



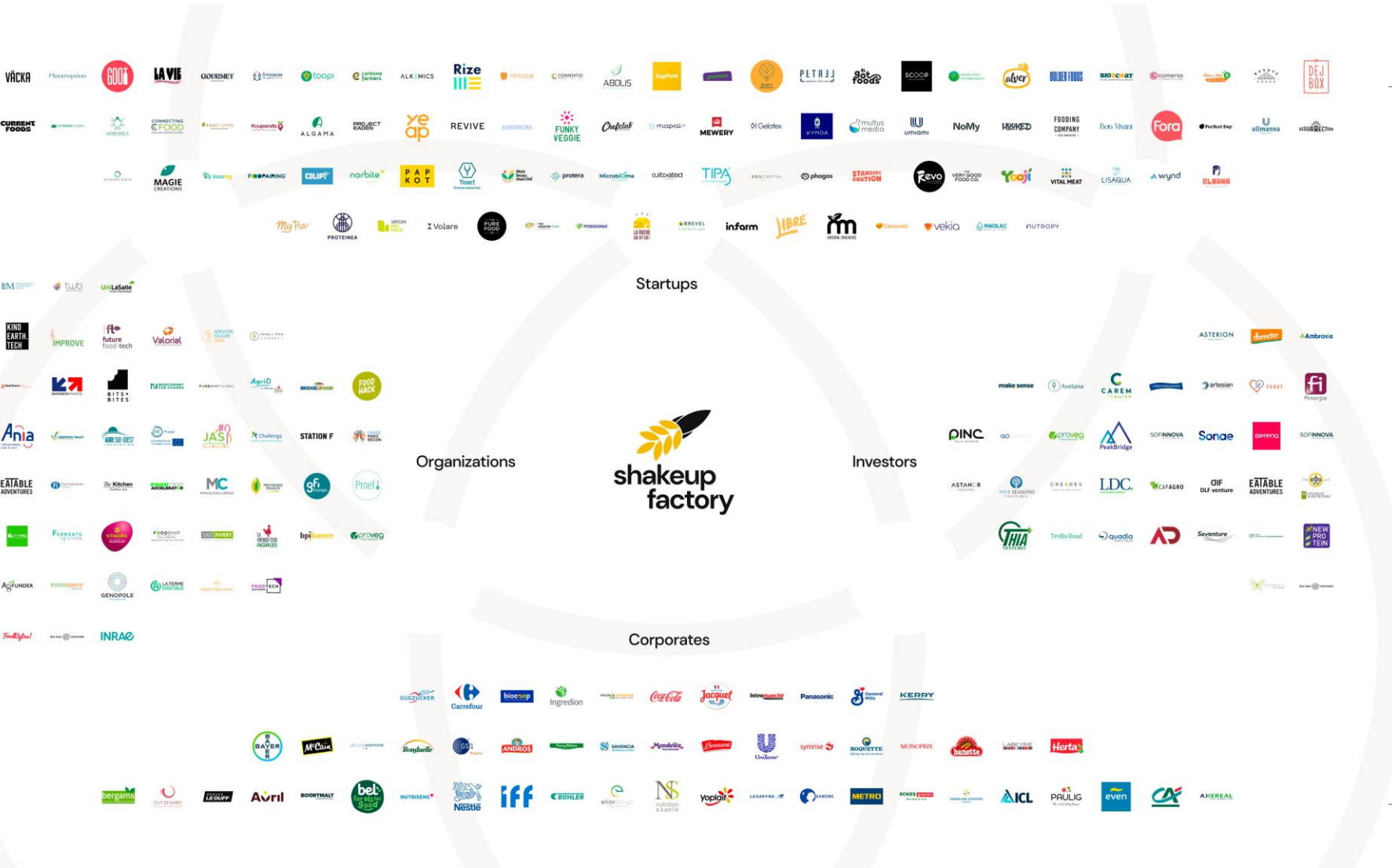
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

Building a reference food&ag-tech ecosystem of forward-thinking stakeholders with 300+ partners

Startup
Accelerator

Ecosystem
Catalyzer

Open
Innovation
Lab



300+
International
stakeholders

+



300+
European
stakeholders



Building a reference innovation ecosystem with state-of-the-art partners and facilities

STATION F

Our foodtech co-working space inside the world's largest incubator, since 2017



European partner of the most active alt.protein seed fund & incubator



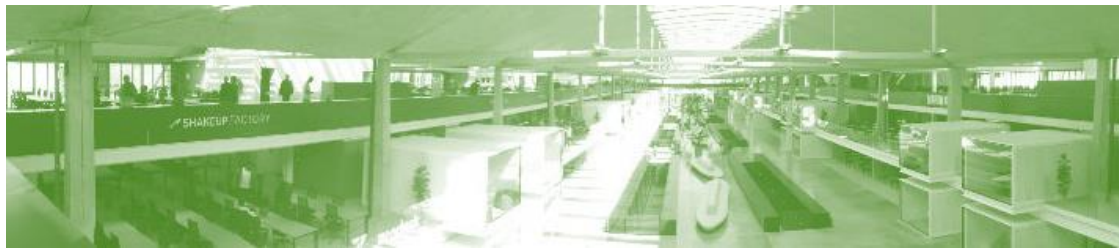
Operating the French EIT Food Accelerator Network Hub



