

MODULE QUATRE

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES AU SECTEUR ALIMENTAIRE

Matériel complémentaire



VERSION

FRANÇAISE

Module quatre - Compétences spécifiques au secteur alimentaire

Matériel complémentaire

Contenu du module

1. Étiquetage et emballage des aliments
2. Réglementation sur la qualité et l'hygiène des aliments
3. Allégations nutritionnelles et de santé
4. Processus de développement de produit
5. Aptitudes à la communication, au travail d'équipe et à la gestion
6. Création d'un plan d'affaires
7. Financer votre entreprise

Lois sur l'étiquetage et l'emballage des aliments

Principes généraux sur l'information sur les denrées alimentaires

1. La fourniture d'informations sur les denrées alimentaires vise à atteindre un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs en fournissant aux consommateurs finaux une base leur permettant de faire des choix éclairés et d'utiliser les denrées alimentaires en toute sécurité, du point de vue sanitaire, économique, environnemental, social et considérations éthiques (Commission européenne 2022).

2. La législation relative à l'information sur les denrées alimentaires vise à réaliser dans l'Union la libre circulation des denrées alimentaires produites et commercialisées légalement, en tenant compte, le cas échéant, de la nécessité de protéger les intérêts légitimes des producteurs et de promouvoir la production de produits de qualité (Commission européenne 2022).

Étiquetage des aliments :

L'information alimentaire doit être précise, claire et facilement compréhensible pour le consommateur, elle ne doit pas être trompeuse notamment :

a) Quant aux caractéristiques de l'aliment et quant à sa nature, identité, propriétés, composition, quantité, durabilité, pays d'origine ou lieu de provenance, méthode de fabrication ou de production (Commission européenne 2022).

b) En attribuant à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne possède pas (Commission européenne 2022).

Exigences d'étiquetage obligatoires (Commission européenne 2022)

Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire mentionnée dans les diapositives peut être complété par une indication des quantités d'un ou plusieurs des éléments suivants :

(a) mono-insaturés (type de graisse alimentaire)

(b) polyinsaturés (type de graisse alimentaire)

(c) polyols (type de glucides)

(d) amidon (type de glucide)

(e) fibres (type de glucides)

(f) l'une des vitamines ou des minéraux (vitamine A, D, E, K, B et C, exemples de minéraux : calcium, magnésium)

Lois sur l'étiquetage et l'emballage des aliments

Aliments préemballés

[Règlement \(UE\) n° 1169/2011 \(FIC\)](#)

Les aliments préemballés sont définis dans la législation comme:

« Tout article individuel destiné à être présenté comme tel au consommateur final et aux collectivités, constitué d'une denrée alimentaire et de l'emballage dans lequel elle a été mise avant d'être mise en vente, que cet emballage enferme la denrée complètement ou seulement partiellement, mais en tout état de cause de manière à ce que le contenu ne puisse être modifié sans ouvrir ou changer l'emballage (Commission européenne 2022).

Les « aliments non préemballés » sont des aliments vendus sans emballage ; aliments emballés sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou aliments préemballés pour la vente directe (Commission européenne 2022).

<https://www.teagasc.ie/media/website/rural-economy/rural-development/diversification/5-Pre-Packaged-Food-Labels.pdf>

Disponibilité et emplacement des informations obligatoires sur les aliments

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

1. Apparaissent directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à l'emballage.
2. Être à un endroit bien en vue de manière à être facilement visible, clairement lisible et, le cas échéant, indélébile.
3. Ne pas être en aucune façon caché, obscurci, détourné ou interrompu par toute autre matière écrite ou illustrée ou tout autre matériel intermédiaire.
4. Les informations volontaires ne doivent pas être affichées au détriment de l'espace disponible pour les informations alimentaires obligatoires (Commission européenne 2022).

INGREDIENTS: Gluten Free Wholegrain Oats (77%), Seeds (12%) [Brown Flaxseeds, Millet, Chia (Salvia hispanica)], Sustainable Palm Fruit Oil, Maize Starch, Raising Agent: Ammonium Bicarbonate, Sea Salt, Brown Rice Syrup.

ALLERGY ADVICE: For allergens, see ingredients in **bold**.
Both our recipe and factory are nut free.
We cannot guarantee that our ingredients are nut free.
Manufactured on equipment that handles milk.
Not suitable if you react to avenin - a protein in oats.

