

Les Industries Alimentaires

1. Classification des produits alimentaires

● Codex Alimentarius (C.A.)

Il s'agit d'une organisation créée en 1962 grâce aux Nations Unies et à l'OMS. Avant il y avait deux organisations: FAO (« Food Agriculture Organisation »), censée améliorer l'état nutritionnel des populations en général. La FAO et l'OMS se sont associés vers les années '50, après dans les années '60 l'ONU a proposé d'extraire le « Codex ».

Ce Codex A. est composé de 9 comités dits « horizontaux ». Il y a par exemple un comité qui s'intéresse à l'étiquetage des denrées alimentaires, un autre qui s'intéresse à l'hygiène alimentaire, etc.

Il y a également 13 comités dits « verticaux » (un comité pour le poisson et les produits de la pêche, un comité pour les produits laitiers, etc.).

Les comités horizontaux sont généraux, les verticaux sont spécialisés.

Rôle du C.A.:

Il a pour rôle de produire des normes et des réglementations générales sur les produits alimentaires. Le C.A. propose aussi des normes sur les additifs alimentaires, ou les méthodes d'analyses, ...

Au niveau français c'est l'AFSSA (Agence Française de la Sécurité Sanitaire des Aliments) qui correspond au C.A. C'est un établissement public sous contrôle du Ministère qui veille sur la qualité sanitaire des aliments.

● Filières AgroAlimentaires

On distingue comme filières agroalimentaires:

- lait et produits laitiers,
- viandes et produits carnés,
- produits de la pêche,
- les oeufs et les ovoproduits,
- légumes et fruits,
- céréales,
- légumes secs et soja,
- les corps gras,
- les produits sucrés et glacés,
- les boissons.

● Cinq gammes de produits agroalimentaires

- 1 - Produits bruts sans transformations, ou produits frais
- 2 – Produits conservés par la chaleur (stérilisés, aseptisés)
- 3 – Produits conservés par le froid (congelés, surgelés)
- 4 – Produits prêts à l'emploi (sous film)
- 5 – Produits cuisinés prêts à l'emploi.

2. Additifs alimentaires

● Définition générale

Les additifs sont des ingrédients ajoutés aux aliments dans un but technologique afin de préserver ou d'améliorer la qualité du produit alimentaire.

Fonctions: ont pour but de faciliter les procédés de fabrication, ou d'allonger la conservation des produits alimentaires, notamment en les protégeant du développement des microorganismes. Permettent aussi de maintenir ou d'améliorer les qualités sensorielles de l'aliment: couleur, texture, consistance, aspect, goût, odeur. Ils peuvent être d'origine animale, végétale, minérale = « naturels »; ou bien de nature chimique = « additifs de synthèse ».

● Classification des additifs

cf. document associé

- **Concentrations**

On a connaissance, à l'aide de normes, des concentrations autorisées pour ces additifs alimentaires. La dose utilisées ne doit jamais dépasser la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré.

- **Remarques**

Classification fonctionnelle

cf. document associé

N'étant pas considérés comme additifs alimentaires

cf. document associé

Arômes

Ingrédient qui confère aux aliments une odeur / une saveur particulière; non classé comme additifs alimentaire mais prochainement.

- **Conditions d'autorisations**

Avant toute utilisation, les additifs doivent faire preuve de leur innocuité et de leur activité. Il y a alors mise en place de l'AMM = Autorisation de Mise sur le Marché, qui est délivré par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine qui est rattaché aux commissions européennes.

Le dossier comporte:

- des études in vitro pour vérifier la pureté de l'additif alimentaire;
- des études in vivo sur des animaux (comme les produits cosmétiques)
 - test de toxicité aigüe / chronique
 - test d'innocuité sur les fonctions de reproduction
 - test de mutagénèse, cancérogénèse
 - test sur des systèmes immunitaires

Ces test permettent de définir une dose sans aucun effet néfaste sur l'animal que l'on extrapole en Dose Journalière Autorisée (DJA).

DJA = dose sans effet sur animal / 100 mg/kg poids corporel/jour.

Malgré ces dossier, des additifs posent des problèmes d'allergie, de toxicité ou sont cancérigènes.

3. Aspects réglementaires

- **Étiquetages**

Définition

C'est l'étiquette figurant sur l'emballage et tous les documents accompagnant le produit alimentaire.

Rôle

Information et protection pour le consommateur, rôle dans la traçabilité du produit alimentaire.

Étiquetage général

Mentions obligatoires:

- Dénomination de vente = nom du produit alimentaire fixé par réglementation, qui indique l'état physique du produit.
- Liste des ingrédients = toutes les substances utilisées dans la fabrication et / ou la préparation et qui sont encore présents dans le produits fini; présentés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.
- Quantité du produit.
- Date limite de consommation (DLC)
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Nom ou raison sociale du responsable
- Numéro de lot
- Lieux d'origine
- Mode et précautions d'emploi
- Identification du pré-emballer ou de l'importateur.

Mentions obligatoires complémentaires:

Pour tout ce qui concerne le titre alcoométrique pour +102% d'alcool en volume.

- atmosphère, produits conditionnés sous atmosphère protectrice

- « avec édulcorants »
- « avec sucres et édulcorants »
- « contient de la phénylalanine »
- teneur en caféine
- quand le produit contient des OGM

Indications spéciales:

- labels de qualité
- sigle particuliers comme l'agriculture Bio
- logo pour emballage biodégradable
- vin AOC

Étiquetage nutritionnel

Pas obligatoire sauf si il y a une suggestion d'une propriété nutritive particulière (ex ;light).

- valeur énergétique
- composition en glucides, lipides, sels minéraux, protéines, vitamines, etc.

Étiquetage des denrées destinées à une alimentation particulière

Nourrissons = caractéristiques nutritionnelles

Dépenses musculaires

Régimes hypocaloriques (médical)

Pathologies médicales

Indications optionnelles

- « Frais » c'est-à-dire que le produit, au moment de la vente, possède toute les caractéristiques organoleptiques et hygiéniques qu'il possédait au moment de sa production, que le produit n'a subi aucun traitement et aucun apport de substances destinées à stopper les activité sen enzymatiques ou microbiennes, que le produit a été fabriqué il y a moins de 30 jours.
- « Sans traitement » comme pesticides ou insecticides, pour les fruits et légumes.

● **Durée de conservation**

Date limite de consommation DLC et Date limite d'utilisation optimale DLUO sont différentes.

La DLC est utilisée pour les denrées périssables, qui après une courte période, est susceptibles de présenter une danger important pour la santé humaine ($\Delta t < 6$ semaines).

Pour le producteur, cette DLC est un caractère impératif. C'est à dire que la commercialisation d'une denrée alimentaire et interdite, sanctionnée dès que cette date est atteinte.

La DLUO est utilisée pour les autres cas, « à consommer de préférence avant le ... ». Le respect de cette DLUO n'a pas de caractère impératif. C'est à dire que la commercialisation, la détention, le don d'un produit dont la DLUO est dépassée n'est pas passible d'aucune sanction pénale à condition que le produit demeure de bonne qualité.