Co-operating the first French Biotech Food Hub opening end 2022



Member of AgriO and of the program Ferments du Futur



acceleration

co-working

design

experimentation

R&D lab

collaboration

conferences



L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

score

(indicateur, preuve, information)

Le score est le résultat d'un calcul permettant de fournir une information factuelle de performance et/ou un indice de conformation à telle ou telle norme

norme

(référence, standard, spécification)

La norme est un cadre de référence en réponse à des attentes ou obligations, fixées par le politique, les consommateurs, ou bien des organisations commerciales et filières



réglementation

(lois, codes, conditions d'application)

L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

score

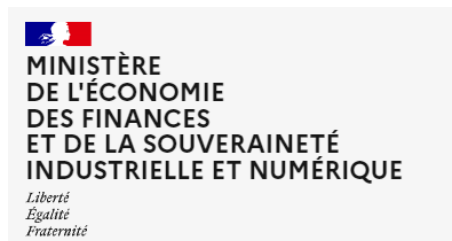
(indicateur, preuve, information)

norme

(référence, standard, spécification)

règlementation

(lois, codes, conditions d'application)



Étiquetage des denrées alimentaires



La réglementation sur l'hygiène des aliments



Étiquetage des denrées alimentaires

Les règles d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

- la **dénomination de vente** qui définit le produit (exemple : confiture extra de framboises)
- la **liste des ingrédients** qui doivent figurer sur l'emballage par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mentionnés
- la **quantité de certains ingrédients**, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (exemple : gâteau aux fraises, pizza au jambon)
- la **quantité nette du produit en volume** (produit liquide) ou **masse** (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du **poids net égoutté**
- la **date limite de consommation (DLC)** pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou, pour les autres produits, la date de durabilité minimale (DDM), exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres
- le **titre alcoométrique volumique acquis** pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume
- l'**identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée**. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « EMB » (exemple : EMB A07555)
- le **numéro du lot de fabrication**, indiqué sous une forme libre (exemple : lot 0607), à des fins de traçabilité
- le **mode d'emploi**, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (exemple : à conserver dans un endroit sec)
- la **déclaration nutritionnelle**, qui peut être complétée, à titre volontaire, par le Nutri-score.
- l'**origine** pour certaines denrées alimentaires.



La réglementation sur l'hygiène des aliments

Les cinq règlements du Paquet Hygiène

- Le règlement (CE) n°178/2002 est le texte clé du Paquet Hygiène : la Food Law, la législation alimentaire. Il édicte les principes généraux du corpus réglementaire et est applicable à tous les acteurs des filières alimentaires et de l'alimentation animale. Il assigne la responsabilité de la sécurité des denrées aux professionnels qui les placent sur le marché. Il définit des obligations spécifiques: obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle... En outre, il crée l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) qui est l'équivalent européen de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire) et le réseau d'alerte rapide européen RASFF ;
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire : qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution ; et quelles que soient les filières de production. Il exige entre autres, la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire (sauf pour la production primaire) ;
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale. Il précise l'obligation d'agrément sanitaire et apporte des spécifications techniques par secteur dans son annexe III ;
- Règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

scores



2019
Yuka x Greta

normes



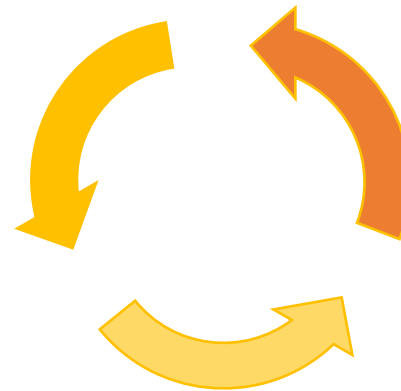
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

innovation

pour répondre aux nouvelles attentes,
les startups font émerger
de nouvelles solutions & technologies

scores

pour émerger, les startups
créent de nouveaux
indicateurs ou indices de
performance

