

# Sommaire estimatif — Aliments et boissons : Technologies et aspects réglementaires

## 1. **Introduction**

- \* Contexte et enjeux de l'alimentation moderne
- \* Objectifs : droit de l'alimentation + technologies alimentaires

## 2. **Cadre réglementaire du droit alimentaire**

- \* Principaux textes (réglementation européenne, "food law", hygiène, sécurité sanitaire) \*  
Étiquetage, information du consommateur, traçabilité

## 3. **Additifs, aides technologiques et ingrédients industriels**

- \* Additifs, auxiliaires de fabrication, arômes
- \* Aides technologiques : concentrés protéiques (animaux/végétaux), dérivés glucidiques...

## 4. **Technologies de fabrication et transformation des aliments**

- \* Méthodes traditionnelles : cuisson, traitement thermique, déshydratation, conservation par le froid, chaleur, etc.
- \* Techniques modernes / de pointe : micro-ondes, rayonnements ionisants, hautes pressions, infiltration membranaire, extrusion, fluides supercritiques, etc. ([Gibert][3])

## 5. **Conservation, conditionnement et stockage**

- \* Méthodes de conservation selon nature des produits (froids, secs, transformés...) ([Gibert][3])
- \* Emballages, conditionnements, hygiène, sécurité sanitaire, traçabilité ([Les Instants Libres][2])

## 6. **Nouveaux modes de consommation et produits transformés**

- \* Produits de "quatrième gamme" (prêts-à-consommer / prêts-à-cuire), plats cuisinés, aliments allégés, etc
- \* Conséquences technologiques, réglementaires et de sécurité liées à ces nouveaux produits

## 7. **Qualité des produits : aspects nutritionnels, organoleptiques, hygiéniques et marchandes**

- \* Qualité nutritionnelle, composition, valeur nutritionnelle
- \* Qualité organoleptique (goût, texture, apparence), qualité marchande
- \* Hygiène, sécurité sanitaire, conformité réglementaire ([Decitre][4])

## 8. **Perspectives — évolutions technologiques et réglementaires**