



# Les aspects juridiques du développement de produits

Pour soutenir le  
développement de  
produits alimentaires et  
de boissons sains

 **Interreg**  
Atlantic Area  
European Regional Development Fund



# Note sur la portée de cette formation

Comme vous le verrez au cours de ce module de formation, il y a de nombreuses considérations juridiques que vous aurez besoin de garder à l'esprit quand vous développerez ou reformulerez vos aliments sains et des boissons.

Compte tenu de cette diversité, il n'est pas possible pour nous de vous fournir une liste exhaustive de lois au cours de cette courte session de formation. S'il vous plaît ne vous fiez pas à elle comme votre seule source de référence juridique.

Nous espérons toutefois qu'il vous permettra de mieux faire connaître cet aspect important du développement de produits et de vous inciter à étudier plus en détail les considérations juridiques vous-même, ou à demander des conseils juridiques professionnels pour assurer votre conformité.

Sachez également que la législation est souvent sujette à des modifications et à des mises à jour, ou peut être remplacé par de nouveaux règlements. Cette formation fait référence à la législation en vigueur en janvier 2021.

Alors n'oubliez pas qu'il est toujours important de vérifier que vous utilisez la législation la plus à jour comme référence.

Pour un aperçu plus approfondi des règlements sur l'étiquetage, veuillez consulter notre module de formation sur l'étiquetage juridique.

# Contenu du module

## 1. Introduction aux responsabilités juridiques dans le développement de produits

- Obligations légales en matière de développement de produits
- Devoir de diligence
- Vos obligations fondamentales
- Documentez votre développement
- Pourquoi une défense du devoir de diligence est importante?

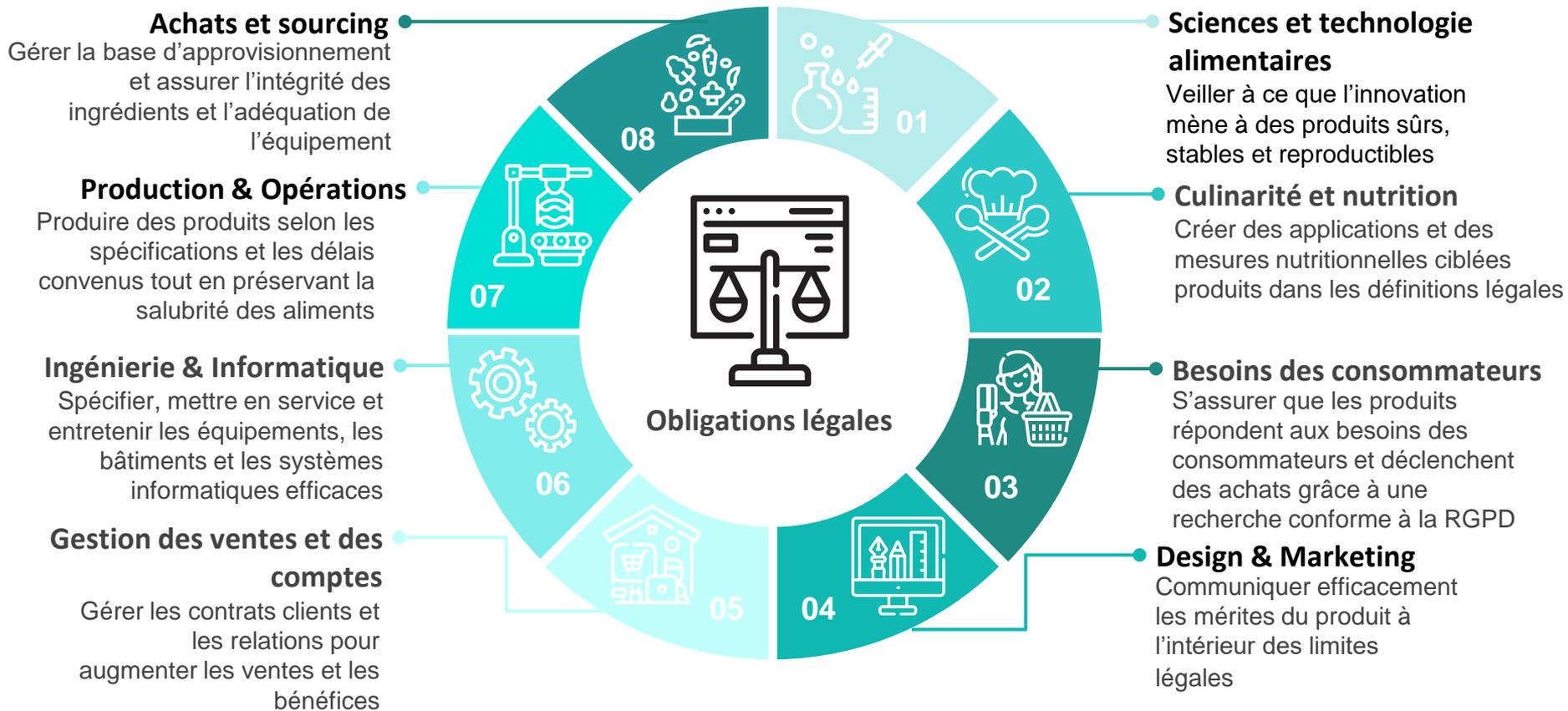
## 2. Domaines de développement de produits à prendre en considération

