

PRECAUTIONS D'USAGE

Ce support est un document ressource mis à la disposition des enseignants-es par un-e enseignant-e que nous remercions vivement. Nous vous invitons à l'adapter et à le compléter, selon les besoins de vos élèves et votre stratégie globale de formation (choix de la problématique, de la situation professionnelle...). Nous vous conseillons d'actualiser ou de modifier si nécessaire, les sources et les contenus proposés (données chiffrées...)

N HUGOO

Contexte 1 – 1ère année de CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

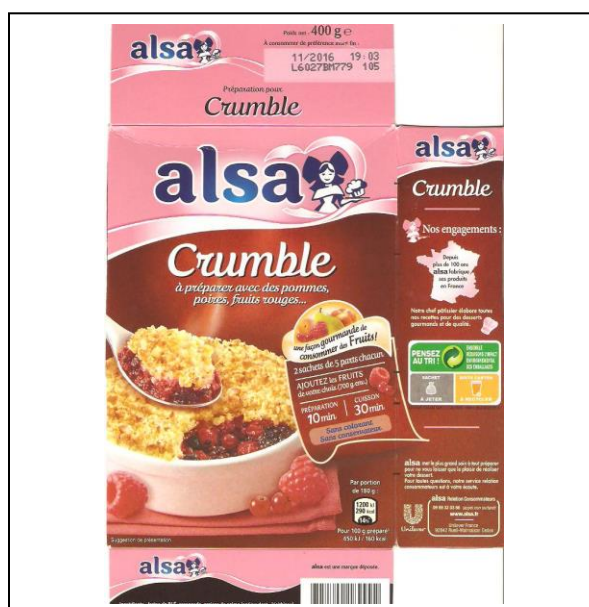
La restauration collective - Le restaurant scolaire du LP de l'Yser

Les caractéristiques des produits alimentaires Etiquetage des produits alimentaires préemballés

Vous travaillez au restaurant scolaire du LP de l'Yser.

Le chef de cuisine vous demande de réaliser la préparation de l'entrée « les tomates à la Feta », du plat de « Lasagnes », du dessert « Crumble »

Vous connaissez les produits alimentaires mais comment confectionner et utiliser les produits alimentaires préemballés ? Quels sont les informations présentes sur ces produits ?



CE QUE JE DOIS RETENIR

A partir des documents présentés, compléter la fiche de synthèse suivante :

<https://www.youtube.com/watch?v=bOA-PrpJleI>

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-denrees-alimentaires>

Mentions obligatoires

Mentions obligatoires	Description
-----------------------	-------------

	C'est la description du produit. Elle indique la nature de l'aliment emballé et le traitement subi par l'aliment (déshydraté, surgelé, fumé, stérilisé etc..) . Elle doit être la plus précise possible. Exemple : Haricots verts extra-fins surgelés, Lait entier pasteurisé.
	C'est le lieu précis de fabrication du produit (Pays)
Mentions obligatoires	Description
	Elle indique la mesure de la partie consommable du produit (par exemple le poids égoutté pour les conserves de fruits). Elle est indiquée en grammes (g) ou en litres ou millilitres (l ou ml) pour les liquides et pour les glaces.
	Elle indique la période pendant laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques. Il s'agit soit de : - la Date Limite de Consommation (DLC) pour les denrées périssables. La mention « A consommer jusqu'au » figure sur l'emballage du produit. - la Date de Durabilité Minimale (DDM) pour les autres denrées. Les mentions « A consommer de préférence avant fin » ou « A consommer de préférence avant le » figurent sur l'emballage du produit.
	Ce sont le nom ou du conditionneur ou encore d'un distributeur ou d'un importateur situé dans l'Union Européenne. Il s'agit du nom duquel la denrée est commercialisée
	Il s'agit le plus souvent du service consommateur que le client peut contacter en cas de demande d'informations.
	L'indication du lot de fabrication permet de regrouper un ensemble de produits alimentaires afin de faciliter leur identification en cas de défaut, de contamination, de réclamation...(exemple du lot de pots de rillettes incriminé en cas de listériose...). Il permet donc la traçabilité du produit.
	Il doit être indiqué de façon claire et lisible afin de permettre un usage approprié du produit.

