



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE



Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université Mouloud Mammeri de Tizi Ouzou

Faculté des sciences biologiques et des sciences agronomiques

Filière : Sciences alimentaires

En vue de l'obtention du diplôme du MASTER

Spécialité : Sécurité Agroalimentaire et Assurance Qualité

Thème

*La qualité alimentaire entre certification et
contrôle en Algérie*

Encadrée par :

M^{me} OUNNACI L. Maître assistant.

Réalisé par :

M^{elle} IMARAZENE THINHINANE

M^{elle} DJAROUN ARZIKA

Président : M^r BOUZOURENE A.

Maître assistant.

Examineurs : M^r OUNNACI R.

Maître assistant.

M^{me} BOUDI M.

Maître assistant.

Remerciements

En premier lieu nous remercions le puissant Dieu, de nous avoir donné le courage et la patience pour accomplir ce travail.

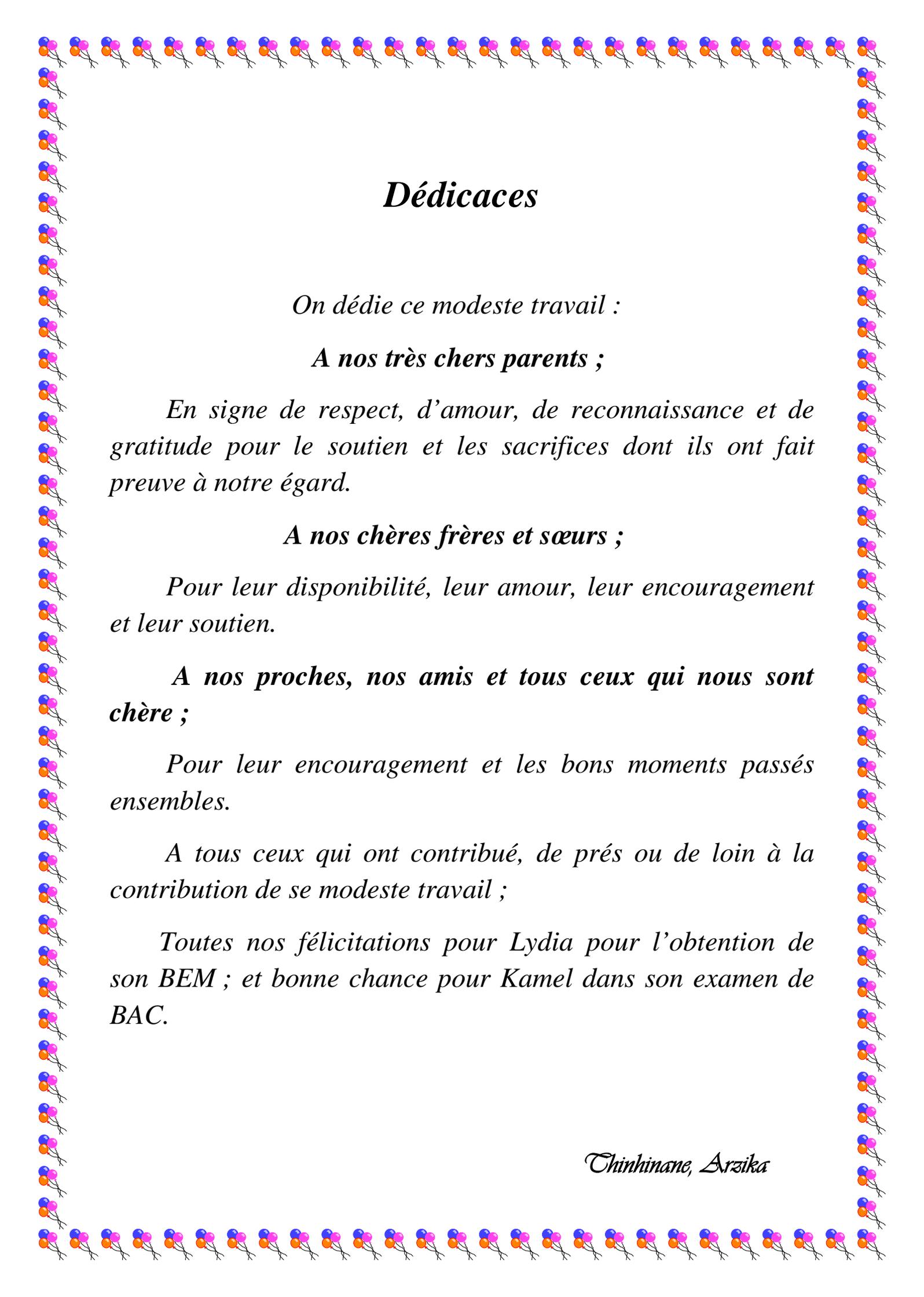
Nos remerciements et nos respects s'adressent à notre promotrice Madame OUNNACI. L. qui a accepté de nous encadrer, et qui a su nous orienter par ses encouragements et ses inappréciables conseils ;

Nous tenons à remercier également, les membres de jury qui ont accepté d'examiner ce travail ;

Nous tenons à exprimer nos profondes gratitudees à tous ceux qui ont contribué à l'élaboration de ce mémoire.

Nous ne merciâmes jamais assez nos chères familles surtout nos chers parents de nous avoir toujours encouragées et aidé financièrement tout le long de nos études.

Un remerciement spéciale pour Amayas qui nous a aidées dans nos déplacements tout au long du mémoire.



Dédicaces

On dédie ce modeste travail :

A nos très chers parents ;

En signe de respect, d'amour, de reconnaissance et de gratitude pour le soutien et les sacrifices dont ils ont fait preuve à notre égard.

A nos chères frères et sœurs ;

Pour leur disponibilité, leur amour, leur encouragement et leur soutien.

A nos proches, nos amis et tous ceux qui nous sont chère ;

Pour leur encouragement et les bons moments passés ensemble.

A tous ceux qui ont contribué, de près ou de loin à la contribution de ce modeste travail ;

Toutes nos félicitations pour Lydia pour l'obtention de son BEM ; et bonne chance pour Kamel dans son examen de BAC.

Thinhinane, Arzika

Liste des tableaux	
Liste des figures	
Liste des abréviations	
Introduction générale.....	1

Sommaire

Chapitre I : La certification gage de qualité

I-1 La notion de la qualité	3
I-1-1 L'évolution de la qualité	3
I-1-2 La définition de la qualité.....	4
I-1-3 La démarche qualité	6
I-1-4 La qualité agroalimentaire.....	7
I-1-5 Les composantes de la qualité des aliments	8
I-1-6 Les indicateurs et les attributs de la qualité.....	9
I-1-7 Les signes de la qualité.....	10
I-2 La certification de la qualité	12
I-2-1 La certification	13
I-2-2 L'accréditation	14
I-2-3 La différence entre la certification et l'accréditation	15
I-2-4 Les types de certification.....	16
I-2-4-1 La Certification de personnel.....	16
I-2-4-2 La Certification de produit.....	16
I-2-4-3 La Certification de système de management	17
I-3 Les obligations des organismes certificateurs	18

Chapitre II : Le cadre réglementaire et volontaire de la qualité alimentaire en Algérie

II-1 La certification selon la réglementation algérienne	21
II-2 Le cadre juridique de la normalisation	23
II-3 Les organismes internationaux de normalisation :	24
II-3-1 L'organisme international de normalisation(ISO) :	24
II-3-2 Les membres de l'ISO :	24
II-3-3 Les normes de l'ISO :	25
II-3-4 Les normes ISO dans le domaine alimentaire.....	27
II-3-4-1La norme ISO 22000	29
II-3-4-2 Les difficultés de la mise en place la norme ISO 22000 :	30
II-3-4-3 L'importance économique de la certification ISO 22000	31
II-3-5 Les normes de codex alimentarius	35
II-3-5-1 La commission de codex	35
II-3-5-2 La nature des normes de Codex alimentarius.....	36
II-3-5-3 Les Comités du codex alimentarius.....	37
II-3-5-4 Le rôle de codex alimentarius :	38
II-3-6 Autres certifications alimentaires :	39
II-4 Les organismes nationaux de normalisation	41
II-4-1L'Organisme Algérien d'Accréditation ALGERAC	41
II-4-2 L'Institut Algérien de Normalisation (IANOR)	42
II-4-3Le centre technique des industries agroalimentaire Algérien (CTIAA)	43
II-4-4 Le centre algérien de contrôle de la qualité et d l'emballage(CACQE)	43

Chapitre III : La qualité alimentaire en Algérie

III-1 La qualité des produits à travers la certification	46
III-1-1 Les PME en Algérie.....	46
III-1-1-1 Importance et répartition des PME.....	46
III-1-1-2 Typologie des PME	47
III-1-1-3 Le secteur d'activité des PME.....	47
III-1-1-4 La répartition des PME par région	48
III-1-2 La certification système des PME	49
III-1-2-1 La répartition des entreprises certifiées par région	52
III-1-2-2 La répartition des entreprises certifiées dans le domaine agroalimentaire.....	56
III-1-3 Les actions des pouvoirs publics pour la promotion de la certification	59
III-1-3-1 Les actions de l'Etat pour la promotion de la certification système	59
III-1-3-1-1 Le prix Algérien de la qualité :	59
III-1-3-1-2 Les aides à la certification.....	59
III-1-3-2 Les conditions pour bénéficier des aides de l'Etat pour le développement du système National de la qualité.....	60
III-1-3-3 Les statistiques des programmes d'appui (activités du FGAR) à la PME	61
III-2 La qualité des produits alimentaire à travers les procédures de contrôle alimentaire.....	62
III-2-1 Le contrôle alimentaire en Algérie	62
III-2-2 Le système du contrôle alimentaire	65
III-3 Les différents intervenants de la qualité alimentaire	69
Conclusion générale	71

Liste des tableaux

Tableau n°01 : La différence entre la certification et l'accréditation	15
Tableau n°02 : La répartition des normes ISO dans le monde pour l'année 2016	26
Tableau n°03 : Répartition de nombre de certification ISO22000 dans le monde	33
Tableau n°04 : le top 10 mondial en nombre de certification ISO 22000	34
Tableau n°05 : Répartition de certification ISO 22000 en Afrique	35
Tableau n°06 : La population globale des PME à fin 2016	47
Tableau n°07 : La typologie des PME	47
Tableau n°08 : La répartition des PME publiques par secteur d'activités	48
Tableau n°09 : La répartition des PME privées par secteur d'activité	48
Tableau n°10 : La répartition des PME (personnes morales) privées par région.	49
Tableau n°11 : La répartition du nombre d'entreprise certifié selon les référentiels ISO dans tous secteurs d'activité.	50
Tableau n°12 : L'Exemple de quelque entreprise certifiée dans tous secteurs confondus, a plus d'un certificat selon les référentiels ISO	51
Tableau n°13 : Répartition des PME et certifiées selon les wilayas.....	54
Tableau n°14 : Le nombre d'entreprise certifiée dans le secteur agroalimentaire.....	57
Tableau n°15 : Répartition des normes ISO dans le secteur agro-alimentaire.....	58
Tableau n°16 : FGAR dossiers traités (du 01/01/2016 au 30/06/2016).....	62
Tableau n°17 : Les intervenants de la qualité alimentaires.	69

Liste des figures

Figure n°01 : la qualité et ces composantes.....	8
Figure n°02 : Les attributs de la qualité (SIREIX, 1999)	10
Figure n°03 : Le logo Label Rouge.....	11
Figure n°04 : Logo Appellation d'Origine Contrôlée.....	11
Figure n°05 : Logo Certification de Conformité.....	12
Figure n°06 : les obligations des organismes certificateurs.....	19
Figure n°07 : Logo marque de conformité TEDJ	23
Figure n°08 : Evolution de la certification ISO 22000 dans le monde.	32
Figure n°09 : Répartition de la certification ISO 22000 dans le monde.....	34
Figure n°10 : Répartition des PME (personnes morales) privées par région.....	49
Figure n°11 : les entreprises certifiées selon les référentiels ISO dans tous secteurs confondus.	51
Figure n°12 : Carte géographique des entreprises certifiées selon les wilayas.....	53
Figure n°13 : Répartition des entreprises certifiées par région.....	54
Figure n°14 : Présentation des entreprises certifiées dans le secteur agroalimentaire.....	57
Figure n°15 : Répartition des normes ISO sur les différents secteurs agro-alimentaires en Algérie	58
Figure n°16 : Le cadre réglementaire (légal) du contrôle alimentaire	68

Liste des abréviations

AFNOR : Association Française De La Normalisation.

ALGERAC : L'Organisme Algérien d'Accréditation

Accord SPS : Accord Sur L'application Des Mesures Sanitaires Et Phytosanitaires.

BRC : British Retail Consortium.

BRC IOP : British Retail Consortium/ Institut Of Packaging.

CC : Certification de Conformité.

CEI : Communauté Des États Indépendants.

COFRAC : Comité Français d'Accréditation.

CACQE : Centre Algérien Du Contrôle De La Qualité Et De l'Emballage.

CAC : Commission Du Codex Alimentarius.

CTN : Comités Techniques Nationaux.

CTIAA : Le Centre Technique Des Industries Agroalimentaires.

CST : Commission Scientifique Et Technique.

CIES : The Food Business Forum.

DS : Danish Standards.

EPE : Entreprises Publiques Economiques.

EPIC : Etablissement Public A Caractère Industriel Et Commercial

EPA : Etablissement Public A Caractère Administratif

FPCI : Fonds De Promotion De La Compétitivité Industrielle.

FGAR : Le Fonds De Garantie Des Crédits Aux PME.

FAO : L'Organisation Des Nations Unies Pour L'alimentation Et L'agriculture.

GFSI : Global Food Safety Initiative.

Global GAP : Good Agricultur Practice.

HACCP : Hazard Analysis And Critical Control Points

ISO : International Standard Organisation, Organisation Internationale De Normalisation.

IANOR : Institut Algérien De Normalisation

INAPI : Institut Algérien De Normalisation Et De La Propriété Industrielle

IFS : Food Safety Initiative.

ME : Moyenne Entreprise.

MDD : Marque De Distributeurs.

NF : Norme Française.

OMS : Organisation Mondiale De La Santé.

ONML : Office National De La Métrologie Légale

PME : Petite Et Moyenne Entreprise.

PE : Petite Entreprise.

PMI : Petite Et Moyenne Industrie.

PDCA : Plan, Do, Chec, Act.

PRP : Pre-Requisite Programs (Programme Préalable).

PRPO : Pre-Requisite Programs Operationnels.

RT-PCR : Reverse Transcriptase Polymérase Chaîne Réaction.

SC : Sous Comité.

SMSA : Système De Management De La Sécurité Des Denrée Alimentaire.

TPE : Très Petite Entreprise.

TC : Comité Technique.

Introduction générale

Selon les estimations de l'Organisation mondiale de la santé (2012), pas moins de 2,2 millions de personnes décèdent chaque année de maladie d'origine alimentaire. La sécurité sanitaire des aliments est donc une préoccupation cruciale majeure pour la santé publique mondiale. (Woodley et al, 2012).

L'important développement industriel et les évolutions sociales majeures de ces dernières décennies sont à l'origine de l'avènement de la qualité qui occupe aujourd'hui une place à part entière dans les entreprises (Laurence, 2004). AFNOR ¹ définit "la qualité comme un ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites". La qualité est alors le produit de compromis sur l'ensemble d'une filière (Lassaut et Sylvander, 1975, 1983), elle est une production transactionnelle de la qualité (Duverney, 1993).

Dans le monde, des organisations s'en remettent aux normes internationales pour garantir la qualité, l'efficacité et la sûreté (Lazarte, 2012). Selon Creyssel (1991) : "La norme est un document de référence écrit accessible au public, établissant une règle du jeu évolutive concernant des lignes directrices ou des spécifications techniques.... ». Ces normes pourront être élaborées par les autorités publiques, par une agence parapublique, ou par une organisation de normalisation indépendante privée (Spreij et Vapnek, 2007). Selon l'organisme ISO, on compte la présence de 21 500 normes internationales dont 1 106 356 certificats délivrés pour la norme ISO 9001, 32 139 certificats pour la norme ISO 22000 et 346 189 certificats ISO 14001 (ISO, 2018).

Ces démarches sont ainsi une réponse des opérateurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire face aux nombreuses exigences commerciales, réglementaires, sanitaires, économiques et sociétales.

L'Algérie, dans un contexte où la réduction de la facture alimentaire et la diversification des ressources de devise à travers l'exportation des produits agro alimentaires, se voit contrainte de garantir un niveau de qualité et d'assurance conforme aux exigences internationales. Normalisation, certification et contrôle alimentaire sont des outils parmi d'autres qui peuvent garantir cette conformité. Cependant :

¹ AFNOR : Association Française de la Normalisation.

Comment est organisée la démarche qualité relative aux produits agroalimentaires en Algérie ?

Pour répondre à cette question nous allons émettre deux hypothèses à savoir :

H₁ : Le cadre institutionnel et légal reste indispensable à la promotion de la qualité.

H₂ : Le marché de la certification qualité dans le secteur agro-alimentaire est peu attractif.

L'objectif principal de ce travail est l'évaluation de la qualité des produits alimentaires à travers le marché de la certification système et la présentation du système qualité des produits alimentaires à travers l'identification des acteurs institutionnels concernés.

Afin de bien mener ce travail, confirmé ou infirmé nos hypothèses nous avons structuré notre travail comme suit :

Chapitre 1 : Définit la certification comme un gage de la qualité alimentaire.

Chapitre 2 : Présente le cadre réglementaire et volontaire de la qualité alimentaire en Algérie.

Chapitre 3 : Est consacré à l'évaluation du marché de la certification en Algérie ainsi qu'aux différentes procédures du contrôle alimentaire.

Chapitre I : La certification gage de qualité

La qualité est un objectif depuis que les besoins des consommateurs ont été intégrés dans la boucle de décision, où elle devient un véritable outil stratégique et offensif pour faire face aux enjeux de l'entreprise (Cuttan, 2006). Il est considéré actuellement que les démarches de la qualité sont d'excellents moyens de professionnalisation, autant pour le prestataire de formation, qui trouve une matière pour optimiser son activité, définir sa stratégie et améliorer sa visibilité sur le marché ; que pour l'acheteur qui améliore ses pratiques d'achat, de pilotage et d'évaluation de la formation. En ce sens, la qualité est à considérer comme un processus clé, permettant de s'assurer que les produits d'une entreprise satisfaisent les besoins des clients et ceci quelque soit leur domaine d'activité et leur taille (Arthaud, 1994).

I-1 La notion de la qualité**I-1-1 L'évolution de la qualité**

La Qualité a connu de nombreuses évolutions et est aujourd'hui un mode de management des entreprises incontournable et performant (Marine, Emmanuelle et Christelle, 2016). L'apparition des premières notions de Qualité date de plusieurs siècles. En effet, le Code d'Hammourabi I (texte juridique babylonien daté d'environ 1750 avant JC) imposait déjà des règles en matière de contrôle de la Qualité des produits finis.

Mais c'est réellement au cours des années 1920, avec le développement de la production industrielle de masse (période appelée « Taylorisme »), que la place de la Qualité devient prépondérante (Marine, Emmanuelle et Christelle, 2016).

Depuis l'apparition des normes ISO, en particulier la norme ISO 9001, les entreprises de tout secteur ont intégré un système de management de la Qualité. Depuis les années 2000, de nombreuses entreprises de services adoptent elles aussi une démarche Qualité. Régulièrement, ces normes sont revues et la Qualité est en perpétuelle évolution afin de permettre à tous les secteurs d'activités de mettre en place un système de management Qualité, Sécurité, Environnement efficace (Marine, Emmanuelle et Christelle, 2016).

I-1-2 La définition de la qualité

Chacun peut comprendre intuitivement ce qu'est la qualité, mais toutefois reste incapable d'en donner une définition précise ; dans ce cadre l'ISO définit la qualité comme étant un ensemble de propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs (Corpert, 2014). Larousse(2008), définit la qualité comme « un ensemble des caractères, des propriétés qui font que quelque chose correspond bien ou mal à sa nature, à ce qu'on en attend ». Certains élargissent la définition pour dire q' : un produit est de qualité s'il satisfait les exigences du client en termes de caractéristiques techniques, de délais et de coûts. . Ces trois éléments constituent la qualité « c'est-à-dire, la conformité aux besoins » (Hersan, 1999). Selon (Multon et Davenas, 1994) la qualité est défini par rapport à l'utilisateur, elle prend une dimension économique. La norme NF X 50-120 définit la qualité comme étant « l'ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites » ; cette définition est doublement générique, il faut préciser la qualité « de quoi » ; d'un produit, d'un processus, d'un service et aussi les besoins « de qui » ; un utilisateur, un consommateur,....etc.

Le terme qualité ne peut donc pas être défini dans l'absolu mais toujours relativement à quelque chose et pour une entité donnée. En effet, le terme « qualité » regroupe plusieurs aspects en fonction du besoin ou de la phase abordée (Chove, 1992). Selon la norme française AFNOR : « la qualité est l'aptitude d'un produit à satisfaire ses utilisateurs ».

De son côté, la norme ISO 9000 :2000 donne une autre définition de la qualité « aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences ».