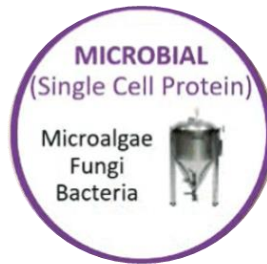


normes

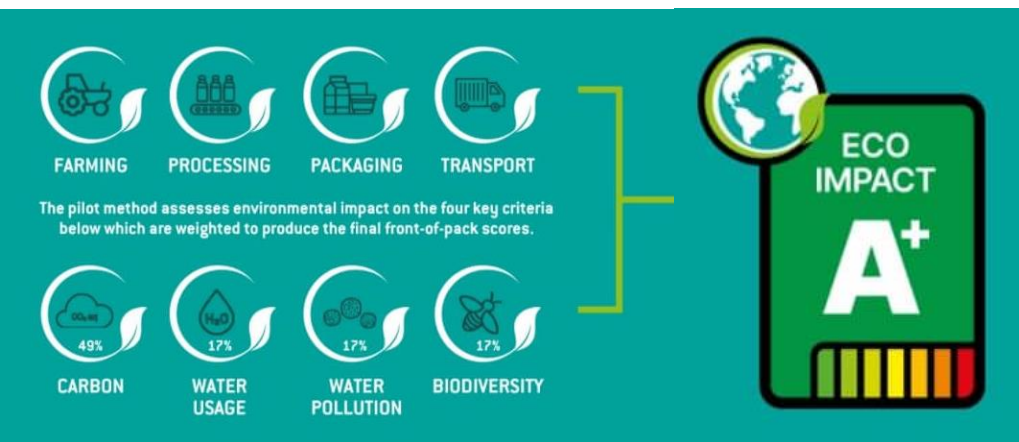
plus l'humanité avance,
plus ses besoins évoluent et
créent de nouvelles attentes

L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

innovation



scores



normes



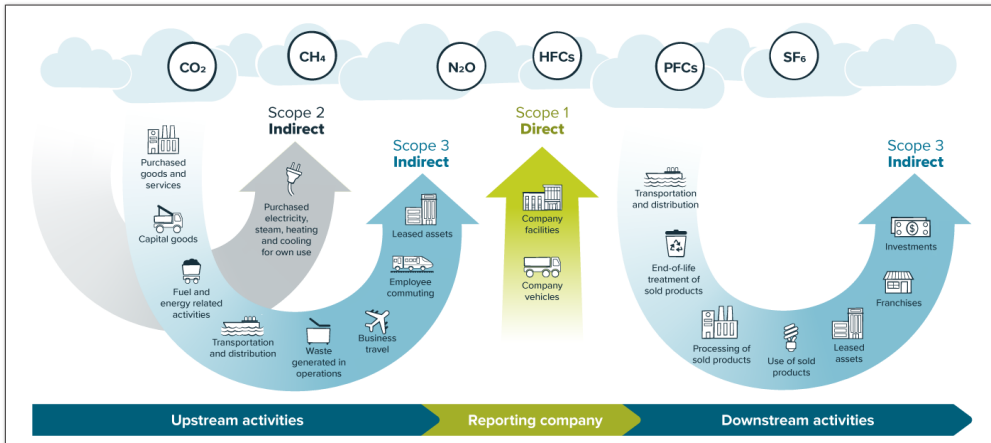
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

innovation

6 Core Principles of REGENERATIVE AGRICULTURE



scores



normes



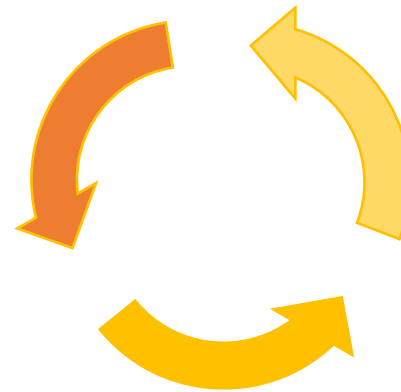
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

innovation

par nature,
les startups inventent
et créent des connaissances

scores

pour réussir
les startups repoussent les
limites des scores existants



normes




pour dominer
les startups doivent remettre
en cause les normes

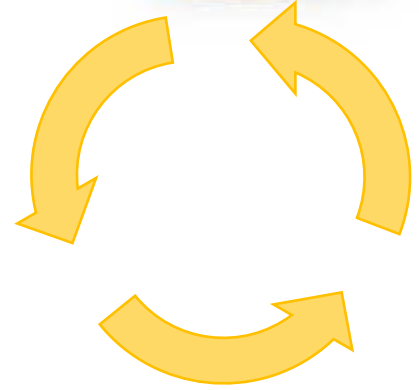
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