	La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente comme exemple une tarte aux fruits ou une pizza au jambon
	Le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume

Mentions ou expressions règlementées

3

Mentions ou expressions règlementées	Description
Agriculture Biologique (AB) 	Il s'applique à des produits dont au moins 95 % des ingrédients sont issus d'un mode de production qui utilise essentiellement des substances non synthétiques pour l'amélioration du sol, la lutte contre les parasites et maladies, y compris pour les semences et le matériel de reproduction.
Pur	Il s'applique et est limité à certains produits (pur porc, pur jus).  
Campagne, fermier, paysan 	Il s'agit d'un produit qui doit être fabriqué par un agriculteur.
Artisanal 	Il s'agit d'un produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers.



Du terroir

Cela signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de Procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte.

4

Contexte 1 – 1ère année de CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
La restauration collective - Le restaurant scolaire du LP de l'Yser

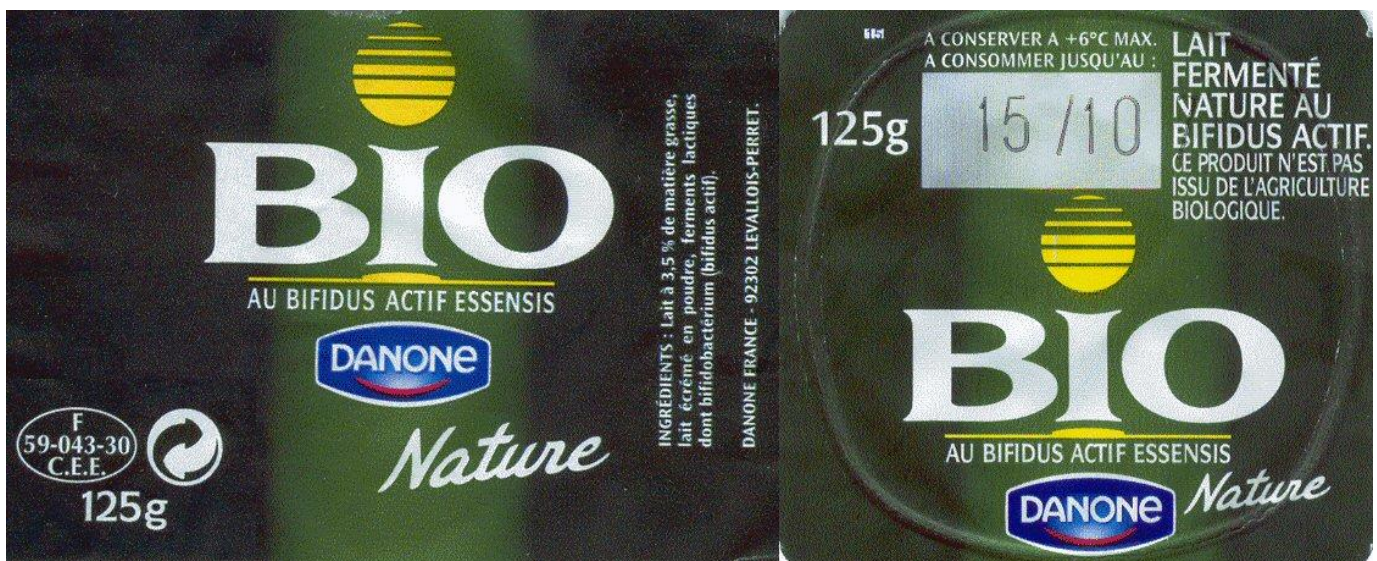
Les caractéristiques des produits alimentaires
Etiquetage des produits alimentaires préemballés

EXERCICES

Exercice 1 : repérer les mentions obligatoires et facultatives sur l'emballage ci-dessous.



Exercice 2



1. Compléter le tableau suivant :

Dénomination de vente	
	Lait à 3,5 % de matière grasse, lait écrémé en poudre, ferments lactiques dont bifidobactérium (bifidus actif).
Quantité nette	
	15/10
Lot de fabrication	
Coordonnées du fabricant	
	F 59-043-30 C.E.E.

6

2. Quelles conditions de conservation doivent être respectées pour ce produit ?

3. Si ce produit était issu de l'agriculture biologique, quel logo devrait figurer sur l'emballage ?

4. Rechercher la signification du pictogramme suivant :