

### Étude de faisabilité/Spécificité produit

**Origine géographique**

- Une origine spécifique d'un ou plusieurs ingrédients du produit est-elle demandée ?
- Communication de la Commission - Lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients (2010/C 341/03) du 16 décembre 2010

**Signe de qualité**

- Un signe de qualité d'un ingrédient et/ou d'un produit est-il demandé ?
- Communication de la Commission - Lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients (2010/C 341/03) du 16 décembre 2010

**Aspect naturalité**

- L'un de mes ingrédients ou mon produit peut-il être qualifié de naturel ?
- Note DGCCRF 2009-136

**Allégations (santé, nutritionnelles, environnementales) et mentions valorisantes "sans"**

- AI-je le droit de mentionner une allégation sur mon produit ?
- Règlement (UE) 1924/2006 article 7.1C

**Population cible**

- Mon produit est-il destiné à une population particulière (enfants, sportifs, sans gluten...) ? Est-ce que je souhaite le valoriser ?

**Allergène**

- AI-je une politique de gestion des allergènes (contaminations croisées, allergènes autorisés, étiquetage de précaution...)?

**Réseau de distribution**

- Vers quel réseau vais-je me tourner (RHD, GMS, magasins spécialisés, export, BtoB, e-commerce, vrac, vente directe...)?

**Marchés français, Européen et pays tiers**

- Mon produit est-il destiné à un pays particulier avec des mesures spécifiques (règlements, normes et référentiels...)?

**Prix cible et volume visé**

- Quelle est la faisabilité de mon projet vis-à-vis de sa rentabilité ?
- L'approvisionnement de la matière semble-t-il réaliste par rapport au volume visé ?

**Étude concurrentielle**

- Existe-t-il des produits similaires sur le marché ?

**Mentions complémentaires (NutriScore...)**

- Est-ce que je souhaite que mon produit satisfasse des mentions complémentaires ?

**Durée de vie**

- Y a-t-il une exigence de durée de vie minimale sur le produit fini ?

**Population particulière**

- Est-ce que je souhaite que mon produit soit destiné à une population particulière (sans gluten, végétariens, végétaliens, vegans, halal, casher...)?

**Investissements (équipements, infrastructures, équipements de contrôle, matériel d'analyse...)**

- Mon produit nécessite-t-il des investissements ?

**Conditionnement**

- Mon produit est-il adapté à ma ligne de conditionnement ?

**Autres contraintes (brief)**

- Mon client (brief internet ou externe) m'a-t-il donné des contraintes ingrédients, recettes, process, emballages... ?

### Produit

**Formulation (additifs, allégations, dénominations...)**

- Est-ce que les arrous pris en compte facilitent la production ?
- Durée de vie (validation, conditions de stockage, durée et conditions de conservation après ouverture)
- Les tests à réaliser pour valider la durée de vie primaire et secondaire et les conditions de conservation sont-ils définis ?

**Précautions d'usages**

- Y a-t-il des précautions d'usages à signaler ? (Interactions possibles (spiruline et médicaments), utilisation de l'emballage...)

**Étiquetage et dénomination**

- Y a-t-il des allergènes dans mon produit ? La dénomination est-elle légale ?

**Analyses (nutritionnelles, microbiologiques, sensorielles...)**

- Quel est le plan de contrôle analytique à mettre en œuvre ?

**Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques**

- Doit-on réaliser des analyses nutritionnelles pour l'étiquetage (allégations) ?

**Plan de contrôle**

- Définition du plan de contrôle du produit (autre qu'analytique : poids, température...)?

**HACCP**

- Est-ce que le projet nécessite une mise à jour immédiate de l'HACCP ?

**Code des usages ou appellation définie (Larousse gastronomique) ?**

- Existe-t-il un code des usages ou une appellation définie correspondant à mon produit ?

**Réglementation**

- Mon produit tel que défini respecte-t-il l'ensemble des éléments réglementaires le concernant ?

**Coût**

- Mon prix de revient industriel est-il en adéquation avec le prix cible ?

**Revue du contrat**

- Est-ce que le cahier des charges technique correspond bien aux exigences de l'étude de faisabilité ?

**Dossier technique**

- Les dossiers techniques relatifs au produit sont-ils finalisés ?

### Matières premières

**Origine**

- Suis-je capable d'avoir un ingrédient d'origine de manière pérenne ?
- Y a-t-il des exigences réglementaires d'étiquetage pour ma catégorie de produit ?

**Allergène**

- AI-je un risque d'ajouter un nouvel allergène ou de nouveaux risques de contamination croisée ?

**Novel Food**

- Est-ce que l'un de mes ingrédients est soumis à la réglementation Novel Food ?
- Règlement européen CE n° 258/97
- Agrément ou valorisation spécifique (bio, équitable, naturel...)
- AI-je besoin que l'un ou la totalité de mes ingrédients soient bio, équitable, naturel ou aient un agrément spécifique ?

**Etat de la matière (frais, surgelé, lyophilisé, décongelé...)**

- AI-je une exigence particulière sur l'état de ma matière ?

