Programme de Formation

Réglementation alimentaire : mode d'emploi - Les sources du droit alimentaire (Réf : RA001_2026)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

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 pertinentes compte tenu des activités de l'entreprise
- Anticiper la réglementation en utilisant un système de veille efficace
- Hiérarchiser les règles (en fonction de leur source, de leur date, etc.)

Description

Trop nombreuses sont les entreprises qui subissent le poids de la réglementation par méconnaissance de son fonctionnement. Or la réglementation s'avère être une arme stratégique pour les entreprises qui savent l'utiliser.

Cette formation offre une vision globale du fonctionnement de la règlementation alimentaire, afin d'en faciliter la mise en œuvre au niveau de l'entreprise.

Contenu :

- Introduction
  - Articulation entre droit français et européen (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

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés, des échanges interactifs et des sessions de questions/réponses.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants 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