- Fournisseurs
- Ingrédients
- Recettes
- Allergènes
- Étiquetage et emballage
- Santé et sécurité
- Responsabilités sociales et environnementales
- 

## 3. Plus Informations

- Organismes publics d'application de la loi
- Liens vers d'autres informations

# De nombreuses obligations légales sous-tendent tous les aspects du développement de produits



# Devoir de diligence

- Un principe fondamental entourant la fabrication et la vente d'aliments est que tous les fabricants ont « un devoir de diligence » envers tous ceux qui consomment leurs produits.
- Il existe des lois qui stipulent vos obligations en tant que fabricant d'accomplir le devoir de diligence.
- Les organismes administratifs sont chargés d'appliquer ces lois et ils fixent des règlements qui sont des normes et des règles qui définissent la façon dont les lois seront appliquées.
- Ces organismes d'exécution sont chargés de veiller à ce que chaque entreprise respecte la loi et ils peuvent exercer le pouvoir de poursuivre tous ceux qui ne le font pas.
- Les lois et règlements qui s'appliquent à la fabrication d'aliments se rapportent à de nombreux aspects de la mise sur le marché des aliments, et vous devrez y réfléchir au fur et à mesure que vous développerez ou reformulerez vos produits.
- Il s'agit notamment des ingrédients, de la composition et de la qualité des aliments, des conditions d'hygiène dans lesquelles les produits sont produits, entreposés et vendus et de la façon dont les aliments sont étiquetés, annoncés et présentés. Aussi les contrats juridiques, la santé et la sécurité et les obligations environnementales.

# Vos obligations fondamentales



## PROTÉGER LA SANTÉ

01

Vous ne devez pas inclure quoi que ce soit dans les aliments, enlever quoi que ce soit de la nourriture ou traiter les aliments de quelque façon que ce soit, ce qui signifie qu'ils seraient dangereux pour la santé des gens qui les mangent. La nourriture ne doit pas être « préjudiciable à la santé ».



## ASSURER QUALITÉ

02

Vous devez vous assurer que les aliments que vous servez ou vendez sont de la nature, de la substance ou de la qualité auxquelles les consommateurs s'attendent. Tous les aliments « mis sur le marché » doivent être « adaptés à la consommation humaine »



## PRÉVENIR FRAUDE

03

Vous devez vous assurer que vos produits alimentaires sont étiquetés, annoncés et présentés d'une manière qui n'est pas fausse ou trompeuse..

## Documentez votre développement

Il est important d'être en mesure de démontrer que vous avez un processus de développement de produit robuste qui prouve que vos produits sont **sûrs à consommer**.

En outre, il a été mené d'une manière **méthodique, bien documentée**, qui tient pleinement compte de vos obligations légales de produire **des produits sûrs, sains et correctement communiqués**.

Si vous poursuivez votre projet de développement en utilisant cette approche, vous serez en mesure de **recueillir des preuves que vous avez pris tous les soins possibles** et fait preuve de « diligence raisonnable » dans la création de votre nouveau produit, que vous pourriez offrir comme un **moyen de défense si vous êtes accusés d'une violation** des lois relatives à l'alimentation.