NUTRITIONAL INFORMATION Typical Values	Per	
	Per 100g	Cracker
Energy	1907kJ 455kcal	109kJ 26kcal
Fat	19.2g	1.1g
of which saturates	6.9g	0.4g
Carbohydrate	53.7g	3.1g
of which sugars	1.6g	0.1g
Fibre	9.7g	0.6g
Protein	12.1g	0.7g
Salt	1.53g	0.09g

Reference Intake (RI) of an average adult (8400kJ/2000kcal)

Store in a cool, dry place.
For Best Before date, see side.

BAKED IN SCOTLAND WITH OATS FROM SCOTLAND AND THE REST OF THE UNITED KINGDOM BY NAIRN'S OATCAKES LTD.

For UK: 90 Peffermill Road, Edinburgh, EH16 5UU.
For EU: Ground Floor, 71 Lower Baggot Street, Dublin, D02 P593, Republic of Ireland.

A POUCHES OF 6 CRACKERS

(Image 1 : Exemple d'informations obligatoires sur l'emballage)

Taille de police minimale

Les informations obligatoires doivent être imprimées sur l'emballage ou sur l'étiquette de manière à garantir une bonne lisibilité, en caractères utilisant une taille de police dont la hauteur d'*x* est égale ou supérieure à 1,2 mm (telle que définie à l'annexe IV du [FIC](#)) (Commission européenne 2022).

Dans le cas d'emballages ou de contenants dont la plus grande surface a une surface inférieure à 80 cm², la hauteur d'*x* de la taille de la police doit être égale ou supérieure à 0,9 mm (Commission européenne 2022).

Aliments non préemballés

Pour **les denrées alimentaires non préemballées** (denrées alimentaires proposées à la vente au consommateur final ou aux collectivités sans préemballage, ou denrées alimentaires conditionnées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées pour la vente directe), il est obligatoire de fournir des informations sur les substances et produits provoquant des allergies ou intolérances présents dans le produit (Commission européenne 2022).

Lois sur l'étiquetage et l'emballage des aliments

Feuillet récapitulatif des exigences en matière d'étiquetage nutritionnel :

<https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Summary%20of%20Nutrition%20Labelling%20Rules.pdf>

Lien vers le site Web

[https://www.fsai.ie/legislation/food legislation/food information fic/nutrition labelling.html#Mandatory Information](https://www.fsai.ie/legislation/food%20legislation/food%20information%20fic/nutrition%20labelling.html#Mandatory%20Information) (The Food Safety Authority Ireland 2022)

Livret de 3 pages sur la réglementation européenne des allégations nutritionnelles et de santé :

[20 mai 2020: Document de travail des services de la Commission - Résumé analytique de l'évaluation du règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé Rechercher les traductions disponibles de ce lienEN](#)

Lien vers le site Web https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en (Commission européenne 2020)

Livret de la FSAI sur les informations alimentaires sur les aliments préemballés :

[Dépliant - Informations alimentaires sur les aliments préemballés](#)

Lien vers le site Web https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en (Commission européenne 2022)

Réglementation sur la qualité, la sécurité et l'hygiène des aliments

Allergènes :

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

[Règlement \(UE\) n° 1169/2011 \(FIC\)](#)

Dans cette section, vous trouverez la liste de l'UE des 14 allergènes qui doivent être déclarés et comment fournir les informations (Commission européenne 2022)

1. **Céréales contenant du gluten** , à savoir : blé (tel que l'épeautre et le blé khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et leurs produits, à l'exception :
 - (a) sirops de glucose à base de blé dont dextrose
 - (b) maltodextrines à base de blé
 - (c) sirops de glucose à base d'orge
 - (d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques dont l'alcool éthylique d'origine agricole (Commission européenne 2022)
2. **Crustacés** et produits dérivés,
3. **Oeufs** et produits dérivés,
4. **Poissons** et produits dérivés, à l'exception:
 - a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) de la gélatine de poisson ou de l'isinglass utilisée comme agent de collage dans la bière et le vin
5. **Arachides** et leurs produits,
6. **Soja** et produits dérivés, à l'exception de:
 - (a) huile et graisse de soja entièrement raffinées
 - (b) tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha tocophérol naturel, acétate de D-alpha tocophérol naturel et succinate de D-alpha tocophérol naturel provenant de sources de soja
 - (c) phytostérols dérivés d'huiles végétales et esters de phytostérol provenant de sources de soja
 - (d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale provenant de sources de soja
7. **Lait** et produits dérivés (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole
 - b) du lactitol
8. **Fruits à coques** , à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) ,

pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et leurs produits, à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole

9. **Céleri** et produits dérivés
10. **Moutarde** et ses produits,
11. **Graines de sésame** et produits dérivés,
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO_2 total qui sont à calculer pour les produits tels que proposés prêts à la consommation ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants
13. **Lupin** et produits dérivés
14. **Mollusques** et produits dérivés (Commission européenne 2022).

Comment afficher les allergènes – Aliments préemballés

L'allergène doit être :

1. Indiqué dans la liste des ingrédients avec une référence claire au nom de l'allergène
2. Mis en valeur d'une manière qui le distingue des autres ingrédients. Cela peut se faire, par exemple, par la police, le style ou la couleur d'arrière-plan, par exemple, Ingrédients : farine (**blé**), sucre, **œufs** , **lait** , sel, poudre à lever : bicarbonate de sodium (Commission européenne 2022).



(Image 2 : Exemple d'affichage des allergènes)

Comment afficher les allergènes – Aliments non préemballés

Les entreprises alimentaires doivent indiquer **par écrit les allergènes** pour les aliments non préemballés au point de :

1. présentation, ou
2. vente, ou
3. fournir.

Les aliments non préemballés comprennent :

1. les aliments vendus en vrac, par exemple les aliments vendus dans les restaurants, les épicerie fines, les cafés, etc.
2. aliments emballés sur place à la demande du consommateur, par exemple, un sandwich préparé et emballé dans un triangle en plastique pour le client.
3. les aliments emballés sur place pour la vente directe au consommateur ou à la restauration collective, par exemple les lasagnes préparées dans la cuisine d'un café et vendues emballées à partir d'un réfrigérateur dans le café (Commission européenne 2022).

Brochures sur les allergènes :

[Informations sur les allergènes pour les aliments non préemballés](#)

[Informations sur les allergènes pour les aliments non préemballés](#)

Lien vers le site Web pour les informations sur les allergènes [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52017XC1213(01))

Sécurité alimentaire et hygiène :

[Stratégie de la ferme à la fourchette](#)

Lien vers le site Web pour des informations sur la sécurité alimentaire et l'hygiène

https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

Il s'agit d'un processus de procédures que les entreprises doivent mettre en place pour s'assurer que les aliments qu'elles produisent sont sûrs.

<p>Analyse de risque & Contrôle critique Système de points – HACCP</p>	<p>Habitué:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier ce qui peut mal tourner et comment le prévenir, • Identifier les points critiques de sécurité dans la manipulation des aliments, • Mettre en place des mesures de sécurité pour réduire les risques.
<p>Avant la mise en place du HACCP :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux doivent être adaptés, • programme de nettoyage doit être en place, • Procédures de lutte antiparasitaire, • Surveillance de la température, • Formation à l'hygiène pour tout le personnel, • Politique d'hygiène de l'entreprise.
<p>Dangers potentiels:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bactéries bactériennes, • Chimique : Agents de nettoyage, pesticides, • Allergies : Noix / Blé / Journal, • Physique : Objets.

Principes HACCP 7

<p>1 : Identifier les dangers</p>	<p>Passez en revue chaque étape (par exemple, l'achat, la livraison, le stockage, la préparation, la cuisson, le refroidissement, etc.) de votre exploitation et identifiez ce qui peut mal tourner</p>
<p>2 : Déterminer les points de contrôle critiques (CCP)</p>	<p>Identifiez les points de votre exploitation qui garantissent que vos risques sont maîtrisés , par exemple la cuisson complète de la viande crue pour tuer les agents pathogènes</p>
<p>3 : Établir des limites critiques</p>	<p>Fixez des limites pour identifier quand votre CCP est hors de contrôle</p>
<p>4 : Établir un système pour surveiller le contrôle du PCC</p>	<p>La surveillance et l'enregistrement à chaque CCP sont cruciaux. Cela inclura généralement la température et le temps. Le suivi doit être simple, clair et facile</p>
<p>5 : Établir des mesures correctives lorsque la surveillance indique qu'un CCP n'est pas sous contrôle</p>	<p>Exemple : les aliments dans le réfrigérateur montent de 10 degrés au-dessus. Jetez les aliments et réparez le réfrigérateur.</p>