scores



**JOIN THE MOVEMENT.
SAVE THE PLANET.**

		
96% LESS LAND	91% LESS GHG EMISSIONS	92% LESS WATER



normes

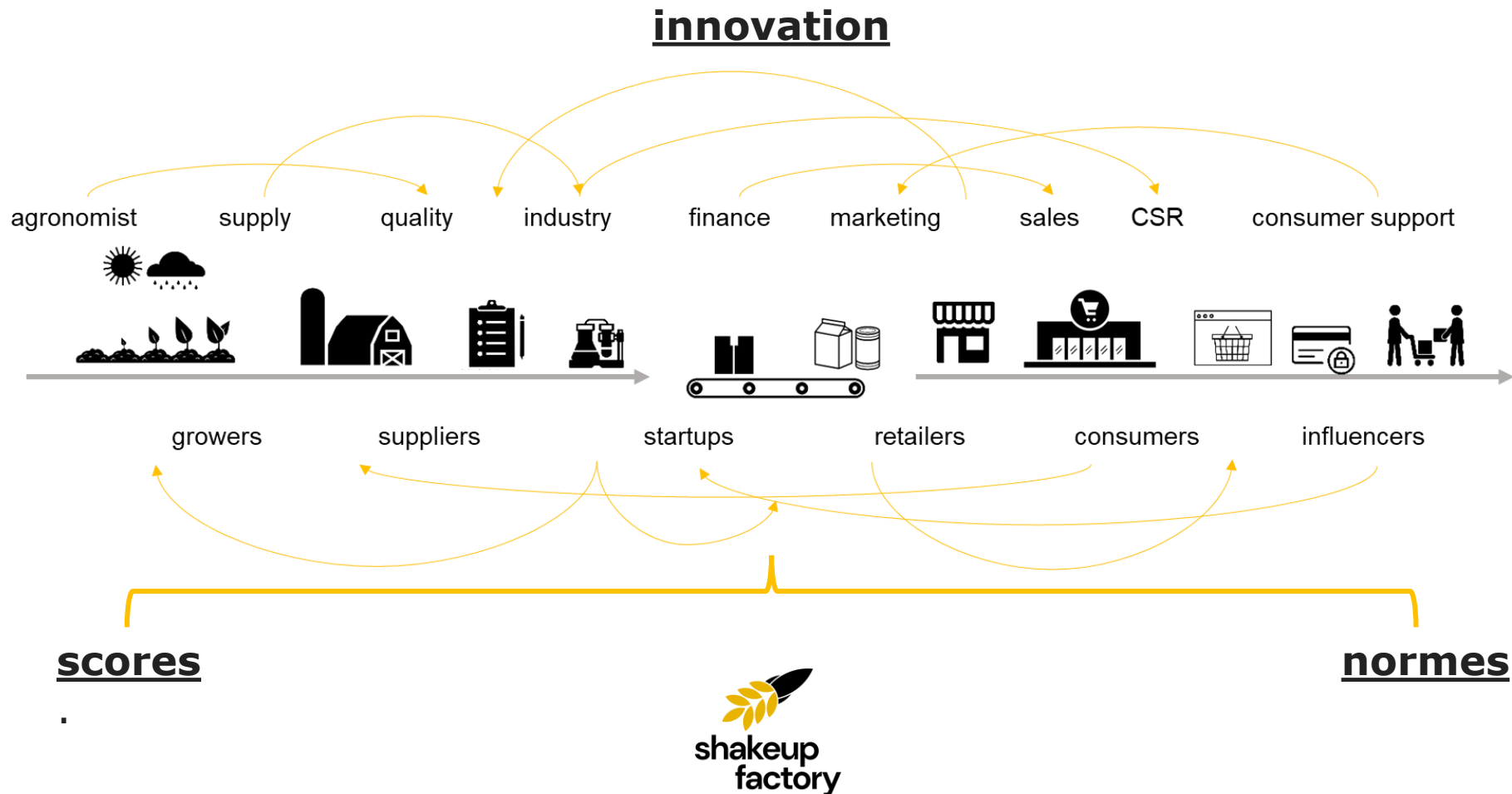
HOW GMOS CAN SAVE CIVILIZATION (AND PROBABLY ALREADY HAVE)

HEME, HEALTH, AND THE PLANT-BASED DIET

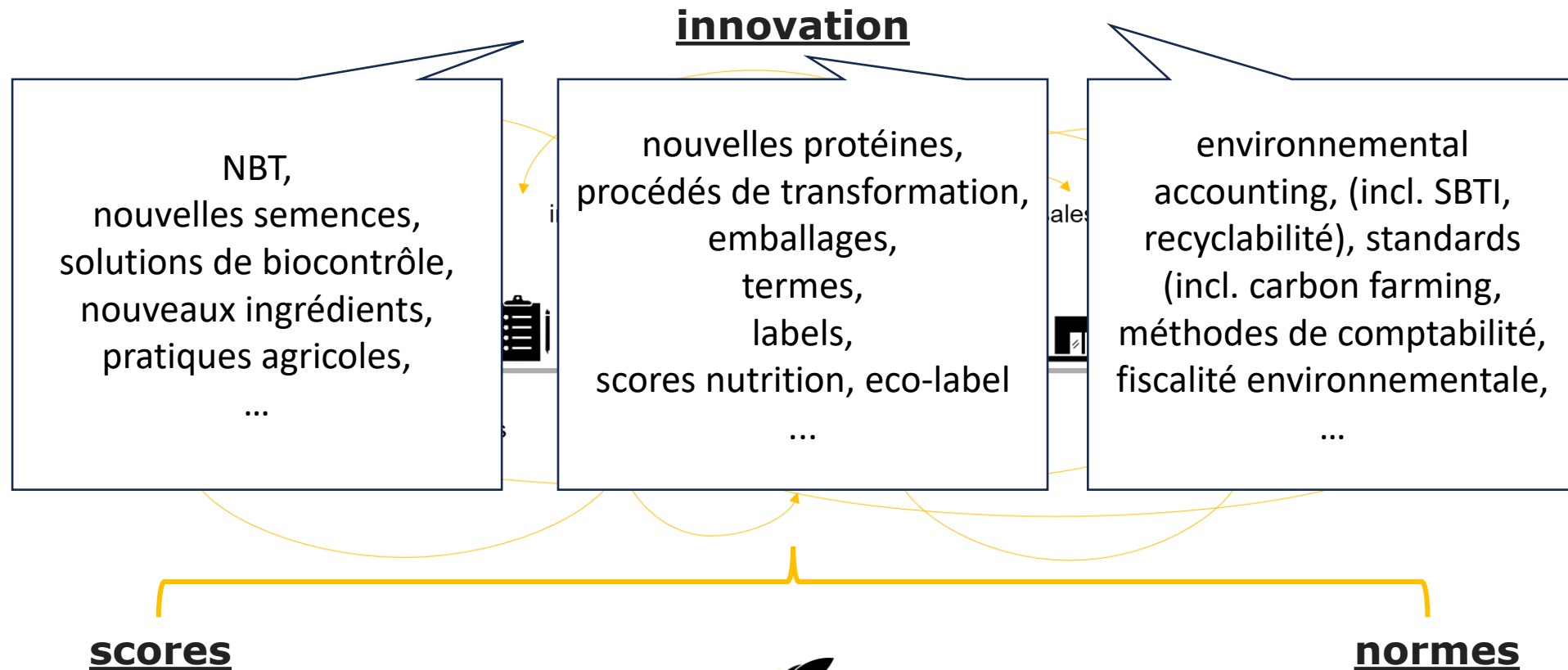
By Pat Brown, CEO and Founder, Impossible Foods
Friday, March 2nd, 2018



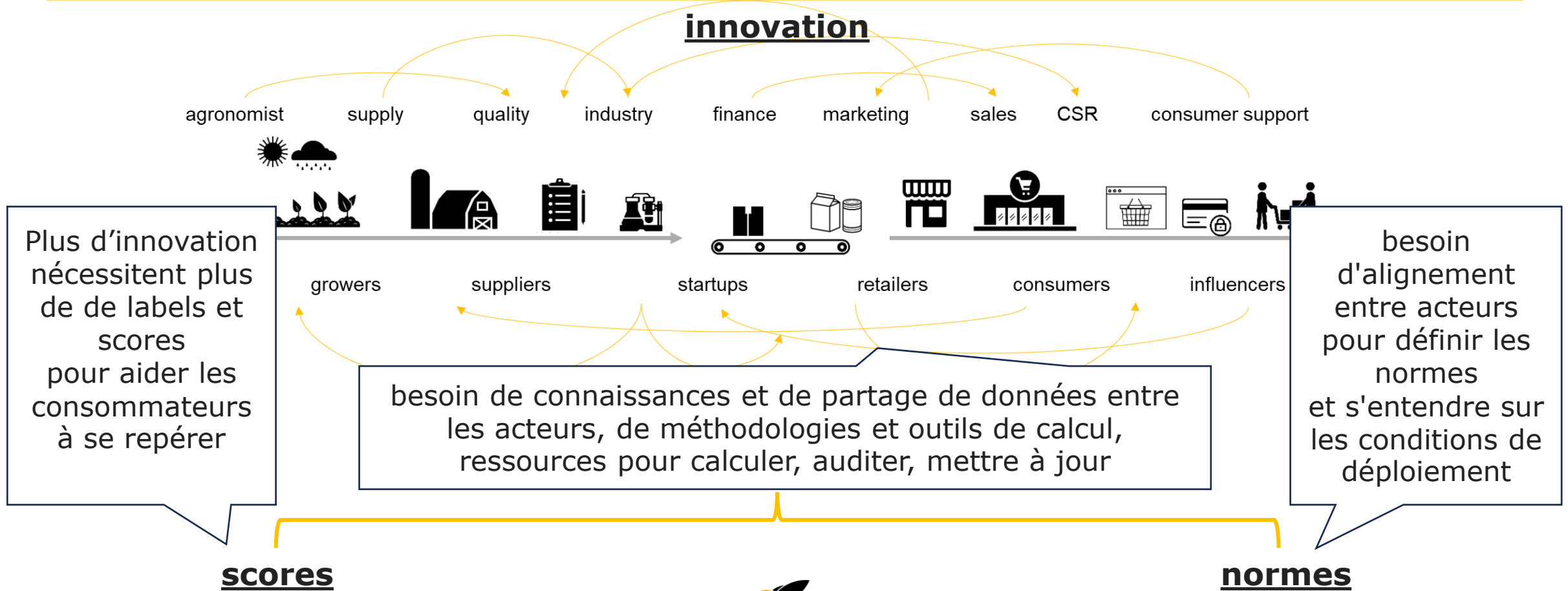
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



