



PROJET DE FIN D'ÉTUDE

MISE EN CONFORMITÉ, AMÉLIORATION ET GESTION DU SYSTÈME QUALITÉ

ORIGIN

LE VÉGÉTAL
BIO & GOURMAND



Présentation d'Origin

Start up / TPE qui **transforme et valorise les protéines végétales** (soja)

Produits 100 % français, végétans, BIO

2 gammes : Haché Végétal et Déli Végétal



Pas de locaux donc **Origin sous-traite sa production** chez *Maison Recapé* et chez *Neptune Gastronomie*

Clients : professionnels de la restauration (vente en B to B)

Problématique : assurer un produit conforme aux exigences de la réglementation, du client et d'Origin

Réalisation de cahiers des charges

A destination des sous-traitants : *Maison Recapé*, *Neptune Gastronomie* et *Aligerma* (entreprise pour la surgélation IQF) **But** : **améliorer la logistique** et la **qualité** grâce à une **communication des informations optimisée**

Les différents points des cahiers des charges :

- **Ordre de production**
- **N° de lot** (mise en place d'un nouveau système permettant d'assurer une meilleure traçabilité)
- Rappels sur les **DDM et DLC**
- **Infos à transmettre à Origin** (quantité fabriquée, n° de lot, DDM, quantité de matière première utilisée)
- Le **colisage** (colis de tailles différentes selon la gamme frais ou surgelé)
- Les **bons de livraison**

Comparaison des burgers végétans des concurrents

But : avoir une vue d'ensemble sur les burgers végétans du marchés (international) + avoir des arguments commerciaux pour la vente des O'Burger de Origin : 12 burgers étudiés de 6 pays différents

LISTES D'INGRÉDIENTS

O'Burger = 9 ingrédients : 2 fois - que dans d'autres burgers + Établissement d'une liste d'ingrédients interdit en BIO

VALEURS NUTRITIONNELLES

Par rapport aux burgers concurrents :

- **Peu de matière grasse, peu de sel** (0,49g pour 100g)
- Bonne quantité en **fibres** et en **protéines** (17g pour 100g)

Pour contrats de vente pour des cantines scolaires → **Loi**

EGalim en 2018 : attention particulière aux **apports nutritionnels** + **BIO** + **alimentation végétale** = arguments marketing pour la vente des O'Burger

Mise à jour de documents qualité

LES ÉTIQUETAGES

Règlement n°1169/2011 (ou INCO) : applicable dans tous les pays européens) → déclaration nutritionnelle obligatoire depuis 2016

- Ajout des **valeurs nutritionnelles** sur tous les étiquetages des produits Origin
- Ajout des **lieux d'élaboration, de production et de surgélation**
- Ajout d'infos sur la **remise en œuvre du produit, température de stockage / de transport**

LES FICHES PRODUITS

Les FP comprennent : références, ingrédients, conservation, allergènes, protocole de réchauffage, description du produit, infos nutritionnelles et logistiques. Infos logistiques = détails sur l'emballage primaire, colisage, palettisation. Modification de ces infos pour les O'Boulettes et O'Burger suite à des visites chez *Maison Recapé*

Participation à des projets R&D

RECHERCHE D'ASSAISONNEMENTS POUR DES FARCES

Développement de farces faites à partir de O'Végétal Clair pour vendre en B to B et éventuellement s'ouvrir à B to C

Mix d'assaisonnements commandés :

Fournisseurs	Solina	Guiraud	Colin
Mix d'assaisonnement commandés	Basque Pesto Méditerranéen	Indien Tandoori Annette – ail rose Pesto Provençal Olive – basilic Moutarde Ail – persil	Provençal Arabiata Pesto

TESTS GUSTATIFS

Tests effectués sur des farces assaisonnées avec mix : Basque, Merguez, Curry, Ail des ours, Chorizo

- Couleur et odeur : normal
- Texture : Intéressante avec marqueurs visuels et gustatifs (pois chiche), tartinable
- Saveur : farces goûteuses mais trop salées car sel déjà présent dans les mix → ajustement pour les futurs tests

