

QUALITÉ

Les affichages obligatoires en entreprise agroalimentaire



POURQUOI Y A-T-IL UN AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?

- Assurer la **sécurité** et l'**information** de tous les **salariés**
- Faire en sorte que **chacun puisse prendre connaissance de ses droits**.



OÙ DOIT SE TROUVER L’AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?

- **Facilement accessible** aux salariés
- Recommandation : **lieu de passage des salariés** (entrée, salle d'accueil, salle de pause...).



QUELLES SONT LES SANCTIONS EN CAS DE NON-RESPECT DE L’AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?

D’après le **Code du travail** et le **Code pénal** :

- **Peines** de **450 euros** à **1 500 euros** en cas d'**absence d’affichage obligatoire**
- **Récidive** : **37 500 euros** et **un an d’emprisonnement**

QUALITÉ

Les affichages obligatoires en entreprise agroalimentaire

QUELLES SONT LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES EN ENTREPRISE ?

- Les **coordonnées** de l'**inspecteur du travail**
- Les **coordonnées** du **médecin du travail**
- Les **coordonnées** du service d'accueil téléphonique **chargé de la prévention** et de **la lutte contre les discriminations** (N° de téléphone : **09 69 39 00 00**)
- Les informations sur la **convention collective** ou l'**accord collectif** du travail applicable à l'entreprise
- Les **articles L.3221-1 à L.3221-7** du **Code du travail** concernant l'**égalité de rémunération** entre les **hommes** et les **femmes**
- Les **horaires de travail** ainsi que les **horaires** et la **durée du repos**
- Le **jour** et les **heures de repos collectifs en cas de travail le dimanche**
- La **période de prise de congés** avec l'**ordre des départs**
- L'**article 222-33-2** du **Code pénal** sur le **harcèlement moral**
- L'**article 222-33** du **Code pénal** sur le **harcèlement sexuel**
- Les **articles 225-1 à 225-4** du **Code pénal** sur la **lutte contre la discrimination** à l'**embauche**
- L'**interdiction de fumer** et de **vapoter** dans les locaux
- Le **document unique d'évaluation des risques professionnels**
- Les **consignes de sécurité** et d'**incendie** avec les **noms des responsables du matériel de secours**, de l'**évacuation en cas d'incendie**, les **coordonnées des pompiers** et les **consignes en cas d'accident électrique**
- Les **panneaux pour l'affichage des communications syndicales** pour **chaque syndicat présent** dans l'entreprise
- Les **communications** sur le **travail temporaire**

Attention

d'autres documents viennent s'ajouter selon le nombre de salariés :

- A partir de 11 salariés :

La **procédure d'organisation** de l'**élection du comité social et économique**
La **liste nominative des membres** du **CSE** (emplacement habituel de travail et leur participation à une ou plusieurs commissions)

- A partir de 50 salariés :

Le **règlement intérieur** (règles d'hygiène et de sécurité et les sanctions en cas de faute)

L'**information** sur l'**existence** et le **contenu d'un accord de participation**.

ÉNERGIE

Vers une énergie partagée : les ambitions renouvelables de la France pour 2030



La programmation pluriannuelle de l'énergie (**PPE**) exprime les orientations en matière de politique énergétique. Le code de l'énergie prévoit notamment une part des énergies renouvelables à **23%** de la **consommation finale** brute d'énergie en **2020**, la France n'a pas atteint cet objectif.

Le développement de ces énergies doit encore s'accélérer pour atteindre les objectifs nationaux de **33%** d'ici **2030** comme prévu par la **loi énergie climat du 8 novembre 2019**.

D'ici 2030, ces énergies renouvelables devront représenter :

-  **40 %** de la production d'électricité
-  **38 %** de la consommation finale de chaleur
-  **15 %** de la consommation finale du carburant
-  **10 %** de la consommation de gaz

Dans le cadre de **France 2030**, l'objectif a bien été fixé d'**être le leader** sur les **énergies renouvelables**.

La loi d'accélération de la production d'énergies renouvelables, promulguée en mars 2023, prévoit la définition de zones d'accélération où les projets d'énergies renouvelables doivent être implantés en priorité. Ces zones d'accélération ne sont pas des zones exclusives, des projets pouvant être autorisés en dehors. Des zones d'exclusions, où les projets sont interdits, sont aussi définies.

Dans ce contexte où la sobriété énergétique est le maître mot, le partage d'énergie prend tout son sens.

Qu'est-ce que le partage de l'énergie ?

Il s'agit de partager soit gratuitement un surplus de l'énergie que l'on produit, soit de la revendre :



Entre habitants d'un immeuble



Avec soi-même (résidence secondaire par exemple)



Dans une communauté (entre entreprises par exemple)



De personne-à-personne (avec sa famille, ses amis ou ses voisins)

Dans ces cas, il faut :



Mettre en place un système commun fournissant de l'énergie et un système de réseau de distribution commun



Établir des arrangements de coopération (location ou achat d'électricité)



Utiliser des compteurs séparés avec des crédits d'énergie

ÉNERGIE

Vers une énergie partagée :
les ambitions renouvelables de la
France pour 2030



Les avantages du partage de l'énergie



Retombées économiques via un accès à une électricité à prix plus attractif par la suppression des intermédiaires et la revente de l'énergie excédentaire



Moindre impact environnemental par la production locale d'énergies vertes (utilisation directe), meilleure durabilité environnementale et renforcement de la sécurité énergétique



Cohésion sociale renforcée par la participation et coopération citoyenne (circuit court entre producteurs et consommateurs), sensibilisation des citoyens à la transition écologique

ÉNERGIES PARTAGÉES

Mouvement créé en 2010, regroupant des citoyens, des associations et des institutions pour développer des installations de production d'énergies renouvelables en France.

