

Commercialisation produits alimentaires

Tous les produits alimentaires commercialisés doivent répondre à un ensemble de normes réglementaires strictes.

Le consommateur doit être informé de tous les détails concernant le produit qu'il veut acheter (mode de conservation, mise en œuvre, qualité...).

Il est important de savoir déchiffrer les indications d'une étiquette de produit mais aussi de connaître les différentes gammes d'aliments.

Formes de commercialisation

Pour chaque catégorie de produits, il faut distinguer entre les différentes formes commerciales, de leurs avantages et de leurs limites. La forme de commercialisation dépend principalement de la catégorie à laquelle appartient l'aliment.

- La première gamme comprend les produits frais du marché, conservés à température ambiante ou réfrigéré.
- La deuxième gamme comprend les produits pasteurisés, stérilisés ou appertisés, conservés à température ambiante (conserves).
- La troisième gamme comprend les produits congelés et surgelés.
- La quatrième gamme comprend les fruits et légumes crus, frais et prêts à l'emploi.
- La cinquième gamme comprend les produits variés crus (viandes, légumes, poissons et plats cuisinés à l'avance).

Étiquetage

L'étiquetage vise la protection du consommateur. Il se doit donc de l'informer des principales caractéristiques des produits présentés à la vente (catégorie, qualité). Il doit être précis et fiable et doit indiquer les mentions obligatoires et les mentions facultatives.

Les étiquettes doivent indiquer la date limite de consommation (DLC : à consommer avant le...) ou d'utilisation (DLUO ou date limite d'utilisation optimale : à consommer de préférence avant le...) Elles doivent aussi contenir des informations relatives à la dénomination et la composition du produit (nature, qualité, origine, traitement ou modification apportée...).

Commercialisation du lait

Le lait présent en vente peut être :

- stérilisé (UHT) : écrémé, demi-écrémé ou entier. Il offre toute garantie d'hygiène et se conserve longtemps avant l'ouverture, à température ambiante.
- pasteurisé : il doit se conserver dans le réfrigérateur, mais il faut d'abord le chauffer pendant quelques secondes (autour de 80°-90°). Il ne se conserve pas longtemps.
- en poudre : appelé aussi lait sec, il subit d'abord une stérilisation en autoclave (130°) suivie d'une dessiccation.