En effet, dans la pratique les différents aspects de la qualité peuvent se réunir sous deux formes (Fleurquis, 2006) :

- **La qualité externe**, correspondant à la satisfaction de clients : il s'agit de fournir un produit ou des services conformes aux attentes des clients afin de les fidéliser et ainsi améliorer sa part de marché.
- **La qualité interne**, correspond à l'amélioration du fonctionnement interne de l'entreprise. L'objet de la qualité interne est de mettre en œuvre de moyens permettant de décrire au mieux l'organisation, de repérer et de limiter les dysfonctionnements, son objectif essentiel est de mieux maîtriser et améliorer la qualité des produits et aussi la qualité de tous les processus de l'entreprise. Cette qualité interne passe

généralement par une étape d'identification des processus internes réalisés grâce à une démarche participative.

La qualité à cinq piliers qui sont les suivants : (selon AFNOR)

➤ **La prévention :**

- informer un client sur les choix de caractéristiques d'un produit, pour lui éviter une éventuelle déconvenue concernant ses attentes relatives aux performances ;
- prévoir un soutien de deuxième niveau pour des personnels assurant une prestation de service, afin d'éviter qu'en cas de difficultés, le client soit insatisfait ;
- mettre en place un contrôle croisé de conformité, pour détecter les inévitables erreurs ;
- écrire un mode opératoire pour une opération peu fréquente, afin d'éviter un oubli au moment de l'opération ; etc.

➤ **La conformité :** prendre des formes différentes :

- les caractéristiques d'un produit ;
- les engagements de services ;
- les caractéristiques d'une prestation ;
- les caractéristiques de pièces composant le produit ;
- les niveaux de délai pour un prestataire de service ;
- les caractéristiques d'un équipement mis à disposition d'un client ; etc.

➤ **L'évaluation :**

- évaluer la gravité d'une non-conformité ;
- demander au client sa perception d'une prestation fournie ;
- considérer la baisse d'un indicateur comme une alerte à prendre en compte ;
- évaluer la pertinence d'un dispositif de contrôle ;
- évaluer la convivialité d'un site mis à la disposition des clients ;
- évaluer la clarté et la précision d'un texte fourni au client ; etc.

➤ **L'amélioration :**

- modifier une procédure pour mieux satisfaire les clients ;
- modifier une caractéristique du produit pour mieux répondre aux attentes du client ;
- généraliser une nouvelle pratique suite à la réclamation d'un seul client ; etc.

➤ **La responsabilité.**

I-1-3 La démarche qualité

Une "démarche qualité" est un projet d'entreprise mis en œuvre pour maîtriser, assurer et planifier la qualité et/ou améliorer les produits et services, les processus, les procédés de production, la satisfaction client et plus largement améliorer la performance d'un organisme et la satisfaction de toutes les parties intéressées (fournisseurs, personnels, actionnaires, ...).

La démarche de qualité est appuyée sur un système de management de la qualité (SMQ). Il s'agit d'un ensemble d'éléments corrélés qui poursuit des objectifs définis par l'organisme. La démarche qualité et le SMQ peut être mis en relation étroite avec d'autres systèmes de management ; sur l'environnement, la santé et la sécurité ou les trois ensemble.

La démarche de qualité s'appuie sur l'ensemble des fonctions de l'organisme, pour être mise en place et entretenue. Généralement les fonctions sont regroupées en activités et en processus. Elle est portée par une politique qualité (ou une stratégie) qui donne les orientations à l'organisme et au système de management. La norme la plus utilisée pour la mise en place de système de management est l'ISO 9001 (Hadj Sadek, 2008).

Selon Cicero 2011, de plus en plus d'organismes se tournent vers la démarche qualité en vue d'accroître leurs performances.

Les grandes étapes pour la mise en œuvre d'une démarche qualité sont directement issues des exigences du référentiel ISO 9001 :

- 1- Définir l'objet de l'organisme (finalité, métier, clients et leurs attentes, définir les activités couvertes par le système de management de la qualité,...) ;
- 2- Définir et communiquer la/les politique(s) de l'organisme (définir la politique permettant de servir de cadre à l'élaboration des objectifs à plus court terme) ;
- 3- Déployer des objectifs cohérents et mesurables (définir des objectifs mesurables permettant de vérifier l'aptitude de l'organisme à mettre en œuvre sa stratégie) ;
- 4- Déterminer les processus de l'organisme (ensemble d'activités corrélées, qui interagissent pour transformer des données d'entrée en données de sortie. Gérer les activités comme des processus permettent d'atteindre les objectifs de manière plus rationnelle est efficace. Pour accroître l'efficacité d'un processus, les ressources nécessaires à son pilotage doivent être identifiées et mises à disposition : main d'œuvre, milieu, matière, matériel, méthodes (approche 5M)) ;
- 5- Définir les activités et les séquences des processus (L'approche processus induit la notion de client/fournisseur interne (approche systémique) du fait que tous les

- processus interagissent les uns avec les autres. Il convient d'identifier les interactions et s'assurer de l'intégrité des flux) ;
- 6- Définir les responsabilités des processus (Pour qu'un processus fonctionne de manière efficace il doit être piloté de sorte à ce que les dispositions établies soient appliquées. Il faut donc identifier l'équipe de pilotage des processus et nommer ce que l'on appelle des pilotes de processus) ;
 - 7- Définir la documentation des processus (Les procédures doivent être simples et adaptées au niveau des utilisateurs. Il faut garder à l'esprit que les procédures sont des outils, non des contraintes supplémentaires. Documenter c'est :
 - Réfléchir sur l'essentiel, les points bloquants, les risques
 - S'assurer de l'homogénéité des pratiques
 - Apporter la démonstration de conformité aux pratiques
 - Prévenir les départs non planifiés
 - Améliorer l'intégration des nouveaux collaborateurs) ;
 - 8- Définir les activités de surveillance et de mesure de l'efficacité des processus (Que ce soient des contrôles, des audits ou de la mesure, des activités de surveillance et (lorsque cela est possible) de mesure doivent être déployées pour vérifier l'efficacité des processus ; c'est-à-dire leur aptitude à atteindre les résultats planifiés les objectifs).
 - 9- Mesurer et améliorer les performances (mettre en œuvre les activités de surveillance et de mesure précédemment citées afin d'en analyser les résultats, traitement des non-conformités et des réclamations clients) ;
 - 10- Continuer sans cesse ! (Bâtir un système de management de la qualité est plus facile qu'il n'y paraît. C'est de l'améliorer qui est plus délicat et qui demande l'implication de tous).

I-1-4 La qualité agroalimentaire

Les aliments sont des produits différents des produits industriels. Leurs particularités sont à l'origine de contraintes spécifiques du secteur de l'agroalimentaire (Multon, Davenaas, 1994)

- Ce sont des produits de composition organique ou biologique, qui présentent une durée de vie limitée ;
- Ce sont des produits ingérés, cette utilisation particulière justifie la place importante des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles dans ce secteur ainsi que la lutte

contre les contaminations chimiques, ou biologique qui rendraient la consommation du produit dangereuse pour le consommateur ;

- Enfin, l'aliment véhicule un héritage socioculturel non négligeable.

Il est ainsi possible de parler de « qualité alimentaire » c'est-à-dire « l'aptitude du produit à bien nourrir. » L'aliment doit en effet fournir à son consommateur, « dans des conditions de sécurité complète, les nutriments et l'énergie nécessaires à son métabolisme vital. »

La qualité alimentaire peut se décliner en trois éléments : « la qualité hygiénique », « la qualité nutritionnelle » et « la qualité organoleptique ». (Multon, 1994)

I-1-5 Les composantes de la qualité des aliments

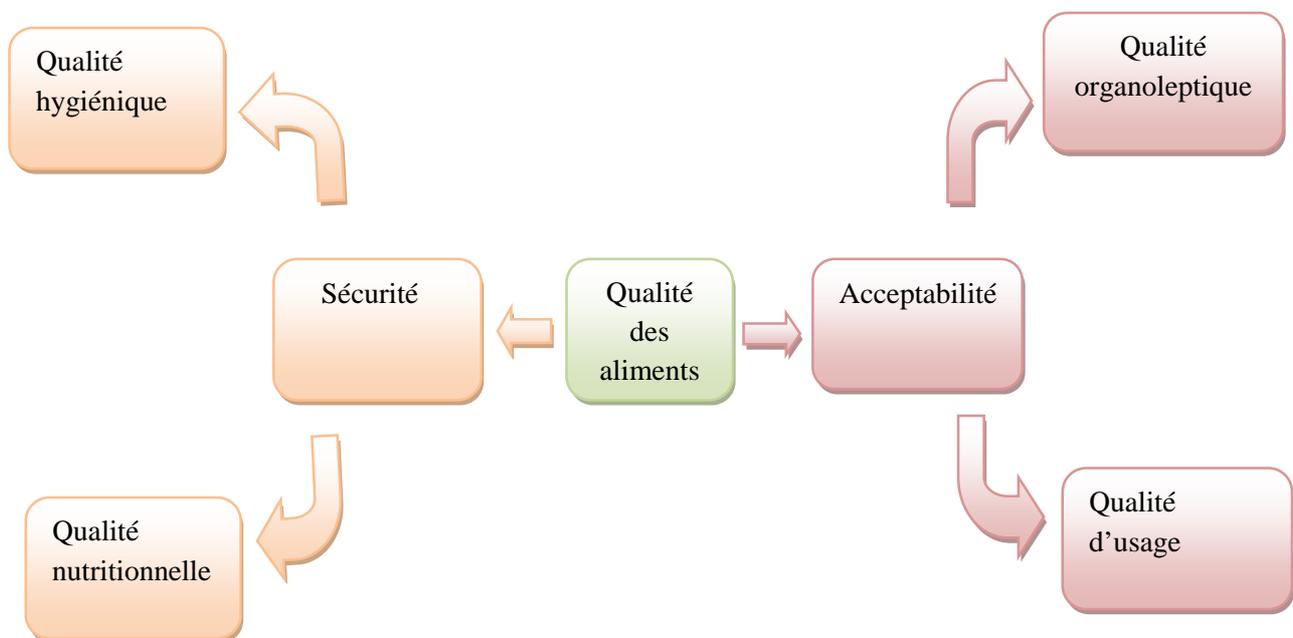
Qu'attend le consommateur ? Présenter des : 4S (Corpert, 2014).



Figure n°01 : la qualité et ces composantes. (Source : Corpert, 2014).

I-1-6 Les indicateurs et les attributs de la qualité

- **Les indicateurs de la qualité** ; influencent la perception de la qualité des produits par le consommateur, en jouant le rôle du réducteur d'incertitude. Des indicateurs tels que le prix, la marque, ou le magasin servent aussi de garantie pour le consommateur (Branger, 2007). De même, les indicateurs concernant le pays d'origine ou la fabrication répondent au besoin qu'a le consommateur d'établir un lien entre le produit et la représentation qu'il a des facteurs de productions de ces produits. L'identification par ces mentions sur l'étiquette joue pour le consommateur, le rôle de garantie de la provenance du produit (Branger et al, 2007). Les indicateurs ont donc pour but essentiel de réduire le risque lié au choix, en apportant les informations sur les produits et des indications sur la conformité à une norme. Ils répondent à son besoin de sécurité.
- **Les attributs de qualité**, contrairement aux indicateurs, ont un caractère abstrait et ne sont pas directement observable par le consommateur. Certains de ces attributs sont liés à l'expérience directe avec le produit : tels le goût, ou la fraîcheur (Sireix, 1999).

**Figure n°02 : Les attributs de la qualité (Sireix, 1999)**

I-1-7 Les signes de la qualité

L'entreprise qui produit de la « qualité » veut que ce soit reconnu officiellement (attesté), et veut le faire savoir (aux consommateurs). En grande surface, l'acheteur consacre en moyenne la seconde au choix d'un aliment ; la qualité doit donc « **sauter aux yeux** » (Corpet, 2014).

L'entreprise peut pour cela utiliser sa propre marque commerciale ou une garantie officielle comme le label rouge, l'appellation d'origine contrôlée, ou **la certification de conformité**.

L'entreprise peut pratiquer une « politique de marque », en se construisant une « image de marque » qui la distingue de ses concurrentes (ex : Danone, Nestlé...). Les grandes entreprises veillent sur leur image de marque, la confortent par la communication et la publicité, et des efforts permanents de qualité et de régularité (Gogue, 1997). Les plus grandes entreprises utilisent la confiance inspirée par leur marque pour conforter toutes les marques de leur groupe. Beaucoup d'entreprises, plus récentes ou plus petites, ne disposent pas de ce capital d'une marque reconnue. Elles vont donc utiliser des marques collectives plus largement reconnues, et nous décrivons 3 ci-dessous :

- **LR : Label Rouge, loi du 5/08/1960, modifiée 09/07/1999, redéfini par la loi N°05/01/2006.**

Le label atteste qu'un produit a des caractéristiques spécifiques préalablement fixées, établissent un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires.

Il faut cinq conditions pour constituer un label :

- Organisme certificateur indépendant du producteur.
- Description technique écrite de la qualité supérieure de produit.
- Plan de contrôle du cahier de charges.
- Etiquetage informatif sur les produits.
- Volume suffisant mis sur le marché.



Figure n°03 : Le logo Label Rouge

- **AOC : les Appellation d'Origine Contrôlée loi du 6/05/1919 modifie 19/05/2011**

L'AOC est un nom de lieu, servant à désigner un produit qui vient de ce lieu, et dont les qualités sont dues essentiellement au milieu géographique (facteurs naturel et humains). Les AOC sont délivrées par l'INAO ; Institut National des Appellation d'Origine. Les produits AOC est donc lié à un terroir (climat, sol, traditions), et doit avoir une originalité liée au lieu.



Figure n°04 : Logo Appellation d'Origine Contrôlée

- **CC : Certification de conformité loi du 30/12/1988, modifiée 3/01/1994**

Certifie qu'un produit est conforme à un cahier caractéristique aux règles de fabrication, transformation, conditionnement ou d'origine. Ces caractéristiques doivent être mesurables et écrites dans un cahier des charges (public) ou dans une norme.

La CC n'est pas une qualité supérieure, mais juste la conformité à un référentiel.

- ❖ Exemple : la **marque NF** Agro-alimentaire est la marque de certification de conformité à la norme en fonction des caractéristiques définies, par les différents partenaires. Elle est délivrée par l'Association Française de Normalisation. D'autres organismes peuvent certifier la conformité d'un produit à partir d'un référentiel professionnel.



Figure n°05 : Logo Certification de Conformité

I-2 La certification de la qualité

Pour tous les acteurs de l'industrie agroalimentaire, la gestion du risque dans les domaines de la Qualité, d'Hygiène, de la Sécurité des Aliments et du développement durable est devenue critique. Il faut aussi parvenir à maîtriser la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires, qui est devenue de plus en plus complexe sous l'effet de la globalisation et s'adapter à la distribution, désormais à l'échelle globale. Compte tenu de ces exigences croissantes, il est primordial de maîtriser et d'améliorer les performances des produits, des services et des organisations, par d'autre moyen tel que la certification.

La certification de produits existe dans les pays développés depuis une cinquantaine d'années. Elle permet d'attester que ses produits sont conformes à un ensemble de spécifications techniques contenues dans une norme et qui pourraient se résumer en quatre S : sécurité, santé, service et satisfaction. Si ce qu'elle fabrique répond à ces quatre critères, l'entreprise acquiert le droit d'apposer sur ses produits une marque érigée en symbole de qualité (Ornain, 2001). En ce qui concerne la certification de système de management, elle a vu le jour après la seconde guerre mondiale et s'est développée dans les années 1960/70 en France. La première certification de système de management a été la certification de système de management de la qualité par les normes de la série ISO 9000.

I-2-1 La certification

La norme ISO définit la certification comme « une assurance écrite donnée par un tiers que les exigences d'une norme sont respectées. Les normes ISO qui se prêtent à la certification sont par exemple ; les normes de systèmes de management comme ISO 9001 ou ISO14001, et les normes de produits ». La certification est le moyen d'attester, par l'intermédiaire d'un tiers certificateur, de l'aptitude d'un organisme à fournir un service, un produit ou un système conformes aux exigences des clients et aux exigences réglementaires (Machelle, 2010). L'ISO/CEI¹ en donne la définition suivante : « Procédure par laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service est conforme aux exigences spécifiées dans un référentiel ». Une certification est une procédure par laquelle un organisme agréé et extérieur à une entreprise garantit que : un produit, un service, un système d'organisation, un processus... répond aux exigences d'une norme. Les demandes de certification ou de normalisation, auprès d'organismes agréés, sont faites par les entreprises qui souhaitent ; avoir un atout supplémentaire face à la concurrence et mettre ses clients en confiance (Poupinel, 2007-2018). (Chemani, 2011). La certification est une procédure par laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service est conforme un processus ou un service est conforme aux exigences spécifiées dans un référentiel (Chemani, 2011). Certification est une procédure dans laquelle un tiers confirme par écrit qu'une prestation de service respecte des exigences normatives prédéfinies (Vasey, Deom, 2005). La certification est une procédure qui donne aux clients l'assurance que les produits vendus leur offrent une qualité et une sécurité d'emploi irréprochables (Ornain, 2001).

La certification qualité est une procédure par laquelle un industriel ou prestataire de service obtient d'un organisme certificateur tiers indépendant l'attestation du respect d'une norme de qualité (Bathelot, 2015).

Selon l'ISO le principe d'une certification d'entreprise est «de donner aux clients une assurance sur la qualité. C'est-à-dire que la certification prouve, témoigne, établit que l'entreprise certifiée (ou le personnel certifié) répond, pour certains de ces aspects/ procédures/ produits/ services/ etc, à un certain référentiel » (Valpolis, 2016).

Les compétences pour délivrer une certification est une tâche laissée à la charge d'un organisme certificateur tiers, lui-même *accrédité*.

¹CEI : Communauté des États indépendants

En d'autres termes, la « certification » se rapporte à la délivrance d'une assurance écrite (le certificat) par un organisme extérieur indépendant, qui audite un système de management et vérifie qu'il est conforme aux exigences spécifiées dans la norme (Machelle, 2010).

I-2-2 L'accréditation

L'ISO définit l'accréditation comme : « Reconnaissance formelle par un organisme indépendant, en général un organisme d'accréditation, qu'un organisme de certification est compétent pour procéder à la certification. L'accréditation n'est pas obligatoire mais elle est un gage de confiance supplémentaire. L'organisme de certification dit « accrédité » a fait l'objet d'une vérification pour garantir sa conformité à des Normes internationales ». La norme ISO/CEI 17000 définit l'accréditation comme une : « Attestation délivrée par une tierce partie, ayant rapport à un organisme d'évaluation de la conformité, constituant une reconnaissance formelle de la compétence de ce dernier à réaliser des activités spécifiques d'évaluation de la conformité ». (COFRAC², 2012).

L'accréditation est une procédure par laquelle un organisme faisant autorité reconnaît formellement qu'un organisme ou un individu est compétent pour effectuer des tâches spécifiques (Nanterme, 2001).

L'accréditation peut se définir comme le « contrôle du contrôle ». Son objet est d'établir la confiance en garantissant la compétence et l'impartialité des organismes accrédités. Par l'établissement d'accords de reconnaissance internationaux, elle vise à la facilitation des échanges commerciaux : un seul essai, une seule certification partout reconnus ! (Daniel, 2002).

I-2-3 La différence entre la certification et l'accréditation

Si l'accréditation et la certification sont complémentaires et procèdent de la même méthodologie, elles n'ont pas les mêmes objectifs ni la même finalité. Il est donc important de les distinguer. On prend l'exemple de la norme ISO 9001 : « A la différence de la certification ISO 9001, l'accréditation s'appuie sur des critères et des procédures spécialement conçues pour évaluer la compétence technique. Alors que la certification ISO 9001 atteste la conformité aux exigences de la norme. L'accréditation est la preuve de la compétence technique ».

² COFRAC : Comité Français d'Accréditation

Tableau n°01 : La différence entre la certification et l'accréditation.

La certification	L'accréditation
Procédure par laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service est Conforme aux exigences spécifiées par des référentiels	Procédure par laquelle un organisme faisant autorité reconnaît formellement qu'un organisme ou un individu est compétent pour effectuer des tâches spécifiques définies par des programmes d'accréditation.
Source : Jean-François, 2000	
Les certifications permettent d'établir par rapport à des exigences spécifiées la conformité de produits/services (par exemple : agriculture biologique, label rouge, NF, PEFC...), de systèmes de management (par exemple : ISO 9001, ISO 14001, ISO 15189...), de personnels (par exemple : auditeurs, diagnostiqueurs immobiliers...).	Les organismes d'accréditation ont pour mission de contrôler les organismes de contrôles, dont les organismes qui délivrent des certifications.
Source : COFRAC, 2012	

I-2-4 Les types de certification

Les processus de certification sont variables d'un secteur d'activité à un autre et d'un pays à un autre selon Nanterme, 2000. En effet, il existe trois types de certification:

- ✓ La Certification de personnel;
- ✓ La Certification de produit ;
- ✓ La Certification de système de management.

I-2-4-1 La Certification de personnel

La certification de personnel est basée sur les critères permettant de connaître et de vérifier la compétence d'un personnel concernant certains types d'activité. Tout ceci se fonde sur trois critères :

- l'acquisition et la mise en pratique des connaissances, "la qualification" ;
- la reconnaissance écrite des compétences, "la certification via un certificat ou un diplôme" ;
- l'autorisation d'exercer.