# Pourquoi une défense de diligence raisonnable est importante



- “Diligence raisonnable » désigne le fait d’être en mesure de prouver que votre entreprise a fait tout ce qui était **raisonnablement possible** pour se conformer à la législation et aux règlements actuels, et que vous avez pris toutes les **précautions raisonnables** pour éviter de commettre une infraction.
- Par exemple, en matière de salubrité des aliments, votre entreprise doit prouver qu’elle a fait tout son possible pour **anticiper les risques et prévenir les atteintes** à la salubrité des aliments.
- Un moyen de défense fondé sur la diligence raisonnable est le meilleur moyen d’éviter les répercussions juridiques si un incident a lieu qui implique votre entreprise et est conçu pour protéger le droit des commerçants afin qu’ils ne soient pas reconnus coupables d’une infraction s’ils ont pris toutes les **précautions raisonnables** pour prévenir un incident.

# Nous examinerons plus en détail à quel moment vous devez réfléchir aux implications juridiques lors du développement de produits



FOURNISSEURS

INGREDIENTS



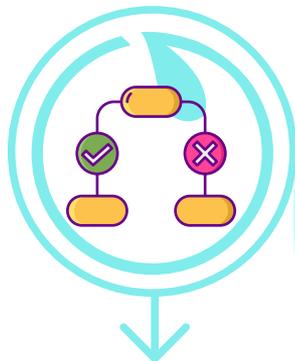
RECETTES

ALLERGENES



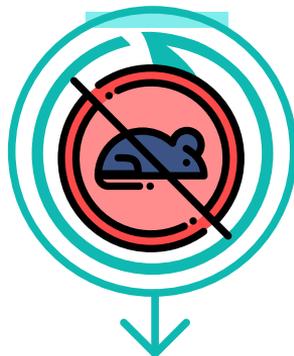
ÉTIQUETAGE

# Intégrer de nouveaux produits dans vos systèmes de sécurité alimentaire



ÉVALUATION  
HACCP

PRÉVENTION DE  
LA  
CONTAMINATION  
CROISÉE



NETTOYAGE ET LUTTE  
ANTIPARASITAIRE

CONTRÔLES DE  
TEMPÉRATURE



FORMATION  
DU  
PERSONNEL



# Que dois-je penser des ... Fournisseurs



Créez un pool de fournisseurs réputés et essayez de choisir ce dont vous avez besoin à partir d'eux



L'audit de votre base d'approvisionnement pour s'assurer qu'elle peut fournir des produits sûrs et cohérents demande du temps, de l'argent et des efforts il est donc utile de se concentrer sur ce point



Légalement, vous devez être en mesure de retracer au moins votre fournisseur direct et client direct pour chaque ingrédient.



De nombreuses chaînes d'approvisionnement sont complexes et internationales, mais votre fournisseur, et à son tour ses fournisseurs, doivent être en mesure de remonter tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



Les modalités sont un élément important de vos contrats avec les fournisseurs - alors assurez-vous de bien comprendre vos droits et responsabilités



Par exemple, pouvez-vous renvoyer des marchandises qui ne sont pas conformes aux spécifications et dans quel délai - uniquement à leur réception ou après leur stockage dans votre entreprise ?



Considérez le soutien continu dont vous pourriez avoir besoin de la part des fournisseurs – comme des conseils ou des ingénieurs en matière de salubrité des aliments pour l'entretien sécuritaire de l'équipement



Choisissez des fournisseurs qui peuvent vous donner le niveau de soutien dont vous avez besoin pour remplir vos obligations légales dans le cadre des accords d'approvisionnement ou à des frais abordables.



Certains fournisseurs, tels que les concepteurs et les photographes, génèrent de la propriété intellectuelle ; il faut donc s'assurer que les contacts sont clairs quant à la personne qui détient les droits sur cette propriété intellectuelle



Consultez notre [module de formation en propriété intellectuelle](#) pour plus d'informations



# A quoi dois-je penser ... Au sujet des ingrédients



Vous devez vous assurer que vos produits sont de qualité constante et tels qu'ils sont déclarés sur votre emballage



Vous avez besoin que vos ingrédients soient fournis avec des attributs d'une spécification cohérente et convenue pour y parvenir



Assurez-vous d'avoir convenu de spécifications détaillées et documentées pour les ingrédients. Ceux-ci doivent être signés et à jour car, avec les documents associés, ils formeront la base du contrat d'approvisionnement pour tous vos ingrédients.



Il devrait s'agir d'engagements précis sur tous les attributs du produit tels que la composition, l'apparence, la taille et la forme, la texture, l'odeur, le profil nutritionnel, etc. - ainsi que la garantie des origines, l'exempt de contamination comme les résidus chimiques ou les corps étrangers.