Cette association souhaite œuvrer pour une réappropriation de l'énergie et un changement de modèle énergétique vers une consommation raisonnée et une production renouvelable, locale et collective.

www.energie-partagee.org

Les projets d'énergies citoyennes en France

Ce sont des projets :



De production d'énergies renouvelables



Issus d'un financement collectif



Majoritairement citoyen

Les acteurs locaux (**citoyens, collectivités et entreprises locales**) font partie intégrante de la gouvernance.

Ils concernent des projets de production d'énergie solaire (photovoltaïque, thermique, thermodynamique), éolienne, issues de biomasse (bois-énergie, méthanisation), d'hydroélectricité, de la géothermie.

Pour mener à bien ce projet, les acteurs fondent une structure porteuse du projet qui va chercher des financements et s'associer avec des entreprises locales pour construire, rénover et entretenir l'unité de production d'énergie.

Pour faciliter le montage et la structuration du projet, l'association nationale **Energies Partagées** et ses partenaires, soutenus par l'**ADEME** et les collectivités sont présents partout en France et peuvent proposer un accompagnement.

[Accéder à la liste des réseaux locaux d'animation](#)



ÉNERGIE

Vers une énergie partagée :
les ambitions renouvelables de la
France pour 2030



Les aides



APPELS D'OFFRES

Les appels d'offres du Ministère de la Transition Ecologique apportent leur aide aux projets citoyens



SYSTÈME DE "GUICHET OUVERT"

Un guichet ouvert éolien est accessible à tous les projets citoyens



RÉSEAUX DE CONSEIL

Des réseaux de conseillers de gouvernance locale animés par l'ADEME et les régions sont disponibles



SOUTIEN POUR LES PROJETS DE CHALEUR

Un soutien aux projets de chaleur et froid renouvelables est en place, via le fonds chaleur proposé par l'ADEME



SOUTIEN POUR LES PROJETS DE MÉTHANISATION

Les collectifs d'agriculteurs qui s'associent pour réaliser un projet de méthanisation peuvent également bénéficier d'un soutien financier pour leurs études ainsi que pour la réalisation du projet



OUTIL DE FINANCEMENT

La caisse des dépôts, l'Ircantec et le Crédit Coopératif ont mis en place en 2018 un outil de financement nommé EnRciT pour soutenir les projets en phase de développement. Cet outil a été repris par Energies Partagées depuis 2022

Vers une alimentation plus saine et transparente



La naturalité est devenue un critère de plus en plus important pour les consommateurs dans le choix de leurs produits alimentaires. Cette tendance représente une opportunité importante pour les entreprises agroalimentaires de répondre à cette demande croissante tout en renforçant leur positionnement sur le marché.

Principes fondamentaux de la Naturalité

- **Utilisation d'ingrédients d'origine naturelle :** Privilégier les ingrédients issus de sources naturelles plutôt que synthétiques.
- **Minimisation des additifs :** Limiter l'utilisation d'additifs artificiels tels que les colorants, les conservateurs et les arômes artificiels.
- **Transparence et traçabilité :** Fournir des informations transparentes sur l'origine des ingrédients et les méthodes de production utilisées.
- **Respect de l'équilibre naturel :** Préserver les caractéristiques naturelles des aliments et éviter les processus de transformation excessifs qui pourraient altérer leur composition nutritionnelle.

Attentes consommateurs en matière de clean label

Transparence et qualité des ingrédients

- Informations claires et compréhensibles
- Listes d'ingrédients courtes avec moins d'additifs et d'ingrédients controversés

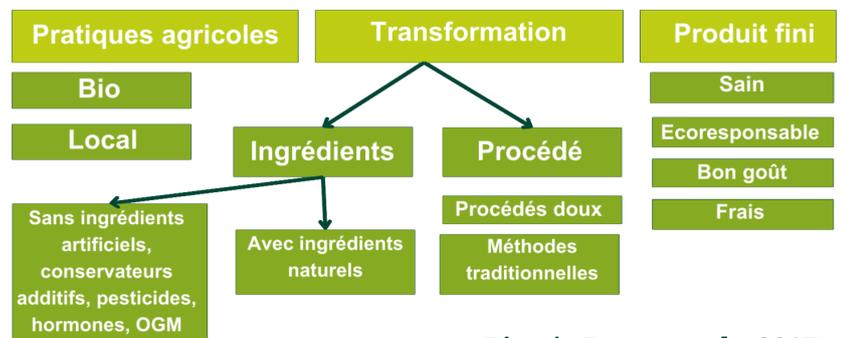
Transparence et qualité des ingrédients

- Fabrication durable
- Emballage respectueux de l'environnement



Santé et bien-être

- Aliments nutritifs, faibles en sucre, en gras saturés et en sel, riches en fibres, en vitamines et en minéraux
- Besoins spécifiques : sans gluten, sans lactose régime particulier



D'après Roman et al., 2017

Vers une alimentation plus saine et transparente



Définition et réglementation

- **International** : notice technique adopté en 2017 et revue en 2021 : [ISO – What makes a food ingredient « natural » ?](#)
- **UE** : pas de définition globale
- **Approche nationale** : note de la DGCCRF

Décryptage de la note DGCCRF

Points clés

- Prolifération des allégations « **naturel** »
- L'**analyse au cas par cas**, en tenant compte des pratiques commerciales trompeuses et des **modalités d'étiquetage**
- **Perception du consommateur** : les mentions ne doivent pas induire le consommateur en erreur
- Une **grille indicative est fournie** pour aider les services de contrôle avec la **notion de process qualifié de naturel** ou non naturel, mais elle n'est pas exhaustive

Non applicable dans les cas suivants

- « **Naturel/naturellement** » utilisés en lien avec une allégation nutritionnelle et de santé ([règlement n°1924/2006](#))
- La **naturalité fait partie de la définition du produit** (exemple : eaux minérales naturelles, conserves au naturel, produits laitiers nature ...)

En répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de naturalité, les entreprises agroalimentaires peuvent non seulement améliorer la perception de leurs produits, mais aussi contribuer à la promotion d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Focus sur les aliments ultra transformés (AUT)

Définition (NOVA) : Les AUT sont des aliments qui ont subi un procédé avec des impacts forts sur leur matrice/structure (friture, extrusion ...), ou encore qui contiennent des huiles hydrogénées, du sirop de glucose ou des additifs « cosmétiques ». Ils ne désignent pas particulièrement des produits industriels.

Classification NOVA : caractériser le niveau de transformation des produits sur **4 niveaux**



1

Produits bruts ou peu transformés

Fruits et légumes frais ou congelés, céréales entières, viande, poisson, champignons, algues, miel, eau...

2

Ingrédients culinaires

Huiles végétales, beurre, graisse d'oie, sucre, sirop d'érable, vinaigre, sel de table

3

Aliments culinaires / aliments transformés

Fruits au sirop, légumes en conserve et secs, fromages, pains, frites, jambon, poissons fumés, sardines et thon en boîte, vin, bière, cidres ...

4

Aliments ultra-transformés

Margarines, saucisses, chips, pains de mie, yaourts aux fruits, céréales de petit déjeuner, plats prêts à consommer, confiseries, glaces, boissons gazeuses et sucées...

AGRO-RESSOURCES

Valorisation des déchets et co-produits



Quelle est la différence entre un déchet et un sous-produit ?

Les déchets

Toutes substance ou tout objet dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se défaire.

Plusieurs types de déchets existent

- Les déchets ménagers
- Les déchets d'activités économiques

Parmi eux, on peut distinguer 3 classes

1 **Les déchets dangereux :** présentant au moins une des 15 propriétés définies au niveau européen : inflammable, toxique...

2 **Les déchets non dangereux :** ne présentant aucune de ces propriétés comme les biodéchets, les déchets de verre ou plastique, de bois.

3 **Les déchets non dangereux inertes :** ne subissant aucune modification physique, chimique ou biologique, ne pouvant pas se décomposer ou brûler ou produire une réaction comme des déchets de béton, briques, tuiles...

Un sous-produit

Substance ou objet issu d'un processus de production dont le but premier n'est pas la production dudit bien et répondant à 4 conditions :

- 1** L'utilisation ultérieure de la substance est certaine
- 2** La substance peut être utilisée directement sans traitement supplémentaire autre que les pratiques courantes
- 3** La substance est produite en faisant partie intégrante d'un processus de production
- 4** L'utilisation ultérieure est légale

ViBioCi-GE

Visons une Bioéconomie Circulaire en Grand Est

PROJET EN COURS

Ce projet a pour objectif la valorisation des matières et molécules d'intérêt issues des principales biomasses régionales.

La première finalité est le développement de biointrants à partir des molécules extraites de ces biomasses via une formulation de ces produits et une caractérisation de leurs effets agronomiques.

La seconde consiste à tester et produire des biomatériaux à partir de biomasses micronisées.

AGRO-RESSOURCES

Valorisation des déchets et co-produits



Quelles gestions des déchets ?

Le Code de l'Environnement français établit les principes généraux de gestion des déchets et de hiérarchisation des modes de traitements (prévention, réutilisation, recyclage, valorisation, élimination) et les obligations en matière de tri et de collecte sélective.

Plusieurs gestions sont possibles selon le déchet

- Collecte et tri
- Recyclage et réutilisation
- Incinération avec ou sans récupération d'énergie
- Mise en décharge
- Méthanisation
- Compostage
- Traitement spécifique pour déchets dangereux ou de soin

Quelles valorisations possibles ?

Valorisation énergétique

- Biogaz
- Combustibles solides de récupération

Valorisation matière

- Compostage
- Recyclage

Valorisation alimentaire

- Transformation
- Alimentation animale

Valorisation chimique

- Extraction de substances utiles
- Production de bioplastiques



ABCDE
ORGANIQUE

**VOTRE INTERLOCUTEUR UNIQUE SPÉCIALISÉ
DANS LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DES
DÉCHETS ORGANIQUES DANS LE GRAND EST**

L'entreprise est engagée dans une économie circulaire :

- Les déchets organiques du territoire sont collectés (boues urbaines et industrielles, déchets de voirie et sables de curage, biodéchets : restes alimentaires et déchets verts),
- Ils sont traités via compostage, méthanisation et lavage de sables,
- Et sont ainsi valorisés :
 - en biogaz pour produire de la chaleur, de l'électricité (autoconsommation sur site et injection dans les réseaux) et du biocarburant (disponible en libre-service pour les particuliers et professionnels) ;
 - en digestat et compost commercialisés auprès des agriculteurs locaux.

[+d'infos](#)



Quelle réglementation sur les déchets pour les entreprises ?

La loi relative à la Transition Énergétique pour la Croissance Verte fixe des objectifs de réduction et de valorisation des déchets. Elle vise à réduire la quantité de déchets mis en décharge, à favoriser le recyclage et la valorisation organique et à encourager la mise en place de filières de responsabilité élargie des producteurs (REP) pour certains types de déchets.