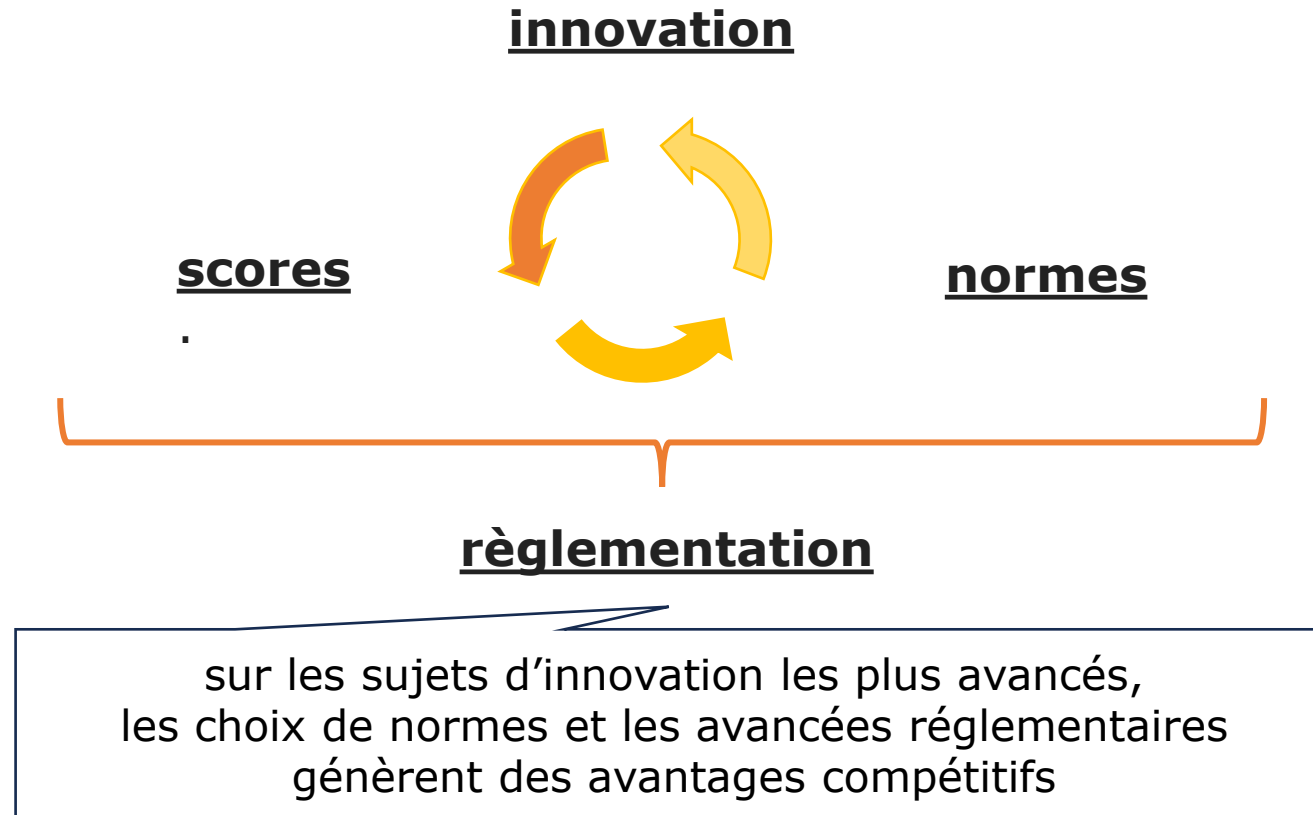
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



