

Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de Législation et économie dans l'industrie agroalimentaire

Informations

Composante : Faculté des Sciences

Responsable

El hassan AJANDOUZ (Responsable d'UE)

Langue(s) d'enseignement

Français

Contenu

Volume horaire : 20h CM + 10h TD (3 ECTS).

Enseignants : A. Berier, B. Rossi, S. Briki, S. Perret, A. Lesturgeon

Objectif : Donner à l'étudiant un panorama général et des exemples concrets sur la législation et l'économie en industrie agro-alimentaire

Contenu (CM/TD)

I- Les filières et acteurs de l'agro-alimentaire : vue générale du secteur agroalimentaire

- Le marché de l'agro-alimentaire (chiffres clés)

- Les filières de l'agroalimentaire

- Les profils des acteurs

- Les tendances de consommation

- La stratégie marketing pour approcher ses marchés

II- La réglementation française et européenne en IAA

- Hiérarchie des textes droits européens/droits français organisant la législation alimentaire

- Code de la Consommation et Organisation Commune du Marché (OCM)

- Reconnaissance mutuelle et libre échange

- Les services de contrôle – axe loyauté : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

- Les services de contrôle – axe sécurité sanitaire : la Direction des Services Vétérinaires (DSV)

- Autres administrations : la Direction Générale des Douanes et Droit Indirects, la Direction Régionale de l'Industrie de la Recherche et de l'Environnement

- Le Codex Alimentarius et autres organisations internationales

III- La grande distribution : Présenter le secteur de la grande distribution

- Les acteurs de la distribution, chiffres clés, enjeux

- Fonctionnement de la distribution alimentaire

- le marketing du distributeur

- La politique de distribution et stratégie distributive

- Les notions de Marge distributive (RFA et accords commerciaux...)

IV- La restauration hors foyer : Présenter le réseau de la restauration collective et sa place dans le secteur agro-alimentaire.

- Le réseau : les principaux groupes, clients, marchés, croissance, crises

- Les missions des agents de la restauration collective

- Les cuisines centrales en restauration collective et dossiers d'agrément

V- La filière bio : Connaître la filière bio, la réglementation, le cahier des charges Bio européen et l'appliquer

- Point sur la réglementation et le marché des produits Bio

- Démarche de certification

- S'approvisionner, formuler et étiqueter les produits Bio

- Organiser la production et le stockage

- Contrôle qualité en transformation Bio : les éléments spécifiques

VI- L'étiquetage alimentaire: Connaître la réglementation en vigueur et assimiler les incidences du nouveau règlement européen sur les étiquetages

- Le contexte règlementaire français et européen

- Les obligations générales en matière d'étiquetage

- Les mentions volontaires

- Les mentions interdites

- Le règlement 1169/2011 relatif à l'information du consommateur

- Cas pratiques

MCC : NF=ET

VOLUME HORAIRE

- Volume total: 30 heures
- Cours magistraux: 20 heures
- Travaux dirigés: 10 heures

Codes Apogée

- SAECU32J [ELP]

Pour plus d'informations

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 20/01/2025