AGRO-RESSOURCES

Valorisation des déchets et
co-produits



Les entreprises ont obligation de trier leurs déchets :

Les flux

2016

Tri obligatoire : papier/carton, métal, plastique, verre, bois

2023

Plâtres, fractions minérales déchets dangereux, biodéchets

2025

Textiles

2016

Tri obligatoire si + de 10 t/an produits ou détenus de biodéchets

2023

Abaissement du tri des biodéchets dès 5 t/an produits

2024

Tout établissement générant des biodéchets sont concernés par le tri

Les biodéchets

- Elles doivent assurer leur traçabilité et ainsi tenir un **registre de suivi des déchets**.
- Elles ont aussi à respecter des règles spécifiques à la gestion de certains déchets :
 - Pour les déchets dangereux, elles doivent obtenir en amont, auprès de l'installation d'élimination, un **Certificat d'Acceptation Préalable (CAP)** pour assurer qu'elles peuvent les prendre en charge. Il doit être renouvelé tous les ans.
 - Elles doivent aussi renseigner un **Bordereau de Suivi des Déchets Dangereux - BSDD** au moment de la prise en charge.

Pour les entreprises agroalimentaires

- La mise en place d'un **Plan de Prévention des Déchets (PPD)** est obligatoire. Il vise à réduire la quantité de déchets produits à la source en adoptant des mesures de prévention, de réutilisation et d'éco-conception.
- Elles sont encouragées à respecter les normes de l'industrie et à adopter les bonnes pratiques en matière de gestion des déchets comme les **bonnes pratiques de fabrication (BPF)** ou les **normes ISO**.

NUTRI-SCORE

N°5

Le nouvel algorithme du Nutri-Score : quels sont les changements ?



Le **Nutri-Score** est une traduction simplifiée de l'étiquette de déclaration nutritionnelle obligatoire (règlement INCO).

Il est apposé sur la face avant de l'emballage. Il est facultatif et gratuit. Il compare des produits qui peuvent se substituer entre eux. (Ex : 2 produits de petit déjeuner / 2 types de céréales / 2 types de muesli.) Il est **reconnu comme un critère impactant l'acte d'achat du consommateur**.

Sur quels critères se fonde le calcul ?



Le score **varie positivement** en fonction du taux de **fibres, protéines, fruits et légumes, légumineuses**.



Le score **varie négativement** pour les aliments trop riches en **énergie, acides gras saturés, sucres simples, sel**, ou pour ceux qui contiennent un **édulcorant** (seulement pour les boissons).



Des règles particulières sont à appliquer pour certaines catégories d'aliments : les **viandes rouges**, les **fromages**, les **matières grasses**, les **fruits à coque**, les **boissons**.



[Accéder au tableur de calcul](#)

Quels sont les changements notables en 2024 ?

Des règles spécifiques apparaissent pour la **viande rouge**, les **fromages**, les **boissons**, les **matières grasses d'ajout**, les **fruits à coques**. Certaines échelles de calcul sont changées, **défavorablement** pour le **sel**, **favorablement** pour les **légumineuses** et les **céréales complètes**. Les boissons contenant des **édulcorants** sont rétrogradées dans leur note.

Je suis déjà engagé dans le dispositif Nutri-Score : que dois-je faire ?

2
ans

A partir de la sortie de l'arrêté (prévue prochainement). Vous avez **2 ans** pour mettre vos produits en conformité avec le nouvel algorithme. **Vous pouvez continuer à vendre les emballages étiquetés** sous l'ancien calcul, **durant cette période**.



Vous pouvez **indiquer** sur le nouvel emballage la mention « **Nouveau calcul** » pour informer du changement auprès du consommateur.



Il faudra aussi signaler à **Santé Publique France** les changements.

NUTRI-SCORE

N°5

Le nouvel algorithme du Nutri-Score : quels sont les changements ?



Je souhaite adhérer au dispositif : quelles sont les démarches ?

Vous remplissez la procédure gratuite sur le site [« démarches-simplifiées »](#).

Il est nécessaire d'engager tous les produits d'une même marque. Il convient de respecter la charte graphique spécifique et les règles de communication sur le sujet.



Élargir sa gamme : les produits contenant des fruits, des légumes, des légumineuses obtiennent un meilleur score.



Améliorer sa communication sur l'aspect « plaisir » ou « tradition » du produit

Comment améliorer mon Nutri-Score ?

Un **Nutri-Score « E »** n'entraîne pas forcément un rejet du consommateur, dont le comportement alimentaire est déterminé par de multiples facteurs. L'aspect nutritionnel du produit conditionne en partie seulement son acte d'achat, qui repose aussi sur d'autres critères : le plaisir qu'il apporte, le côté pratique ou économique du produit...

Néanmoins, il existe des leviers pour améliorer un produit d'un point de vue nutritionnel :



Reformuler le produit : on peut retravailler la recette ou changer la teneur d'un ingrédient



pour vous aider, utilisez le tableur **Optinut**, outil d'aide la reformulation nutritionnelle d'une recette.



Accéder à l'outil OPTINUT

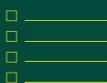


ACTIA

Agria Grand Est vous accompagne sur ce sujet :



Notre expertise pour vous assurer le meilleur score



Un accompagnement dans les démarches d'inscription



Une aide à la communication auprès des consommateurs



Une formation complète dédiée sur une journée



WEBINAIRE « NUTRI-SCORE »



Justine GATEAUX
Chef de projet
06 73 01 24 80
justine.gateaux@iaa-lorraine.fr

A quoi sert la qualité dans une entreprise agroalimentaire ?



La qualité agroalimentaire qu'est-ce que c'est ?

