement dédiée à la production, notamment lorsque les règles fédérales de sécurité alimentaire imposent de nouveaux systèmes de documentation et de suivi.

La Brewers Association a indiqué qu’elle continuerait de suivre l’évolution des lignes directrices et informerait ses membres si elles étaient adoptées. Le texte de la FDA n’est encore qu’une proposition : les allègements qu’il prévoit ne constituent donc pas encore une politique permanente.