

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur
et de la Recherche Scientifique

Ecole Nationale Supérieure de Management
Koléa



وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
المدرسة الوطنية العليا للمناجنت
القلعة

MEMOIRE DE FIN D'ETUDES

**En vue de l'obtention d'un Master
En Management par la qualité**

**Contribution à l'évaluation de la food safety culture
sur la base du référentiel FSSC22000 v 5.1**

Cas : NCA Rouiba

Élaborés par :

MILTI Nessrine

SADOK Fouad

Encadrée par

Dr. ABID Nabila

Année Universitaire : 2021/2022

Résumé :

Le système FSSC 22000 fournit aux entreprises de l'industrie alimentaire une certification du système de gestion de la food safety basée sur l'ISO qui est reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI). Cette dernière est considérée comme l'une des approches les plus complètes des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire, elle repose essentiellement sur la norme ISO22000.

L'objectif de cette recherche est d'évaluer la Food safety culture en se basant sur le référentiel FSSC 22000 v 5.1 au sein d'une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la fabrication de la boisson non-alcoolisée en l'occurrence "NCA-Rouïba ". Pour ce faire, nous adoptons une approche qualitative qui s'appuie principalement sur une auto évaluation et un diagnostic. Les résultats décrivent le déroulement des actions du processus de mise en œuvre de la norme FSSC22000 V 5.1.

Mots clés : sécurité alimentaire, normes, FSSC 22000, food safety culture

Abstract

The system FSSC 22000 offer to the whole food industry organisations a certification of the management system related to food safety, focused on ISO. which is recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI). At least, it is considered as the most interesting approaches to food safety management systems, which based on the ISO22000 standard. The main objective of this study is to evaluate the Food safety culture based on the FSSC 22000 v 5.1 standard with the actual situation inside - NCA ROUIBA - ,an agri-food company specializing in the manufacture of no alcoholic beverages, To realize this study , it was deemed necessary to adopt a qualitative approach that is mainly based on self-assessment and diagnosis. The final results describe the following actions Related to of the FSSC22000 V 5.1 standard implementation process.

Keywords: Food safety, Standards, FSSC 22000, food safety culture.

الملخص :

يوفر نظام FSSC 22000 لشركات صناعة الأغذية شهادة لنظام إدارة سلامة الأغذية مرتبطة بالISO وهو معترف به من قبل المبادرة العالمية لسلامة الأغذية (GFSI)، وتعتبر هذه الأخيرة واحدة من أكثر الأساليب الأكثر اكتمالاً لأنظمة إدارة سلامة الأغذية، أين تستند بصفة مباشرة إلى المواصفات ISO22000.

الهدف من هذه الدراسة هو تقييم ثقافة سلامة الأغذية داخل شركة بناءً على المرجع FSSC 22000 داخل شركة أغذية متخصصة في تصنيع المشروبات غير الكحولية «NCA-Rouiba»، اعتمدنا في دراستنا هذه على المنهج النوعي الذي يعتمد على التقييم الذاتي والتشخيص. النتائج المتحصلة عليها تصف إجراءات عملية تنفيذ FSSC22000

الكلمات المفتاحية : سلامة الأغذية, المعايير, FSSC22000, ثقافة سلامة الأغذية.

Remerciements

Tout d'abord, nous remercions Dieu le tout puissant de nous avoir donné la volonté, la patience et la force de faire ce travail.

Nous voudrions adresser tout notre gratitude à notre encadrante Mme ABID Nabila pour sa patience, sa disponibilité et surtout ses judicieux conseils, qui ont contribué à façonner notre travail pour leurs précieux conseils et orientations tout au long de ces six mois. Leur ouverture, inclusion, compétence et leur patience nous ont aidés à faire notre travail.

Nous remercions également les professeurs et enseignants qui ont accepté de faire partie du jury pour évaluer ce mémoire.