Principalement liée au domaine sanitaire, la qualité inclut aussi une **dimension nutritionnelle**, étudiée par la **normalisation** et la **certification** en agroalimentaire.

Le **service qualité** d'une entreprise garantit la qualité des **produits** et **services** via des **normes strictes**, le **contrôle** des **matières premières** et **produits finis**, et la **gestion** des **plaintes**.

L'objectif est d'assurer la **sécurité alimentaire**, la **conformité** aux **réglementations** et la **satisfaction** des **clients**.

1. La qualité agroalimentaire du processus

Concerne la production, le conditionnement et le flux du produit de la récolte à la mise en rayon, cet aspect est géré via un cahier des charges, les plus connus étant ceux imposés par les normes :

- **IFS** (International Featured Standard)
- **BRC** (British Retail Consortium)
- **CoC** (Chain of Custody)

2. La qualité agroalimentaire du produit

Englobe les valeurs nutritionnelles et l'aspect du produit (intérieur et extérieur) ; confirme ou établit :

- **Teneur en nutriment**
- **Taux de sucre**
- **Coloration**
- **Calibre**
- **Aspects organoleptiques et visuels**

Pourquoi mettre en place la qualité agroalimentaire à tous les niveaux ?



Identification et **Traçabilité** du produit (service des fraudes : DGCCRF) ainsi que mise en place d'une procédure de retrait ou rappel des produits non-conformes



Garantie des **Bonnes Pratiques d'Hygiène** (BPH)



Respect de la norme **HACCP**



HACCP

A quoi sert la qualité dans une entreprise agroalimentaire ?



Qu'est-ce-que la norme HACCP ?

Acronyme de **Hazard Analysis Critical Control Point**, l'HACCP consiste à analyser les dangers et à maîtriser les points critiques : CCP. Elle permet de gérer la **sécurité des aliments sur le plan sanitaire**.

Elle se base sur **7 principes** pour garantir l'hygiène alimentaire, consiste à identifier les risques éventuels d'intoxication alimentaire et prendre des mesures adéquates en vue de correction.

- 1 L'**analyse** et l'**identification des risques et dangers** (physiques, chimiques et microbiologiques). Elle est mise en place par la méthode des **5 M (Matière, Milieu, Méthode, Matériel & Main d'œuvre)**
- 2 La détermination des points critiques pour la **sécurité alimentaire**
- 3 La fixation de **valeur de limites critiques**
- 4 La création d'un **système de surveillance pour la maîtrise des CCP**
- 5 La détermination des **actions correctives à appliquer** pour **éliminer** ou remédier aux **risques** et dangers

- 6 La **vérification régulière** de l'efficacité du **système HACCP** mis en place et l'apport des **points d'amélioration** si nécessaire
- 7 La mise en place d'un **système documentaire prouvant l'application** effective des mesures mises en place

Comment Agria Grand Est peut vous accompagner ?



Formations en management de la qualité et de la sécurité sanitaire



Veille réglementaire hebdomadaire (évolutions de la législation de l'alimentation et des alertes sanitaires)



Clubs qualité



Réalisation d'audits internes



Accompagnement à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire



Accompagnement à la certification de référentiel qualité

Guylaine POLETTE
Chargée de missions QHSE
07 43 36 44 12
guylaine.polette@iaa-lorraine.fr



Affichage Environnemental



Objectifs



Informé de manière transparente le consommateur sur les impacts environnementaux des produits pour être intégré dans les choix alimentaires. Il prend en compte les émissions de gaz à effet de serre, les atteintes à la biodiversité et la consommation d'eau et d'autres ressources naturelles.



Différencier les produits sur le marché en fonction des modes de production qui sont plus ou moins favorables à l'environnement et envisager d'éventuelles substitutions de produits pour une consommation plus responsable.



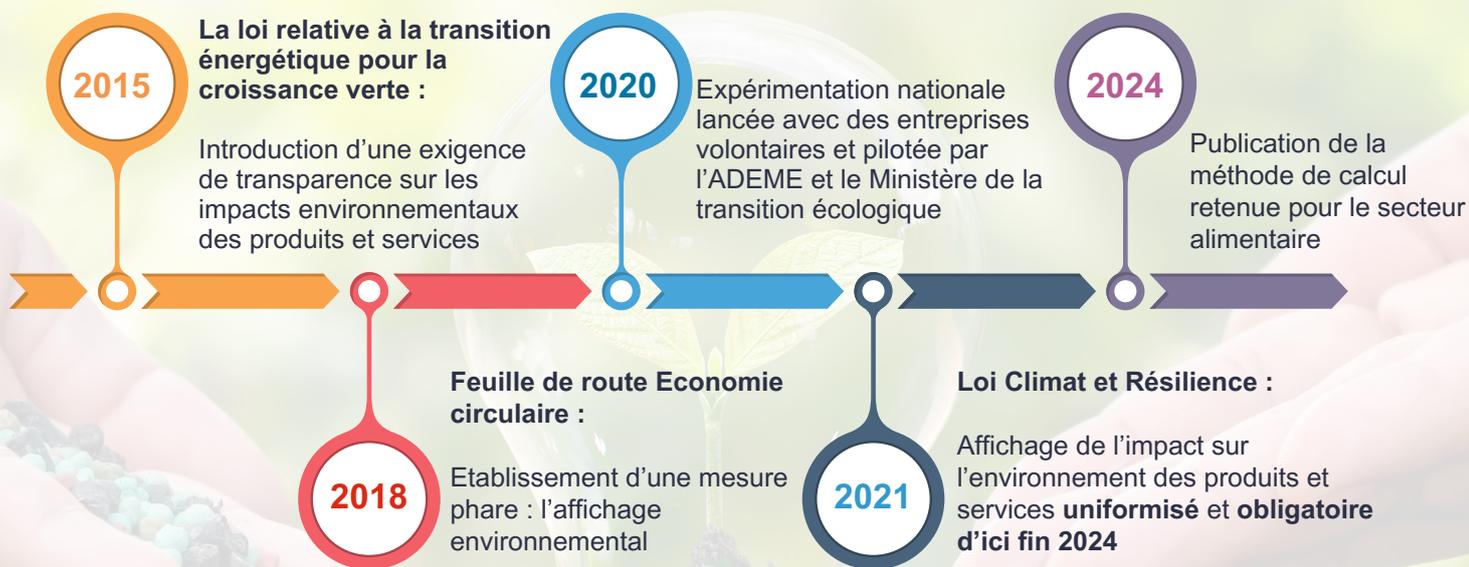
Permettre aux fabricants et distributeurs de valoriser leurs démarches d'éco-conception tout en les incitant à produire plus durablement

