



Module 4

Compétences spécifiques au secteur

alimentaire



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Contenu



agriwomenuaware.eu

1. Introduction
2. Résultats d'apprentissage
3. Réglementation et législation
 1. Règlement
 2. Étiquetage des aliments
 3. Principes généraux de la législation alimentaire
 4. Allergènes
4. Développement de nouveaux produits
 1. Planification des activités
 2. Développement de nouveaux produits
 3. Finances



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



1. Introduction

- Les compétences spécifiques au secteur alimentaire sont celles qu'une personne doit posséder pour lancer et gérer une entreprise alimentaire prospère.
- Ces compétences vont de la réglementation en matière d'étiquetage et d'emballage aux compétences en communication et en travail d'équipe.
- Dans le secteur alimentaire, il ne s'agit pas seulement de pouvoir cuisiner ou servir les clients, mais tout ce qui se passe dans les coulisses, afin de gérer une entreprise prospère.
- Ce module vous guidera à travers certaines de ces compétences importantes

2. Résultats d'apprentissage **aware**

Supporting Women in Agri-Food



À la fin de ce module, l'étudiant devrait être capable de :

- 1) Démontrer une compréhension approfondie des lois et règlements sur l'étiquetage et l'emballage des aliments
- 2) Discuter et reconnaître la qualité des aliments, la sécurité, les allégations de santé et les règles d'hygiène
- 3) Décrire et démontrer le processus de développement des fruits et légumes
- 4) Démontrer une compréhension de la création d'un plan d'affaires, y compris une évaluation des besoins financiers de base, et effectuer la planification financière, le contrôle et la tarification pour la croissance de l'entreprise
- 5) Communiquer efficacement et démontrer des compétences appropriées en travail d'équipe et en gestion



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



3. Règlements et lois

1. Règlement



Lois de l'Union européenne sur l'étiquetage et l'emballage

Le règlement (UE) n° 1169/2011 établit les principes généraux, les exigences et les responsabilités régissant l'information sur les denrées alimentaires et en particulier l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'information sur les aliments est définie comme suit :

« Informations concernant une denrée alimentaire et mises à la disposition du consommateur final au moyen d'une étiquette, d'autres documents d'accompagnement ou de tout autre moyen, y compris les outils technologiques modernes ou la communication verbale ».

Le règlement s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire qui fournissent des informations sur les denrées alimentaires aux consommateurs. Elle s'applique à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris les denrées alimentaires livrées par les collectivités et les denrées alimentaires destinées à être livrées aux collectivités.

Le règlement s'applique également aux services de restauration fournis par les entreprises de transport lorsque le départ a lieu sur le territoire des États membres auxquels les traités s'appliquent.

3. Règlements et lois

1. Règlement

Lois de l'Union européenne sur l'étiquetage et l'emballage

Dans le cadre du règlement (UE) n° 1169/2011, l'obligation de fournir des informations nutritionnelles s'applique depuis 2016.

Cela permet une présentation claire et harmonisée:

- Informations sur les allergènes, p. ex. noix, gluten, lactose
- Informations nutritionnelles
- Informations sur l'origine - p. ex., viande

Voir le lien suivant pour les lignes directrices mises à jour sur l'étiquetage:

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/labelling-and-standards_en



3. Règlements et lois

2. Étiquetage des aliments



Exigences générales relatives à l'étiquetage des aliments

Doit être :

Précis, clair et facile à comprendre, il ne doit pas être trompeur notamment:



- a) **Caractéristiques générales:** Nature, identité, propriétés, composition, quantité, durabilité, pays d'origine, méthode de production
- b) **Effets sur les aliments:** En attribuant aux aliments des effets de propriétés qu'il ne possède pas
- c) **Caractéristiques uniques:** suggérant que l'aliment possède des caractéristiques uniques de tous les aliments de nature semblable possèdent les mêmes caractéristiques, c.-à-d. présence ou absence de certains nutriments
- d) **Apparence:** Description ou représentations picturales, la présence d'un aliment ou d'un ingrédient particulier, alors qu'en réalité un composant naturellement présent dans l'aliment a été remplacé par autre chose.