Nous souhaiterions adresser nos remerciements les plus sincères à tous les employés de NCA Rouiba, pour leur accueil chaleureux et leur collaboration dans la mise en œuvre de notre étude

Nous tenons à remercier l'ensemble du corps enseignant et du personnel administratif de l'ENSM pour les diverses connaissances et expériences qu'ils ont pu nous apporter dans ce domaine.

À nos parents, aucune révérence ou remerciement ne peut égaler le soutien que vous nous avez apporté et les valeurs que vous nous avez inculquées, vous êtes notre noyau de motivation et de détermination.

Enfin Nous remercions nos amis et collègues, qui ont pour leur soutien tout au long de cette période stressante.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé :	I
Remerciement	Erreur ! Signet non défini.
Liste des tableaux	VII
Liste des figures	VIII
Liste des abréviations	IX
Introduction	10
Chapitre 1 : cadre théorique de la recherche	4
Section 01 : Revue de la littérature	5
1.1. Littérature relative à la qualité dans l'industrie Agroalimentaire	6
1.2. Littérature relatives à la normalisation et la certification de la sécurité alimentaire.	6
Section 2 : Cadre conceptuel	8
2.1. Qualité et sécurité des denrées alimentaires	8
2.1.1. Définition et composantes de la qualité alimentaire	8
2.1.2. Enjeux de la normalisation et de la certification au niveau des entreprises en agroalimentaires	9
2.1.3. Principaux référentiels normatifs dans l'industrie agroalimentaire	10
A. Normes universelles de types ISO	10
B. Normes professionnelles privées	13
2.1.4. Aperçu sur la normalisation et la certification au niveau des entreprises agroalimentaires en Algérie	15
2.2. Culture de la sécurité alimentaire (FSC)	16
2.2.1. Global food safety initiative (GFSI)	16
2.2.2. Présentation du Food safety culture	17
2.2.3. Concepts du Food Safety Culture	18
2.2.4. Piliers de la GFSI d'une Food Safety Culture	20

2.3. Mise en place de la norme FSSC 22000 v5.1	21
2.3.1. Présentation de la norme FSSC 22000	21
2.3.2. Evolution de la norme FSSC 22000 :	22
2.3.3. Domaines d'applications de la norme FSSC 22000	22
2.3.4. Avantages de la certification FSSC22000	24
2.3.5. Processus de certification	24
2.3.6. Organismes certifiés FSSC22000 en Algérie	26
2.3.7. Exigences supplémentaires du référentiel FSSC22000 v5.1	26
Chapitre 02 : Cadre méthodologique et organisationnel	28
Section 1: choix méthodologique pour la recherche empirique	29
1.1. Démarche méthodologique	29
1.2. Méthodes et outils de collecte des données	29
1.2.1. Recherche documentaire	30
1.2.2. Observation non participante	30
1.2.3. Brainstorming	30
1.2.4. Grilles d'auto-évaluation	31
1.3. Analyse des résultats	32
2. Cadre organisationnel	34
2.1. Présentation et organisation du secteur des boissons en Algérie	34
2.2. Présentation de NCA Rouiba :	38
2.2.1. Généralités sur l'entreprise	38
2.2.2. Organigramme :	40
2.2.3. Parcours qualité	40
Chapitre 03 : Résultats et discussion	41
Section 1 : La mise en place de la norme FSSC 22000 version 5.1	42
1.2. Démarche de l'évaluation de la FSC	42
1.2.1. Champs d'application	42

1.2.2. La sélection des chapitres	44
1.3. Diagnostic de la culture de la sécurité alimentaire.....	44
1.3.1. Résultats de l'autodiagnostic :	44
Section 2 : discussion des résultats.....	48
2.1. Synthèse et discussion des résultats :.....	48
1.2. Analyse critique et suggestion d'un Programme d'études sur les dangers et les risques selon le guide GFSI	52
Conclusion générale	55
Bibliographie.....	59
ANNEXE A – ORGANIGRAMME DE NCA ROUIBA	63
ANNEXE B - RESULTATS DU DIAGNOSTIC ISO22000.....	65
ANNEXE C - RESULTATS DU DIAGNOSTIC ISO/TS 22002-1	85
ANNEXE D - RESULTATS DU DIAGNOSTIC FSSC2200.....	94

