

Texte

La **définition de la qualité alimentaire** repose sur la notion subjective qu'est le ressenti du consommateur, et la notion objective, basée elle sur l'expertise scientifique. Pour évaluer la qualité des denrées alimentaires, de multiples éléments extrêmement différents sont à prendre en compte, comme l'origine du produit, sa composition, ses aspects sensoriels mais également le respect des normes garantissant la sécurité alimentaire. La qualité des produits dans le secteur de l'industrie alimentaire, une notion vaste et complexe, est décrite par **six composantes essentielles** qui sont indépendantes les unes des autres.

Garantir la sécurité sanitaire des aliments consiste à vérifier l'absence de xénobiotiques, c'est-à-dire de produits étrangers qui ne doivent en aucun cas se retrouver dans la matière première, comme les pesticides, les résidus d'engrais ou les toxines naturelles. Il s'agit ensuite de contrôler l'**absence de contamination** au cours du procédé de transformation. Les risques microbiologiques, parasitologiques et toxicologiques sont ainsi mesurés. Le secteur agroalimentaire a mis en place des **outils pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale**.

Il s'agit aussi bien de normes générales, comme par exemple l'ISO 22000 portant sur le "Système de management de la sécurité des denrées alimentaires", que de normes plus techniques portant par exemple sur un mode opératoire pour une analyse de la qualité microbiologique. Le Paquet hygiène rassemble ainsi un ensemble de six règlements européens, fixant les exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales. Le [plan HACCP](#) – Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise – est également une démarche préconisée en droit européen, qui consiste en une **analyse des dangers** permettant la mise en place de points critiques où il est possible de les maîtriser.

Ces réglementations imposent notamment un **contrôle des matières premières**, de leur conditionnement, du respect de la chaîne de froid, etc. Des audits sont régulièrement réalisés chez les fournisseurs. Les **systèmes de traçabilité**, avec un étiquetage à même d'informer le consommateur, sont aussi de plus en plus performants.

La qualité nutritionnelle qui est la capacité d'un aliment à répondre aux besoins journaliers des individus. En France, **le tableau des valeurs nutritionnelles est obligatoirement inscrit sur tous les aliments préemballés**. Il détaille les éléments nutritifs essentiels : acides aminés essentiels, acides gras insaturés, fibres alimentaires, vitamines, antioxydants, minéraux, mais aussi la valeur énergétique des produits, les teneurs en graisses, etc.