I-2-4-2 La Certification de produit

Dans le contexte du marché de l'attestation de conformité, la certification de produit et par extension de services, se développe de plus en plus. Les différents problèmes actuels ne devraient qu'accentuer ce phénomène. La certification de produit s'intéresse aux caractéristiques techniques des produits qui sont différentes d'une catégorie de produits à l'autre.

Depuis quelques années, aux caractéristiques de sécurité et d'aptitude à l'usage qui constituent l'essentiel des référentiels de certification de produit, viennent s'ajouter des caractéristiques d'impact sur l'environnement qui font l'objet de certifications particulières.

Pour un service, les caractéristiques peuvent concerner la sécurité, la régularité, l'accueil, la réponse aux attentes de la clientèle, l'information, le règlement de litige.

La certification de produit et de services nécessite de fixer au préalable :

- Les caractéristiques certifiables et les méthodes d'évaluation de ces caractéristiques,
- Les modalités de contrôle de la conformité du produit au laboratoire et dans l'unité de production,
- Les moyens mis en œuvre par l'organisme certificateur : comité de la marque, services d'inspection, laboratoires d'essais, etc.
- La marque de certification à apposer sur le produit ou les supports et documents commerciaux.

Les processus de certification sont variables d'un secteur d'activité à un autre et d'un pays à l'autre. L'ISO a identifié plusieurs modèles de certification de produit contre un seul modèle de certification de système qualité.

La certification de produit repose donc sur des essais ou des mesures réalisées par des laboratoires indépendants ou habilités et dûment accrédités. Cependant, de plus en plus, elle s'appuie sur des dispositions d'assurance qualité du type ISO 9000, certifié ou non. C'est un

mouvement irréversible qui augmente la confiance dans la régularité de la production. La certification du système de qualité et la certification de produit sont complémentaires.

Ce qui fait également la valeur ajoutée d'une certification de produit, c'est la surveillance qu'exerce l'organisme certificateur. Cette surveillance peut prendre différentes formes telles que :

- prélèvements dans le commerce ou chez les négociants pour contrôle des caractéristiques du produit certifié ;
- visites d'inspection et audits des sites de production;
- prélèvements sur les chaînes de production et dans les stocks,

I-2-4-3 La Certification de système de management

Dans ce type de certification on distingue :

- **La certification de système de management de la qualité**

La certification de système de management a vu le jour après la Seconde Guerre Mondiale. La première certification de système de management a été la certification de système de management de la qualité par les normes de la série ISO 9000.

Les trois normes permettant la certification étaient :

- L'ISO 9003/87 : Exigences concernant le « Modèle pour l'assurance de la qualité en contrôles et essais finaux ». Cette norme permettait aux entreprises travaillant par exemple dans le traitement de surface, la confection ou l'application de peinture, de mettre en place une démarche qualité d'une manière plus simple, car ne s'occupant pas de l'ensemble des 20 chapitres d'exigences de la norme ISO 9001.
- L'ISO 9002/87 : « Modèle pour l'assurance de la qualité en production, installation ». Cette norme s'adressait plus particulièrement aux entreprises travaillant en sous-traitance ou n'ayant pas de bureau d'étude.
- L'ISO 9001/87 : « Modèle pour l'assurance de la qualité en conception, développement, production, installation » prenait en compte en plus la conception des produits, c'est-à-dire les entreprises ayant un bureau d'étude ou un service développement.

Assez rapidement, ces normes modèles pour l'Assurance Qualité ont acquis une notoriété mondiale et ont été utilisées pour la certification d'entreprise par tierce partie. Il est utile de rappeler que l'application des normes ISO 9000 reste volontaire.

A ce stade, il est important de faire attention à l'utilisation, parfois galvaudée, de l'expression

"Certification ISO". En effet, l'ISO n'a pas d'activité d'évaluation de la conformité, bien que ses instances techniques élaborent des lignes directrices qui établissent les fondements d'une bonne pratique.

La certification de système de management de l'environnement

Publiées en septembre 1996, les premières normes dans la série ISO 14000 donnent toute l'actualité aux démarches volontaires en matière de protection de l'environnement.

Les entreprises mesurent de mieux en mieux la réalité des menaces qui pèsent sur les plans économiques et réglementaires, mais aussi les opportunités dont elles peuvent tirer profit : passer de l'un à l'autre dépend beaucoup de la culture de l'entreprise, selon qu'elle est traditionnellement en réaction ou en anticipation.

I-3 Les obligations des organismes certificateurs

Selon le Ministère de l'Economie des Finance et de l'Industrie 2004, le Code de la Consommation impose aux organismes certificateurs et aux entreprises certifiées un certain nombre d'obligations qu'ils doivent respecter sous peine de sanctions. Les organismes certificateurs ont les obligations suivantes :

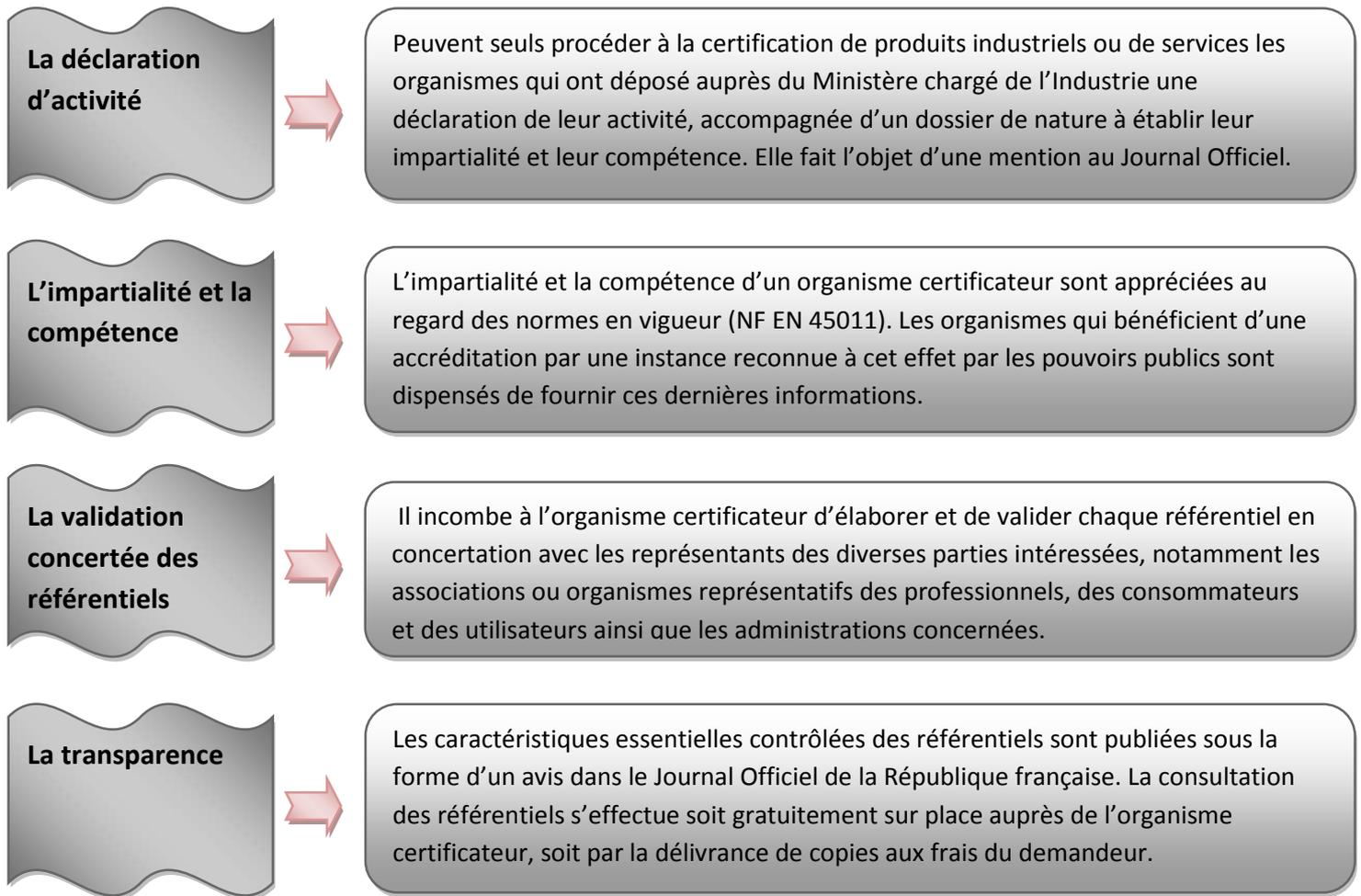


Figure n°06 : les obligations des organismes certificateurs. (Source : Ministère de l'Economie des Finance et de l'Industrie, 2004).

Conclusion :

On retient que la qualité est un ensemble de propriété et caractéristique d'un service ou d'un produit à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs, cette dernière se voit manifester sous un ensemble de signes (AOC CC Label.....) qui s'inscrivent dans différentes démarches de qualité, dont on trouve la certification qui dans ce sens est un moyen d'attester, par l'intermédiaire d'un tiers certificateur, qu'un service, un produit ou un système sont conformes aux exigences des clients et aux exigences réglementaires. Certification de personnel, de produit et de système management sont des processus identifiées par l'ISO, qui augmentent la confiance dans la régularité de la production et qui débouchent sur des normes volontaires.

Chapitre II : Le cadre réglementaire et volontaire de la qualité alimentaire en Algérie

Lorsque les produits, les systèmes, les machines et les dispositifs fonctionnent bien, en toute sécurité, c'est souvent parce qu'ils sont conformes à des normes. Ces normes peuvent être à l'initiative privée où dans la plus part des cas restent des obligations légales leurs permettant un accès au marché. Dans cette logique nous allons essayer de voir à travers ce chapitre la qualité alimentaire à travers le fonctionnement et la réglementation des activités de la certification et de la normalisation.

II-1 La certification selon la réglementation algérienne

La certification est une activité visant l'octroi, par une tierce partie compétente, d'un certificat attestant la conformité d'un produit, d'un service, d'une personne ou d'un système de management à des règlements techniques, à des normes, à des documents normatifs ou à un référentiel en vigueur".(La loi n° 16-04 du 19 juin 2016)

L'art.7 de décret exécutif n° 05-465 du 6 décembre 2005 relatif à l'évaluation de la conformité précise que les activités de certification consistent en l'établissement d'une assurance écrite de conformité à une norme, règlement technique ou plus généralement un référentiel sur la base des résultats d'analyses et/ou d'essais en laboratoire ou d'un ou de plusieurs rapports d'audits. Cette certification selon l'article 8 comprend :

- La certification de personne : est le processus qui consiste à évaluer et à reconnaître publiquement la compétence technique d'une personne à effectuer une tâche déterminée ;
- La certification système qui couvre notamment :
 - le management de la qualité ;
 - le management de l'environnement ;
 - le management de la sécurité alimentaire ;
 - le management de la santé et de la sécurité en milieu professionnel. (JORA, 2005)
- La certification de produit : la certification de produits atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées et strictement contrôlées ;

La certification produit reste cependant obligatoire est reprise dans l'Art. 13. « Les produits destinés à la consommation et à l'emploi, touchant la sécurité, la santé et l'environnement,

sont soumis à la certification obligatoire, conformément à la législation en vigueur. La certification obligatoire s'impose, sans discrimination, aux produits fabriqués localement et à ceux importés ». Les produits importés, visés à l'article 13, doivent comporter la marque de conformité obligatoire, délivrée par les organismes habilités dans le pays d'origine et reconnus par l'institut algérien de normalisation.

Les produits non revêtus de la marque de conformité obligatoire sont interdits d'admission et de commercialisation sur le territoire national (JORA, 2005).

Dans ce sens, le chapitre I de la loi n° 04-04 du 23 juin 2004 relative à la normalisation, définit la certification de conformité comme une action ayant pour objet de certifier au moyen d'un certificat de conformité et/ou d'une marque de conformité, qu'un produit est conforme à des normes ou à des règlements techniques" (JORA, 2004).

D'autres notions viennent compléter la certification à travers :

- l'article n°2 « le marquage de conformité aux règlements techniques comme une indication qui atteste qu'un produit est conforme aux niveaux de protection fixés par les règlements techniques et que toutes les procédures d'évaluation de la conformité concernant le produit ont été respectées »
- l'article n°2 « la conformité d'un produit aux règlements techniques est prouvée au moyen d'une attestation de conformité qui peut prendre la forme d'un certificat de conformité et/ou matérialisée par l'apposition sur le produit ou sur son emballage d'un marquage de conformité ».
- Art. 19. bis. La conformité aux normes nationales, à des documents normatifs et à des référentiels de certification reconnus, est attestée par l'attribution d'un certificat de conformité et/ou matérialisée par l'apposition de la marque de conformité de l'organisme de certification sur le produit ou sur son emballage.

Ainsi, le marquage de conformité aux règlements techniques est un marquage obligatoire pour tous les produits soumis à un ou plusieurs règlements techniques algériens, alors que la marque de conformité aux normes nationales est une certification de qualité à caractère volontaire.

A savoir que le règlement technique est défini dans la même loi comme un document qui énonce les caractéristiques d'un produit ou les procédés et méthodes de production s'y rapportant, y compris la réglementation qui s'y applique dont le respect est obligatoire. Il peut aussi traiter en partie ou en totalité de terminologie, de symboles,

de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés.

Un règlement technique peut rendre obligatoire une norme ou partie de norme.

Dans le domaine industriel, seule la marque TEDJ qui matérialise la certification de conformité.

La marque **TEDJ** est un label de qualité national de certification volontaire délivré par l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR). Ce label apposé sur un produit, atteste que ce dernier a été évalué et certifié conforme aux normes Algériennes. Le système de certification TEDJ des produits comporte des essais et d'une évaluation du système qualité concerné.

La surveillance du système qualité est réalisée et des échantillons du produit peuvent être prélevés soit sur le marché, soit sur le lieu de fabrication, ou les deux, et ils sont évalués en vue de prouver que le produit certifié TEDJ est fabriqué conformément à des spécifications techniques préalablement fixées dans les normes qui le régissent intégrées dans le règlement particulier du produit en question.



Figure n°07 : Logo marque de conformité TADJ

II-2 Le cadre juridique de la normalisation

Paul-Marie Romani, 2010 définit la norme comme une spécification technique, code de pratique ou tout autre document destiné à une application répétitive, approuvé par un organisme reconnu de normalisation et mis à la disposition du public; donnée de référence résultant d'un choix collectif en vue de servir de base d'action pour la solution de problèmes répétitifs.

En Algérie, la normalisation est définie par la loi n° 16-04 juin 2016 modifiant et complétant la loi n° 04-04 juin 2004 relative à la normalisation« comme une activité propre à établir, face à des problèmes réels ou potentiels, des dispositions destinées à un usage commun et répété,

visant à l'obtention du degré optimal d'ordre dans un contexte donné ». L'article n°2 de la même loi précise que la norme est un document approuvé par l'organisme de normalisation reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des produits ou des procédés et des méthodes de production donnés, dont le respect n'est pas obligatoire. Il peut aussi traiter en partie ou en totalité de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés.

D'autres décrets viennent consolider l'activité de la normalisation à travers les textes relatifs à l'organisation, le fonctionnement de la normalisation et l'évaluation de la conformité ainsi les décrets exécutifs n° 05-464 du 4 Dhou El kaada 1426 correspond au 6 décembre 2005, précisent respectivement dans :

- Chapitre I : l'organisation de la normalisation comme « les modalités d'organisation et de fonctionnement de la normalisation ainsi que les conditions d'agrément des organismes à activités normatives.
- Chapitre II : le fonctionnement de la normalisation qui définit « Le programme national de normalisation est élaboré sur la base des besoins nationaux exprimés dans ce domaine.

II-3 Les organismes internationaux de normalisation :

II-3-1 L'organisme international de normalisation(ISO) :

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une organisation internationale non gouvernementale, indépendante, créée en 1946 par les délégués de 25 pays pour faciliter la coordination et l'unification internationales des normes industrielles, elle est officiellement en activité le 23 février 1947. L'élaboration de norme est assurée par les membres d'ISO dans 161 pays et par 780 comités et sous-comités techniques. L'organisation ISO réunit des experts qui mettent en commun leurs connaissances pour élaborer des normes internationales d'application volontaire, fondées sur le consensus, pertinentes pour le marché, soutenant l'innovation et apportant des solutions aux enjeux mondiaux. (ISO, 2017).

II-3-2 Les membres de l'ISO :

La participation à l'ISO est ouverte aux instituts nationaux de normalisation les plus représentatifs de la normalisation dans leur pays (un membre par pays).

L'ISO est constitué de 161 membres qui sont réparti comme suit :

- Les comités membres (119 membres) sont membres à part entière, quelle que soit l'ampleur ou la force économique du pays concerné. Ils disposent chacun d'une voix. les comités membres influencent les travaux de normalisation et les stratégies ISO, ils sont habilités à participer avec plein droit de vote à toutes les réunions techniques et politiques de l'ISO ;
- Les membres correspondants (39 membres), qui versent des cotisations de membre réduites, ont le droit de participer en qualité d'observateurs, sans droit de vote, à tout organe de politique ou à tout organe technique ;
- Les membres abonnés (3 membres), qui sont des instituts de pays à économie très limitée qui souhaitent rester en contact avec la normalisation internationale sont tenus informés des activités de l'ISO mais ne peuvent y participer. Ils ne sont pas autorisés à vendre les normes internationales ISO ni à les adopter en tant que normes nationales (ISO, 2018).

Les particuliers ou les entreprises ne peuvent obtenir à titre individuel la qualité de membre, mais différentes possibilités permettent de participer aux travaux de l'ISO.

- Des particuliers peuvent être choisis par les instituts membres pour siéger en qualité d'experts des délégations nationales participant aux comités techniques de l'ISO ;
- Des particuliers ou des entreprises peuvent apporter leur contribution au cours de l'élaboration du consensus national que la délégation présentera.

Les organisations internationales et les associations, non gouvernementales ou représentants des secteurs industriels, peuvent solliciter le statut de liaison à un comité technique. Elles ne votent pas, mais peuvent participer aux débats et à l'édification du consensus. (ISO, 2010)

II-3-3 Les normes de l'ISO :

Les Normes internationales élaborées par l'ISO représentent un réservoir de savoir-faire technologique et de spécifications liées aux produits, aux performances, à la qualité, à la sécurité et à l'environnement. Parmi ces normes on distingue :

- ISO 14000 traite les systèmes de management environnemental ;
- ISO 3166 codes des pays ;
- ISO 31000 management du risque ;
- ISO 50001 management de l'énergie ;
- ISO 45001 santé et sécurité au travail ;

- ISO 13485 dispositif médicaux ;
- ISO 37001 systèmes de management anti-corruption ;
- ISO 22000 traite du management de la sécurité des denrées alimentaires et aide les organismes à identifier et à maîtriser les dangers liés à cette sécurité ;
- ISO 9000, système de management de la qualité.

Les normes ISO 9001, systèmes de management de la qualité et ISO 14001, systèmes de management environnemental sont les plus populaires avec respectivement 1106356 et 346189 certificats délivrés dans le monde comme on peut le constater dans le tableau ci-dessous :

Tableau n°02 : La répartition des normes ISO dans le monde pour l'année 2016

Les normes	Nombre de certificat en 2016	Pourcentage %
ISO 9001	1106356	67%
ISO 14001	346189	21%
ISO 5001	20216	1%
ISO /IEC 27001	33290	2%
ISO 22000	32139	2%
ISO/TS16949	67358	4%
ISO 13485	29585	2%
ISO 22301	3853	0%
ISO 20000-1	4537	0%
ISO 28000	356	0%
ISO 39001	478	0%
Total	1644357	100%

Source : Statistique ISO, 2016

On constate que 1 644 357 certificats valides en 2016 dont 1 106 356 certificats pour ISO 9001, ce qui représente un pourcentage de 67%. Suivi par 346 189 certificats rapportés pour ISO 14001 soit un pourcentage de 21% ;

32139 certificats ont été délivrés pour la norme ISO 22000 en matière de management de la sécurité des denrées alimentaires ce qui représente seulement 2% de la totalité des certificats délivrés dans le monde.

II-3-4 Les normes ISO dans le domaine alimentaire

Sur un total de plus de 21 500 normes internationales et publications associées, en tout domaine confondu, l'ISO a élaboré plus de 1 600 normes relatives au secteur alimentaire, elles couvrent les domaines suivants : Produits alimentaires, management de la sécurité des denrées alimentaires, microbiologie, pêches et aquaculture, huiles essentielles, amidon et sous-produits.

