

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 aronds 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 ?