3. Règlements et lois

3. Principes généraux de la législation alimentaire



Renseignements obligatoires sur les aliments préemballés

Dans le cas de denrées alimentaires préemballées, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires doivent:

- ✓ Apparaître directement sur l’emballage ou sur une étiquette attachée
- ✓ Facilement lisible, clairement visible et, le cas échéant, inflexible
- ✓ Ne pas cacher, masquer ou détourner l’attention d’un écrit ou d’une image

Name of Food	List of Ingredients	Allergens	Quantity of certain ingredients
Net Quantity	Date Indication	Storage conditions/Conditions of use	Name and Address of Business
Origin	Instructions for use	Alcoholic Strength (If relevant)	Nutritional Declaration

3. Règlements et lois



3. Principes généraux de la législation alimentaire

Exigences en matière d'étiquetage obligatoire

Éléments nutritifs à déclarer (pour 100 g/ml de produit final)

- Énergie (kJ/kcal)
- Matières grasses (g)
- Acides gras saturés (g)
- Glucides (g)
- Sucres (g)
- Protéines (g)
- Sel (g)

Example of Food Label

Energy	1075KJ/254kcal (18)	367KJ/89kcal (6)
Fat	2.3g (3)	0.8 (0.3)
of which: saturates	1.2g (6)	0.4g (2)
Carbohydrate	57g (22)	20g (8)
of which: sugars	1.4g (1)	0.5g (<1)
Protein	1.2g (2)	0.4g (1)
Salt	0.6g (10)	0.2g (3)
References intake of an average adult (8400KJ/ 2000kcal)		
	Typical value per 100g (%RI)	Typical value per 35g serving (%RI)

Vous pouvez également inclure d'autres nutriments sur une base volontaire.

3. Règlements et lois

3. Principes généraux de la législation alimentaire



Qualité et salubrité des aliments

L'UE vise à garantir des niveaux élevés de qualité et de sécurité alimentaires de la ferme à l'assiette

La mise en œuvre d'une politique intégrée de sécurité alimentaire garantit des niveaux élevés de normes de la ferme à l'assiette:

Garantir des systèmes de contrôle efficaces et évaluer la conformité aux normes de l'UE dans les secteurs de la sécurité et de la qualité des aliments, de la santé animale, du bien-être des animaux, de la nutrition animale et de la santé des végétaux au sein de l'UE et dans les pays tiers en ce qui concerne leurs exportations vers l'UE

Gérer les relations internationales avec les pays tiers et les organisations internationales en matière de sécurité alimentaire, de santé animale, de bien-être animal, de nutrition animale et de santé des végétaux

Gérer les relations avec l'Association européenne de sécurité des aliments et assurer une gestion des risques fondée sur la science



3. Règlements et lois

3. Principes généraux de la législation alimentaire



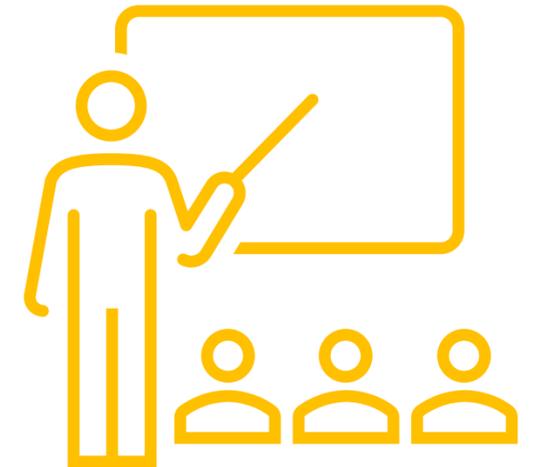
Plans d'hygiène alimentaire

ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (ARMPC)

- **ARMPC** (*Analyse des risques et maîtrise des points critiques*) fait référence aux procédures que vous devez mettre en place pour vous assurer que les aliments que vous produisez sont salubres.
- Ces procédures sont mises en place pour créer votre système de gestion des aliments. Ceci est basé sur les principes généraux de ARMPC.
- Le système de gestion de la sécurité alimentaire joue un rôle important car il vous permet de contrôler les dangers qui pourraient présenter un danger pour les aliments.
- **ARMPC aide à :**
 - Identifier ce qui peut mal tourner
 - Planifier pour l'empêcher
 - Assurez-vous de le faire

Voir la vidéo pour plus de détails

[:https://www.youtube.com/watch?v=8QGCnM5YrJg&ab_channel=fsaiTV](https://www.youtube.com/watch?v=8QGCnM5YrJg&ab_channel=fsaiTV)



3. Règlements et lois

3. Principes généraux de la législation alimentaire



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



3. Règlements et lois

4. Allégations nutritionnelles et santé



Allégation nutritionnelle :

toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières en raison :

- L'énergie (pouvoir calorifique) il:
 - i) fournit;
 - ii) fournit à un taux réduit ou majoré; ou
 - (iii) ne fournit pas;
- les éléments nutritifs ou autres substances qu'il
 - (i) contient;
 - ii) contient dans des proportions réduites ou augmentées; ou
 - iii) ne contient pas. »

Allégation santé :

'toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'un lien entre une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et la santé.'