La majorité des normes alimentaires sont représentées par le comité ISO/TC 34 qui a été créé en 1947, il est l'un des plus anciens et des plus prolifiques, plus de 830 normes ISO liées à l'alimentation sont élaborées par ce comité technique. Avec ses nombreux sous-comités, il couvre tous les domaines des produits alimentaires, comme le café, la viande, le lait, les épices ou le cacao, aux vitamines, au bien-être animal, à la microbiologie, etc. Ce comité technique se prolifère en plusieurs sous-comités techniques, chacun traite un produit alimentaire bien défini dont :

- **ISO/TC 34/SC 4, Céréales et légumineuses :** Ce comité technique, a publié plus de 60 normes sur les céréales et les légumineuses, portant sur la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport. Parmi ces normes, la ISO 21415 (en quatre parties) pour la détermination de la teneur en gluten du blé, et ISO 6322 (en trois parties) pour un stockage sûr et hygiénique des céréales et des légumineuses (ISO, 2017).
- **ISO/TC 34/SC 5, Lait et produits laitiers :** Avec plus de 180 normes, ce comité joue un rôle important dans la sécurité, la qualité et la fiabilité des produits laitiers, tout au long de la chaîne, de la production primaire à la consommation finale. Ces normes spécifient des méthodes et des lignes directrices en matière d'essai et d'analyse permettant de déterminer, par exemple, la teneur en protéines et en micronutriments du lait. La norme ISO 20633 (Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes - Détermination de la teneur en vitamine E et de la teneur en vitamine A par chromatographie liquide à haute performance en phase normale), Cette norme spécifie une méthode d'essai importante pour la détermination de la teneur en vitamines des

formules infantiles, afin de garantir la conformité du contenu nutritionnel de ces produits avec ce qui est déclaré. (ISO, 2017)

- **ISO/TC 34/SC 9 Microbiologie :** L'ISO a publié différentes normes pour l'analyse microbiologique qui permettent de déterminer les teneurs en micro-organismes dans les denrées alimentaires. La norme ISO 16140, Microbiologie de la chaîne alimentaire et validation des méthodes a été élaborée pour établir un protocole de référence commun pour la validation des méthodes alternatives par rapport à une méthode de référence. Cette norme en deux parties décrit la terminologie utilisée dans les essais microbiologiques (Partie I) et les lignes directrices pour la validation des méthodes d'essai microbiologiques (Partie II).

L'ISO a également publié de nombreuses normes relatives à la détection des bactéries et virus nocifs dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale :

- ISO 6579-1, Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le stéréotypage des Salmonella -Partie(I) : Recherche des Salmonella spp;
 - ISO 15216-1, Microbiologie dans la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR en temps réel -Partie 1 : Méthode de quantification ;
 - ISO 16654, Microbiologie des aliments -Méthode horizontale pour la recherche des Escherichia coli O 157 ;
 - ISO 22964, Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de Cronobacter spp (ISO, 2017).
- **ISO/TC 34/SC 17 Management de la sécurité des denrées alimentaires :** la famille ISO 22000 comprend des normes visant spécifiquement la restauration, la fabrication des denrées alimentaires, l'agriculture, les emballages destinés aux denrées alimentaires, et la production d'aliments pour animaux.
- **ISO/TC 234, Pêches et aquaculture :** Par ce comité technique l'ISO vise à promouvoir le développement durable de ce secteur, il a publié plusieurs normes relatives à la traçabilité et à la surveillance environnementale des impacts de l'élevage piscicole, notamment :

- ISO 12875, Traçabilité des produits de la pêche -Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche
- ISO 12878, Surveillance environnementale des impacts sur le fond mou des exploitations de pisciculture marine (ISO, 2017).
- **ISO/TC 54, Huiles essentielles :** ISO a publié plus de 130 normes relatives aux huiles essentielles sont utilisées dans les produits alimentaires, les parfums et les cosmétiques, ainsi qu'en phytothérapie et en aromathérapie (ISO, 2017).
- **ISO/TC 93, Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits :** Ce comité technique, qui a publié 26 normes sur l'amidon et ses sous-produits, est chargé de la normalisation de la terminologie, des méthodes d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et d'examen (ISO, 2017).

II-3-4-1La norme ISO 22000

La norme ISO 22000 traite du management de la sécurité des denrées alimentaires et définit les étapes qu'un organisme doit suivre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments afin de garantir la sûreté de toute denrée alimentaire, elle est applicable à des fins de certification (ISO, 2017).

Pour rappel, en 2001, l'association danoise de normalisation(DS¹) a soumis au secrétariat de l'ISO/TC34 «produits alimentaire » une proposition pour élaborer une norme international relative au système de management de la sécurité des aliments, la demande a été accepté et les travaux sur la norme ISO 22000 ont officiellement débuté en 2002 au sein de l'ISO/TC34, ce qui a abouti à la publication de la nouvelle norme ISO22000 en septembre 2005. La norme ISO 22000 spécifie les exigences relatives à un système de mangement de la sécurité des denrées alimentaire(SMSA) reconnait que la sécurité des denrées alimentaires ne peut être assurée que par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaine alimentaire, elle est basée sur quatre principes, considéré comme essentiel pour garantir la sécurité des denrées alimentaire à savoir :

- Communication interactive : cette communication entre les différents acteurs à tous les niveaux de la chaine est essentielle pour garantir l'identification et la maitrise correcte de tous les dangers pertinents.

¹DS (Danish Standards), organisme national de normalisation officiel pour le Danemark à été crée en 1926.Il est membre de l'ISO ,IEC,CEN.

- Approche systémique : la norme ISO 22000 s'appuie sur le principe de la roue de Deming et sa boucle d'amélioration continue de type PDCA (Plan, Do, Chec, Act) qui est reconnue comme une des conduites managériales universelles.
- Le HACCP et les programmes préalables (PRP): la norme ISO 22000 reprend fidèlement les principes du système HACCP (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) ainsi les étapes d'application mises au point par le Codex Alimentarius. Elle les associe de façon dynamique et intelligente aux programmes préalables (PRP).

Ainsi, la norme ISO 22000 est un hybride de la norme ISO 9001, du HACCP et des programmes préalables tout en tenant compte des exigences réglementaires et celle des clients. C'est la philosophie sur laquelle reposent tous les systèmes de management de la sécurité des aliments disponibles à nos jours (El Atyqy, 2006)

La norme ISO 22000 n'est que l'aboutissement d'une longue maturation visant à «normaliser» l'application de la méthode HACCP, autrement dit harmoniser les réponses du monde agroalimentaire à une exigence réglementaire désormais internationale (Exaris Info, 2006).

II-3-4-2 Les difficultés de la mise en place la norme ISO 22000 :

De manière générale, il existe un a priori sur la complexité à mettre en œuvre des systèmes de management selon les normes ISO, cela se vérifie également sur l'ISO 22000 (EXARIS INFO, 2006).

Aussi, l'ISO 22000 s'est confrontée à la présence du référentiel privé tel ; IFS, très ancré dans le secteur agroalimentaire du fait de la grande pression des distributeurs. A la fin de l'année 2006, le nombre d'entreprises certifiées ISO 22000 était estimé à une cinquantaine contre 605 pour celles certifiées IFS, ceci est principalement dû suivant l'enquête menée à la difficulté de compréhension des PRP et PRPO inclus dans l'ISO 22000 ainsi qu'à l'exigence d'une certification IFS aux acteurs de la chaîne alimentaire de la part des grands groupes de distribution.

Sans oublier que le HACCP est l'un des piliers de la norme ISO 22000, or la mise en place d'un système HACCP est depuis le règlement 852/2004² et le décret exécutif n°17-140³

² Le Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : ce règlement établit les règles d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires et l'obligation de mettre en place l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (pour tous sauf la production primaire

devenu une obligation réglementaire, cela peut expliquer les baisses de nombre de certification ISO 22000 dans le monde ces dernières années.

La difficulté de la mise en œuvre ne vient pas de la norme en elle-même mais de l'application et du respect des recommandations du Codex Alimentarius. L'accompagnement des entreprises se situe en majorité sur l'optimisation de leur système HACCP beaucoup plus que sur les exigences de la norme en termes de système.

Cette norme est encore très jeune et les auditeurs ont encore besoin de se « caler » par rapport à son contenu afin de trouver le juste équilibre entre l'audit de système de management et l'audit type « sécurité alimentaire » (Exaris Info, 2006).

II-3-4-3 L'importance économique de la certification ISO 22000

La norme ISO 22000, qui vise à créer et maintenir un système de management de la sécurité des aliments, met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) et sur un retour au système HACCP, tel qu'exposé par le Codex Alimentarius. Cette norme est approuvée à l'échelle mondiale comme en témoigne son évolution dans le temps.

³Décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires .(réglementation algérienne).

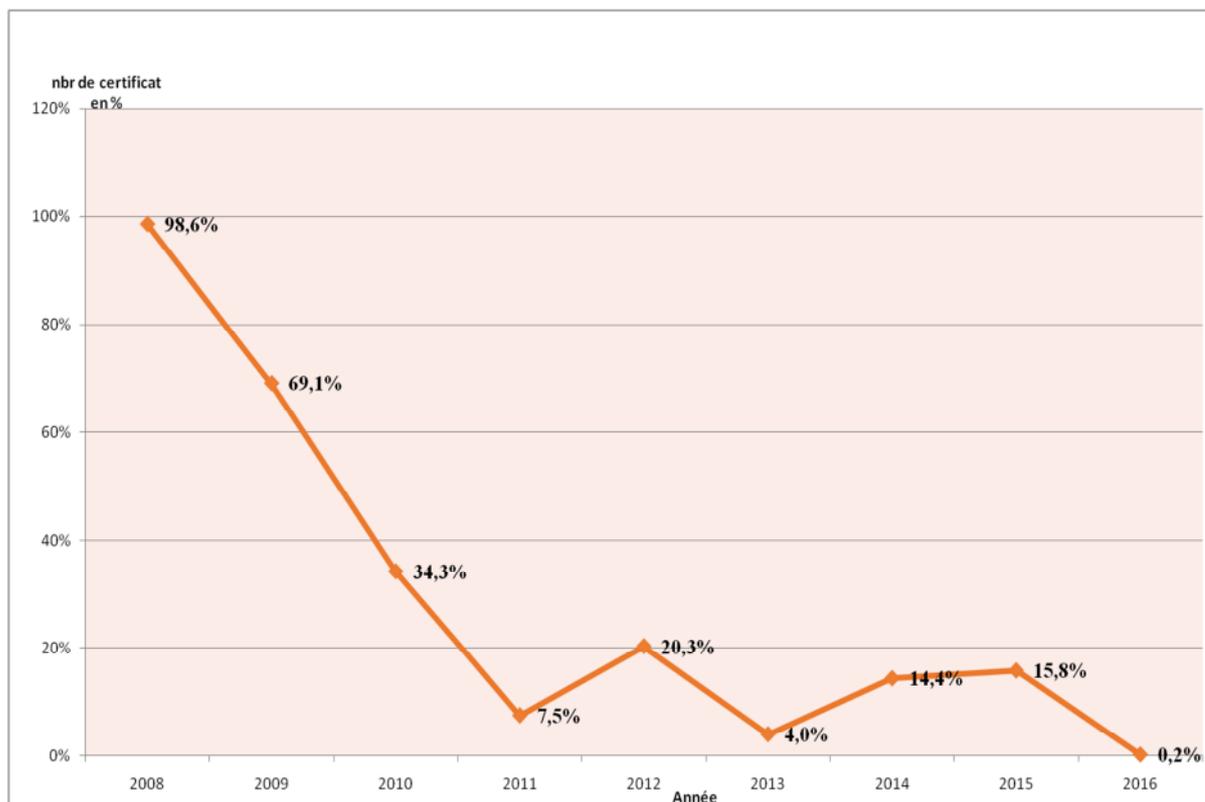


Figure n°08 : Evolution de taux de croissance de certification ISO 22000 dans le monde.

(ISO ,2016)

On constate que la croissance annuelle n'est pas constante et varie d'une année à l'autre, où le taux de croissance le plus élevé a été enregistré en 2008 qui est de 98,6%, et le taux de croissance le plus bas a été enregistré en 2016 avec seulement 0,2%.

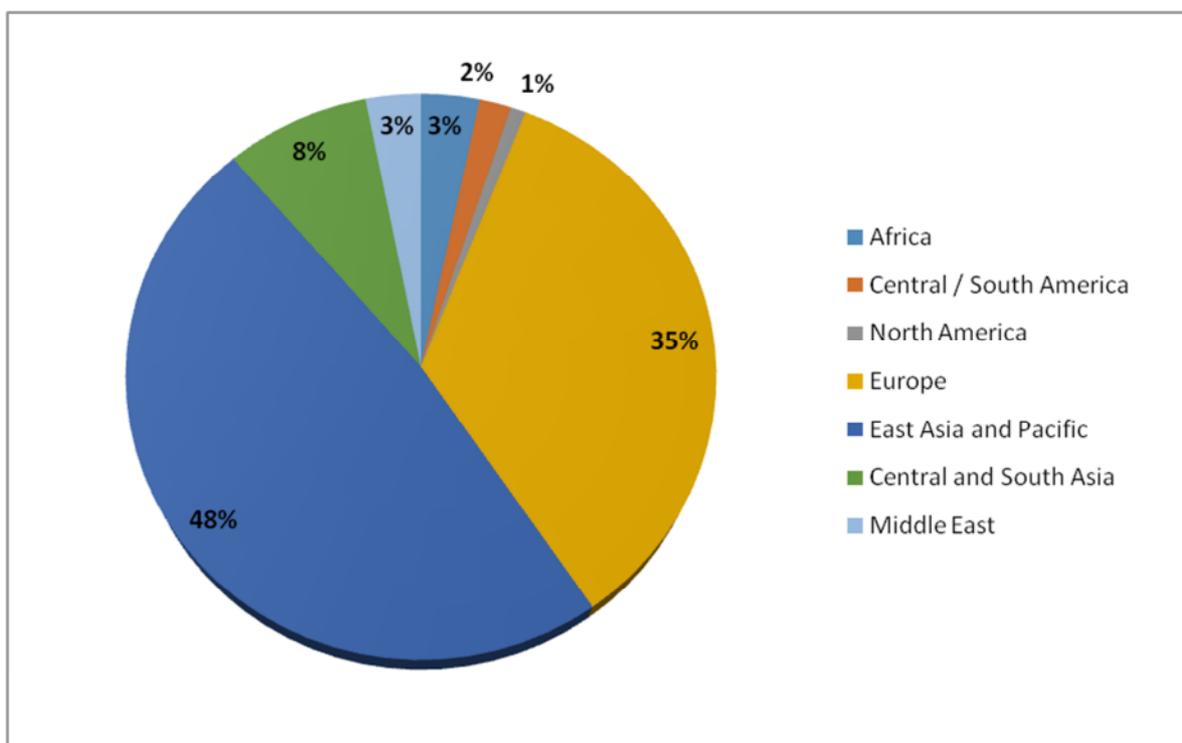
Les baisse de taux de croissance ne représente pas forcément une baisse de nombre de certificats ISO 22000 dans le monde .

Le nombre de certification ISO 22000 reste partialement réparti à travers le monde comme on peut le voir à travers le tableau suivant :

Tableau n°03: Répartition de nombre de certification ISO22000 dans le monde

Continent	Nombre de certificat en 2016	Pourcentage
Afrique	1059	3,3%
Amérique centrale/Amérique du sud	576	1,8%
Amérique du Nord	278	0,9%
Europe	11083	34,5%
Asie et l'Est du pacifique	15505	48,2%
Asie centrale et l'Asie du sud	2636	8,2%
Moyen Orient	1002	3,1%
Total	32139	100%

Source : ISO, 2016

**Figure n°09:** Répartition de la certification ISO 22000 dans le monde (ISO, 2016)

L'Asie-Pacifique représente le premier marché mondial de la certification ISO 22000 avec 48% de nombre total des certifications délivrés dans le monde suivi par le marché Européen avec 35%, l'Asie centrale et l'Asie du sud avec 8%.

L'Afrique, Moyen orient, l'Amérique centrale, Amérique du sud et Amérique du nord représentent respectivement 3%, 3%, 2%, 1%.

Cette situation peut être expliquée par l'importance du secteur agroalimentaire dans l'économie nationale des pays de l'Asie-Pacifique où les flux commerciaux en progression de 10% par an ainsi cette croissance rapide des marchés pourraient dominer le commerce mondial dans les dix prochaines années de leurs exportations sont constitués des produits alimentaires (Ernst & Young, 2012).

Dans cet ordre d'idée, le tableau ci-dessous nous renseigne sur les pays qui disposent de plus de certification ISO 22 000.

Tableau n°04 : le top 10 mondial en nombre de certification ISO 22000

Nombre de certificats ISO 22000		Pourcentage
Top 10 dans le monde		
Chine	11069	34%
Grèce	2227	7%
Inde	2000	6%
Italie	1304	4%
Japon	1180	4%
Taipei	919	3%
Pologne	701	2%
Roumanie	682	2%
Turquie	651	2%
Espagne	611	1,9%

Source : ISO 2016

Les trois pays classés en tête pour le nombre de certificats ISO 22000 sont la Chine, la Grèce et l'Inde.

La Chine avec 11 069 certifications ISO 22000 est le pays le plus certifié en matière de système de management de la sécurité des aliments suivi de la Grèce avec 2 227.

Cependant, la progression la plus forte de la certification dans ce domaine en 2016 étant enregistrée en Chine et en Grèce.

Les pays de l'Afrique à l'image des pays en voie de développement se montrent particulièrement motivés par cette démarche qui permet de rassurer les acheteurs, ainsi l'Égypte en 2016 est classée à la tête des pays Africain en matière de nombre de certification avec 308 certificats suivi par l'Afrique du sud et la Tunisie avec respectivement 209 et 182 certification ISO 22000.

Tableau n°05: Répartition de certification ISO 22000 en Afrique

Pays	Nombre de certificat ISO 22000 en 2016	Pourcentage
Égypte	308	29%
Afrique du sud	209	19,7%
Tunisie	182	17,1%
Kenya	124	11,7%
Maroc	80	7,6%
Nigeria	20	1,9%
Algérie	9	0,8%
Autre	127	12%
Totale	1059	100%

Source : statistique iso 2016

II-3-5 Les normes de codex alimentarius

II-3-5-1 La commission de codex

Le Codex alimentarius, ou " le code alimentaire" est un recueil de normes alimentaires, de ligne directrice et de codes d'usages internationale, crée en 1963 par la commission du codex alimentarius(CAC). La commission du codex Alimentarius est un organisme intergouvernemental de 189 membres crée en 1961⁴ par l'Organisation des Nation Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé(OMS),le CAC est

⁴ 1961 la Conférence de la FAO décide de constituer une Commission du Codex Alimentarius

Le Conseil du Codex AlimentariusEuropaeus adopte une résolution proposant que ses travaux sur les normes alimentaires soient repris par la FAO et l'OMS. Et à sa 11^{ème} session, la Conférence de la FAO établit la Commission du Codex Alimentarius and requestsearlyendorsement by WHO of a joint FAO/WHO Food Standards Programme et demande à l'OMS d'approuver rapidement la mise en place d'un programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

un organe exécutif chargée d'élaborer des normes alimentaires, des définitions et des critères applicables aux aliments, de contribuer à leur harmonisation, notamment, de faciliter les échanges internationaux. Elle joue un rôle prépondérant dans la normalisation alimentaire mondiale et a été reconnue à ce titre par l'Accord SPS⁵ et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce 1995.

Le CAC a élaboré des normes internationales pour un vaste éventail de produits alimentaires et des exigences spécifiques relatives aux résidus de pesticides, aux additifs alimentaires, aux résidus de médicaments vétérinaires, à l'hygiène, aux polluants alimentaires, à l'étiquetage, etc. Ces recommandations du Codex sont utilisées par les gouvernements pour définir et préciser les mesures et les programmes mis en œuvre dans le cadre de leurs systèmes nationaux de contrôle alimentaire. (Codex alimentarius, 2018)

II-3-5-2 La nature des normes de Codex alimentarius

Le Codex Alimentarius comprend des normes pour les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts, destinés à être livrés aux consommateurs ainsi que toute matière utilisée pour la préparation d'aliments sera incluse dans la mesure où cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du Codex déjà définis. Le Codex Alimentarius comporte des dispositions sur l'hygiène alimentaire, les additifs alimentaires, les résidus des pesticides et de médicaments vétérinaires, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et l'inspection et la certification des importations et des exportations (Codex alimentarius, 2018).

⁵En 1995 l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce ont officiellement reconnu que les normes, les directives et les recommandations internationales, en particulier le Codex Alimentarius, tenaient lieu de référence pour faciliter le commerce international et le règlement des différends commerciaux en droit international.

II-3-5-3 Les Comités du codex alimentarius

On distingue plusieurs comités à savoir :

Commission de codex alimentarius
CAC commission du codex alimentarius
Comité exécutif
CCEXEC comité exécutif de la commission du codex alimentarius
Comité s'occupant des questions générales
CCFA comité de codex sur les additifs alimentaires
CCCF comité de codex sur les contaminations dans les aliments
CCFA comité de codex sur les additifs alimentaires
CCFH comité de codex sur l'hygiène alimentaire
CCFICS comité de codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL comité de codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP comité de codex sur les principes généraux
CCMAS comité de codex sur les méthodes d'analyses et d'échantillonnage
CCNFSDU comité de codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPR comité de codex sur les résidus des pesticides
CCRVDF comité de codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
Groupes intergouvernementaux
TFAMR groupe intergouvernemental spécial du codex sur la résistance aux antimicrobiens.
Comités régionaux de coordination
CCAFRICA comité FAO/OMC de coordination pour l'Afrique
CCASIA comité FAO/OMC de coordination pour l'Asie
CCEURO comité FAO/OMC de coordination pour l'Europe
CCLAC comité FAO/OMC de coordination pour l'Amérique Latine et les Caraïbes
CCNASWP comité FAO/OMC de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-ouest
CCNE comité FAO/OMC de coordination pour le Proche-Orient

Source : FAO/WHO, 2018

Comités s'occupant des produits : les normes Codex sur les produits définissent les caractéristiques physiques et chimiques de près de 200 produits commercialisés, ces normes sont représentées par des comités spéciaux dont :

CCCPL Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses ;

CCFFV Comité du Codex sur les fruits et légumes frais ;

CCFO Comité du Codex sur les graisses et les huiles ;

CCPFV Comité du Codex sur les fruits et légumes traités ;

CCS Comité du Codex sur les sucres ;

CCSCH Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.

