Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

BTS BIOQUALITÉ • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Étiquetage nutritionnel

Session 2006 • Code sujet : **285-31** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réglementation de l'étiquetage nutritionnel (5 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E6 - Relations et communication professionnelles/2006/BTS Bioqualité - E6 - Relations et communication professionnelles - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

1. Réglementation de l’étiquetage nutritionnel

L’extrait rassemble des dispositions réglementaires sur les nutriments, les allégations nutritionnelles et les informations à déclarer sur les denrées alimentaires. Il présente aussi un exemple jurisprudentiel relatif à la valeur moyenne en protéines annoncée pour du lait UHT.

Définitions et valeur moyenne

Question 285-31 et 285-32. Présenter la définition de l’étiquetage nutritionnel et les définitions des nutriments principales. Expliquer le calcul de la teneur en protéines, la notion de valeur moyenne et la portée de l’exemple jurisprudentiel concernant le lait UHT.

L’étiquetage nutritionnel désigne les informations de l’étiquette relatives à la valeur énergétique et aux nutriments énumérés ci-dessous. Les définitions des acides gras précisent leur structure ; la valeur moyenne est celle qui représente le mieux la quantité présente, en tenant compte des variations saisonnières, des habitudes de consommation et d’autres facteurs.

Élément	Définition
Protéines	Azote total × 6,25 ; azote déterminé par Kjeldahl.
Glucides	Glucides métabolisés par l’homme, polyols compris.
Sucres	Monosaccharides et disaccharides, hors polyols.
Lipides	Lipides totaux, phospholipides compris.
Acides gras saturés	Sans double liaison.
Acides gras mono-insaturés	Avec double liaison cis.
Acides gras polyinsaturés	Avec doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène.
Fibres alimentaires	Substances définies par leurs caractéristiques et méthodes d’analyse réglementaires.

Dans l’affaire du lait UHT étiqueté à 31,5 g de protéines par litre en moyenne annuelle, la cour a estimé les preuves insuffisantes pour établir une tromperie sur l’année. La valeur moyenne annuelle a été admise compte tenu des variations naturelles ; l’administration devait prouver le délit.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protéines = azote total × 6,25. Pour le lait UHT, la tromperie sur la valeur moyenne annuelle annoncée n’a pas été suffisamment prouvée.

Caractère obligatoire et allégations

Question 285-35 à 285-40. Exposer les circonstances dans lesquelles les règles d'étiquetage nutritionnel s'appliquent obligatoirement, rappeler l'exigence de conformité et préciser quelles allégations nutritionnelles peuvent être mentionnées.

L'étiquetage nutritionnel est facultatif en général. Les règles deviennent obligatoires lorsqu'une allégation nutritionnelle figure sur l'étiquette d'une denrée destinée au consommateur final ou aux collectivités, dans sa présentation ou dans une publicité. Les campagnes publicitaires collectives ne sont pas considérées comme une publicité au sens de ces dispositions.

- Tout étiquetage nutritionnel, qu'il soit facultatif ou obligatoire, doit être conforme.
- La détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente et la distribution gratuite d'un produit dont l'étiquetage nutritionnel est non conforme sont interdites.
- Les allégations autorisées concernent la valeur énergétique, les nutriments prévus, ou les substances appartenant à leurs catégories ou en étant des composants.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une allégation déclenche l'application des règles. Seules sont admises les allégations portant sur l'énergie ou les nutriments et substances réglementés ; l'étiquetage doit être conforme.

Informations nutritionnelles à déclarer

Question 285-41 à 285-43. Décrire les informations minimales des groupes 1 et 2, les allégations qui imposent le groupe 2, les informations facultatives possibles et les conditions de déclaration des vitamines et sels minéraux.

Tout étiquetage nutritionnel présente obligatoirement l'un des deux groupes suivants. Le groupe 2 est exigé si l'allégation porte sur les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium. La quantité de tout nutriment ou composant faisant l'objet d'une allégation doit être indiquée. Si les acides gras mono-insaturés, polyinsaturés ou le cholestérol sont déclarés, la quantité d'acides gras saturés doit aussi figurer.

Déclaration	Éléments à indiquer
Groupe 1	Valeur énergétique ; protéines, glucides et lipides.
Groupe 2	Valeur énergétique ; protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres alimentaires et sodium.
Autres éléments possibles	Amidon, polyols, acides gras mono-insaturés ou polyinsaturés, cholestérol, vitamines et sels minéraux autorisés.

Les vitamines et sels minéraux doivent appartenir à la liste réglementaire et représenter au moins 15 % des apports journaliers recommandés pour 100 g ou 100 ml, ou par emballage s'il contient une seule portion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Groupe 1 ou groupe 2 selon les allégations. Vitamines et sels minéraux : liste réglementaire et seuil minimal de 15 % des apports journaliers recommandés.

