Programme de Formation

Réglementation alimentaire : mode d'emploi - Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles) (réf : RA001)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation.

Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs

Objectifs pédagogiques

- Expliquer le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- Identifier les sources de droit pertinents compte tenu des activités de l'entreprise
- Hiérarchiser les règles (en fonction de leurs sources, de leur date, etc...)

Description

La réglementation ne doit plus être perçue comme une contrainte mais comme un véritable levier de performance pour les entreprises qui savent en maîtriser les enjeux.

Cette formation vous permet de comprendre les mécanismes réglementaires, d'anticiper les évolutions de votre environnement pour transformer les obligations en opportunités de stratégiques.

Contenu :

- Introduction
  - Articulation entre droit français et de l'Union européenne (UE)
  - Impact du droit de l'UE sur le droit national

- L'élaboration des textes
  - Au niveau de l'UE :
    - Rôle des différentes institutions : Commission européenne, Parlement européen, Conseil de l'UE
    - Typologie des textes
    - Procédures d'élaboration de la règlementation : les phases « prélégislative » et « législative »
  - Au niveau français :
    - Rôle du Parlement et du gouvernement dans l'adoption de la législation française
    - Rôle de l'Administration centrale et locale
    - Les instances consultatives : Conseil national de la consommation (CNC) et Conseil

national de l'alimentation (CNA) : rôle et valeur des avis
    - Au niveau international :
        - Le Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale du commerce (OMC) : rôle, valeur et influence sur le droit des denrées alimentaires en France et dans l'UE

- La compétence de l'évaluation scientifique
    - Autorité européenne de sécurité alimentaire (European Food Safety Agency - EFSA) : rôle et valeur des documents (avis, rapports, etc.)
    - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) : rôle et valeur des documents (avis, rapports, etc.)

- L'interprétation des textes
    - Juges français et Cour de justice de l'UE : rôle et exemples de répercussions de décisions de justice sur la pratique règlementaire
    - Administrations européenne et française (Commission européenne, DGCCRF, DGAL, etc.): interprétation de la règlementation ; valeur des avis, guides, positions, etc.
    - Syndicats et fédérations professionnelles : valeur des positions, etc.

- La formalisation de pratiques et d'usages
    - La normalisation : valeur des normes (AFNOR)
    - Codes, guides de bonnes pratiques (syndicats, fédérations, etc.)

- Le contrôle de l'application des textes
    - Acteurs du contrôle de la règlementation alimentaire
    - Sanction des prescriptions règlementaires (code rural, code de la consommation, etc.)

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Pédagogique participative alternant la présentation d'exposés, des sessions de questions-réponses et des exercices de mise en application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr