



# USAB1N - Qualité et sécurité alimentaires

## Présentation

### Prérequis

être admis dans la LP

### Objectifs pédagogiques

Comprendre la nécessité de la sécurité des aliments et connaître les bases de la qualité organoleptique, connaître les organismes officiels et les outils de gestion de la qualité.

## Programme

### Contenu

**Qualité et sécurité des aliments** - 20 h : Comprendre la nécessité de la sécurité des aliments. Réglementations "paquet hygiène", "Inco". Donner une « culture qualité et sécurité des aliments » à de futurs commerciaux en alimentaire et leur faire comprendre les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments pour leur entreprise et leurs clients

Les instances du paysage agro-alimentaire en France : comprendre le contexte lié au paysage alimentaire, le rôle et la place des différents intervenants

Réflexion sur le mode « brainstorming » en classe entière, sur la notion de « qualité » d'un produit alimentaire et sur les instances - La notion de qualité d'un produit alimentaire (4S)

Les IAA et leurs partenaires (clients, fournisseurs, prestataires)

Les instances officielles et leur rôle respectif (ANSES, DGAL, DDPP)

La Réglementation agroalimentaire : savoir quelles sont les principales obligations réglementaires pour les entreprises du secteur en lien avec la qualité et la sécurité des aliments

La notion de sécurité sanitaire d'un produit alimentaire

Les principaux textes : Food Law, Paquet hygiène et mise en évidence des obligations des acteurs de la chaîne alimentaire

Le PMS

Présentation succincte des autres textes importants (notamment Règlement INCO)

Les principaux référentiels de certification en alimentaire : avoir une connaissance de l'existence de certains référentiels de certification exigés par les clients des entreprises alimentaires, notamment dans le contexte de commercialisation de produits à marques de distributeurs

Référentiels « produit »: IFS et BRC

Référentiels « système »: ISO 22000

### Qualité organoleptique - 10 h

**Signes officiels de la qualité alimentaire** 10 h : Connaître les organismes officiels et les outils de gestion de la qualité. Reconnaître les différents signes, comprendre la richesse du lien entre un produit et son terroir. Analyse de différents cahiers des charges des différents produits alimentaires de labels différents.

### Modalités de validation

- Contrôle continu

### Description des modalités de validation

Présentations orales avec supports visuels / Dossiers

Mis à jour le 02-06-2025



**Code : USAB1N**

Unité spécifique de type cours  
4 crédits

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Chimie Vivant Santé /  
Philippe FRAVALO

**Contact national :**  
Pôle Agroalimentaire - EPN07  
2 rue Camille Guérin  
22440 Ploufragan  
02 57 18 07 00  
Loïc Louarme  
[loic.louarme@lecnam.net](mailto:loic.louarme@lecnam.net)