Source : FAO/WHO, 2018

II-3-5-4 Le rôle de codex alimentarius :

Le rôle principal du codex alimentarius reste :

- **Élaboration des normes**

Plus de cinquante ans après sa création, le Codex Alimentarius (terme latin pour « code alimentaire ») est devenu une collection de référence de normes alimentaires, couvrant les principaux produits alimentaires commercialisés dans le monde, qu'ils soient transformés, semi-transformés ou à l'état brut. Le Codex Alimentarius est complété par une série de dispositions fixant les limites maximales de résidus de pesticides dans de nombreux produits de l'alimentation humaine ou animale, des niveaux acceptables de résidus de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires d'origine animale et des niveaux acceptables d'additifs alimentaires et de contaminants. Les Comités du Codex sur les produits sont souvent qualifiés de « verticaux » parce qu'ils élaborent des normes visant des produits alimentaires ou des groupes de produits alimentaires spécifiques. Ce type de normes s'intéresse généralement aux facteurs qualitatifs, comme la composition ou la présentation des produits. Les Comités du Codex sur les produits s'intéressent à une grande gamme de produits, comme les fruits et légumes frais, les viandes transformées ou les produits élaborés à partir de volailles.

Les comités de codex sont en activité pour assurer le travail de révision des normes dans le but de les maintenir en conformité au fur et à mesure que les pratiques changent. Au cours des dernières années, les Comités du Codex se sont éloignés des questions de qualité pour s'intéresser davantage aux questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments et à la

protection de la santé humaine. En conséquence, l'attention du Codex s'est recentrée sur des sujets « horizontaux », comme l'hygiène alimentaire, l'étiquetage, les additifs et les contaminants, qui -contrairement aux normes verticales s'intéressent à différents types et catégories de produits alimentaires. En conséquence, les Comités sur les principes généraux sont devenus plus importants et ont été investis de plus grandes responsabilités. Ces Comités élaborent des concepts et des principes applicables à l'ensemble des produits alimentaires ou à des produits ou groupes de produits spécifiques, en révisant les dispositions des normes du Codex et en formulant des recommandations visant à protéger la santé et la sécurité sanitaire des consommateurs. (Melvin et Vapnek, 2007)

- **Publications des normes**

Au delà des nombreuses normes alimentaires qu'il a élaborées, le Codex Alimentarius développe aussi des outils de conseil comme les directives, principes, recommandations et codes d'usages, pour améliorer la conformité avec les normes du codex. Les codes d'usages en matière d'hygiène apportent des conseils sur la production de produits alimentaires sains et propres à la consommation, alors que les codes d'usages technologiques visent à assurer que la transformation, le transport et le stockage des produits alimentaires soient réalisés de façon telle que les consommateurs reçoivent des produits finaux sains, et conformes à la qualité requise. Plusieurs de ces outils du Codex ont été révisés et actualisés au fil des ans, comme par exemple le Code d'usage international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui est un des textes du Codex les plus utilisés et qui s'applique à tous les aliments. Il a été révisé à plusieurs reprises depuis son adoption. Au cours des révisions les plus récentes, les concepts d'outils d'analyse, de gestion des risques et d'Analyse des risques aux points critiques (HACCP) ont été intégrés pour renforcer l'approche de la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale en soulignant les principaux contrôles d'hygiène nécessaires à chaque étape.(Melvin et Vapnek , 2007).

II-3-6 Autres certifications alimentaires :

En plus de la grande famille ISO, d'autres normes viennent soutenir la qualité à travers les démarches de conformité des modes de production et de transformation aux bonnes pratiques qui regroupent en plus des démarches volontaires et gouvernementales

(bonnes pratiques agricoles , bonnes pratiques de transformation et méthode HACCP), les démarches privés (Global GAP⁶ , IFS⁷ et BRC⁶)

Les certifications selon les référentiels IFS et BRC représentent maintenant une part significative parmi les produits alimentaires disponibles.

En y adossant leur marque, les distributeurs supportent toutes les responsabilités de producteurs de denrées alimentaires. De ce fait, il leur est demandé, ainsi qu'aux acteurs de la chaîne alimentaire, de prendre toutes les précautions possibles afin d'éviter les accidents pendant la production, la distribution et la vente des produits alimentaires aux consommateurs. Ces précautions comprennent la vérification des sites de production alimentaire.

Avant, les distributeurs effectuaient ces vérifications selon leurs propres référentiels, avec des audits réalisés par une tierce partie seulement dans de rares cas.

En 2000, pour éviter la multiplication d'audits redondants et pour harmoniser les exigences de ces référentiels, les distributeurs européens, nord-américains et australiens appartenant au CIES- Global Food Business Forum (qui représente 75% des ventes du marché alimentaire global) ont instauré le GFSI (Global Food Safety Initiative) (OGIP ,2010).

De ce fait, la certification IFS et la certification BRC qui sont des référentiels d'audit mis en place par la grande distribution pour permettre la délégation de leurs audits fournisseurs à des organismes tierce-parties et ce afin d'assurer la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits à marque distributeur et/ou de produits premier prix. Les certifications IFS et le BRC ont été créés dans le but de fournir des produits sains au consommateur ; garantir la sécurité des aliments au distributeur répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène.

La certification IFS garantie ainsi, la sécurité et la qualité des produits alimentaires, elle apporte donc un avantage sur ses concurrents et améliore la satisfaction du client. Pour l'entreprise, IFS présente des avantages pour les commerciaux et pour la production :

- Améliore la renommée de l'entreprise par la qualité de ses produits ;
- Facilite les relations commerciales ;
- Démontre le respect des normes les plus exigeantes ;
- Développe la compréhension des procédures ;
- Diminue le nombre des audits ;

⁶Référentiel de bonnes pratiques agricoles (Global GAP)

⁷International Food Standard (IFS)

- Améliore l'utilisation et la répartition des ressources ;
- Oblige à rester informé grâce à la veille réglementaire.

Quant à la certification BRC ; le "British Retail Consortium" (BRC), qui représente les plus importants distributeurs britanniques, a développé dès 1999 deux référentiels pour la vérification des entreprises leur fournissant des produits à marque distributeur : le BRC Food pour les produits MDD, le BRC IOP pour les produits d'emballage sous MDD. Le BRC Food, version 4 reconnu par le GFSI, exige : l'adoption d'un plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), un système de management de la qualité documenté, la maîtrise du site de production, du produit, des processus et des ressources humaines.

La majorité des distributeurs britanniques considère le certificat BRC comme un pré-requis pour faire partie de leurs fournisseurs.

II-4 Les organismes nationaux de normalisation

Dans le domaine de la normalisation, on note la présence de plusieurs acteurs institutionnels qui coordonnent leurs efforts autour de l'activité de normalisation. Ainsi, on distingue :

II-4-1L'Organisme Algérien d'Accréditation ALGERAC

L'Organisme Algérien d'Accréditation (ALGERAC), créé en 2005 selon le décret exécutif n° 05-466 du 6 décembre, complète, avec les autres structures déjà existantes, comme l'IANOR (Institut Algérien de Normalisation) ou l'ONML (Office National de la Métrologie Légale) le système national de la qualité essentiel à toute stratégie industrielle.

La création d'ALGERAC s'inscrit ainsi dans le cadre du renforcement de la démarche qualité initiée par les pouvoirs publics visant à l'amélioration de la compétitivité des entreprises algériennes et à faciliter leur insertion dans l'économie mondiale.

Les objectifs visés à travers la création de l'Organisme Algérien d'Accréditation (ALGERAC) consistent en la protection de l'économie nationale et particulièrement les secteurs stratégiques, en la garantie de la qualité des services et produits algériens, en la promotion de la production nationale sur les marchés mondiaux et enfin en la facilitation de l'adhésion de l'Algérie aux standards et organismes internationaux. L'accréditation constitue l'outil principal apte à démontrer la compétence des organismes d'évaluation de la conformité (laboratoires d'essais et d'étalonnage, organismes d'inspection et organismes de certification des systèmes, personnes et produits). Elle est devenue une condition nécessaire pour accéder au commerce

international et contribue grandement à l'élimination des entraves techniques dans les échanges commerciaux internationaux (Algerac.org).

Les principales missions d'ALGERAC : ALGERAC a pour mission principale l'accréditation de tout organisme d'évaluation de la conformité. A ce titre, il est chargé :

- De mettre en place les règles et procédures relatives à l'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité ;
- D'examiner les demandes et délivrer les décisions d'accréditation aux organismes d'évaluation de la conformité, conformément aux normes nationales et internationales pertinentes ;
- D'élaborer des programmes périodiques relatifs à l'évaluation de la conformité ;
- De conclure tous accords et conventions en rapport avec ses programmes d'activités avec les organismes étrangers similaires et de contribuer aux efforts menant à des accords de reconnaissance mutuelle ;
- De représenter l'Algérie auprès des organismes internationaux et régionaux similaires ;

Les activités d'ALGERAC : ALGERAC a développé et mis en place des règles et des procédures relatives à l'accréditation mais aussi à la pré-évaluation. Il a aussi développé un programme de formation dans les domaines de l'accréditation, de l'évaluation de la conformité ainsi que dans les différents référentiels d'accréditation telles que la norme ISO/CEI 17025 (2005), la norme ISO/CEI 17020 (1998), la norme ISO/CEI 17021 (2006), le guide ISO/CEI, guide 65, l'ISO/CEI 15189 (ALGERAC, 2018)

II-4-2 L'Institut Algérien de Normalisation (IANOR)

L'IANOR est l'organisme de normalisation en Algérie. C'est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), créé en 1998 par Décret exécutif n°98-69 du 21 Février 1998, dans le cadre de la restructuration de l'INAPI (Institut Algérien de Normalisation et de la Propriété Industrielle).

L'IANOR est comité membre de l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO/CEI). Il est sous la tutelle du Ministère de l'Industrie et des mines. Il offre aux opérateurs économiques algériens des normes Algérienne et étrangères (ISO, NF....) ;

- Une veille normative (faire une convention entre l'IANOR et l'organisme)
- Des formations (la normalisation, ISO9001, ISO14001, ISO22000, audit,...) ;

- La certification des produits (l'IANOR possède une marque de conformité aux normes Algérienne « TEDJ »).

Il comporte 7 divisions :

- Division Agroalimentaire et Industrie Manufacturière ;
- Division Santé, Sécurité et Environnement ;
- Division Electrique ;
- Division Norme Fondamentales ;
- Division Mines, Métallurgies et Mécaniques ;
- Division Chimie et Pétrochimie ;
- Division Matériaux de constructions.

Pour la division Agroalimentaire et industrie manufacturière ; le nombre de normes adoptées par le CTN (Comités Techniques Nationaux) pour cette division ces 3 dernières années est de 299 normes (IANOR, 2018).

II-4-3 Le centre technique des industries agroalimentaire Algérien (CTIAA)

Le Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA), est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) créée par décret exécutif n°12-98 du 01 mars 2012 dont l'objet est de renforcer la compétitivité de l'industrie nationale en fournissant un appui technique individuel ou collectif aux entreprises de la branche industrie agroalimentaire. L'appui technique consiste notamment, à accompagner les entreprises dans leurs efforts d'innovations, d'améliorations de la qualité de leurs produits, de la maîtrise des gestions de leurs systèmes productifs et de leur mise en conformité avec les normes et réglementations nationales et internationales.

II-4-4 Le centre algérien de contrôle de la qualité et d l'emballage(CACQE)

Le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage est un établissement public à caractère administratif (EPA) placé sous la tutelle du Ministère du Commerce. Il est créé en 1989 par décret exécutif n° 89-147 du 08 août 1989 modifié et complété par le décret exécutif n° 03-318 du 30 septembre 2003. il assure le secrétariat technique de codex alimentarius depuis 2004. Le centre est un espace intermédiaire qui constitue d'une part un soutien technique au profit des administrations chargées du contrôle de la qualité et de la sécurité des produits et, d'autre part un appui aux opérateurs économiques pour les

accompagner dans le cadre de la mise en œuvre des programmes de promotion de la qualité de la production nationale.

Le CACQE a pour mission de contribuer à la protection de la santé et sécurité des Consommateurs, et pour cela il assure plusieurs activités qui peuvent être regroupées comme suit :

- Le contrôle analytique qui consiste en la vérification de la conformité des produits par rapport aux normes et spécifications légales ou réglementaires qui les caractérisent ;
- La gestion, développement et fonctionnement des laboratoires d'analyse de la qualité;
- La Promotion de la qualité de la production des biens et services;
- La participation à l'élaboration des normes des biens et services mis a la consommation au sein des comités techniques nationaux;
- L'information, la communication et la sensibilisation du consommateur ;
- L'assistance et soutien aux opérateurs économiques pour la maîtrise de la qualité des produits et services qu'ils mettent sur le marché.

Ainsi, le CACQE est chargé de délivrer les certificats de conformité pour les produits de consommation destinés à l'exportation pour assuré que les marchandises répondent aux exigences de sûreté, de qualité et de sécurité. Il favorise le commerce international, évite les retards en douane et réduit les pertes potentielle dues à l'importation des produits non conformes.

Afin d'assuré les missions qu'ils sont destinée, le centre est doté de 24 laboratoires opérationnels dont 04 régionaux et vingt (20) annexes, d'un Conseil d'orientation qui délibère sur toutes les questions liées aux activités du centre et d'une commission scientifique et technique (CST) qui donne son avis sur divers points (plan annuel de recherche scientifique, demandes d'autorisation d'ouverture de laboratoires d'analyses de la qualité, projets de textes législatives....).

Conclusion

L'Algérie porte un intérêt particulier à la qualité de ses produits que ce soient industriels ou alimentaires. Ses efforts se manifestent en fonction des démarches qualité ainsi nous avons retenus :

- Dans le cadre d'une démarche officielle, une réglementation englobe des définitions relatives aux notions de qualité, normes, certification et les organismes chargés de veiller à l'application de cette qualité dont ; IANOR, l'Organisme Algérien d'accréditation (ALGERAC) créé en 2005, l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR) en 1998, le Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA) en 2012 et le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE) en 1989.
- Dans le cadre d'une démarche volontaire, l'Algérie se voit présentée au niveau des organismes internationaux comme le Codex Alimentarius et l'organisme international de normalisation (ISO) pour faciliter l'accessibilité et l'accompagnement aux industriels locaux aux normes internationales.

Chapitre III : La qualité alimentaire en Algérie

Afin d'assurer la couverture de la demande alimentaire croissante, l'Algérie a dû développer des industries agroalimentaires. Les consommateurs ouverts sur le monde, deviennent de plus en plus exigeants et demandeurs de la qualité des produits qu'ils consomment. Les industries nationales ne sont pas indifférentes à cette exigence et leurs engagements envers la démarche qualité prennent des formes différentes et se voient soutenir par des initiatives institutionnelles pour sa promotion et sa généralisation.

III-1 La qualité des produits à travers la certification**III-1-1 Les PME en Algérie**

Dans les économies développées comme dans les économies émergentes ou en transition la place de la PME/PMI est de plus en plus repensée (Labelle et al, 2014) tant cette catégorie d'entreprises est devenue le moteur principal de la croissance économique et un puissant levier sur lequel s'appuient les politiques publiques (Carre et al, 2009. Levratto, 2009) qu'il s'agisse de création d'emplois, de développement des régions, et de création de pôles de compétitivité, etc.

Ces PME sont soumises à de rudes épreuves pour trouver une place sur un marché où la qualité devient incontournable. Les entreprises algériennes ne font pas l'exception à cette logique, cependant le développement du marché de la certification reste à vérifier.

III-1-1-1 Importance et répartition des PME

Selon le Ministère de l'Industrie et des Mines 2018, la population globale des PME pour la fin 2016 s'élève à 1014075 entités dont près de 57% sont constituées de personnes morales, parmi lesquelles on recense 438 Entreprises Publiques Economiques (EPE). Le reste est composé de personnes physiques 43%, dont 20% de professions libérales et 23% d'activités artisanales.

Tableau n°06 : La population globale des PME à fin 2016

	Types de PME	Nombre de PME	(%)
PME privées	Personnes morales	577 386	57
	Personnes physiques	436 251	43
	dont Professions libérales	202 953	20
	dont Activités artisanales	233 298	23
	S/Total 1	1 013 637	100
PME publiques	Personnes morales	438	0,04
	S/Total 2	438	0,04
	Total	1 014 075	100

Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

III-1-1-2 Typologie des PME

A la fin 2016, la population globale de PME est composée de 97% de très petite entreprise TPE (effectif de moins de 10 salariés) qui demeure fortement dominante dans le tissu économique, suivie par la Petite Entreprise PE avec 3% et la Moyenne Entreprise ME avec 0,3%.

Tableau n°07 : La typologie des PME

Type des PME	Nombre de PME	%
TPE (effectif de moins de 10 salariés)	983 653	97
PE (effectif entre 10 et 49 salariés)	27 380	3
ME (effectif entre 50 et 249 salariés)	3 042	0.3
Total	1 014 075	100

Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

III-1-1-3-Le secteur d'activité des PME

- **PME publiques** : Les PME publiques représentent une part minime dans la population globale des PME, leur nombre est de 438 PME durant le 1er semestre 2016 contre 532 durant le premier semestre 2015 soit un recul de 17,6%. Elles sont concentrées au niveau du secteur de l'industrie 44%, l'agriculture 41% des (PME/EPE) et les services 23%.

Tableau n°08: La répartition des PME publiques par secteur d'activités

Secteurs d'Activité	Nombre global de PME	(%)
Industrie	193	44
Agriculture	178	41
Services	101	23
BTPH	22	5
Mines et carrières	4	1
Total	438	100

Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018.

- **PME Privées :** Le nombre total des PME privées à la fin 2016 est de 1 013 637. Elles sont concentrées au niveau du secteur des services (le transport en particulier) à 49%, l'Artisanat à 23 % et le BTPH (le Bâtiment en particulier) 16%.

Tableau n°09 : La répartition des PME privées par secteur d'activité

Secteurs d'Activité	Nombre global de PME	(%)
Services y compris les professions libérales	501645	49%
Artisanat	233298	23 %
BTPH	169 124	16%
Industries manufacturières	99 275	10%
Agriculture	7 094	0,7%
Hydrocarbures, Energie, Mines et services liés	3 201	0,3%
Total	1013637	100

Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

III-1-1-4 La répartition des PME par région

Le nombre total des PME (personnes morales) privées pour l'année 2016 est de 577 386 et varie selon les régions. On constate que la région du nord regroupe le plus grand nombre qui est de 401231 PME avec 69 % des PME du pays, suivie par la région des Hauts-

Plateaux avec 126051 PME à 22%, et les régions du Sud accueillent 50104 PME à 9% du total.

Tableau n°10 : La répartition des PME (personnes morales) privées par région.

Région	Nombre de PME en 2016	Taux de concentration (%)
Nord	401 231	69
Hauts-Plateaux	126 051	22
Sud	50 104	9
Total Général	577 386	100

Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

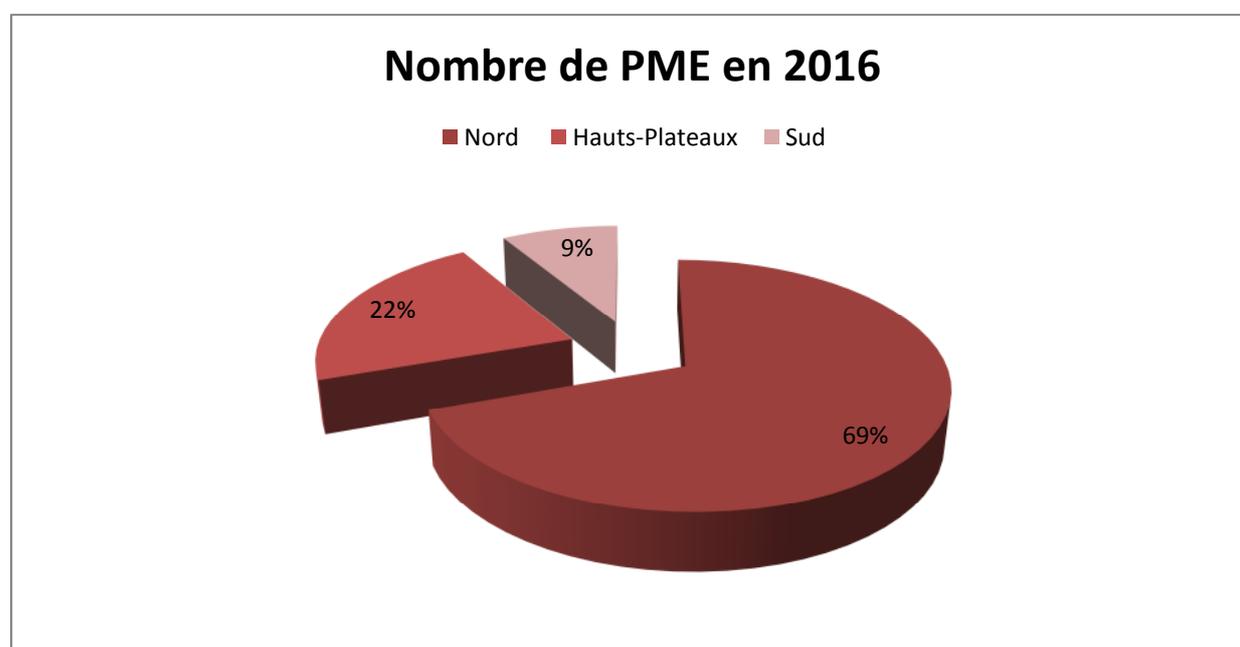


Figure n°10: Répartition des PME (personnes morales) privées par région. (Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018).