Liste des tableaux

Tableau 1 : Champs d'applications de la norme FSSC22000.....	23
Tableau 2 : Organismes certifiés FSSC22000 en Algérie.....	26
Tableau 3 : Personnes interviewées	Erreur ! Signet non défini.
Tableau 4 : échelle d'évaluation	33
Tableau 5 : Fiche signalétique de l'entreprise.....	39
Tableau 6 : les familles de processus	43
Tableau 7 : Résultats du diagnostic ISO 22000	44
Tableau 8 : Résultat du diagnostic ISO/TS 22002-1.....	45
Tableau 9 : Résultats du diagnostic FSSC 22000	46

Liste des figures

Figure 1 : : les cinq dimensions et les éléments essentiels de la culture de la sécurité sanitaire des aliments (A CULTURE OF FOOD SAFETY A POSITION PAPER FROM THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) V1.0 - 4/11/18)	20
Figure 2 : Représentation graphiques des résultats du diagnostic ISO 22000	47
Figure 3 : Représentation graphiques des résultats du diagnostic ISO/TS 22002-1	47
Figure 4 : Représentation graphiques des résultats du diagnostic FSSC 22000	48

Liste des abréviations

BPH : Bonnes pratiques d'hygiène.

BRC: British Retail Consortium.

CCP: Critical Control Point (point critique de contrôle).

EFSIS: European Food Safety Inspection Service.

EPI : Équipements de protection individuelle.

FDIS: Final Draft International Standard.

FSC: Food safety culture.

FSSC: food safety system certification.

GFSI: Global Food Safety Initiative.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point.

HLS: High level structure.

ISO: International Organisation for Standardisation.

NACMCF: national advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods.

PRP: programme prérequis.

PRPo : Programme de Prérequis Opérationnel.

RMQ : responsables management qualité.

SMQ : système management qualité.

SMSDA : Système management sécurité des denrées alimentaires.

SQF: Safe Quality Foods.

TQM: total quality management.

Introduction

A l'heure actuelle, la sécurité alimentaire est devenue une préoccupation majeure, en particulier pour l'industrie alimentaire. Les pouvoirs publics, les organisations non gouvernementales (ONG) et les consommateurs considèrent l'autosuffisance alimentaire comme une priorité. **(FAO, 2002)**

En effet, selon la déclaration de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) en 2018, chaque année et à cause des aliments insalubres, 420 000 personnes décèdent dans le monde. Bien que les gouvernants des différents pays déploient des efforts pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments en élaborant des programmes et en appliquant des réglementations.

Par ailleurs et au fil des années, l'industrie agroalimentaire s'est dotée de divers outils pour garantir une qualité hygiénique optimale de produits sur le marché: contrôles à l'entrée des matières premières, des contrôles des procédés de fabrication, des produits finis, audits des fournisseurs, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, systèmes de traçabilité de plus en plus performants. Parallèlement, le secteur alimentaire a développé de nombreuses normes dans le domaine de la qualité hygiénique. Il s'agit entre autre, de normes générales, tel que l'ISO 22000 portant sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires, et des normes plus techniques, comme des analyses de la qualité microbiologique. **(PAIVA, C. L. (2013))**

Malgré le déploiement de ces dispositifs et un niveau de sécurité élevé des denrées alimentaires, on observe encore aujourd'hui des dysfonctionnements menant parfois à des accidents sanitaires.

Par conséquent, des travaux relatifs à cette thématique et des initiatives ont montré qu'il est nécessaire d'œuvrer pour que la sécurité des aliments s'inscrive dans la culture même d'une entreprise. Une exigence de la réglementation européenne depuis la publication du règlement européen (UE) n° 2021 / 382 est appliquée avec rigueur. Il est aujourd'hui de la responsabilité des entreprises de transformer le management de la sécurité des aliments en culture, d'évaluer leur niveau de maturité, d'identifier et de mettre en place des actions afin de développer et améliorer leur « Food safety culture ». **(Laghouati , 2021)**

La promotion d'une culture portant sur la sécurité sanitaire des aliments a trouvé écho auprès des différents propriétaires de référentiels. Le Global Food Safety Initiative établit des

exigences de sécurité des aliments et propose aux référentiels qui les intègrent de bénéficier d'une reconnaissance mutuelle.

La FSSC 22000 figure parmi les référentiels qui ont adopté le Food safety culture dans sa version 5.1, par la publication d'un guide en mettant en évidence des exigences capables d'entretenir une culture de la sécurité des produits). (**Réseau actia référentiels, 2021**)

En Algérie, le développement du secteur industriel et de la diversité des produits sur le marché, préoccupent les autorités et des entreprises agroalimentaires en matière d'exigences sur la sécurité alimentaire. Les exigences du marché et les obligations internationales relatives à la sécurité alimentaire sont au cœur des préoccupations des autorités et des entreprises agroalimentaires. Les industries agroalimentaires se conforment à la certification à aux normes internationales pour les systèmes de management des denrées alimentaires pour permettre les échanges commerciaux en conservant une hygiène et une sécurité alimentaire.

Dans cette étude, pour la réalisation de notre travail, notre choix s'est porté sur l'entreprise NCA –Rouïba. Cette entreprise est leader dans la production des boissons non alcoolisées sur le marché national avec un chiffre d'affaires de 849 195 000 DZD. (**rouiba.com.dz, consulté le 25/05/2022**).

Ce choix est dicté par la disposition de l'organisme d'un service management de la qualité. Cette entreprise applique et répond à toutes les exigences des normes en vigueur. Elle est certifiée depuis 2013 au système management des denrées alimentaires et au système management intégré. Cette entreprise NCA Rouïba est dans une optique d'amélioration continue. Dans ce contexte, l'amélioration des niveaux d'éducation des consommateurs et l'intégration de la nouvelle réglementation au niveau européen, concerne l'obligation d'évaluer et d'appliquer une Food safety culture au sein des entreprises agroalimentaire. Cette performance donne à l'entreprise la nécessité d'intégrer un système plus performant et accomplir une meilleure assurance sur le palan de la sécurité et de la qualité des produits en évaluant ainsi la Food safety culture au sein de leurs entreprises en se basant sur la norme FSSC 2200 v5.1.

A ce titre, nous devons répondre à la problématique suivante :

Les programmes de certification et d'application des réglementations relatives à la sécurité et à la qualité des denrées alimentaires sont-ils suffisants pour inculquer une véritable culture de la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise certifiée ?

Cette problématique donne lieu à un ensemble de questionnement que nous nous sommes posés, en particulier la manière d'évaluer Food safety culture au sein d'une entreprise certifiée ISO 22000. Même si la situation semble satisfaisante en l'état actuel de la culture de la sécurité alimentaire au niveau de l'entreprise NCA-Rouïba, les modifications à apporter après la certification seront d'un apport encore meilleur.

La réalisation de ce travail obéit essentiellement à une succession de deux chapitres, définis comme suit:

Un premier chapitre théorique, comporte deux sections. Une revue de littérature résumant certaines études précédentes et traite des thèmes liés à notre étude. Un cadre conceptuel est abordé où des généralités sont présentées sur La qualité et la sécurité des denrées alimentaires. Notre thème considère ici Food safety culture et le référentiel FSSC 22000.

Dans le second chapitre, nous présentons dans une première partie le cadre méthodologique de recherche adopté, en particulier l'approche méthodologique ainsi que les outils de collecte de données et des méthodes d'analyse. Nous présentons ensuite l'organisme d'accueil NCA ROUIBA.