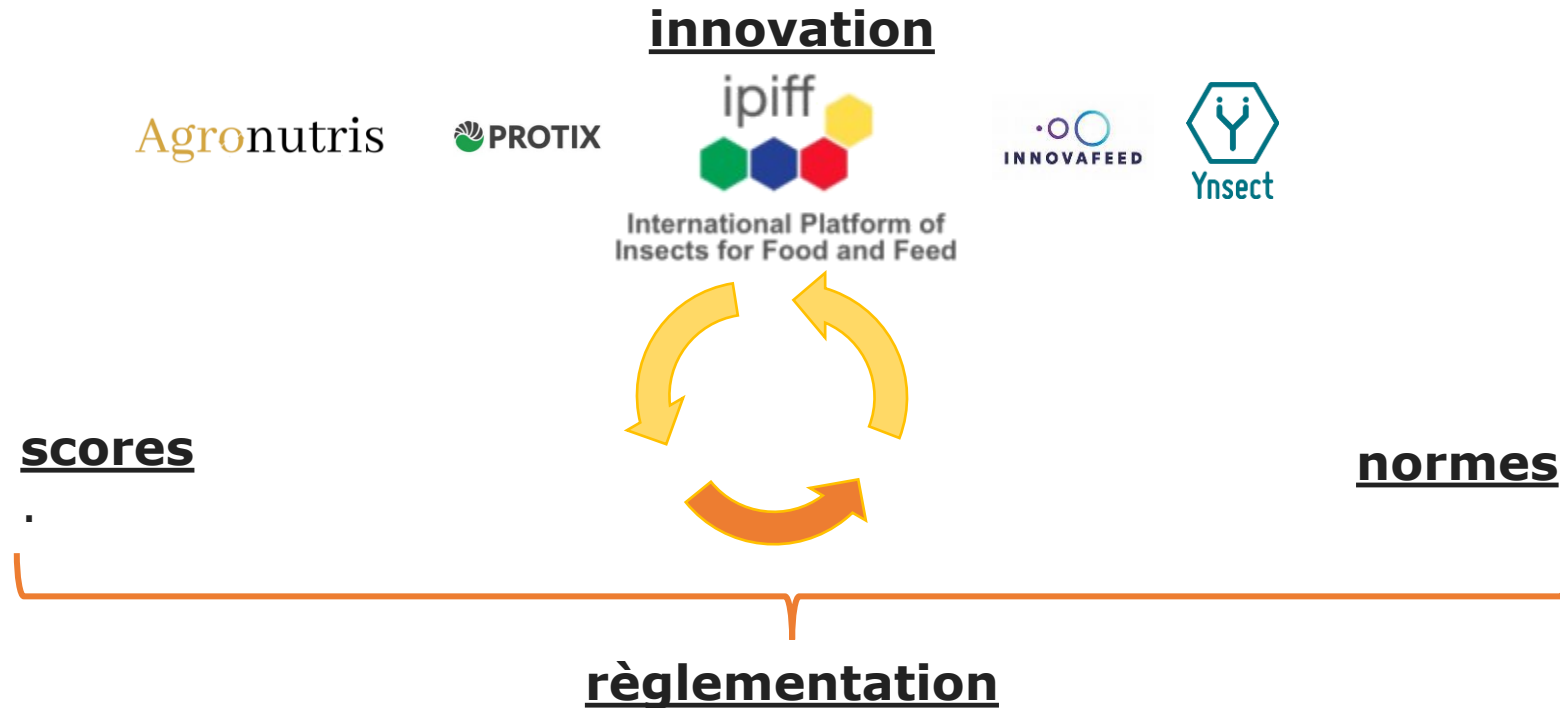
L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups

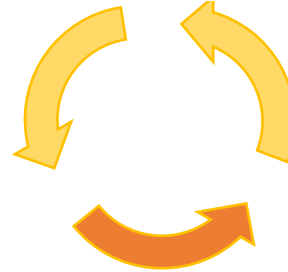


L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



scores

normes



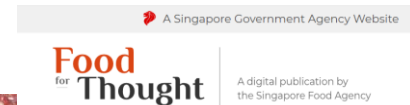
règlementation

Food Safety

A growing culture of safe, sustainable meat

For Singapore's food game plan to be truly successful, a robust and scientifically-based regulatory framework is needed to address the latest developments in the rapidly evolving field of novel food including cultured meat.

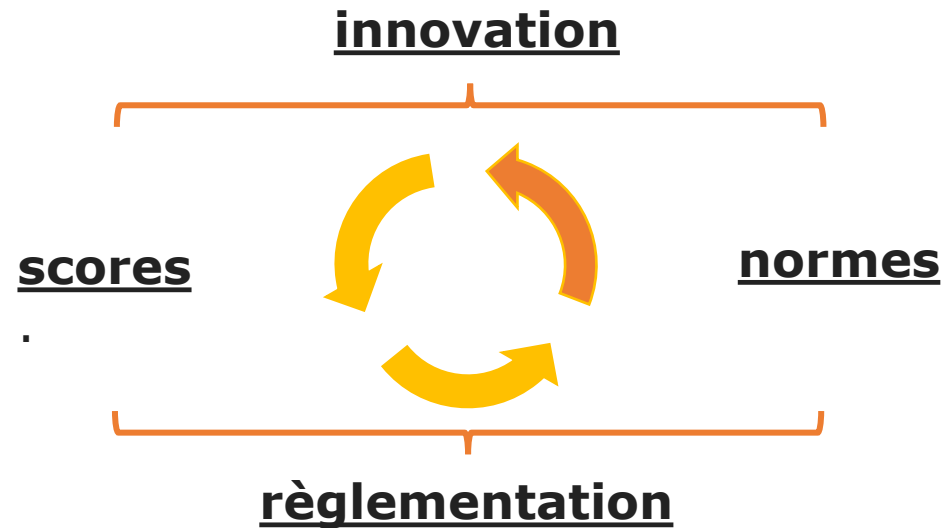
By Singapore Food Agency
Published 04 Jan 2021 | Updated 17 Jun 2021