III-1-2 La certification système des PME

La certification donne aux entreprises un avantage concurrentiel, c'est un outil de compétitivité qui établit la confiance dans leurs relations avec leurs clients. Malgré ces avantages sur 1 014 075 entreprise que compte l'Algérie dans tout secteurs d'activité, seulement 490 de ces dernières sont certifiées ce qui représente 0.05%.

Tableau n°11 : La répartition du nombre d'entreprise certifié selon les référentiels ISO dans tous secteurs d'activité.

Nombre d'entreprises certifié	
Total des entreprises certifiées	490
Répartition des certifications	
ISO 9001	465
ISO 14001	70
ISO 18001	60
ISO 22000	14

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

Les données du tableau ci-dessus nous renseigne sur la répartition des entreprises certifiées, ainsi sur un totale de 490 entreprises certifiées, il ya 465 certificats ISO 9001 délivré, suivi de 70 et 60 certificats pour l'ISO 14001 et ISO 18001, et enfin un total de 14 certificat ISO 22000.

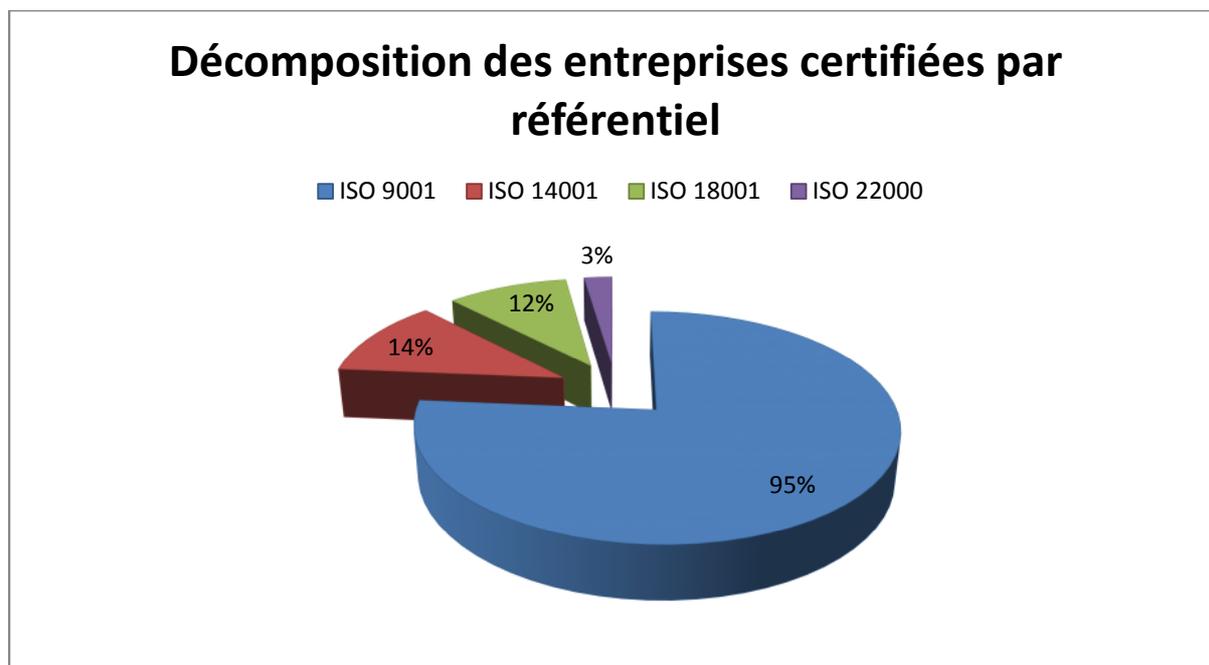


Figure n°11 : les entreprises certifiées selon les référentiels ISO dans tous secteurs confondus. (Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018)

Tableau n°12 : L'Exemple de quelque entreprise certifiée dans tous secteurs confondus, a plus d'un certificat selon les référentiels ISO.

Domaines d'activité	Wilaya	Référentiel certifié			
		ISO 9001	ISO 14001	OHSAS 18001	ISO 22000
Fabrication et commercialisation des boissons gazeuses non alcoolisées	Alger	×			×
Production et conditionnement des denrées alimentaires	Alger		×	×	
Engineering et réalisation des ouvrages	Oran		×	×	
Industrie agro-alimentaire	Alger	×	×		
Travaux publics, ferroviaires, bâtiment & Production d'éléments préfabriqués et d'agrégats.	Alger	×	×	×	
Gestion de base de vie & catering	Ouargla	×	×	×	
Ensemble des activités relatives à la réalisation des ouvrage et infrastructures du bâtiment, des travaux publics et de l'hydraulique,	Alger	×	×	×	
Développement, Traitement et séparation d'Huiles	Ouargla	×	×	×	
Prestations de services en restauration collective	Alger	×	×	×	
Production et la commercialisation d'eau de source	Blida	×	×	×	

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

Les données de ce tableau nous renseignent sur l'efficacité des systèmes de certification ISO, où dès qu'une standard qualité est mis en place le besoin d'une certification technique s'impose selon le domaine d'activité ; ainsi sur un total de 490 entreprise certifiée il ya 45 d'entre elle à trois certificats et 19 d'entre elle à deux certificats.

III-1-2-1 La répartition des entreprises certifiées par région

Le nombre d'entreprises certifiées dans tous les domaines confondus est de 490 entreprises et varie d'une région voir d'une wilaya à une autre. Il est entre 1 et 182 entreprises.

Les entreprises certifiées se localisent principalement dans les grandes villes où les zones industrielles sont importantes et très actives telles qu'Alger, Oran, Constantine, Bejaïa, Blida, Sétif et Ouargla. Ainsi, Alger détient plus de 182 entreprises suivie d'Oran et Ouargla avec 43 entreprises, Constantine avec 20 entreprises, Bejaïa avec 19 entreprises, Blida avec 16 entreprises et Sétif avec 15 entreprises.

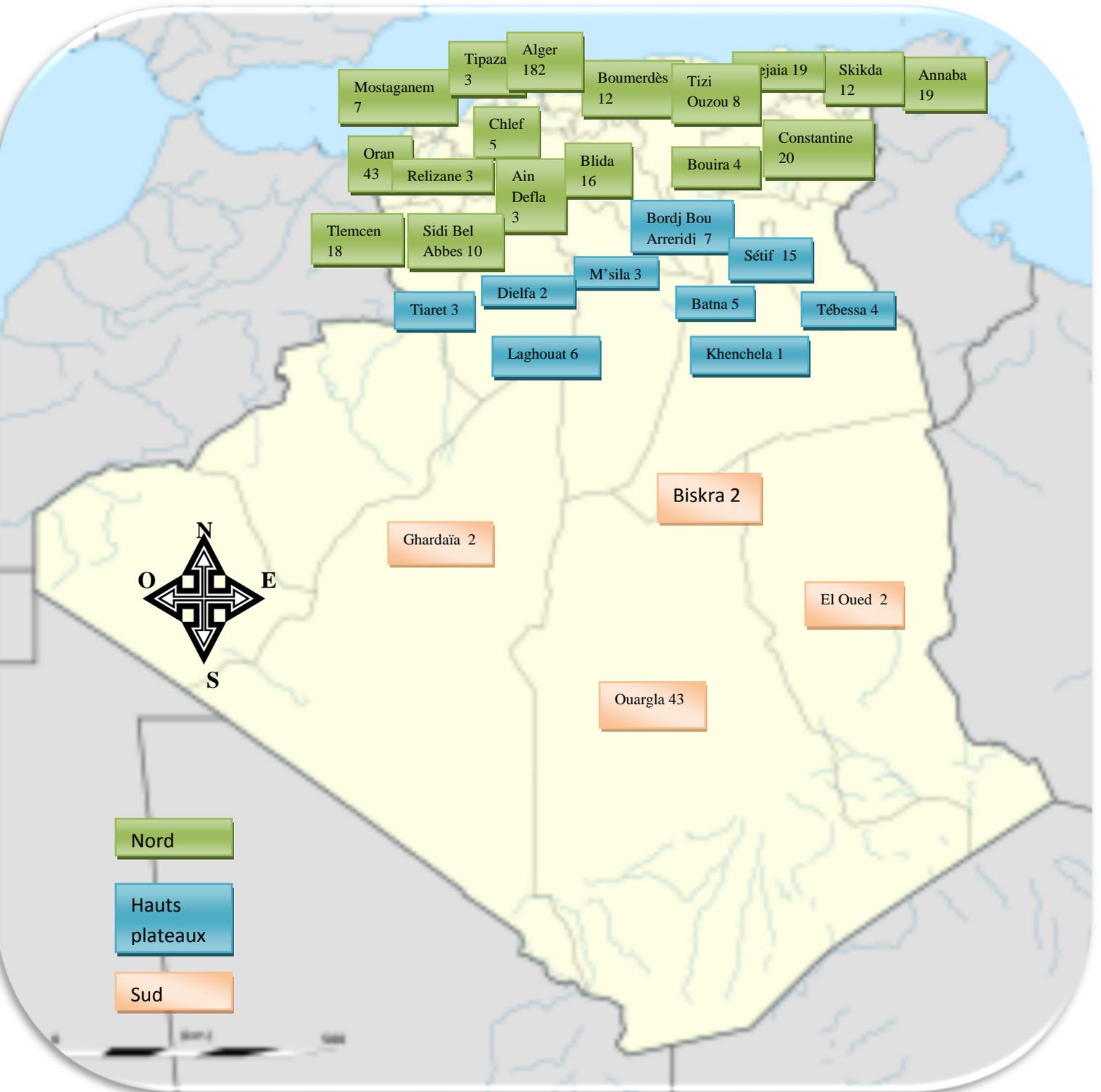


Figure n°13 : Carte géographique des entreprises certifiées selon les wilayas.

(Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018. Présenté par : IMARAZENE, DJAROUN, 2018.)

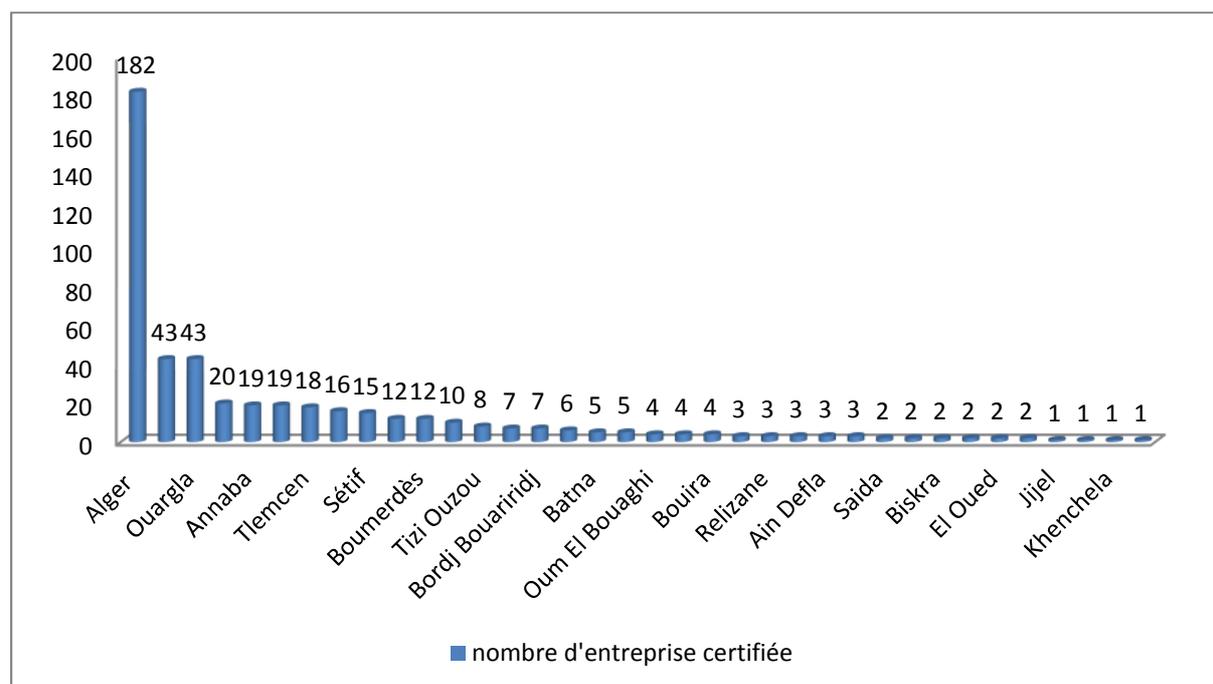


Figure n°13 : Répartition des entreprises certifiées par région. (Source : le Ministère de l’Industrie et des Mines, 2018).

Tableau n°13: Répartition des PME et certifiées selon les wilayas

wilaya	nombre de PME en 2016	nombre d'entreprise certifiée
Nord		
Alger	64 683	182
Tipaza	25 307	3
Boumerdès	21 783	12
Blida	19 811	16
Tizi Ouzou	33 981	8
Bouira	13 410	4
Médéa	9 150	
Ain Defla	9 215	3
Bejaia	27 658	19
Chlef	13 165	5
Oran	28 492	43
Tlemcen	13 252	18
Sidi Bel Abbès	9 933	10
Aïn Temouchent	6 059	
Mostaganem	9 702	7
Mascara	9 629	
Relizane	7 548	3
Constantine	18 940	20

Mila	10 579	1
Jijel	10 499	1
Annaba	13 934	19
Skikda	11 976	12
El Tarf	5 060	2
Guelma	7 465	1
Total du Nord	401 231	389
Hauts-Plateaux		
M'sila	13 256	3
Djelfa	8 666	2
Laghouat	5 889	6
Tiaret	7 805	3
Saida	3 345	2
Tissemsilt	3 107	
Naama	2 625	
El Bayadh	3 000	
Bordj Bou Arréridj	12 921	7
Sétif	25 286	15
Batna	14 162	5
Oum El Bouaghi	6 355	4
Khenchela	6 366	1
Tébessa	7 607	4
Souk Ahras	5 661	
Total des Hauts-Plateaux	126 051	52
Sud		
Illizi	1 782	
Tamanrasset	2 671	
Tindouf	1 856	
Adrar	4 004	
Biskra	7 777	2
Ouargla	8 850	43
El Oued	7 429	2
Bechar	6 801	
Ghardaia	8 934	2
Total du Sud	50 104	49
Total Général	577 386	490

Source : Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

III-1-2-2 La répartition des entreprises certifiées dans le domaine agroalimentaire

L'industrie agroalimentaire est une activité qui est apparue il y a onze mille ans sous une forme artisanale et familiale. Ce secteur regroupe l'ensemble des activités allant du producteur au consommateur. Il couvre l'approvisionnement en entrants agricoles, la production et la transformation de produits agricoles ainsi que leur distribution auprès du consommateur final. Il se présente dans différentes filières :

1 - Filière de production de la viande : concerne l'activité d'abattage des bêtes (bovins ovins caprins etc.), les activités de découpe et de filetage, de charcuterie, le conditionnement de la viande.

2 - Filière de production des produits laitiers : elle concentre ses activités dans la fabrication des laits en poudre, concentré de lait, lait caillé, yaourt, beurre, fromage, etc.

3 - Filière de production des produits à base de céréales : concerne les activités de production des grains, principalement pour la production de farines, de semoule, etc.

4 - Filière de production d'huile, de corps gras et de margarine : elle couvre les activités de production des huiles et de margarine à partir de la trituration des produits oléagineux (arachide, sésames, palmier à huile, etc.) et des corps gras animaux

5 - Filière de production sucrière : elle s'intéresse aux opérations d'extraction du saccharose contenu dans deux plantes saccharifères : la canne et la betterave

6 - Filière de production du produit alimentaire divers : elle regroupe l'industrie de la confiserie, la chocolaterie et toute autre activité de transformation de matière première destinée à l'alimentation humaine et animale et qui ne sont pas contenues dans les autres filières

7 - Filière de production des boissons et alcools : elle concerne la fabrication de l'eau minérale, des boissons gazeuses, de vin et spiritueux. (Chelouah et Bradai, 2016).

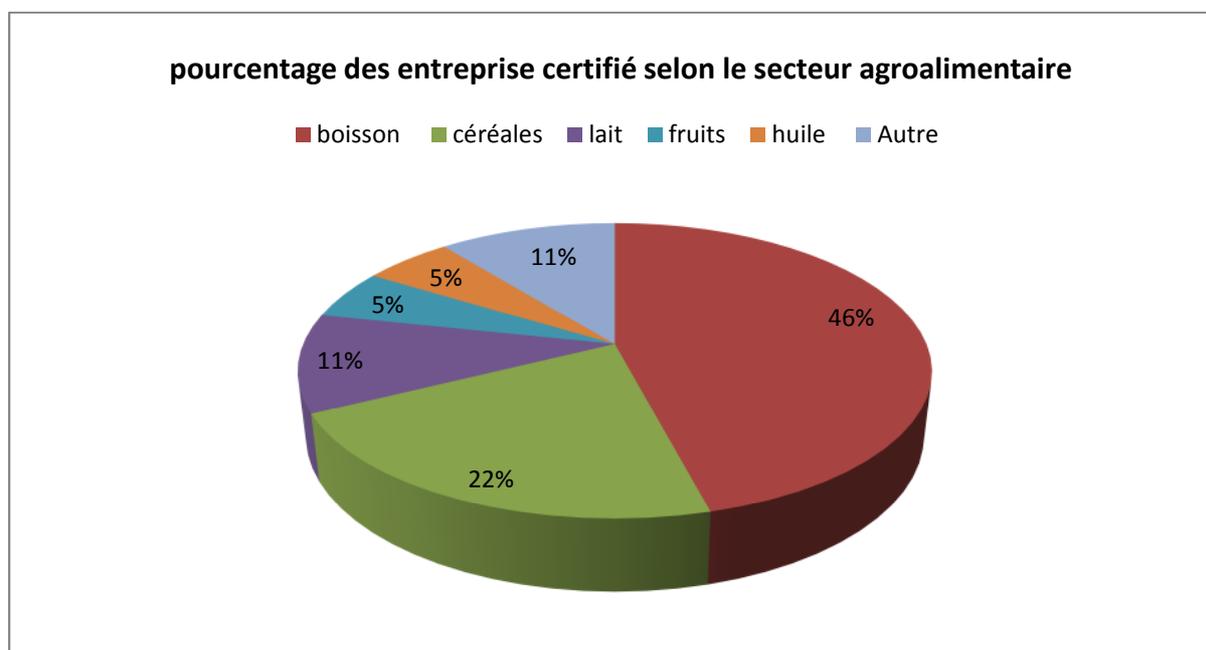
Tableau n°14 : Le nombre d'entreprise certifiée dans le secteur agroalimentaire.

Secteur agroalimentaire	nombre d'entreprise certifié	%
Boisson	17	46
Céréales	8	22
Lait	4	11
Fruits	2	5
Huiles	2	5
Autre Agroalimentaire	4	11
Total des entreprises agroalimentaires certifiées	37	100

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

Le secteur agroalimentaire est composé de 23 000 entreprises dont seulement 37 d'entre elle sont certifiées selon les normes ISO ce qui représente un pourcentage faible de 0.16%.

On constate que le plus grand nombre d'entreprises certifiées compose la filière des boissons avec 17 entreprises soit un pourcentage de 46%. Suivi par la filière céréale avec un nombre de 8 entreprises et un pourcentage de 22%. Le secteur lait représente quant à lui que 4 entreprises certifiées suivi par les secteurs des fruits et les huiles avec seulement 2 entreprises.

**Figure n°14** : Présentation des entreprises certifiées dans le secteur agroalimentaire.

(Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines).

Tableau n°15 : Répartition des normes ISO dans le secteur agro-alimentaire en Algérie.

Secteur agroalimentaire	Référentiel			
	ISO9001	ISO14001	ISO18001	ISO22000
boisson	12	3	1	5
céréales	6	0	0	2
lait	3	0	0	1
fruits	1	0	0	1
huile	1	0	0	1
total	23	3	1	10

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

La filière des boissons détient le palmarès des référentiels ISO avec 12 certificats ISO9001, 5 certificats ISO22000, 3 certification ISO14001 et un référentiel 18001.

La norme ISO 9001 est la norme système la plus utilisée des entreprises agroalimentaires, elle est utilisée par 23 entreprises. Le référentiel technique ISO 22000 se retrouve en deuxième position ce qui largement justifiable vu ses garanties en matière de sécurité sanitaire des aliments qu'offre ce référentiel.