Dans le dernier chapitre, seront présentés les résultats et les discussions. Une analyse des résultats sera faite dans cette partie du travail.

Nous terminons notre étude par des conclusions et des recommandations.

Chapitre 1 : cadre théorique de la recherche

Ce chapitre a pour objet de présenter la revue de littérature et le cadre conceptuel relative à la food safety culture, nous allons passer en revue les études précédentes sur la qualité dans l'industrie Agroalimentaire et des articles scientifiques relatives à la normalisation et la certification de la sécurité alimentaire. Ensuite nous abordons le cadre conceptuel dans lequel se trouvent tous les concepts liés à notre thématique, et qui nous aidera à déterminer le modèle de recherche de notre présente étude.

Section 01 : Revue de la littérature

La revue de littérature est un texte qui rassemble analyse et organise, des informations issues d' articles, de livres et toute autre source pertinente de différents auteurs afin de fournir une description, un résumé et une évaluation critique pour ces travaux par rapport au problème de recherche étudié .

En effet la revue de littérature est conçue pour donner un aperçu des sources explorées lors de la recherche sur un sujet particulier et pour démontrer aux lecteurs comment la recherche s'inscrit dans un domaine d'étude plus vaste (**Fink, 2014**).

Afin de se documenter sur les principaux éléments de notre thématique de recherche, nous avons consulté plusieurs article de recherche de différent auteurs portant sur la qualité dans l'industrie agroalimentaire puis sur la normalisation et la certification de la sécurité alimentaire ,par la suite nous avons étudié des article qui traite le concept de la Food safety culture pour enfin aborder des sujets sur le référentiel et le protocole de certification FSSC 22000 notons que :

Le protocole de certification FSSC22000 est fondé sur les normes techniques accessibles au public :

- Exigences supplémentaire de FSSC 22000
- Les exigences de l'ISO 22000 :2018 pour toute organisation de la filière agroalimentaire.
- Les programmes prérequis adaptés (PRP) fondés sur les spécifications techniques pour le secteur, pour notre (ISO / TS 22002-1 : 2009). (**FSSC22000 v5.1**)

1.1. Littérature relative à la qualité dans l'industrie Agroalimentaire

Parmi les travaux qui ont traité le management de la qualité dans l'industrie agroalimentaire, nous citons le travail de **Nurus Safa attilah ; Ratna Handayati** ont eu le mérite de procéder à une analyse de la mise en œuvre du système de management de la qualité des aliments ISO9001 pour la durabilité des produits dans le village de Patihan Lamongan. Pour ce faire, ces auteurs ont appliqué une méthode d'analyse descriptive en menant une étude approfondie des exigences et des éléments du système de management de la qualité ISO9001 et du système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO22000, en même temps dans un autre cadre l'ensemble des auteurs **FATIMA BRABEZ, SLIMANE BEDRANI ET NOUARA BOULFOUL** ont mené une étude sur les enjeux et apports de la certification ISO 9001:2000 dans l'entreprise agroalimentaire algérienne, dont l'intérêt est de présenter l'impact et les apports de la certification ISO 9001 pour ces entreprises, dans un autre volet **ARABECHE Zina** a travaillé sur le rôle de l'approche culturelle dans la réussite de la gestion intégrale de la qualité au niveau du secteur agroalimentaire algérien. L'intérêt de cette étude est de déterminer les dimensions culturelles nécessaires à l'épanouissement et à l'efficacité de la gestion intégrale de la qualité ou le TQM.

Nouara Boulfoul, Fatima Brabez, Nawal Chemma ont pratiquement travaillé sur le même volet que FATIMA BRABEZ, SLIMANE BEDRANI ET NOUARA BOULFOUL ou ils ont mené une étude sur la contribution du système management qualité à l'amélioration des performances des entreprises agroalimentaires algériennes dont l'intérêt de cette étude est de montrer les raisons et les motivations de la mise en œuvre du système management qualité et leurs apports et son importance

1.2. Littérature relatives à la normalisation et la certification de la sécurité alimentaire

BOULFOUL Nouara, BRABEZ Fatima, BEHIDJ KHADIDJA Kenza, BELAIDI Samir ont mené une étude sur les systèmes de management de la sécurité sanitaire des aliments dans les entreprises agroalimentaires. Ces auteurs ont élaboré un questionnaire portant sur la démarche de la mise en œuvre des systèmes de management de sécurité des denrées alimentaires.

Dans un autre sens les auteurs **Wirasagoda , D.N.Surige ,D.K.D.D . Jayasena , E.D.N.S. Abeyrathne** ont piloté un plan de faisabilité pour la mise en œuvre de la norme FSSC 22000 en analysant les écarts entre le système HACCP existant et la norme FSSC 22000. L'intérêt de cette étude est d'identifier l'écart entre le système HACCP et la norme FSSC22000 et de

développer un plan de faisabilité pour combler cet écart et mettre en œuvre la norme FSSC22000 dans une usine commerciale de transformation de la viande.

Les auteurs **Bruna Pereira MARTINS, Edenis Cesar d'OLIVEIRA, Nilton Cezar CARRARO, Fabio Albuquerque ENTELMAN** rejoignent les mêmes travaux que **Wirasagoda, D.N.Surige ,D.K.D.D . Jayasena , E.D.N.S. Abeyrathne** ou ils ont mené leur étude sur la mise en œuvre de la norme FSSC22000 dans une coopérative agro-industrielle brésilienne, située dans la région sud-ouest de l'Etat de Sao Paulo. Dans le même sens **SB Baurina , R I Amirova** ont mené dans leur recherche une étude sur la norme FSSC22000 comme outil de la sécurité alimentaire, dont ils justifient l'importance et la pertinence de la certification et de la normalisation dans le système de sécurité alimentaire tout en indiquant la structure de la norme FSSC22000 ainsi que leurs exigences et sa structure, et dans un autre sens les auteurs **Shingai P. Nyarugwe ; Anita R. Linnemann ; Yingxue Ren ; Evert-JanBakker ; Jamal B.Kussaga ; Derek Waston ; Vincenzo Fogliano ; Pieterne A. Luning** ont mené une étude différente par rapport aux autres ou ils ont mis le point sur une analyse intercontinentale de la culture de la sécurité alimentaire et des valeurs nationales a été étudiée, et l'intérêt de cette recherche est d'évaluer le rôle de la gouvernance nationale de la sécurité alimentaire en termes de valeurs nationales et de modes de gouvernance de la sécurité alimentaire.

Suite aux différents travaux menés sur le système management des denrées alimentaire et les projets de certification FSSC 2200 ainsi sur concept Food safety culture nous souhaitons contribuer à l'évaluation de la food safety culture sur la base du référentiel FSSC 22000 version 5.1 au sein de l'entreprise algérienne NCA Rouïba.

Section 2 : Cadre conceptuel

2.1. Qualité et sécurité des denrées alimentaires

2.1.1. Définition et composantes de la qualité alimentaire

Selon le Codex Alimentarius, la qualité d'une denrée alimentaire est « l'aptitude du produit d'apporter au consommateur les nutriments avec une énergie nécessaire à son métabolisme vital dans les conditions d'une sécurité complète, à savoir l'absence de toxicité, un coût abordable et un délai raisonnable » (Codex, 2021).

La qualité des aliments correspond à la somme de toutes les propriétés et attributs évaluables d'un produit alimentaire. Elle peut être représentée par plusieurs éléments : (PAIVA, C. L. 2013).