L'affichage environnementale pourra être un score ou un indice de coût environnemental. Ce format doit être envisagé sur support dématérialisé et les règles d'actualisation devront être établies en cohérence avec la réalité opérationnelle des entreprises

Il concerne 5 secteurs :

- textile et habillement,
- produits alimentaires,
- produits électroniques,
- ameublement,
- hôtellerie.

Contexte



Ne pas confondre

D'autres scores sur l'impact environnemental existent (Eco-score, Planet-score). La note globale est une lettre du A (vert) au E (rouge) avec un calcul d'impact partant de la base de données Agribalyse.

- L'Eco score prend en plus en compte les labels, l'origine des ingrédients, la recyclabilité du produit.
- Le Planet score ajoute de nouveaux critères aux Analyses de Cycle de Vie (ACV). Il donne aussi l'évaluation du produit dans 3 sous catégories : la biodiversité, les pesticides et le climat (impact carbone).

L'affichage environnemental se différencie aussi du Nutri-Score qui note les produits alimentaires selon leur qualité nutritionnelle.



Affichage Environnemental



Principe et méthode de calcul

Données

3 choix possibles dans le niveau de données à utiliser pour l'affichage environnemental :

1

Données génériques simples : Agribalyse* + données directement accessibles (recettes, origines ingrédients, emballages...) = prises en compte par le calculateur Ecobalyse

**Agribalyse : base de données française agricole et alimentaire, portée par l'ADEME, l'INRAE et les Instituts techniques. Elle fournit des valeurs d'impacts pour des produits standards consommés en France.*

2

Données spécifiques filière : 5-10 paramètres supplémentaires (origines, modes de production, consommation énergie...) Ce second niveau permet une meilleure différenciation intra catégorie des produits.

3

Données spécifiques entreprise : ACV complète ISO comparative et suivi du PEFCR

Format



Méthode de calcul

Méthode PEF
Product Environmental Footprint qui inclut 16 indicateurs ACV*.

Critère :
Biodiversité « locale »

Infrastructures agroécologiques
Diversité agricole
Conditions d'élevage

- Changement climatique
- Acidification
- Toxicité humaine (autre que cancer)
- Toxicité humaine (cancer)
- Eutrophisation terrestre
- Eutrophisation d'eaux douces
- Eutrophisation marine
- Eco toxicité d'eaux douces
- Particules
- Rayonnement ionisant
- Appauvrissement couche d'ozone
- Formation d'ozone
- Utilisation des terres
- Consommation d'eau
- Epuisement ressources minéraux et métaux
- Epuisement ressources matières fossiles

- Sont pris en compte :
- la région de production
 - travail du sol
 - la fertilisation
 - les produits phytosanitaires utilisés

3 autres critères qui sont soumis à concertation

*L'ACV (Analyse Cycle de Vie) est le cadre méthodologique de référence au niveau international pour quantifier les impacts environnementaux d'un produit ou service (norme ISO 14040 et 14044).

LA RSE

Principes, enjeux et mise en œuvre dans l'agroalimentaire



RSE

La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) implique l'intégration volontaire par les entreprises des préoccupations sociales, environnementales et économiques dans leurs activités

ISO 26000

Norme internationale qui fournit des lignes directrices sur la responsabilité sociétale, applicable à tous les secteurs, y compris l'agroalimentaire. Elle aide les entreprises à comprendre et à mettre en œuvre des pratiques RSE adaptées à leurs contextes spécifiques

Les 7 piliers de la RSE selon l'ISO 26 000

1. Gouvernance de l'organisation

Renvoie à la structure, aux processus et à la prise de décisions au sein de l'entreprise. Les entreprises doivent démontrer leur engagement envers des pratiques éthiques et durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement



ACTIONS CONCRÈTES

Mise en place d'un **conseil d'administration responsable et transparent**



Établissement de **politiques RSE claires et mesurables**



Engagement des **parties prenantes** dans les processus décisionnels

2. Droits de l'homme

Respect et promotion des droits fondamentaux de toutes les personnes. Garantir que les pratiques agricoles respectent les droits des travailleurs dans les exploitations et le traitement équitable des communautés locales



ACTIONS CONCRÈTES

Lutte contre le **travail forcé** et le **travail des enfants**



Promotion de l'**égalité des chances** et de la **non-discrimination**



Respect des **droits des travailleurs**, notamment en matière de **sécurité et de santé** au travail

3. Relations et conditions de travail

Qualité des relations au sein de l'entreprise et avec ses partenaires. Assurer un environnement de travail sûr pour les employés des usines de transformation et des exploitations agricoles