La lutte contre les allergènes est essentielle à l'approvisionnement et à la manipulation sécuritaires des ingrédients, de sorte que les spécifications doivent saisir les renseignements essentiels nécessaires à la salubrité des aliments.



La présence d'allergènes, que ce soit dans l'ingrédient lui-même ou le risque de contamination croisée dans la chaîne d'approvisionnement, doit être explicitement énoncée.



Si votre entreprise s'appuie sur des ingrédients pour garantir une allégation légale sur l'emballage, vous devez prouver que vous avez fait preuve de diligence raisonnable dans la réalisation de cette allégation, notamment en ce qui concerne les ingrédients



Vous devez expliquer explicitement et documenter formellement l'exigence avec le fournisseur et vous assurer que les certificats de conformité accompagnent les livraisons et sont examinés dans le cadre des inspections de vos apports en ingrédients.



# A quoi dois-je penser ... Au sujet des recettes



Lors de la construction de votre recette, vous ne devez pas inclure ou exclure quoi que ce soit ou traiter les aliments d'une manière qui serait dommageable pour la santé des consommateurs ou le rendre impropre à la consommation humaine

Il s'agit d'un vaste sujet qui va des propriétés physiques telles que les arêtes tranchantes, les risques d'étouffement dans les aliments pour enfants ou l'acidité excessive à l'utilisation correcte des conservateurs pour empêcher les agents pathogènes ou les produits de devenir périmés ou de se décomposer



Certaines catégories de produits ont des normes légales pour leur composition en ce qui concerne la manière dont vous devez les étiqueter. Vos recettes doivent donc être soigneusement élaborées pour répondre aux normes applicables aux noms de produits que vous comptez utiliser.

Ces catégories sont très diverses et comprennent des produits à base de viande comme les hamburgers, le pain, les confitures et marmelades, les produits laitiers et le chocolat ainsi que d'autres produits - assurez-vous donc de vérifier auprès de vos autorités nationales si vos produits sont inclus dans ces lois.



Les ingrédients nouveaux et innovants d'origine animale et végétale doivent faire l'objet d'une autorisation "Nouveaux aliments" avant leur utilisation, destinée à protéger les consommateurs contre les conséquences négatives de la consommation de substances peu communes.

Vérifiez si les ingrédients « nouveaux sur le marché » ou ceux qui ne sont couramment consommés en dehors de l'UE que vous souhaitez utiliser sont sur le catalogue « novel foods » ou peuvent exiger d'être officiellement autorisés avant que vous puissiez les utiliser



Vos recettes sont un atout commercial clé, alors réfléchissez à la façon dont vous pourriez les protéger par le biais d'accords de confidentialité ou de non-divulgence, de droits d'auteur ou de précautions en matière de secrets commerciaux.

Consultez notre [module de formation en propriété intellectuelle](#) pour plus d'informations sur la façon dont vos précieux actifs intellectuels de recette pourraient être protégés

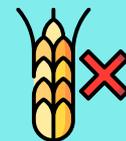


# A quoi dois-je penser ... Au sujet des allergènes



Vivre avec une allergie alimentaire est constamment stressant pour les personnes qui en souffrent, y compris la peur de consommer un allergène accidentellement et les limitations de ce qu'elles peuvent manger

Comment pouvez-vous nous aider ? Lorsque vous développez vos produits, remettez en question chaque allergène qui pourrait se trouver dans votre recette - pourriez-vous l'éliminer sans nuire à votre produit ?



Les allergènes doivent être rigoureusement contrôlés à chaque étape de l'approvisionnement, de la manutention, de la transformation, de l'emballage, de l'entreposage, de la distribution et de la mise sur le marché afin de s'assurer que leur présence est documentée et que les risques de contamination croisée sont évités.

Assurez-vous que tous les composants contenant des allergènes sont strictement séparés et gérés de manière contrôlée – cela s'applique non seulement dans l'environnement de l'usine, mais lorsque vous préparez des échantillons ou testez des produits pendant le processus de développement.



Pour toute personne souffrant d'allergies alimentaires, des aliments mal étiquetés peuvent, au mieux, provoquer des maladies et des malaises et, au pire, mettre sa vie en danger. Mettez toujours en évidence les modifications des allergènes dans les produits existants.

Un étiquetage précis et informatif des allergènes est crucial pour protéger les personnes allergiques et doit respecter la législation pertinente – consultez le [module de formation sur l'étiquetage juridique](#) pour plus de détails.