Par exemple, cette boisson vous aidera à vous sentir plus énergique / cet aliment vous aidera à vous concentrer, etc.



3. Règlements et lois

4. Allégations nutritionnelles et santé



- Règles de l'UE en matière d'allégations nutritionnelles et de santé
 - Reg. No. 1924/2006
- Toutes les allégations - claires et exactes et fondées sur des preuves scientifiques
- Voir le lien: [EU Register of nutrition and health claims made on foods \(v.3.6\) \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/food/label/claims/register/index_en.htm)



3. Règlements et lois

4. Allergènes



Les entreprises alimentaires doivent déclarer la présence d'allergènes alimentaires utilisés comme ingrédients dans leurs aliments (Commission européenne, 2022).

[Regulation \(EU\) No. 1169/2011 \(FIC\)](#)

Un allergène est une substance normalement inoffensive qui provoque une réaction allergique immédiate chez une personne sensible.

Il y a 14 allergènes identifiés et ceux-ci doivent être déclarés sur une étiquette alimentaire par la loi.

Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Peanuts
Fish	Soya beans	Nuts	Milk
Celery	Sesame seeds	Sulphur Dioxide and Sulphites	Molluscs
	Lupin	Mustard	

4. Développement de nouveaux produits

1. Planification des activités

aware
Supporting Women in Agri-Food

agriwomenuaware.eu

Création d'un plan d'affaires

Chaque entreprise commence par une vision, qui est développée et communiquée par le biais d'un plan d'affaires.

Un plan d'affaires solide décrit les objectifs à court et à long terme, le budget et toute autre ressource dont vous avez besoin pour vous établir.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



4. Développement de nouveaux produits

2. Développement de nouveaux produits



Pour qu'une entreprise ou un entrepreneur puisse introduire avec succès un produit sur le marché, plusieurs obstacles doivent être surmontés.



Il doit y avoir une compréhension approfondie des éléments suivants :

- Marché
- Consommateur
- Compétition

Le processus de développement de nouveaux produits est un guide systématique pour toutes les entreprises et entrepreneurs en herbe qui aidera à trouver un produit de haute qualité axé sur le client qui a les meilleures chances de bien réussir sur les marchés hautement concurrentiels.

4. Développement de nouveaux produits

2. Développement de nouveaux produits



4. Développement de nouveaux produits

3. Finances

Soutien financier

Il existe de nombreuses façons d'obtenir un soutien financier ou des subventions dans les pays européens:

- Irlande: Local Enterprise Offices
- Pologne : Réseau des femmes entrepreneures, The Leader's School
- Belgique : Soutiens régionaux en fonction de votre secteur
- Royaume-Uni : Soutiens régionaux
- Italie: Fonds pour les femmes entrepreneurs

Plus de détails dans le lien dans les notes ci-dessous



agriwomenuaware.eu

FINANCIAL €
SUPPORTS

Let's talk about the financial supports available to you.



4. Développement de nouveaux produits

3. Finances



Planification financière

Un plan financier sert de feuille de route pour votre croissance économique, montrant où vous en êtes en ce moment, où vous voulez aller et comment vous y arriverez.

État des résultats

Affiche vos dépenses, revenus et bénéfices pour une période donnée

Income Statement Example
Anna OF INC.
Year Ended December 31, 2021

Revenues	Euro	1,000,000
Cost of goods sold		200,000
Gross profit		800,000
Operating expenses		
Selling, general; and administrative expense		357,7000
Interest expense		20,000
Depreciation and amortization expense		5,200
Operating income		417,100
Interest income		20,000
Net earnings before taxes		437,100
Income tax expense		240,000
Net income		197,100

4. Développement de nouveaux produits

3. Finances



État des flux de trésorerie

La planification financière implique également de prédire combien d'argent votre entreprise gagnera et dépensera au cours du mois, du trimestre ou de l'année à venir.