ACTIONS CONCRÈTES

Amélioration des **conditions de travail**, y compris la **santé** et la **sécurité**



Dialogue **social** avec les **employés** et les **syndicats**



Formation et développement **professionnel** des **employés**

RSE

Principes, enjeux et mise en oeuvre dans l'agroalimentaire



4. Environnement

Impact de l'entreprise sur l'environnement naturel. Adoption de pratiques agricoles durables et réduction de l'empreinte carbone dans la chaîne d'approvisionnement



ACTIONS CONCRÈTES

Gestion durable des ressources naturelles (eau, énergie, matières premières)



Réduction des **déchets** et promotion du **recyclage**



Préservation de la **biodiversité** et lutte contre le changement climatique

5. Loyauté des pratiques

Éthique dans les relations commerciales. Transparence sur l'origine des ingrédients et respect des engagements envers les clients et les fournisseurs.



ACTIONS CONCRÈTES

Lutte contre la **corruption** et les **pratiques commerciales déloyales**



Promotion de la **concurrence loyale** et de la **transparence** dans les **transactions**



Engagement envers des **pratiques commerciales éthiques** avec les partenaires et fournisseurs

6. Consommateurs

Responsabilité envers les consommateurs et la qualité des produits. Garantir des produits sains et respectueux de l'environnement, en répondant aux attentes croissantes des consommateurs pour des aliments durables.



ACTIONS CONCRÈTES

Assurer la **sécurité** et la **qualité** des **produits alimentaires**



Fournir des **informations claires** et **honnêtes** sur les produits (étiquetage, nutrition)

7. Communautés et développement local

Engagement envers le bien-être des communautés locales. Collaborer avec les agriculteurs locaux et soutenir les initiatives de développement rural.



ACTIONS CONCRÈTES

Investir dans des **initiatives communautaires** et **sociales**



Créer des **emplois locaux** et **soutenir** le **développement économique**



Promouvoir la **diversité culturelle** et le **respect des traditions locales**

LA RSE

Principes, enjeux et mise en oeuvre dans l'agroalimentaire



Méthodologie de mise en oeuvre de la RSE dans l'agroalimentaire

1. Evolution initiale



Identifier les enjeux RSE pertinents pour l'entreprise et ses parties prenantes

2. Etablissement d'objectifs



Définir des objectifs clairs et mesurables pour chaque pilier de la RSE

3. Communication



Rendre compte des progrès et des résultats RSE via des rapports annuels, des bulletins d'informations et des médias sociaux

Le norme ISO 26000 n'est pas certifiante, en revanche il est possible de labelliser son entreprise sur le volet RSE.

Les principaux labels et systèmes d'évaluation RSE



ecovadis

Vous souhaitez évaluer ou mettre en place une démarche RSE au sein de votre structure ?

Agria Grand Est vous accompagne

- **Dossier thématique RSE**
- **Diagnostic flash RSE avec établissement d'un plan d'action**
- **Formation RSE**
- **Aide au choix d'un label RSE**



LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

Outils de la propriété industrielle pour les entreprises agroalimentaires

les arias
du Grand Est

agriA

Grand Est



La propriété industrielle regroupe les outils permettant de protéger les innovations techniques, les signes distinctifs et les créations visuelles. Dans le secteur agroalimentaire, la PI est cruciale pour protéger ses produits, procédés, marques et emballages.

Principaux outils de la propriété industrielle

-  **Brevet**
-  **Marque**
-  **Dessin et modèle**
-  **Enveloppe Soleau**

1. Le brevet protéger les innovations

Un brevet protège une innovation technique qui apporte une solution nouvelle à un problème technique (un procédé, une machine, un produit). Un brevet est valable 20 ans, au-delà l'innovation tombe dans le domaine public.

-  **EXEMPLES**
Procédés innovants
-  **Emballages spécifiques** prolongeant la durée de conservation des produits
-  **Recettes** ou **formulations** avec des ingrédients spécifiques

-  **AVANTAGES**
Monopole d'exploitation
-  Possibilité de **cession** ou **licence**

- LIMITES**
 **Coût** et **délai** de dépôt

2. La marque différencier vos produits

Une marque (nom, logo) distingue les produits. Elle valorise l'identité et fidélise les consommateurs.

EXEMPLES

-  Marques de **produits alimentaires**
Exemple : « Nestlé », « Lactalis »

AVANTAGES

-  **Droit exclusif** sur le signe distinctif
-  Renforce la **notoriété**

LIMITES

-  **Coût de surveillance** et **renouvellement** périodique (tous les 10 ans)

3. Le dessin et modèle protéger l'apparence

Un dessin ou modèle protège l'apparence d'un produit ou d'un emballage. C'est un outil particulièrement pertinent dans l'agroalimentaire pour protéger des emballages distinctifs ou des présentations visuelles de produits.

EXEMPLES

-  **Forme** d'une bouteille.
Exemple : la bouteille de Coca-Cola

-  **Design** d'emballages innovants
Exemple : packaging écologiques ou réutilisables

AVANTAGES

-  **Protection** jusqu'à **25 ans**
-  Valorise l'**attractivité** du produit

LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

Outils de la propriété industrielle pour les entreprises agroalimentaires

les arias
du Grand Est

agria

Grand Est



4. L'enveloppe Soleau preuve d'antériorité

L'enveloppe Soleau est un moyen économique et simple de dater une création ou une innovation (procédé, recette, concept) sans pour autant obtenir un droit de propriété industrielle. Elle permet d'établir une preuve d'antériorité en cas de conflit.

