

# Organiser et concevoir sa traçabilité, son étiquetage, et sa procédure de gestion de crise sanitaire en production de spiruline

Version du programme : 1 / Dernière mise à jour du programme : 03/03/2026

*Etre capable d'organiser et de concevoir sa traçabilité, son étiquetage (spiruline aliment et complément alimentaire), et sa procédure de gestion de crise sanitaire en production de spiruline.*

**Durée :** 14.00 heures

## Profils des stagiaires

- Producteurs de spiruline installés ou porteurs de projet en démarche d'installation (agriculteurs, aquaculteurs).

## Prérequis

- Connaître le métier de spirulinier et connaître le process de production.

## Objectifs pédagogiques

- Être capable d'identifier la réglementation en matière de traçabilité et être capable d'organiser sa traçabilité sur son exploitation.
- Etre capable d'identifier les obligations en matière d'étiquetage et de concevoir son étiquetage pour la spiruline aliment.
- Etre capable d'identifier les obligations pour la mise sur le marché des compléments alimentaires.
- Etre capable d'identifier les obligations en matière d'étiquetage et de concevoir son étiquetage pour la spiruline vendue en tant que complément alimentaire
- Etre capable de réagir en cas de crise sanitaire et être capable de concevoir sa procédure de gestion de crise.

## Contenu de la formation

- 14 h 00 en distanciel (visionnage d'une vidéo en autonomie + 4 classes virtuelles organisées sur deux journées consécutives)
- La traçabilité
  - Contexte réglementaire : présentation des obligations en matière de traçabilité contenues dans le règlement (CE) N° 178/2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
  - La traçabilité en amont, en cours de production et en aval.
- L'étiquetage de la spiruline aliment.
  - Contexte réglementaire et obligations : présentation des obligations en matière d'étiquetage contenues dans le règlement (CE) N° 1169/2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (loyauté des informations fournies aux consommateurs, mentions obligatoires d'étiquetage, la déclaration nutritionnelle).
  - Présentation des obligations en matière d'étiquetage contenues dans le règlement (UE) N° 1379/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.
  - Présentation des obligations relatives à l'information des consommateurs sur la règle de tri des déchets issus des produits fabriqués (Triman).
  - La métrologie légale et étiquetage de la quantité nominale.

- Les allégations nutritionnelles et de santé : le règlement (CE) N° 1924/2006 modifié concernant les allégations nutritionnelles (---) portant sur les denrées alimentaires.
- La mise sur le marché et l'étiquetage de la spiruline vendue en tant que compléments alimentaires.
  - Différence de réglementation entre la mise sur le marché de la spiruline "aliment" et de la spiruline en tant que complément alimentaire. Directive européenne et réglementation française (décret et arrêtés français).
  - Déclaration site compl'alim.
  - Etiquetage d'un complément alimentaire.
- La gestion de crise sanitaire.
  - Contexte réglementaire : présentation des obligations en matière de retraits et de rappels contenues dans le règlement (CE) N° 178/2002 modifié.
  - Les sources possibles d'une crise sanitaire.
  - Les analyses non conformes et les contre-analyses.
  - La gestion d'une non-conformité.
  - La communication avec les services officiels et les fournisseurs. La communication avec les consommateurs.
  - Le suivi pendant et après la crise sanitaire (corrections immédiates, recherches des causes et actions correctives différées).
  - Le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire édité par les services officiels.

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Formation dispensée par Patricia Montagnon.

Retrouvez les profils de nos formateurs sur le site [www.escale-learning.fr](http://www.escale-learning.fr)

### Moyens pédagogiques et techniques

- Formation en inter-entreprises.
- Visionnage d'une vidéo, animation Power point, échanges, discussions, quizz.
- Exercices pratiques pour la conception de la traçabilité et la gestion d'une crise sanitaire. Exercice pour la création et/ou la correction des étiquettes des stagiaires (si existante).
- Exposés théoriques et exemples applicables à la production de spiruline.

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Quizz de participation et d'évaluation des acquis avec horodatage.
- Bilan relatif à l'atteinte des objectifs par les stagiaires.
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

### Accessibilité :

Notre intention est de prendre en compte les besoins spécifiques des stagiaires en Situation de Handicap. Si vous êtes en situation de handicap, merci de prendre contact avec le responsable de la formation.

### Indicateurs de performance :

Évaluation de l'atteinte des objectifs de la formation selon les stagiaires.

Note / 10 pour évaluation à chaud de la formation par les stagiaires.