Il y a 14 allergènes légalement déclarables - voir les diapositives suivantes pour plus de détails, mais les personnes individuelles peuvent également avoir des réactions allergiques à d'autres aliments.

Documenter avec précision tous les composants de vos recettes vous permet de fournir aux consommateurs vulnérables l'information dont ils ont besoin pour rester en sécurité et en bonne santé.



# 14 Allergènes Déclarables



## Céleri

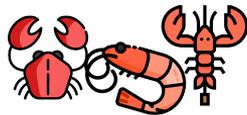
Cela comprend les tiges de céleri, les feuilles, les graines et la racine appelée céleri-rave.

Vous pouvez souvent trouver du céleri dans le sel de céleri, des salades, des produits carnés, des soupes et des cubes de bouillons



## Céréales contenant du gluten

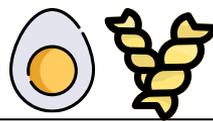
Blé (comme l'épeautre, blé khorasan, kamut), seigle, orge et avoine. On le trouve souvent dans les aliments qui contiennent de la farine, comme la chapelure, le pain, les gâteaux, la pâte, le couscous, les produits carnés, les pâtes, la pâtisserie, certaines poudres à pâte, les sauces, les soupes et les aliments frits qui sont saupoudrés de farine..



## Crustacés

Le crabe, le homard, les crevettes et les langoustines sont des crustacés.

La pâte de crevettes, souvent utilisée dans les Les curry ou salades thaïlandais et du sud-est asiatique, sont un ingrédient à surveiller.



## Oeufs

On trouve souvent des œufs dans les gâteaux, certains produits carnés, la mayonnaise, les mousses, pâtes, quiche, sauces et pâtisseries ou aliments broyés ou glacés à l'œuf.



## Poissons

Vous le trouverez dans certaines sauces de poisson, pizzas, relish, vinaigrettes, bouillon en cubes et sauce Worcestershire.



## Lupin

Bien que le lupin soit une fleur, il est également utilisé pour faire de la farine. La farine de lupin et les graines peuvent être utilisées dans certains types de pain, pâtisseries et même dans les pâtes.



## Lait

Le lait est un ingrédient courant dans le beurre, le fromage, la crème, les poudres de lait et le yaourt. Il peut se trouver également dans les aliments broyés ou glacés avec du lait, ainsi que dans les soupes et sauces en poudre.

# 14 Allergènes Déclarables



## Mollusques

Il s'agit notamment de moules, d'escargots terrestres, de calmars et de buccins, mais peuvent aussi souvent se trouver dans la sauce aux huîtres ou comme ingrédient dans le ragoût de poisson.s



## Moutarde

La moutarde liquide, la moutarde en poudre et les graines de moutarde entrent dans cette catégorie. Cet ingrédient se trouve également dans les pains, currys, marinades, produits carnés, vinaigrettes, sauces et soupes.



## Noix

Noix qui poussent sur les arbres, comme les noix de cajou, les amandes et les noisettes. Vous pouvez trouver des noix dans les pains, biscuits, craquelins, desserts, poudres de noix (souvent utilisés en Asie currys), plats sautés, crème glacée, masepain (pâte d'amande), huiles de noix et sauces



## Cacahuètes

Les cacahuètes sont en fait une légumineuse qui pousse sous terre, c'est pourquoi parfois appelée arachide. L'arachide est souvent utilisée comme ingrédient dans biscuits, gâteaux, curry, desserts, sauces (comme la sauce satay), ainsi que dans huile d'arachide et farine d'arachide.



## Graines de sésame

Ces graines peuvent souvent être trouvées dans le pain (sur hamburger pains par exemple), baguettes de pain, houmous, huile de sésame et tahini. Ils sont parfois grillés et utilisés dans les salades.



## Soja

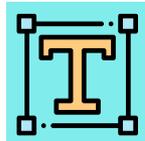
On le trouve souvent dans le caillé de haricots, les edamames, la pâte de miso, les protéines de soja texturées, la farine de soja ou le tofu. Le soja est un ingrédient de base de l'alimentation orientale. On le trouve également dans les sauces, les desserts, les glaces, les produits carnés et les produits végétariens.



## Dioxyde de soufre (Sulfites)

Souvent utilisé dans les fruits secs tels que les raisins secs, abricots secs et pruneaux. Également utilisé dans les produits carnés, les boissons gazeuses, les légumes ainsi que dans le vin et la bière. Si vous avez de l'asthme, vous avez un risque plus élevé de développer une réaction au dioxyde de soufre.