**Coûts**

- Une de mes matières premières est-elle sujette à une fluctuation de prix ou ayant un impact fort sur mon prix de revient ?
- Evaluation des adulterations, Food fraud
- Une de mes matières est-elle à risque ? Quels sont mes risques de fraude sur mes matières ?

**Sourcing (existence de la matière sur site ?)**

- La matière est-elle disponible ?
- Est-ce que mon volume de produit fini est compatible avec les minimums d'achat des matières premières ?

**Durée de vie**

- Y a-t-il une compatibilité entre la durée de vie des matières premières et les usages prévus ?

**Conservation**

- Y a-t-il des conditions particulières de conservation des matières premières avant et après ouverture ?

**Réglementation**

- Y a-t-il une réglementation spécifique sur mes matières premières (produits de la mer, chocolat...)?

**Formulation**

- Quelle est la composition détaillée des ingrédients composés ?
- Documentations techniques (fiche technique, fiche de données de sécurité, aptitude au contact alimentaire pour les emballages...)
- La documentation est-elle complète et à jour ?
- Politique achats (évaluation des fournisseurs)
- Le fournisseur d'une matière première stratégique est-il fiable (quantité, qualité, santé financière...) ou doit-il être audité ?

**Plan de contrôle**

- Dois-je prévoir un plan de contrôle spécifique pour mes matières premières ?

**Analyse de risques sanitaires**

- Y a-t-il un nouveau danger issu de mes matières premières ?

**Additifs et auxiliaires technologiques**

- Les additifs et auxiliaires sont-ils autorisés en présence et quantité ?
- Exigences spécifiques propres à l'entreprise ou au client (CMR, OGM, ionisation, nano...)
- Est-ce que je peux avoir une matière première conforme et durablement ?

### Emballages

**Aptitude au contact alimentaire**

- Est-ce que les tests de migration ont été effectués et sont pertinents par rapport au produit (produit fini ou matière première) ?
- Matériau adapté au process et à l'usage (B2B, B2C...)
- Est-ce que l'emballage est étudié et adapté aux conditions de vie du produit ?

**Recyclage (cycle de vie) : MOSH MOAH**

- Si l'emballage est recyclé, s'est-on assuré auprès de ses fournisseurs de l'absence d'huiles minérales (attestations) ?
- Équipement adapté au conditionnement

### Process

**HACCP**

- Est-ce que mon produit s'inscrit dans mon système HACCP existant ? Y a-t-il de nouveaux risques ?
- Est-il nécessaire de réunir l'équipe avant le démarrage de la production ?
- Validation du procédé et des paramètres ( temps, température, pression...) y compris transposition industrielle
- Quelles sont les étapes du procédé que je dois valider ?
- Doit-on faire des tests industriels ?

**Recyclage et report**

- Le recyclage ou le report est-il autorisé par mon entreprise ? Peut-il être validé (quantité, durabilité, traçabilité, formule...)?
- Impacts du process sur le produit
- Le process peut-il modifier le produit (aspects nutritionnels, sanitaires, organoleptiques...)?
- Certificat d'aptitude au contact alimentaire
- Si des nouveaux investissements sont réalisés, s'est-on assuré de la conformité des installations ?

**Zoning et ordonnancement**

- Faudra-t-il prévoir des zones et/ou un ordonnancement spécifique ?
- Contraintes du produit sur le process (réglementaires, hygiène...)
- Mon produit ou mon procédé est-il soumis à des contraintes réglementaires spécifiques (agrément sanitaire, certifications bio et "sans", casher...)?

**Capacité**

- Est-ce que le volume concerné est compatible avec les minimums de séries et le niveau d'occupation de l'outil ?

**Nettoyage**

- Quelles sont les nouvelles contraintes de process liées au nouveau produit (bio, allergènes...)?
- Temps et conditions de transport et de stockage (intermédiaire) y compris les ruptures de charge
- Revue des données de sortie du projet (après 1ère production)
- Le projet répond-il bien aux attentes économiques et de qualité ?

### Communication/Etiquetage

**Dénomination légale de vente**

- La dénomination légale est-elle présente ?
- Dénomination commerciale
- Y a-t-il une dénomination commerciale différente de la dénomination légale ?
- Est-elle compréhensible, lisible et non trompeuse pour le consommateur ?

**Réglementation**

- Respect de la réglementation INCO et autres textes applicables spécifiques au produit (allégations, SIQO, etc.) lors de la validation du pack ?

**Étiquetage**

- S'est-on assuré que l'étiquetage est conforme ? A-t-on effectué une vérification auprès des différents services ?
- Si Export: exigences du pays y compris la langue
- S'est-on assuré des exigences spécifiques pour chaque pays (traduction, taille de caractère...)?
- Supports de communication (site de la marque, réseaux sociaux, outils de vente...)
- A-t-on vérifié la cohérence des informations de l'ensemble des supports avec le pack ?
- Communication auprès des professionnels (salons, médecins, presse...)
- A-t-on vérifié la cohérence des informations de l'ensemble des autres supports avec le pack ?