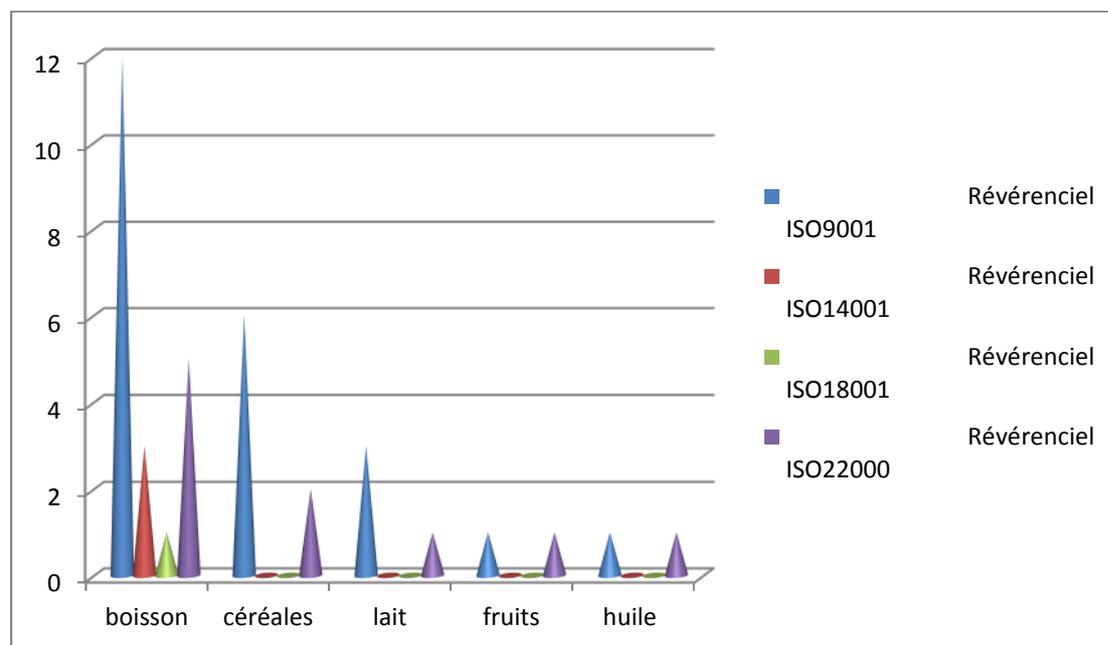


Figure n°15 : Répartition des normes ISO sur les différents secteurs agro-alimentaires en Algérie. (Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018).

III-1-3 Les actions des pouvoirs publics pour la promotion de la certification

Pour promouvoir la certification en Algérie, les pouvoirs publics ont mené un certain nombre d'action et de programme dont :

III-1-3-1 Les actions de l'Etat pour la promotion de la certification système

Le programme pour le développement du système National de la qualité consiste à valoriser la qualité en Algérie à travers les initiatives suivantes ;

III-1-3-1-1 Le prix Algérien de la qualité :

Le Programme pour le Développement d'un Système National de Normalisation, approuvé par le gouvernement en Mars 2000, a inscrit l'institution du Prix Algérien de la Qualité par le Décret exécutif n° 02-05 du 6 janvier 2002, qui a été lancé en 2003 et sa gestion est assuré par le Ministère de l'Industrie, il consiste en un concours ouvert aux entreprises et organismes opérant en Algérie.. Le Prix Algérien de la Qualité sert de référentiel à toutes les catégories d'entreprises ; c'est un guide destiné aux PME/PMI, comme aux grandes entreprises, aux institutions,... la possibilité de mesurer leurs performances en matière de qualité et d'identifier les points forts et les axes de progrès quelque soient leurs domaines d'activité. Ce prix encourage l'effort amenant l'entreprise algérienne vers l'excellence.¹ Ministère de l'Industrie et des Mines².

III-1-3-1-2 Les aides à la certification

Considérant l'engagement pris par l'Algérie en vue de l'intégration de son économie dans les espaces internationaux avec tout ce que cette démarche comporte comme préalable. L'adoption de la qualité devient un moteur de développement de l'entreprise algérienne qui est soumise à de rudes épreuves et le besoin accru des entreprises en

¹ (Le prix Algérien de la qualité, 2012, pdf).

² Le Ministère de l'Industrie et des Mines lance un prix décerné pour l'année 2018 mettra en compétition les organismes et institutions certifiées pour leur démarche qualité, il est constitué (Article 2 du décret exécutif n° 02-05 du 06/01/2002): d'une récompense de deux millions de dinars (2.000.000 DA); d'un trophée honorifique et d'un diplôme d'honneur.

l'accompagnement à la certification, le Gouvernement a mis ainsi en place un programme pour le développement du système national de la qualité en Mars 2000, qui consiste à l'encouragement par l'octroi d'une aide financière aux entreprises performantes et ayant des objectifs de compétitivité et d'exportation, à travers la certification de leur système selon les standards internationaux qui permettra à terme l'intégration complète du management, de la qualité (norme ISO 9001), de l'Environnement (norme ISO 14001), de la santé et la sécurité au milieu de travail (norme ISO 45001), de management des denrées alimentaires (norme ISO 22000) et de la qualité de production dans l'industrie de l'automobile (ISO/TS 16949), dans l'Entreprise Algérienne.³

III-1-3-2 Les conditions pour bénéficier des aides de l'Etat pour le développement du système National de la qualité

Les entreprises et organismes qui sont concernés par ce programme doivent être :

- 1- De droit Algérien ;
- 2- Ayant exercés aux moins durant les trois (03) dernières années ;
- 3- Ayant un personnel de plus de 15 personnes dont au moins 10 personnes à titre permanent ;
- 4- L'organisme certificateur choisi par l'entreprise doit être accrédité par l'organisme Algérien d'accréditation « ALGERAC ».

Les aides financières sont prévues dans le cadre du programme pour le développement du système National de la qualité et consistent à une contribution de l'Etat à raison de 80% du coût en dinars, du contrat d'accompagnement pour la mise en place du (des) système(s) de management à mettre en place, dans la limite de deux (02) millions de dinars par système⁴. Ainsi plusieurs des efforts en matière de législation ont été consenti pour la promotion de la certification à travers :

- Le Fonds de promotion de la compétitivité industrielle qui est crée par le décret exécutif n° 2000-192 du 16 juillet 2000 et géré par le Ministère de l'Industrie et des Mines, c'est un dispositif de soutien qui s'adresse aux entreprises et aux organismes

³ (<http://www.industrie.gov.dz/?>)

⁴ (<http://www.industrie.gov.dz/?FGAR-Fonds-de-Garantie-des-Credits>).

d'évaluation de la conformité dans leur démarche de certification et d'accréditation selon les standards internationaux, intéressés par le développement de la normalisation, la métrologie, l'accréditation, la propriété industrielle. La création du Compte d'Affectation Spécial n°302-102 par la Loi n° 99-11 du 23 décembre 1999 (article 92 modifié et complété) portant Loi de Finances pour 2000, intitulé « Fonds de Promotion de la Compétitivité Industrielle » (FPCI), consacrait le principe d'ancrer le programme dans la durée par des aides financières directes pour les entreprises retenues en vertu de critères et de conditions fixés par le Comité National de la Compétitivité Industrielle.

- Le décret exécutif n°16-163 du 2 juin 2016 fixant les modalités de fonctionnement du compte d'affectation spéciale n° 302-124 intitulé « Fonds national de mise à niveau des PME, d'appui à l'investissement et de la promotion de la compétitivité industrielle » a organisé le dispositif d'appui à travers la promulgation d'un seul texte qui régit désormais les appuis à l'entreprise. A cet effet, il complète et modifie les décrets exécutifs n° 2000-192 du 16 juillet 2000, modifié et complété, n° 02-295 du 15 septembre 2002, modifié et complété et n°06-240 du 4 juillet 2006, modifié et complété.
- Le Fonds de Garantie des Crédits aux PME dénommé (FGAR⁵), est créé par décret exécutif n° 02-373 du 6 Ramadhan 1423 correspondant au 11 novembre 2002 (815.67 KB) en application de la loi d'orientation sur les PME (1.09 MB), ce décret fixe les statuts du Fonds de garantie. Placé sous tutelle du Ministère de la Petite et Moyenne Entreprise et de l'Artisanat, le FGAR est doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, son objectif principal est de faciliter l'accès aux financements bancaires à moyen terme afin de supporter le démarrage et l'expansion des PME, en accordant des garanties de crédits aux banques commerciales, afin de compléter le montage financier de projets d'entreprises, viables et orientées vers la création et/ou le développement d'entreprises.

III-1-3-3 Les statistiques des programmes d'appui (activités du FGAR) à la PME

Durant l'année 2016, le FGAR a octroyé, des garanties couvrant un montant de 4 031 865 953 de DA de crédits aux PME avec un taux de 53%. En matière de certificats de garantie, le FGAR a accordé l'équivalent 1 219 765 735 de DA de crédits aux PME avec un

taux de 61%. Ces montants représentent, en moyenne, 32 779 398 de DA par offre de garantie et 20 329 429 de DA par certificat de garantie.

Tableau n°16 : FGAR dossiers traités (du 01/01/2016 au 30/06/2016)

	Offres de garantie	Certificats de garantie
Nombre des garanties accordées	123	60
Coût total des projets (DA)	10 661 863 844	2 881 571 736
Montant des crédits sollicités (DA)	7 636 434 073	1 988 060 421
Taux moyen de financement sollicité	72%	69%
Montant des garanties accordées (DA)	4 031 865 953	1 219 765 735
Taux moyen de garantie accordée	53%	61%
Montant moyen de la garantie (DA)	32 779 398	20 329 429
Nombre d'emplois à créer	2 146	839
Impacts par emploi créé (DA)	4 968 250	3 434 531
Investissement par emploi	3 558 450	2 369 560
Crédit par emploi	1 878 782	1 453 833
Garantie par emploi	123	60

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

III-2 La qualité des produits alimentaire à travers les procédures de contrôle alimentaire

III-2-1 Le contrôle alimentaire en Algérie

Le contrôle officiel des produits alimentaires, selon la FAO 2001⁶ désigne «toutes les activités obligatoires et nécessaires pour garantir la qualité et l'innocuité des produits alimentaires». Cette définition a été publiée dans l'Article 11 intitulé «L'administration des programmes de contrôle des aliments», du Manuel 14⁷. La FAO et l'OMS 2003 désigne le contrôle alimentaire comme une activité officielle obligatoire de la réglementation qui incombe aux autorités nationales ou locales, chargées d'assurer la protection du consommateur et de veiller à la sécurité sanitaire, à l'intégrité et à l'adaptation à la consommation humaine de tous les aliments, au cours des stades de production, manutention, entreposage, transformation et distribution ; les autorités doivent également veiller à la conformité des denrées alimentaires de sécurité sanitaire et de qualité, ainsi qu'à l'honnêteté et à l'exactitude de l'étiquetage⁸.

⁶ (FAO) : L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

⁷ Manuel 14 : le contrôle de la qualité des aliments, de la série Etudes FAO: Alimentation et Nutrition

⁸ Source : www.fao.org. ÉTUDE FAO ALIMENTATION ET NUTRITION 76//© FAO et OMS 2003

En Algérie, les autorités nationales en l'occurrence le Ministère du Commerce organise la sécurité des aliments autour du contrôle alimentaire.

Selon l'article 17 du décret exécutif n° 12-203 du 14 Jomada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits « il est crée, auprès du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, un réseau d'alerte rapide, chargé du suivi des produits présentant des risques pour la santé et la sécurité des consommateurs », entre outre il est précisé par **l'article 10 de la loi n°09-03 du 29 safar 1430 correspondant au 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes, toute intervenant est tenu au respect de l'obligation de garantir la sécurité des produits qu'il met à la consommation on ce qui concerne ; ses caractéristique, son emballage et étiquetage, l'effet du produit avec les second au cas ou d'assemblage et les catégorie de consommateur . **L'article 13 de la même loi** garantie le service après vente.

Selon la FAO ; La principale responsabilité en matière de contrôle alimentaire consiste à appliquer la législation des aliments destinée à protéger le consommateur contre les produits insalubres, impurs et frauduleusement présentés, en interdisant la vente d'aliments dont la nature, la substance et la qualité ne sont pas celles demandées par l'acheteur.

Selon l'article 5 du décret exécutif n° 12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits, dès sa mise à la consommation, le bien et/ou service doit répondre aux prescriptions réglementaires le concernant en matière de sécurité, de santé et de protection des consommateurs, notamment en ce qui concerne :

- Les caractéristiques du bien quant sa composition, ses conditions de production, d'assemblage, d'installation, d'utilisation, d'entretien, de réemploi, de recyclage et de transport ;
- Des conditions d'hygiène que doivent observer les lieux qui servent la production et les personnes qui y exercent ;
- Les caractéristiques et autres mesures de sécurité liées au service et aux conditions de sa mise la disposition du consommateur ;
- Les mesures appropriées mises en œuvre en vue d'assurer la traçabilité du bien ou service.

La précédente loi définie aussi :

- **Traçabilité du bien** : la procédure permettant de suivre le mouvement d'un bien, à travers son processus de production, de transformation, de conditionnement, d'importation, de distribution et d'utilisation ainsi que l'identification, l'aide de documents, du producteur ou de l'importateur, des différents intervenants dans sa commercialisation et des personnes en ayant fait l'acquisition ;
- **Traçabilité du service** : la procédure permettant le suivi de l'offre d'un service, à l'aide de documents et tous les stades de la prestation en direction du consommateur en ayant bénéficié.
 - les mesures relatives au contrôle de la conformité du bien ou service aux exigences de sécurité qui lui sont applicables.
 - Les prescriptions de sécurité particulières d'un bien ou d'un service ou d'une famille de biens ou services sont fixées par des textes spécifiques.

Dans le cadre de la rédaction du risque alimentaire, **l'article 6 du décret exécutif n 12-203 du 6 mai 2012** relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits, explique que la conformité d'un bien ou service à l'obligation de sécurité est établie par rapport aux risques qu'il peut générer sur la santé et la sécurité du consommateur, qui est évaluée en considérant :

- Les réglementations et les normes spécifiques y afférentes ;
- L'état actuel des connaissances et de la technologie ;
- La sécurité à laquelle les consommateurs peuvent légitimement s'attendre ;
- Les usages liés à la bonne conduite en matière de sécurité ou de santé.

Le prélèvement d'échantillon à faire pour réaliser le contrôle alimentaire est expliqué par **l'article 40 de la loi n°09-03 du 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes « pour les besoins d'analyses, tests ou essais, trois échantillons homogènes et représentatifs du lot contrôlé sont prélevés et mis sous scellés ».

Selon la FAO ; le contrôle s'effectue dans un premier temps en amont au niveau des unités de production afin de vérifier les aspects suivants :

- Les conditions d'hygiène des locaux, du personnel, des matériels et des équipements ;
- La qualité de la matière première et du produit fini sur le plan physicochimique et microbiologique ;

- Le respect de la chaîne de froid pour les produits sensibles ;
- Le respect des conditions de stockage des produits ;
- Le respect de l'obligation de l'information du consommateur par la vérification des mentions obligatoires d'étiquetage.

Afin de gérer tout risque lié à la consommation des produits alimentaires non conformes, aussitôt alerté sur le marché, les services de contrôle prennent toutes les mesures conservatoires conformément aux dispositions de la loi 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes ;

L'article 9 du décret exécutif n°12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits « démontre un bien ou service est réputé sûr lorsqu'il est conforme aux exigences de sécurité telles que prévues par la réglementation en vigueur ».

III-2-2 Le système du contrôle alimentaire

Ce contrôle alimentaire est organisé comme suite :

1- Les laboratoires

On décompte 24 laboratoires de la répression des fraudes qui révèlent du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE), dont quatre (04) régionaux implantés à Alger, Oran, Constantine et Ouargla. Ils sont organisés en trois départements, physicochimique, microbiologique et analyses fines. Ils couvrent les produits agroalimentaires, les produits d'entretiens et les produits cosmétiques. ; Les laboratoires de la répression des fraudes sont des laboratoires officiels pour le contrôle de la conformité des produits, conformément à **l'article 35 de la loi n° 09-03 du 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes et le **décret n° 90-03 du 30 janvier 1990** relatif aux procédures de contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, selon **l'article 18 de cette loi** ; qui explique que les échantillons prélevés sont analysé par les laboratoire de la qualité et de la répression des fraudes ou par tout laboratoire agréé à cet effet. Le domaine de compétence des laboratoires agrées sont délimité par un arrêté du ministère chargé de la qualité. **L'article 19 de la même loi** ; pour l'examen des échantillons, les laboratoires doivent employé des méthodes conforme aux normes Algériennes et rendue obligatoire par arrêté du ministère chargé de la qualité.

2- Les agents de répression des fraudes :

Les fonctionnaires et agents visés dans l'**article 25 de loi n° 09-03 du 25 février 2009**, sont chargés du contrôle ont certaines fonctions de police judiciaire. Ils procèdent à l'établissement des procès verbaux pour la poursuite judiciaire à l'encontre des contrevenants. Certaines infractions prévues par la même loi et sont sanctionnées par l'application du code pénale et d'autres par les dispositions de la loi précédente. Il a également été prévu par la loi le paiement d'une amende de transaction, sous conditions, contre l'extinction de la poursuite judiciaire. Selon l'**article 62 de la même loi** les agents exécutent le retrait définitif sans autorisation préalable de l'autorité judiciaire compétente, dans le cas de:

- Produits reconnus falsifiés, toxiques ou périmés ;
- Produits détenus sans motifs légitimes ;
- Produits de contre façon ;
- Objets ou appareils propres à effectuer des falsifications.

Dans leurs missions selon la FAO, les agents de contrôle sont chargés de contrôler et de s'assurer du respect des obligations légales mises à la charge des intervenants et de la conformité des biens et services.

- Obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires :
 - Respect de l'obligation de l'innocuité des produits ;
 - Respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des locaux...
- Obligation de sécurité des produits :
 - Caractéristiques, composition, emballage et condition d'emballage et entretien ;
 - Interactivités avec d'autres produits ;
 - Sa présentation, son étiquetage, instruction concernant son utilisation,... ;
 - Catégories de consommateurs (déconseiller aux enfants moins de 12ans).
- Obligation de conformité des produits :

Tout produit mis à la consommation doit satisfaire à l'attente légitime du consommateur :

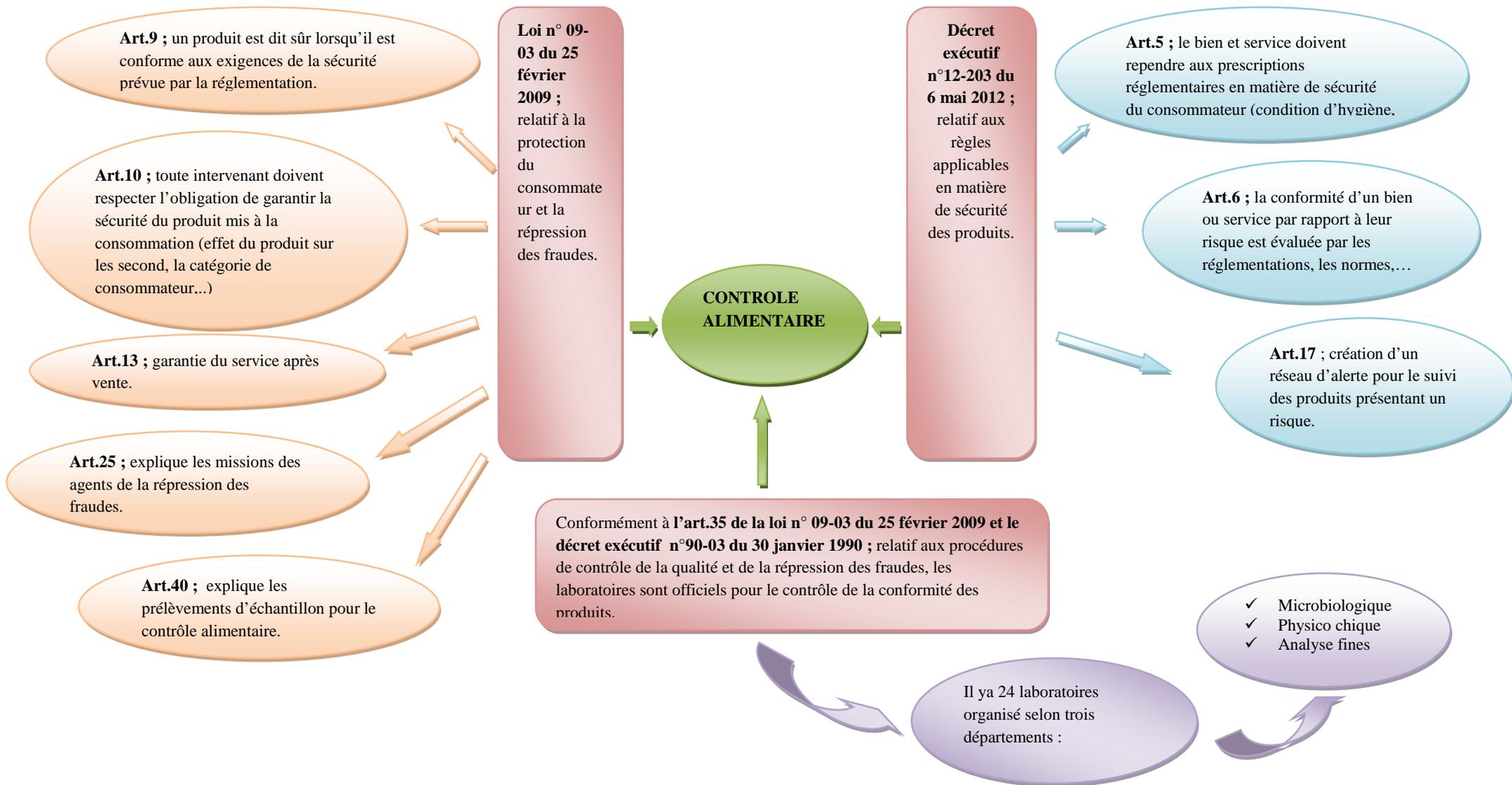
- Nature, Espèce, Origine, Qualités substantielles, Composition, Teneur en principes utiles, Identité.
- Auto contrôle, quantité, provenance, date de fabrication, mode d'utilisation, précaution d'emploi,...
- Obligation de garantie et du service après vente :
 - Le droit à l'essai ;

- Le service après vente (remplacement, réparation, remboursement du prix, modifier la prestation).
 - Obligation d'information du consommateur :
 - Etiquetage, marque ou tout autre moyen approprié ;
 - Langue arabe et accessoirement une ou plusieurs autres langues.
 - Intérêts matériels et moraux des consommateurs :
 - Ne doit pas nuire à l'intérêt matériel du consommateur ;
 - Ne doit pas causer de préjudice moral au consommateur.