L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



Pour faire accepter toujours plus d'innovation, il faudra des solutions d'information et d'éducation adaptées

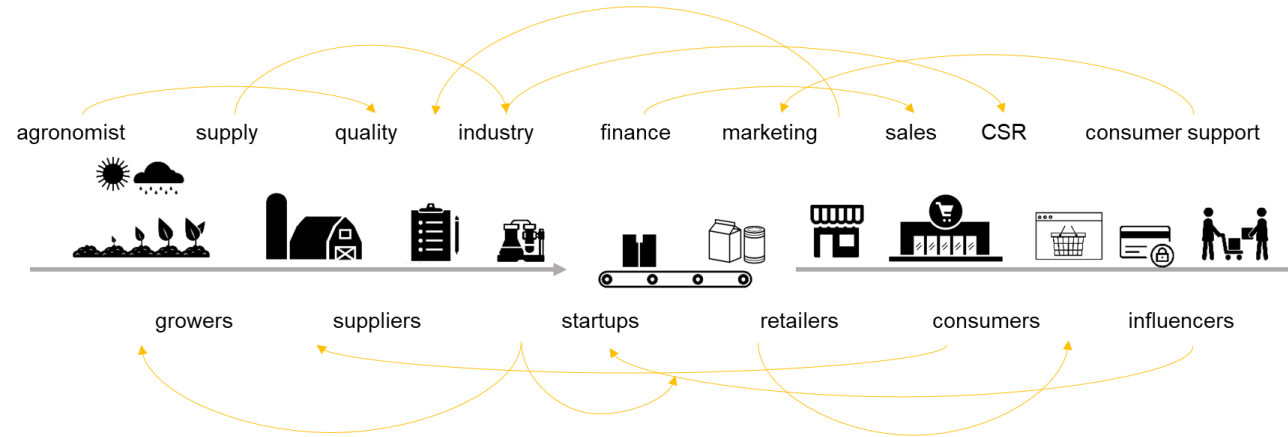


La réglementation est désormais un sujet géostratégique, donc mondial



L'avenir de l'AA sera guidé par les nouvelles attentes sociétales et les enjeux environnementaux

L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



. pour les innovateurs

- quelle norme, cadre réglementaire pour quel bénéfice ?
- quel géographie , temps et coût pour s'y conformer ?
- quelles coalitions rejoindre ?

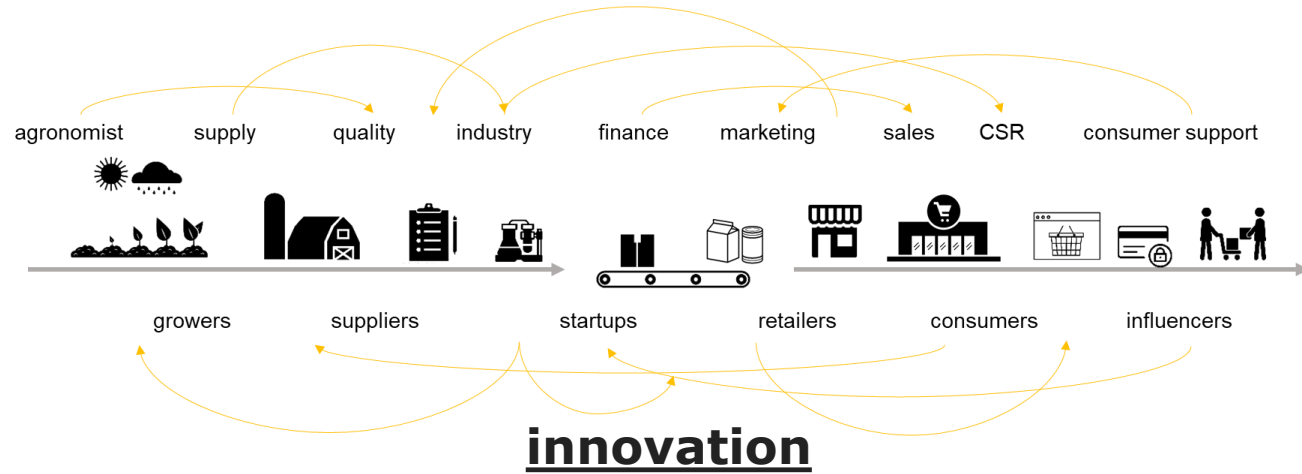
. pour les acteurs économiques :

- normes et scores environnementaux sont devenus des sujets stratégiques et prioritaires, à mettre en haut de l'agenda
- les consommateurs resteront réticents à toute innovation : il y a un enjeu de savoir d'apporter beaucoup d'éducation pour assurer la confiance

. pour les politiques :

- passons plus de temps à réfléchir comment se conformer et s'adapter, plutôt que s'opposer à l'innovation
- faisons en sorte de créer et faciliter les échanges entre tous les acteurs

L'impact des normes et des scores pour l'innovation des start-ups



scores

normes