# A quoi dois-je penser ... Au sujet des étiquetages et emballages



Il y a des informations spécifiques qui doivent être indiquées sur l'emballage de tous les produits alimentaires à certains emplacements, formats et tailles de polices



Notre module de formation sur l'étiquetage juridique vous donnera des informations détaillées sur ce que vous devez prendre en considération lors de l'étiquetage de vos produits



Aucune information ou image qui apparaît sur votre emballage alimentaire ou votre publicité et votre marketing ne doit induire le consommateur en erreur. Donc, vous devez choisir votre formulation et les images avec soin et les vérifier par rapport au produit final.



Veillez à ne pas mentionner ou même laisser entendre quelque chose qui n'est pas vrai - par exemple, vous utilisez des ingrédients en dés mais vous les montrez en morceaux ou vous suggérez qu'un produit est authentiquement italien alors qu'il n'est pas fabriqué en Italie



Votre poids ou volume déclaré sur l'emballage doit être exact et il existe un certain nombre de règlements qui vous indiquent comment peser et étiqueter vos produits.



Vos essais de développement doivent démontrer que, que vous choisissiez d'emballer à des poids minimum ou moyen, les produits resteront dans les limites des tolérances acceptables autorisées



Vos matériaux d'emballage doivent être propres, non endommagés, agréés pour le contact alimentaire, stockés et manipulés de manière à éviter tout risque de contamination du produit



Assurez-vous de vérifier que les aliments n'interagissent pas, ce qui entraîne une détérioration des matériaux d'emballage pendant la durée de conservation. Ainsi que le stockage et l'utilisation de l'emballage pendant la production sont soigneusement contrôlés



La taille de votre emballage doit être proportionnelle au contenu et ne pas induire le consommateur en erreur



Donc, vous ne pouvez pas mettre une petite quantité de produit dans un grand paquet avec beaucoup d'espace vide, parce que le grand paquet serait trompeur quant à la quantité de produit réelle.



# A quoi dois-je penser ... Au sujet des allégations relatives à la santé et à la nutrition

Comme nous l'avons vu, la protection des consommateurs contre les tromperies sur ce qu'ils achètent est un principe fondamental des réglementations régissant l'étiquetage, la publicité et la commercialisation des produits. Dans ce but, il existe des réglementations spécifiques qui définissent ce qu'il est permis, et interdit, d'affirmer sur vos produits en ce qui concerne leur profil nutritionnel et leurs bienfaits pour la santé.

## Allégations de santé



Une allégation de santé est définie comme toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'il existe une relation entre une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et la santé.

Les allégations de santé sont différentes des allégations nutritionnelles car elles font référence à une fonction du corps ou l'impliquent. Toute allégation doit avoir été autorisée par l'EFSA (European Food Standard Agency) et sera soumise à un examen rigoureux des preuves scientifiques attestant de sa véracité.

Très peu d'allégations de ce type soumises pour approbation sont retenues et peuvent donc être ajoutées au registre officiel de l'UE.

## Allégations nutritionnelles



Les allégations nutritionnelles sont définies comme toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières en raison de la présence ou de l'absence d'un nutriment ou d'une autre substance particulière, ou de l'augmentation ou de la réduction de son niveau d'énergie. Les allégations nutritionnelles fournissent des informations factuelles sur la composition nutritionnelle de la denrée alimentaire.

Quelques exemples d'allégations nutritionnelles sont "à valeur énergétique réduite", "contient du calcium", "faible teneur en matières grasses", "riche en fibres" et "contient du lycopène".

Comme les bases sur lesquelles chaque nutriment est autorisé à faire une allégation varient, vous devez veiller à appliquer les critères d'évaluation corrects pour le nutriment que vous mettez en évidence dans votre allégation. Pour consulter la liste des allégations approuvées dans l'UE, cliquez [ici](#). Les entreprises britanniques peuvent trouver des informations pertinentes [ici](#). Toute allégation que vous faites doit être prouvée à l'aide d'échantillons représentatifs et par des méthodes d'essai appropriées au cours de votre processus d'élaboration.

# A quoi dois-je penser ... Au sujet des modifications des lois sur l'étiquetage

Vous devez toujours vérifier que vous basez la conception de votre emballage et les informations qu'il contient sur les exigences les plus récentes du marché sur lequel vous allez vendre vos produits.