Ces agents chargés du contrôle peuvent prendre des mesures conservatoires, il s'agit :

- Du retrait temporaire portant interdiction de mise à la consommation en attente des résultats d'analyses ;
- Du retrait définitif pour les produits reconnus non conformes ;
- De la consignation qui est une décision administrative de suspension de mise à la consommation en vue d'une éventuelle mise en conformité ;
- De la saisie par décision judiciaire car la mise en conformité n'est pas envisageable (réorientation ou destruction du produit saisi) ;
- De la destruction lorsque le produit est de contrefaçon ou impropre à la consommation et dans certains cas spécifiés par la loi.

Figure n°16 : Le cadre réglementaire (légal) du contrôle alimentaire. (Représenté par: IMARAZENE, DJAROUN, 2018).



III-3 Les différents intervenants de la qualité alimentaire

A travers ce tableau nous avons recensé les différents intervenants qui collaborent pour assuré la qualité alimentaire en Algérie.

Tableau n°17: Les intervenants de la qualité alimentaires.

Démarche qualité alimentaire	Procédure	Acteurs
Démarche obligatoire	Contrôle alimentaire <ul style="list-style-type: none"> • Loi n° 09-03 du 25 février 2009 ; relatif à la protection du consommateur et la répression des fraudes • Décret exécutif n°12-203 du 6 mai 2012 ; relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits • le décret exécutif n°90-03 du 30 janvier 1990 ; relatif aux procédures de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes. 	CACQE Ministère du Commerce } National
Démarche volontaire	<ul style="list-style-type: none"> • Normes • Accréditation • Certification (de personnel, de produits, de système management). 	IANOR } ALGERAC } National CTIAA } ISO } FAO /OMS } International
Démarche privée	<ul style="list-style-type: none"> • IFS • BRC 	Absent ⁹

Représenté par : IMARAZENE, DJAROUN, 2018.

⁹ Nous n'avons pas de données officielles concernant ces référentiels privées, cependant nous confirmons la présence de produits alimentaires Algérien (HAMOUD BOUALEM) dans les marchés de certains pays Européens.

Conclusion :

La démarche de la qualité en Algérie se manifeste à travers des initiatives privées prises par des industriels afin d'augmenter la capitale confiance et s'approprier une part du marché dans un contexte de concurrence qui caractérise principalement le secteur agroalimentaire où on retient la présence d'un nombre peu important mais significatif de certification tels : ISO 9001, ISO 14001, ISO 18001 et ISO 22000.

Le contrôle alimentaire officiel reste l'engagement légal qui oblige les industriels à respecter les référentiels et les règlements techniques afin d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs.

Conclusion générale

Au terme de ce travail et après avoir réalisé une lecture bibliographique, concernant les démarches qualité et les références tels ; les normes, la certification et le contrôle alimentaire, nous avons retenus que les autorités algériennes ont, à plusieurs reprises, manifesté leur ferme volonté d'améliorer les mesures relatives à la démarches qualité par la mise en place de dispositifs législatifs, réglementaires, institutionnels et organisationnels pour tenter de valoriser cette dernière et assurer un niveau de confiance et de compétitivité.

Dans le secteur agroalimentaire où on dénombre la présence de 23000 entreprises locales (2016), la démarché de certification système devient un critère de qualité et de distinction appliquée par 37 entreprises avec 23 certificats ISO 9001, 3 certificats ISO 14001, 1 certificat ISO18001 et seulement 10 certificats attestant la sécurité sanitaire ISO 22000 ;

Dans ce sens, les résultats de notre travail nous ont permis de confirmer nos hypothèses et de conclure :

1. La qualité alimentaire est ainsi assurée via des procédures différentes ainsi :

- Elles se présentent dans des formes **réglementaires et officielles** : Elles sont alors définies par les règlementations, les standards et les dispositifs de contrôle au niveau légal.
- Elles prennent la forme **de système volontaire de certification** établis par des organismes internationaux sous la forme de norme ; ce dernier est conçu comme une composante de la politique de la promotion de la qualité.
- Elles peuvent aussi faire référence à des référentiels privés initiés par des opérateurs économiques ou par la société civile.

2. Le développement du système volontaire de certification dans le secteur agro-alimentaire en Algérie, bien qu'il est passé en 1998 de 2 certificats (CHIBANI, 2013) à 609 certificat en 2016 (Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018), reste lié en plus de la volonté des dirigeants au contexte du marché où :

- Seule la filière boisson qui représente le taux le plus élevé de nombre de certification ISO 22000 et qui est de 5 certificats
- L'attractivité des zones de productions où la présence des entreprises certifiées influence de manière positive les entreprises

Conclusion générale

- non certifiées
- Les actions des pouvoirs publics pour la promotion de la qualité

Cependant la notion qualité alimentaire en Algérie reste principalement lié au contrôle alimentaire officiel.

Références bibliographiques

- AFNOR.1996. *Méthodes statistiques*, tome 4, *Maitrise Statistique des processus*. 7eme édition AFNOR. Paris
- Arthaud J-F.1994. la démarche qualité : *Du contrôle à la qualité total...et ensuite ?* in : Multon J-L, Arthaud J-F, Soroste A., *La qualité des produits alimentaires*, Tes & Doc, 2eme édition, 1994, 753 p
- Bathelot B. 2015. « définition marketing ».
- Branger A, Richer M, Roustel S. 2007. *Alimentation et processus technologiques*, Educagri éditions, octobre 2007, 295 pages
- Carre D, Levratto N. 2009. *Politique industrielle et pme*. Nouvelle politique et nouveau outils ? Revue d'économie industrielle 126 /2é trimestre.
- Chelouah et Bradai. 2016. Essai d'analyse des déterminants des exportations du secteur agroalimentaire en Algérie : Enquête auprès des entreprises de wilaya Bejaia. Mémoire de fin de Cycle
- Chemani M. 2011. *Evaluation de la conformité Evaluation de la conformité & normes*. Algiers, Algeria. P28
- Chove J. 1992. *La dernière avancée de l'école française de la qualité*. Dans « gérer et assurer la qualité ». tome 1. 1992
- Codex Alimentarius.org
- COFRAC. 2012. Le portail de l'accréditation en France. Organismes accrédités pour le Règlement (UE) No 600/2012.
- Copret D. 2014. *Qualité des aliments*, Ecole national vétérinaire de Toulouse, unité pédagogique de l'hygiène et l'industrie des denrées alimentaires d'origine animale. Septembre 2014, 16 pages
- Corpet D. 2014. « Qualité des Aliments », définition selon l'ISO, INPT-ENVT pdf
- Creyssel P. 1991. Agro-alimentaire : pour une stratégie de normalisation, in *Enjeux*, n°113
- Cuttan M, Idrissi N et Knouckaert P. 2006. *Maitriser les processus de l'entreprise* .Edition d'organisation, 2006
- Cicero J. 2011. *Mettre en œuvre une démarche qualité en 10 étapes*. Blog Qualiblog
- Christophe P. 2007-2018. "Qualité" à Paris, © Fine Media. (online)
- Daniel P. 2002. Le rôle de l'accréditation dans le contexte mondial. *Annales des mines*.

Références bibliographiques

- El-Atyqy M. 2006. *ISO 22000 : une norme internationale dédiée à l'agroalimentaire*. 6 pages
- Ernst & Young. 2012. LE MOCI : Moteur du commerce international depuis 1883
- Eymard-Duvernay F. 1993. La négociation de la qualité, in *Economie Rurale*, n°217
- Fleurquin R. 1996. *Proposition d'une démarche qualité logicielle pour les PME. Un modèle d'évaluation de la qualité et des critères et conseils permettant sa mise en œuvre à travers les outils et les méthodes*. Thèse de doctorat de l'Institut National des Sciences Appliquées de Toulouse, France, 1996
- Hersan C. 1999. *Vade-mecum assurance qualité*, Lavoisier Tec & Doc, 3e édition, 254 p
- Hadj Sadek, 2008. *La démarche qualité selon ISO 9001 version 2000*. Université Mohamed V- Souissi Maroc, mémoire online
- [ISO 9000 :2000] NF EN ISO9000 Version 2000. *Systèmes de management de la qualité, Principes essentiels et vocabulaire*. Edition ISO, 2000
- JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N° 80, 2005
- JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°, 2004
- JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°15. 08 mars 2008
- JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°05. 31 janvier 1990
- JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°28. 09 mai 2012
- Juran J-M. 1988. « *Quality Control Handbook* », McGraw-Hill, 4e édition, 1808 p
- Labelle F, Hervieux C, Turcotte M-F. 2014. *Les PME en marche vers le développement durable, Collection Entrepreneuriat et PME*, Presse de l'Université du Québec
- Lassaut B, Sylvander B. 1975. *Consommation et qualités alimentaires : l'exemple du lait de consommation*. Paris, INRA-Rungis, 1975
- Lassaut B, Sylvander B. 1983. Rôle des caractéristiques qualitatives des aliments dans l'évolution des consommations alimentaires : quelques analyses de cas, in "*Économie rurale*", n°154
- Le prix Algérienne de la qualité. 2012, pdf, Ministère de l'Industrie, de la Petite et Moyenne entreprise et de la Promotion de l'Investissement.
- Levratto N. 2009. *PME, Définition, rôle économique et politique publique*, éd de Boeck, 2009, 191 pages

- Lopez R. 2006. *D'un système de management de la qualité basé sur l'amélioration à un système de management de la qualité basé sur les connaissances*. Thèse de doctorat de l'Institut National polytechnique de Grenoble, France, 2006.
- Lazarte M. 2012. Le magazine de l'organisation internationale de normalisation : « *Instaurer la confiance/ Une entreprise fondée sur les Normes internationales* » © ISO Focus+, page 7
- Machellet A-H. 2010. *La certification ISO, qu'est-ce que c'est?*
- Marine P, Emmanuelle J, Christelle N. 2016. *Histoire de la Qualité, Licence Professionnelle Animateur Qualité*
- Melvin S, Jessica V. 2007. *Perspectives et directives de législation alimentaire et nouvelle modèle de loi alimentaire*. FAO ÉTUDE LÉGISLATIVE n°94. Rome, 2007. 307 p
- Multon J-L, Davenas J, Arthaud J-F, Soroste A. 1994. « Qu'est-ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs ? » Tec & Doc, 2e édition, 1994, 753 p.
- Multon J-L, Davenas J. 1994. *Qu'est ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs ?*
- Multon J-L, Arthaud J-F, Soroste A. 1994. *la qualité des produits alimentaire*, Tec & Doc, 2 édition, 753 p
- Nanterme J-F. 2000. //LA CERTIFICATION
- Ormain L. 2001. *La certification de produits - L'Express L'Entreprise*. Publié le 09/10/2001
- Romani P-M. 2010. « *Qualité et qualification : terroir et diversité* ». SEMINAIRE INTERDISCIPLINAIRE DE LA FRES, 46 p
- Reeves C-A. et BEDNAR D-A, 1994. *Defining quality. Alternatives and implications*. Academy of Management Review, Vol 19(3), pp. 419-445
- Sireix L, Dubois P-L. 1999. *Vers un modèle Qualité- Satisfaction intégrant la confiance*. Recherche et Application en Marketing, 1999, vol. 14, n°3, pp. 1-22
- Valpolis S. 2015. A quoi servent les certifications d'entreprise ? Mis à jour le mardi 29 mars 2016
- Vasey S, Deom A. 2005. *Centre Suisse de Contrôle de Qualité, 1225 Chêne-Bourg, Suisse, SSCC 2005*

Références bibliographiques

- Woodley C, Bradsher J-E et Wojtala G. 2012. Le magazine de l'organisation internationale de normalisation : « *L'amélioration de la sécurité des aliments passe par la certification des inspecteurs* » ©ISO Focus+

Document interne

- Algerac.org
- CACQE.org
- CTIAA.org
- EXARIS INFO. 2006. Edition spéciale.
- FAO/WHO, 2018
- IANOR, 2018
- ISO.org
- Ministère de l'Economie des Finance et de l'Industrie. 2004. *La certification des produits industriels et des services en 7 questions.*
- MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE, Cité des Sciences, le 24 novembre 2015. *La certification, un atout pour les diplômés et les EES: l'expérience du PAQ*
- Ministère de l'Industrie et des Mine.
- MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DES MINES // décret exécutif n° 02-05 du 06/01/2002. Edition 2018(doc)
- OGIP Qualité, 2010
- Série N°02: Veille juridique-Normes et Législation 2010. *Recueil des normes ISO 2009. Secteur industriel- Management & TIC*

Webographie

- <http://www.boutique.afnor.org> »extraits.pdf
- <http://www.fao.org> . *PRINCIPAUX PROBLÈMES ALIMENTAIRES ; Sécurité sanitaire et qualité des aliments, et protection des consommateurs FAO 2001.*
- www.fao.org. ÉTUDE FAO ALIMENTATION ET NUTRITION 76//© FAO et OMS 2003
- <http://www.industrie.gov.dz>. *FGAR-Fonds-de-Garantie-des-Credits/FGAR : Fonds de Garantie des Crédits aux PME.* Organismes de soutien à l'industrie
- <http://www.industrie.gov.dz>. *Fonds-de-Competitivite, 471 ; Fonds de Compétitivité industrielle*//// Actions de soutien au secteur industriel
- <http://www.industrie.gov.dz/>
- <http://www.iso.org>
- <http://www.qualiteonline.com>

Annexe

Tableau n°01 : Nombre d'entreprise certifiée selon le secteur d'activité agro alimentaire et le référentiel (ISO).

Secteur d'activité	Wilaya	Référentiel			
		ISO9001	ISO14001	ISO18001	ISO22000
Fabrication et commercialisation de boissons gazeuses	Blida	X			
Fabrication, commercialisation de fromage fondu, Conditionnement et commercialisation de poudre en lait, poudre chocolatée et purée de pomme de terre.	Blida	X			
Production et distribution de boissons gazeuses et jus	Alger	X			
Fabrication et distribution de jus de fruit	Blida	X			
Embouteillage des eaux minérales et boissons gazeuses	Saida	X			
Développement, Traitement et séparation d'Huiles	Ouargla	X	X	X	
Production et commercialisation de semoule, de farine, et d'aliments destinés à la consommation animale	Mostaganem	X			
Production et distribution d'eaux fruitées et sodas.	Bejaia	X			
Production et la commercialisation d'eau de source	Blida	X	X	X	
Conditionnement, commercialisation et exportation de dattes	Biskra	X			
Production et embouteillage de bières	Alger		X		
Conception, Raffinage, Conditionnement et commercialisation d'huiles de table destinés aux particuliers et industriels de transformation de marque AFIA et OLEOR	Oran	X			
Fabrication et commercialisation des boissons gazeuses non alcoolisées	Alger	X			X
La transformation des blés durs et tendres	Mostaganem	X			
Conception, production et commercialisation de produits laitiers	Bejaia	X			
Production et conditionnement des denrées alimentaires	Alger		X	X	
Fabrication et commercialisation des boissons gazeuses	Skikda	X			
Transformation des céréales et ses dérivés	Blida	X			
Transformation du blé dur	Guelma				X
Transformation des céréales	Bejaia	X			
Conception, fabrication et commercialisation de boissons gazeuses, jus, eau gazéifiée, sirops	Sétif	X			
La commercialisation d'eau potable	Oran	X			
Fabrication et la commercialisation de produits laitiers	Tizi Ouzou	X			

Annexe

Industrie agro-alimentaire	Oran				X
industrie agroalimentaire	Alger	X	X		
Industrie agro-alimentaire	Sétif	X	X		
Industrie agro-alimentaire	Skikda	X			
Industrie agro-alimentaire	Oran	X			
Fabrication et commercialisation des boissons gazeuses non alcoolisées sous la marque COCA COLA	Skikda				X
Production et commercialisation d'eau minérale	Bejaia				X
Transformation des céréales	Bejaia				X
Développement, Achat, Fabrication et Commercialisation des produits de la NCA-Rouïba	Alger				X
production et commercialisation des boissons fruitées gazeuses	Alger				X
production, vente et distribution des produits alimentaires (semoule, farine, couscous)	Blida	X			
Production et exportation de dattes naturelles, dattes dénoyautées et dattes traitées (vapeur)	Tlemcen				X
La production, la commercialisation et distribution de la Farine et de la semoule et dérivés	Ouargla	X			
Production et commercialisation des laits	Bejaia				X

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

Annexe

Tableaux n° 02: Nombre de catering certifiée selon les normes ISO.

Secteur d'activité	Wilaya	Référentiel de certification			
		ISO9001	ISO14001	ISO18001	ISO22000
Full Catering	Oran	X			
Full Catering	Tlemcen	X			
Catering	Ouargla	X			
Restauration collective et Full Catering	Relizane	X			
Full catering	Laghouat	X			
full catering	Ouargla	X	X	X	
full catering	Ouargla	X			
full catering	Ouargla	X	X	X	
Full catering	Relizane	X			
Restauration et Full Catering	Oran	X			
Prestation en Full catering.	Alger	X			
Full Catering	Laghouat	X			
Restauration collective et full catering	Tiaret	X			
Full catering	Tébessa	X			
full catering	El Taref	X			
FULL CATERING	Laghouat	X			
FULL CATERING	Bouira	X			
FULL CATERING	Alger	X			
Full catering	Ouargla	X			
CATERING	Ouargla	X			
Totale	20	20	2	2	0
%	100	100	10	10	0

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

Annexe

Tableau n°03: Concentration des PME (personnes morales) par wilaya

wilaya	nombre de PME en 2016	%
Nord		
Alger	64683	11
Tipaza	25307	4
Boumerdès	21 783	4
Blida	19 811	3
Tizi Ouzou	33 981	6
Bouira	13 410	2
Médéa	9 150	2
Ain Defla	9 215	2
Bejaia	27 658	5
Chlef	13 165	2
Oran	28 492	5
Tlemcen	13 252	2
Sidi Bel Abbes	9 933	2
Aïn Temouchent	6 059	1
Mostaganem	9 702	2
Mascara	9 629	2
Relizane	7 548	1
Constantine	18 940	3
Mila	10 579	2
Jijel	10 499	2
Annaba	13 934	2
Skikda	11 976	2
El Tarf	5 060	1
Guelma	7 465	1
Total du Nord	401 231	69
Hauts-Plateaux		
M'sila	13 256	2
Djelfa	8 666	2
Laghouat	5 889	1
Tiaret	7 805	1
Saida	3 345	1
Tissemsilt	3 107	1
Naama	2 625	0,5
El Bayadh	3 000	1
Bordj Bou Arréridj	12 921	2
Sétif	25 286	4
Batna	14 162	2
Oum El Bouaghi	6 355	1
Khenchela	6 366	1

Annexe

Tébessa	7 607	1
Souk Ahras	5 661	1
Total des Hauts-Plateaux	126 051	22
Sud		
Illizi	1 782	0,3
Tamanrasset	2 671	0,5
Tindouf	1 856	0,3
Adrar	4 004	0,7
Biskra	7 777	1
Ouargla	8 850	2
El Oued	7 429	1
Bechar	6 801	1
Ghardaia	8 934	2
Total du Sud	50 104	9
Total Général	577 386	100

Source : le Ministère de l'Industrie et des Mines, 2018

Résumé

La qualité alimentaire est un critère de distinction utilisé par les entreprises du domaine agroalimentaire pour assurer des parts de marché dans un contexte d'insécurité alimentaire. Cette qualité se manifeste à travers différents signes faisant référence à des normes certifiables ou non. En Algérie bien que le marché de la certification est la traine et la conformité réglementaire technique reste une alternative et une obligation pour garantir un niveau de sécurité alimentaire.

Mots clés : Qualité alimentaire, certification, normes, qualité alimentaire en Algérie.

Summary

The alimentary quality is a distinction standard used by agribusiness companies in order to ensure the market share in a context of alimentary insécurité. This quality is certified by a système of normalisation used by companies so as to avoid contereiting.

But in Algéria, the marcket certification does'nt develop in spite of its importance. Nowday, this control is the own solution for alimentry sécurité.

Key words : Quality, certification, standards, alimentary quality in Algéria, alimentary control.