USAB1N - Produits alimentaires

Mis à jour le 16-06-2025

Code : USAB1N

Unité spécifique de type cours

8 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

Présentation

Prérequis

être admis dans la LP

Objectifs pédagogiques

S'acculturer aux filières alimentaires et à leurs produits.

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

Compétences

Être capable de décrire les principales qualités de produits alimentaires.

Être en mesure de mettre en avant le respect de la réglementation en terme de sécurité sanitaire des produits alimentaires

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 chaine 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.

Filières à titre d'exemple (variables selon le territoire de la formation) **:**

Filières Produits Céréaliers (12 h) : par exemple : connaître les principales sous-filières des céréales, de leurs processus, de leurs spécificités. (marché des différentes familles alimentaires, économie de la filière, acteurs de la filière, les allégations, etc.)

Filières Charcuterie - Traiteur (12 h)

Filières Matières Grasses (12 h)

Filières Fruits et Légumes (12 h)

Filières Viti-Vini (12h)

Modalités de validation

- Contrôle continu

Description des modalités de validation

Présentations orales avec supports visuels / Dossiers

Examens sur tables

Autres