Les réglementations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires font l'objet de fréquentes révisions par les autorités de différents pays. Ces révisions peuvent entraîner des changements dans la manière dont les produits doivent être étiquetés.

Ces changements peuvent affecter les informations requises ou la position sur l'emballage ou le format dans lequel ces informations doivent être présentées.

Par exemple, la réglementation britannique peut diverger de ses équivalents européens une fois que le Royaume-Uni aura quitté l'Union européenne.

En 2020 également, le gouvernement britannique a organisé une consultation sur la manière la plus avantageuse de présenter les informations nutritionnelles sur le devant des emballages, ce qui pourrait modifier les exigences à l'avenir.

En France, les autorités françaises ont mis en œuvre le système d'étiquetage Nutri-Score et aux États-Unis, un nouveau format d'étiquetage de la valeur nutritive est désormais obligatoire.

Il est donc payant de s'assurer que vous utilisez des informations à jour dans vos plans.

NUTRIENT-SPECIFIC LABELS		SUMMARY LABELS									
<p><b>NUMERIC</b></p> <p>Guideline Daily Amounts</p> <p>Une portion contient :</p> <table border="1"> <tr> <td>Energie 323 kcal</td> <td>Sucres 4,9 g</td> <td>Lipides 7,7 g</td> <td>Acides gras saturés 12,8 g</td> <td>Sodium 0,65 g</td> </tr> <tr> <td>16 %</td> <td>5 %</td> <td>11 %</td> <td>63 %</td> <td>11 %</td> </tr> </table>	Energie 323 kcal	Sucres 4,9 g	Lipides 7,7 g	Acides gras saturés 12,8 g	Sodium 0,65 g	16 %	5 %	11 %	63 %	11 %	<p><b>SIMPLE</b></p> <p>Green Tick</p> <p>Keyhole</p> <p>Choices</p>   
Energie 323 kcal	Sucres 4,9 g	Lipides 7,7 g	Acides gras saturés 12,8 g	Sodium 0,65 g							
16 %	5 %	11 %	63 %	11 %							
<p><b>COLOUR-CODED (Traffic lights)</b></p> <p>Each grilled burger (84g) contains:</p> <table border="1"> <tr> <td>Energy 204 kcal 11%</td> <td>Fat 13g 26%</td> <td>Saturated fat 5.9g 19%</td> <td>Sugar 0.8g 3%</td> <td>Salt 0.7g 12%</td> </tr> </table> <p>of an adult's reference intake Typical values (as sold) per 100g Energy 966kJ / 230kcal</p>	Energy 204 kcal 11%	Fat 13g 26%	Saturated fat 5.9g 19%	Sugar 0.8g 3%	Salt 0.7g 12%	<p><b>GRADED</b></p> <p>5-colour nutrition label/Nutri-Score</p> <p><b>NUTRI-SCORE</b></p> <p>A B C D E</p> <p>Logo Nutri-Score/Santé Publique France 2017</p>					
Energy 204 kcal 11%	Fat 13g 26%	Saturated fat 5.9g 19%	Sugar 0.8g 3%	Salt 0.7g 12%							
<p><b>Warning symbols</b></p> <p>Chilean system</p> 	<p>NuVal</p> <p>SENS</p> <p>Health Star Rating</p>   										

Note: the circled images were used in the comparative study on perception, understanding and use of front-of-pack systems.

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
<b>Amount per serving</b>	<b>Calories 230</b>
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

# A quoi dois-je penser ... Au sujet de la santé et de la sécurité

## Équipement

Les équipements doivent respecter toutes les règles de sécurité, par exemple le gardiennage et l'alimentation électrique sécurisée, les avertissements sonores.

Une certification appropriée doit être mise en place.

Il doit être de qualité alimentaire et ne pas présenter de risques de corps étrangers.

Il doit pouvoir être nettoyé rigoureusement pour éviter la contamination croisée et l'accumulation d'agents pathogènes

Tout l'équipement doit être mis à l'essai pendant le développement afin de s'assurer qu'il n'y a pas de problèmes de santé et de sécurité découlant de la production

Ces essais devraient être documentés et, si des problèmes sont identifiés, démontrer comment ils seront évités, atténués ou surmontés



Il s'agit d'un vaste domaine de responsabilités, aussi, afin de vous assurer que vous êtes en conformité avec la loi, envisagez de prendre l'avis professionnel d'un spécialiste de la santé et de la sécurité si vous mettez en œuvre des équipements nouveaux ou innovants importants ou des changements majeurs dans les procédures de travail.