<p>6 : Établir une procédure de vérification pour confirmer que le HACCP fonctionne efficacement</p>	<p>Examinez le système périodiquement et chaque fois que vous apportez des modifications au fonctionnement.</p>
<p>7 : Établir une documentation concernant toutes les procédures et un enregistrement approprié à ces principes et à leur application</p>	<p>La documentation et les enregistrements appropriés doivent être conservés et être facilement disponibles</p>

L'importance de l'HACCP

1. Obligation légale
2. Aide à prévenir les intoxications alimentaires
3. Système de sécurité alimentaire

Contrôles:

1. Minimiser le temps que les aliments restent à température ambiante
2. Bonne hygiène personnelle
3. Gardez cru / cuit séparément
4. Système de code couleur
5. Programme de nettoyage
6. Bonnes pratiques d'hygiène

Surveillance:

1. Vérifier l'heure et la température des aliments en préparation
2. Vérifiez visuellement la contamination des aliments
3. Programme de nettoyage en place
4. Maintenir l'équipement au frais
5. Lutte contre les ravageurs – Tenez-les éloignés (Commission européenne 2022)

Brochure d'information HACCP 8 pages

[Télécharger les brochures d'information HACCP](#)

Lien vers le site internet pour information HACCP : [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=DE](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=DE)

Plan d'affaires

Idée

Remue-méninges et filtrage des idées jusqu'à ce qu'il vous reste votre meilleure idée (Paul Burns 2016).

Marché cible

Votre marché cible est un groupe de clients avec des données démographiques partagées que vous avez identifiées comme les acheteurs les plus probables de votre produit ou service (Paul Burns 2016).

Proposition de valeur

Une proposition de valeur est une simple déclaration qui résume pourquoi un client choisirait votre produit ou service. Vous résolvez un problème pour votre client pour lequel il est prêt à payer (Paul Burns 2016).

Commercialisation du produit

Le marketing produit est le processus de commercialisation d'un produit. Cela inclut de décider du positionnement des produits, des messages et de s'assurer que les clients les comprennent. Le marketing produit vise à stimuler la demande et l'utilisation du produit (Paul Burns 2016).

Construire une marque

1. Découvrez le but derrière votre marque – ayez un message clair
2. Lors de la stratégie de marque, gardez à l'esprit qui vous essayez d'atteindre (marché cible) personnalisez le message pour répondre à leurs besoins
3. Décrivez les principales qualités et avantages offerts par votre marque
4. Laissez votre personnalité briller à travers votre marque (Paul Burns 2016)

Plan d'opérations

Un plan d'exploitation est un plan détaillé qui identifie comment vous prévoyez d'atteindre vos objectifs commerciaux. Il cartographie les tâches quotidiennes pour assurer une voie claire vers vos objectifs commerciaux.

1. les objectifs essentiels
2. Utilisez des indicateurs avancés qui incluent des mesures prédictives qui vous éviteront de faire une erreur en premier lieu
3. indicateurs clés de performance
4. La communication est essentielle, tout le personnel doit savoir quelles mesures vous utilisez et pourquoi elles sont importantes et quels sont les rôles de chacun dans la réalisation de vos objectifs commerciaux

Plan financier

1. Commencez par une prévision des ventes - Projetez vos ventes sur trois ans
2. Créez un budget de dépenses - Vous devrez comprendre combien il vous en coûtera pour réaliser les ventes que vous avez prévues. Différencier les coûts fixes incluent le loyer et la masse salariale tandis que les coûts variables incluent les dépenses de publicité et de promotion
3. Élaborer un état des flux de trésorerie - Cet état montre que l'euro physique entre et sort de l'entreprise
4. Projections de revenus - État des profits et pertes détaillant les prévisions de votre entreprise pour les trois prochaines années
5. Traitez les actifs et les passifs - Vous avez besoin d'un bilan prévisionnel, cela traite des actifs et des passifs qui ne figurent pas dans votre compte de résultat
6. Analyse du seuil de rentabilité - Si votre entreprise est viable, à une certaine période, vos revenus globaux dépasseront vos dépenses globales, intérêts compris (Inc. 2022).