Un état des flux de trésorerie est un enregistrement du montant que vous prévoyez de gagner des ventes et de ce que vous pensez dépenser en dépenses.

Détails sur la situation de trésorerie de l'entreprise et sa capacité à respecter ses engagements monétaires en temps opportun

Une entreprise en démarrage devrait afficher des projections mensuelles pour la première année d'activité

Cash Flow Statement Company Anna OF Inc FY Ended Dec 2021		
Cash Flow From Operations	Euro	
Net Earnings		2,000,000
Additions to Cash		
Depreciation		10,000
Decrease in Accounts Receivable		15,000
Increase in Accounts Payable		15,000
Increase in Taxes Payable		2,000
Subtractions From Cash		
Increase in Inventory		(30,000)
Net Cash from Operations		2,012,000
Cash Flow From Investing		
Equipment		(500,000)
Cash Flow From Financing		
Notes Payable		10,000
Cash Flow for FY Ended 31 Dec 2021		1,512,000

4. Développement de nouveaux produits

3. Finances

La projection des flux de trésorerie



4. Développement de nouveaux produits

3. Finances

Le bilan

Un bilan est un instantané de la situation financière de votre entreprise, c'est-à-dire combien d'argent vous avez, combien vous recevrez et combien d'argent vous devez.

Un bilan devrait énumérer votre:

Actifs : tels que les factures impayées, l'argent à la banque et les stocks.

Passif : argent que vous devez, soldes de cartes de crédit, remboursements de prêts, etc.

Capitaux propres : Pour les petites entreprises, il s'agit généralement des capitaux propres du propriétaire, mais il peut s'agir d'actions d'investisseurs, de bénéfices non répartis et de produits d'actions.



Balance Sheet for Anna OF INC. On the 31 st of December 2021		
ASSETS	Euro	Euro
Non-current assets		2,150,000
Land and buildings	2,000,000	
Furniture	12,000	
Machinery	18,000	
Investments	120,000	
Current Assets		10,000
Inventory	1,000	
Debtors/ receivables	3,200	
Bank and cash	5,800	
TOTAL ASSETS		2,160,000
EQUITY AND LIABILITIES		
Owner's equity		1,700,000
Capital	1,700,000	
Non-current liabilities		440,000
10% Loan	440,000	
Current liabilities		20,000
Creditors/ payables	20,000	
TOTAL EQUITY AND LIABILITIES		2,160,000

Références

1. Brent Barnhart. (2021). *Social Media demographics to inform your brand's strategy in 2021*. Available: <https://sproutsocial.com/insights/new-social-media-demographics/>. Last accessed 23rd Feb 2022.
2. Ec.europa.eu. 2022. *Social media - statistics on the use by enterprises - Statistics Explained*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Social_media_-_statistics_on_the_use_by_enterprises#Types_of_social_media_used_over_time_.282013-2019.29> [Accessed 3 March 2022].
3. Europe Social Network Users 2022. Available: <https://www.emarketer.com/content/europe-social-network-users-2022>. Last accessed 23rd Feb 2022.
4. Food Safety. 2022. *Food information to consumers - legislation*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation_en> [Accessed 11 February 2022].
5. Food Safety. 2022. *Food Safety*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/food/index_en> [Accessed 11 February 2022].
6. Food Safety. 2022. *Labelling and nutrition*. [online] Available at: <https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition_en> [Accessed 11 February 2022].
7. Fsai.ie. 2022. HACCP | Food Businesses | The Food Safety Authority of Ireland. [online] Available at: <https://www.fsai.ie/food_businesses/haccp/haccp.html> [Accessed 11 February 2022].
8. Needle, F., 2022. New Product Development Process: Everything You Need to Know. [online] Blog.hubspot.com. Available at: <<https://blog.hubspot.com/marketing/product-development-process>> [Accessed 11 February 2022].
9. Paul Burns (2016). *Entrepreneurship and Small Business Start-Up Growth and Maturity*. New York, United Kingdom: Bloomsbury Publishing PLC. 100-200.
10. Your Europe. 2022. *Food labelling - general EU rules*. [online] Available at: <https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/food-labelling/general-rules/index_en.htm> [Accessed 11 February 2022].