## Production & Tâches associées

Les méthodes de production et toutes les manipulations accessoires ne doivent pas présenter de risque pour la santé et la sécurité du personnel ou d'autres personnes

Cela couvre un large éventail de risques, mais peut inclure des éléments tels que

le risque de microtraumatismes répétés, le danger que représentent les couteaux ou les lames, risque d'inhalation pouvant entraîner des maladies pulmonaires, la réduction des substances qui pourraient endommager la peau, les niveaux de bruit en décibels étant supérieurs aux normes légales.

Comme pour les équipements, essayez et documentez la manière dont la santé et la sécurité seront assurées pour prouver votre diligence.

# A quoi dois-je penser ... Au sujet de la responsabilité sociale & environnementale

## Sourcing responsable

Toutes les ressources telles que les ingrédients, les équipements et les emballages doivent provenir de sources conformes à la législation.



## Environnement naturel

Les produits, les procédés de production, les emballages et les sous-produits doivent être gérés pour répondre à toutes les réglementations environnementales.

## Responsabilité des producteurs

Vous devez enquêter et vous conformer aux règlements sur la responsabilité des producteurs qui s'appliquent à vos produits, emballages et opérations.



## Gestion des déchets

Tous les déchets découlant de vos activités doivent être éliminés dans le cadre de règlements conformes aux règlements qui sont en place pour prévenir la pollution de l'air, des terres et des cours d'eau..

## Bons voisins

Les actions de votre entreprise ne devraient pas nuire à vos voisins – bruit excessif ou pollution de la circulation par exemple.



## Bien-être

En plus de la santé physique du personnel, des entrepreneurs et des visiteurs de votre site, leur santé mentale et leur bien-être doivent être soutenus et le stress et la violence au travail doivent être évités..

# Autorités de contrôle public dans le secteur agroalimentaire français et leurs responsabilités

---

## Santé publique France

Connaître, expliquer, préserver, protéger et promouvoir l'état de santé de la population

## Conseil national de l'alimentation Conseil national de la consommation

Instances consultatives

## Ministères - de l'économie et des finances (DGCCRF) - de la santé - de l'agriculture et de l'alimentation

Gestion des risques

## Anses

Agence d'évaluation scientifique

# Quelques liens vers de plus amples informations pour les entreprises françaises

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/securite>

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/consommation>

<https://agriculture.gouv.fr/alimentation/securite-sanitaire>

<https://agriculture.gouv.fr/la-loi-agriculture-et-alimentation>

<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/>

<https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/denrees-alimentaires/>

<https://www.legifrance.gouv.fr/>

<https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/documents-parlementaires>

<https://www.anses.fr/fr>

<https://www.ania.net/>

<http://www.fcd.fr/>

+ [https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>

<https://www.europarl.europa.eu/news/fr>

<https://www.efsa.europa.eu/>



Nous espérons que vous avez trouvé ce module de formation un soutien utile et utile à votre innovation en matière de boissons et d'aliments sains.

Ce module de formation fait partie d'un certain nombre d'opportunités de formation, organisées en programmes de formation thématiques pour soutenir les PME (petites et moyennes entreprises) dans les régions participantes du Pays de Galles, de l'Irlande du Nord, de l'Irlande, de l'Espagne, du Portugal et de la France afin de mettre sur le marché avec succès des produits alimentaires et des boissons sains nouveaux et reformulés.

La formation a été créée par les partenaires dans le cadre du projet AHFES qui est un écosystème alimentaire sain à quadruple hélice de la zone atlantique pour la croissance des PME financé par l'Union européenne dans le cadre du programme de financement Interreg Espace Atlantique.

Ce programme encourage la coopération transnationale entre 36 régions atlantiques de 5 pays européens et cofinance des projets de coopération dans les domaines de l'innovation et de la compétitivité, de l'efficacité des ressources, de la gestion des risques territoriaux, de la biodiversité et des atouts naturels et culturels.

Pour plus d'informations sur les autres formations disponibles, [veuillez cliquer ici](#).



**Ce projet est cofinancé par le  
Fonds européen de développement régional  
par le biais du Programme interrégion de la  
région atlantique**



# Remerciements

---

Modèle de présentation par [Slidesgo](#)

Icônes par [Flaticon](#)

Images & infographies par [Freepik](#)