EXEMPLES D'UTILISATIONS



Protéger une recette avant qu'elle ne soit brevetée



Dater la création d'un emballage innovant ou d'un procédé avant son lancement commercial



AVANTAGES

Preuve officielle d'antériorité



Faible coût



LIMITES

Pas de protection juridique complète (seulement de date)

Liens utiles

INPI

Institut national de la propriété industrielle

Pour toute demande concernant la **propriété industrielle**

www.inpi.fr

ESPACENET

Pour rechercher des **documents** et **brevets** du monde entier

www.worldwide.espacenet.com

DATA INPI

Institut national de la propriété industrielle

Pour rechercher des **marques**

www.data.inpi.fr

Pour les entreprises agroalimentaires

Pour les **entreprises agroalimentaires**, la propriété industrielle est **un levier stratégique** pour **protéger** les **innovations**, **différencier** les **produits**, et **valoriser l'origine**. Utiliser ces outils permet de **sécuriser l'avenir** et **renforcer** la **compétitivité** sur le marché.

DÉVELOPPEMENT PRODUIT

Etapes clés du développement
de produit



les arias
du Grand Est

Le développement de produit suit une méthodologie rigoureuse, allant de l'analyse des besoins du marché à la commercialisation, afin de créer des produits innovants et compétitifs tout en répondant aux exigences de qualité, de sécurité et de réglementation.

1. Idéation : trouver un concept produit

RECHERCHE ET ANALYSE

recueil des **informations** sur les **consommateurs**, les **concurrents**, les **tendances** du **marché**, les **réglementations** et les **technologies**. L'objectif est de comprendre les attentes des consommateurs, les lacunes du marché et les opportunités d'innovation.

GÉNÉRATION D'IDÉES

de **nouveaux produits** ou d'**améliorations** de **produits existants** générées à partir des informations recueillies lors de l'étape précédente.

ÉVALUATION ET SÉLECTION

des **idées en fonction de critères** prédéfinis (faisabilité technique, la **viabilité commerciale**, la **rentabilité** et l'**adéquation** avec la **stratégie de l'entreprise** ...). Les concepts les plus prometteurs sont sélectionnés.



OUTILS
Etudes de marché



Analyse concurrentielle
benchmarking



Veille technologique
(Publications scientifiques, brevets ...)



Etudes consommateurs
(enquêtes, sondages etc ...)



Génération d'idée
(Brainstorming, Mind mapping, Codesign ...)

2. Définition du produit

Identification des opportunités de développement en fonction des **besoins des consommateurs**, des **tendances du marché** et de la **stratégie** de l'**entreprise**. Un projet est défini en précisant les **objectifs**, les **contraintes** et les **ressources** disponibles.



OUTIL
Analyse SWOT

3. Conception initiale

Les idées sélectionnées sont développées plus en détail. Travail sur la **formulation**, les **recettes**, les **prototypes**, les **essais de laboratoire**, les **ajustements** et le choix de l'**emballage** pour créer un produit qui répond aux spécifications, aux **attentes** des **consommateurs** et aux **contraintes réglementaires**.



OUTILS
Logiciel de formulation



Gestion de projet
Gantt project , Bubble Plan



Base de données d'ingrédients
Open food facts, B.A.I.A (base Adrianor Ingrédients Alimentaires) ...



Base de données de fournisseurs d'ingrédients
Club Pai



Outil d'évaluation de l'impact nutritionnel
Optinut, Ciqua

DÉVELOPPEMENT PRODUIT

Etapes clés du développement
de produit



les arias
du Grand Est

4. Validation et pré-industrialisation

Evaluation de la **sécurité alimentaire**, la **stabilité**, la **qualité organoleptique**. Des tests sensoriels, des analyses de laboratoire, des essais de durée de conservation peuvent être réalisés pour s'assurer que le produit est conforme aux normes et aux attentes.

Des **essais pilotes** avant lancement à grande échelle permettent l'évaluation de la **faisabilité technique** et le test du **processus de production** (chaîne d'approvisionnement, gestion matière premières, logistique, emballage, ...)



OUTILS

Analyses sensorielles : dégustation à l'aveugle, test de comparaison, test de classement, test de seuil de détection ...



Analyses de laboratoires (microbiologie, nutritionnelle, tests de stabilité, qualification de qualité organoleptique)



Test de compatibilité contenant/contenu

5. Industrialisation et production

Lorsque le **produit est validé**, les étapes de l'**industrialisation** et de la **production** à grande échelle sont **mises en place**. Les processus de fabrication, les équipements et les fournisseurs sont sélectionnés pour garantir une production efficace et cohérente du produit.



OUTILS

Optimisation des processus : méthodes Lean et Six Sigma pour améliorer l'efficacité et la productivité



Contrôle qualité : définition du plan de contrôle

6. Commercialisation et lancement

Cette étape implique la création d'une **stratégie de marketing**, y compris la **conception** de l'**emballage**, la **définition** du **positionnement**, l'**élaboration** du **plan** de **communication** et la préparation du **lancement** sur le **marché**. Les **canaux de distribution** appropriés sont identifiés et le produit est mis à disposition des **consommateurs ciblés**.



OUTILS

Argumentaire **marketing**

7. Suivi et amélioration continue

Après le lancement, le **suivi des performances** du produit est essentiel. Les **données de vente**, les **commentaires** des **consommateurs**, les **tendances** du **marché**, les **évolutions réglementaires** et les **résultats des tests** sont analysés pour identifier les **opportunités d'amélioration**.



OUTILS

Feedback consommateurs : enquêtes de satisfaction, commentaires des clients.



Revue de projet : évaluation des résultats

**Agria Grand Est est à vos côté
durant ces différentes étapes de
développement produit !**