Développement de produits

Le développement de produit fait référence à toutes les étapes nécessaires pour amener un produit de l'idée à la mise sur le marché et au-delà.

Les produits résolvent les problèmes, l'identification d'un problème à résoudre est le point de départ du parcours de développement du produit.

1. La génération d'idées

Le SCAMPER modèle est un outil utilisé à cette étape, en posant des questions sur les produits existants. Chaque lettre représente une invite (Shopify Blog 2022) :

- **S**ubstituer (par exemple, fausse fourrure pour fourrure)
- **C**ombiner (par exemple, un étui de téléphone et une batterie)
- **U**n dapt (par exemple, un soutien-gorge d'allaitement avec des agrafes à l'avant)
- **M**odifier (par exemple, une brosse à dents électrique avec un design plus élégant)
- **P**ut à un autre usage (par exemple, lits pour chiens en mousse à mémoire de forme)
- **É**liminer (par exemple, se débarrasser de l'intermédiaire pour vendre des lunettes de soleil et répercuter les économies sur les consommateurs)
- **I**nverser / **r**éorganiser (par exemple, un sac de sport qui ne froisse pas vos costumes)

Vous pouvez trouver de nouvelles méthodes pour modifier des idées existantes ou les adapter à un nouveau public cible ou à un nouveau problème en réfléchissant à ces questions (Shopify Blog 2022).

2. Dépistage des produits

La validation du produit garantit que vous créez un produit pour lequel les gens paieront et que vous ne perdrez pas de temps, d'argent ou d'efforts sur un flop (Shopify Blog 2022).

3. Développement et test de concepts

Il est essentiel de recevoir les commentaires d'un public large et diversifié pour savoir s'ils achèteraient ou non votre produit. Avant de commencer la planification, utilisez les informations recueillies lors de la validation du produit et des études de marché pour évaluer la demande pour votre produit ainsi que le niveau de concurrence (solutions nettes 2022).

4. Développement de la stratégie marketing

Les entreprises sont constamment à la recherche de méthodes innovantes pour augmenter leurs revenus et recruter de nouveaux clients. L'élaboration d'une stratégie de

développement de marché peut aider les organisations à identifier les perspectives de croissance de leur nouveau produit. (Gouvernement du Queensland 2022)

5. Analyse commerciale

Une analyse commerciale vous aidera à déterminer les coûts impliqués et à prévoir les bénéfices que vous pourriez tirer du produit à l'avenir. Cela vous aidera à éliminer les idées inappropriées et à éviter des coûts inutiles (Queensland Government 2022).

Les étapes impliquées comprennent :

- Estimez le prix de votre produit
- Identifiez le potentiel de marché de vos produits
- Prévoir les volumes de ventes
- le seuil de rentabilité
- Déterminer le prix de vente minimum
- Considérez le long terme - Prévoyez la durée de vie de votre produit (Queensland Government 2022)

6. Développement de produits

Le processus de développement de produit commence par le développement d'un prototype suivi d'un produit minimum viable (MVP) - une fois la conception, le développement et les tests terminés, le MVP est lancé sur le marché avec des fonctionnalités minimales. Les itérations suivantes dépendent de la réponse initiale. (Net Solutions 2022).

7. Tester la commercialisation

Il existe deux stratégies de test marketing à suivre :

1. Test Alpha - Si des problèmes sont détectés, des modifications sont planifiées et mises en œuvre avant le feu vert final
2. Test bêta - Cette stratégie consiste à écouter le client, le groupe cible utilise le produit et donne des commentaires impartiaux (Solutions Net 2022)

8. Commercialisation

Si toutes les stratégies ci-dessus se mettent en place, le produit sera désormais considéré comme adapté au marché des produits et des stratégies sont mises en place pour gagner en popularité (Indeed.ie 2022)

Bibliographie:

1. 2011-2022, (., 2022. The 10 Principles of Listening | SkillsYouNeed. [en ligne] Skillsyouneed.com. Disponible sur : <<https://www.skillsyouneed.com/ips/listening-principles.html>> [Consulté le 21 février 2022].
2. entreprise, S., générateur, B., adresse, W., photographie, S., vendre, P., thèmes, S., partout, S., Instagram, F., entreprise, M., marketing, E., chat, B., Annonces, F., tout, M., Centre, H., Cours, B., Communauté, S., outils, F., encyclopédie, B., Événements, C., dans, L., Articles, L., Idée ?, N., Produits, S., Magasin, S., Marketing, S., Histoires, F., Mises à jour, P., Blog, S. et Faster, W., 2022. Qu'est-ce que Développement de produit ? Découvrez le cadre en 7 étapes pour aider les entreprises à accéder plus rapidement au marché. [en ligne] Shopify. Disponible sur : <<https://www.shopify.ie/blog/product-development-process>> [Consulté le 21 février 2022].
3. Business.qld.gov.au. 2022. Analyse commerciale des nouveaux produits | Queensland d'affaires. [en ligne] Disponible sur : <<https://www.business.qld.gov.au/running-business/growing-business/becoming-innovative/developing-products/new-products/analysis>> [Consulté le 21 février 2022].
4. Ec.europa.eu. 2022. [en ligne] Disponible sur : <https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/labelling_nutrition-claims_swd_2020-96_sum_en.pdf> [Consulté le 21 février 2022].
5. Eur-lex.europa.eu. 2022. EUR-Lex - 02004R0852-20090420 - FR - EUR-Lex . [en ligne] Disponible sur : <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20090420>> [Consulté le 21 février 2022].
6. Eur-lex.europa.eu. 2022. EUR-Lex - 02011R1169-20180101 - FR - EUR-Lex . [en ligne] Disponible sur : <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>> [Consulté le 21 février 2022].
7. La sécurité alimentaire. 2022. *Stratégie de la ferme à la fourchette* . [en ligne] Disponible sur : <https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en> [Consulté le 21 février 2022].
8. La sécurité alimentaire. 2022. *Informations obligatoires sur les aliments* . [en ligne] Disponible sur : <https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/mandatory-food-information_en#b._non_prepacked_foods> [Consulté le 21 février 2022].
9. Fsai.ie. 2022. [en ligne] Disponible sur : <<https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Summary%20of%20Nutrition%20Labelling%20Rules.pdf>> [Consulté le 21 février 2022].
10. anonyme. (2022). *Étiquetage et nutrition*. Disponible : https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition_en. Dernier accès le 23 février 2022.

11. anonyme. (2022). *La sécurité alimentaire*. Disponible : https://ec.europa.eu/food/index_en. Dernier accès le 23 février 2022.
12. Inc.com. 2022. *Comment rédiger la section financière d'un plan d'affaires* . [en ligne] Disponible sur : <<https://www.inc.com/guides/business-plan-financial-section.html>> [Consulté le 22 février 2022].
13. En effet Guide de carrière. 2022. Comment créer un modèle d'analyse métier | Indeed.com. [en ligne] Disponible sur : <<https://www.indeed.com/career-advice/career-development/business-analysis-model>> [Consulté le 21 février 2022].
14. Insights - Services et solutions de développement Web et mobile. 2022. Quelles sont les sept étapes du processus de développement de nouveaux produits ?. [en ligne] Disponible sur : <<https://www.netsolutions.com/insights/everything-about-new-product-development/>> [Consulté le 21 février 2022].
15. Paul Burns (2016). Croissance et maturité de l'entrepreneuriat et de la création de petites entreprises. New York, Royaume-Uni : Bloomsbury Publishing PLC. 100-200.
16. Ressources de recrutement : comment mieux recruter et embaucher. 2022. Que sont les compétences non techniques ?. [en ligne] Disponible sur : <<https://resources.workable.com/hr-terms/what-are-soft-skills>> [Consulté le 21 février 2022].
17. Skills, C., 2022. Compétences en communication : meilleurs exemples - Jobs.ie. [en ligne] Jobs.ie. Disponible sur : <<https://www.jobs.ie/job-talk/communication-skills/>> [Consulté le 21 février 2022].
18. Administration américaine des aliments et médicaments. 2022. *Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)* . [en ligne] Disponible sur : <<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp#:~:text=HACCP%20est%20un%20système%20de%20gestion,%20de%20la%20produit%20fini.>> [Consulté le 21 février 2022].