Présentation des informations

Question 285-45 et 285-46. Rappeler les exigences de visibilité, de lisibilité, d'indélébilité et de regroupement des informations nutritionnelles, ainsi que les règles de présentation en tableau ou en lignes.

Les informations nutritionnelles doivent être placées à un endroit bien visible et inscrites en caractères lisibles et indélébiles. Les mentions requises sont regroupées en un seul endroit : le consommateur doit pouvoir les repérer comme un ensemble cohérent.

1. Si la place le permet, présenter les mentions dans un tableau et inscrire les chiffres dans la même colonne.
2. À défaut de place, présenter les mentions sur une ou plusieurs lignes.

La présentation en lignes est donc admise lorsque l'espace ne permet pas le tableau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Informations visibles, lisibles, indélébiles et regroupées. Tableau avec chiffres alignés si la place le permet ; sinon, présentation sur une ou plusieurs lignes.

Expression et établissement des valeurs

Question 285-50 à 285-52. Préciser les bases d'expression des valeurs nutritionnelles, les conditions d'une déclaration par ration ou après préparation, les unités prévues et les méthodes admises pour établir les valeurs moyennes déclarées.

Les valeurs numériques sont exprimées par 100 g ou 100 ml et se rapportent à l'aliment vendu. Une déclaration complémentaire par ration quantifiée ou par portion est possible si le nombre de portions de l'emballage est indiqué. Après préparation, le mode opératoire doit être suffisamment détaillé et les valeurs concerner l'aliment prêt à consommer. Les vitamines et sels minéraux sont aussi exprimés en pourcentage des apports journaliers recommandés, calculé par 100 g ou 100 ml ; une déclaration complémentaire par ration est possible sous condition.

Élément	Unité
Énergie	kJ et kcal
Protéines, glucides, lipides hors cholestérol, fibres et sodium	g
Cholestérol	mg
Vitamines et sels minéraux	Unités fixées par la liste réglementaire

Les valeurs moyennes déclarées proviennent d’une analyse de l’aliment par le fabricant, d’un calcul fondé sur les valeurs moyennes connues ou effectives des ingrédients, ou de données généralement établies et acceptées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Valeurs par 100 g ou 100 ml, en unités réglementaires. Établissement par analyse du fabricant ou par calcul fondé sur les ingrédients ou des données acceptées.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Cet extrait réglementaire intitulé « 285-31 Étiquetage nutritionnel » ne précise ni session, ni année, ni durée, ni coefficient. Il définit les nutriments et la valeur moyenne, encadre les allégations nutritionnelles et décrit les informations obligatoires ou facultatives à déclarer. Il précise aussi leur présentation, leurs unités et les méthodes admises pour établir les valeurs moyennes, avec un exemple portant sur le lait UHT.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La teneur en protéines se calcule en multipliant l'azote total, déterminé par Kjeldahl, par 6,25.
- La valeur moyenne représente au mieux la teneur d'un aliment et tient compte notamment des variations saisonnières.
- Une allégation portant sur les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium impose les informations du groupe 2.
- Les valeurs sont exprimées par 100 g ou 100 ml, sous forme numérique et avec les unités prescrites.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez les glucides des sucres : la définition des sucres exclut les polyols.
- Vérifiez si l'allégation impose le groupe 2 et la déclaration quantitative du nutriment concerné.
- Regroupez les mentions en un endroit visible, lisible et indélébile, de préférence en tableau si la place le permet.
- Pour une déclaration après préparation, décrivez le mode de préparation et indiquez les valeurs de l'aliment prêt à consommer.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la teneur en protéines selon l'extrait ?

Multipliez la quantité d'azote total par 6,25. L'extrait indique que l'azote total est déterminé selon la méthode de Kjeldahl, qui est la méthode mentionnée pour ce calcul.

Q : Quand les informations du groupe 2 sont-elles nécessaires ?

Le groupe 2 est requis lorsqu'une allégation porte sur les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium. Il constitue également l'une des deux options possibles pour les informations nutritionnelles minimales.

Q : Le document précise-t-il un barème, une durée ou une organisation d'épreuve ?

Non. Les pages fournies forment un extrait réglementaire et documentaire, sans consigne d'examen, barème, durée ni indication de gestion du temps. Aucun nombre de points ne peut être déduit de ces pages.

Q : Quelles unités employer pour déclarer les nutriments ?

L'énergie est exprimée en kJ et kcal. Les protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires et le sodium sont déclarés en grammes, le cholestérol en milligrammes, et les vitamines et minéraux dans les unités prévues pour chacun.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E6 - Relations et communication professionnelles/2006/BTS Bioqualité - E6 - Relations et communication professionnelles - Session 2006 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Bioqualité : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.