- **Qualité hygiénique**

L'industrie agroalimentaire a mis en place plusieurs outils pour assurer une commercialisation des produits avec une meilleure qualité d'hygiène : contrôles des matières premières à la réception, contrôles durant le processus de fabrication, produits finis, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène. Par ailleurs, l'industrie alimentaire a pu développer plusieurs normes dans le domaine de la qualité hygiénique. Il s'agit de normes générales telles que l'ISO 22000 relative aux Systèmes de Management de la Sécurité Alimentaire et de normes techniques correspondant aux procédures d'analyse de la qualité microbiologique.

- **Qualité nutritionnelle**

L'industrie agroalimentaire a mis en place plusieurs actions dans le domaine de la nutrition. Elle est axée sur quatre axes principaux :

1. Optimisation de la nutrition alimentaire en diminuant le sucre, le sel, les graisses, les acides gras saturés, etc. La réélaboration des produits existants est une approche progressive afin de s'adapter aux consommateurs.

2. Information et éducation des consommateurs où l'on peut citer à titre d'exemple : la mise en place d'un étiquetage nutritionnel quasi systématique sur les emballages pour mieux attirer l'attention des consommateurs.
 3. Bonnes pratiques en termes de communication et marketing,
 4. Soutien à la recherche par divers fabricants pour le financement des projets de recherche sur l'alimentation.
- **Qualité organoleptique**

Le goût demeure un principe essentiel pour l'achat d'un produit de consommation. De ce fait, les entreprises alimentaires accordent une part importante dans l'innovation dans un projet. La plupart des consommateurs choisissent les aliments principalement d'un point de vue sensoriel. (qualitéperformance.org, consulté le 23/04/2022)

2.1.2. Enjeux de la normalisation et de la certification au niveau des entreprises en agroalimentaires

Lors de la mise en œuvre d'un produit et de ses procédés biologiques, les entreprises agroalimentaires sont souvent confrontées à enjeux réels en relation avec la sécurité, l'innocuité, l'hygiène, la traçabilité et les produits fabriqués et distribués à travers des circuits de distribution mondiaux. Cette situation a engendré un niveau accru de responsabilité des entreprises vis-à-vis des marchés, des consommateurs et de l'état. (**FERRAH. A, ADLI. Z, 2013**)

- **Les normes, prévention des risques sanitaires, traçabilité, confiance institutionnelle et transparence des transactions**

Le développement de la technologie et de l'ingénierie alimentaire, ainsi que l'évolution et la diversification des flux commerciaux internationaux et le développement de la grande distribution ont montré les risques sanitaires lorsque la normalisation s'est mise en œuvre à l'échelle internationale. La recherche de transparence et de traçabilité dans la chaîne alimentaire augmente la demande des clients pour des produits fiables mais également des acteurs du marché. Les pays sont également mis au défi de rechercher une sécurité globale et permanente pour un approvisionnement alimentaire mondialisé, et une modification de la promulgation de la réglementation stricte affectant tous les secteurs agroalimentaires. Cette

démarche scientifique constitue un impératif pour que les pays veillent et répondent à la protection de la sécurité de leurs citoyens.

La normalisation constitue alors une option pour développer des documents de références officiels reconnus sur lesquels pourront s'appuyer aussi bien les entreprises que les pouvoirs publics.

- **Les normes instruments de légitimation et facteurs de compétitivité des entreprises**

Au-delà des perspectives strictement sécuritaires, le processus de normalisation influe sur le rôle stratégique dans le domaine des industries agroalimentaires. En effet, l'évolution ainsi que la mise en place des normes s'accompagnent d'un renouveau organisationnel et d'une adaptation des stratégies commerciales des PME en agroalimentaires, à la complexité des marchés par une concurrence exacerbée. Un renforcement des législations sanitaires et une pression croissante des clientèles imposent des contraintes de plus en plus drastiques en termes de qualité et de traçabilité. Ces contraintes conduisent les entreprises à s'engager dans un processus quasi permanent d'amélioration de leurs produits et leurs processus de production.

2.1.3. Principaux référentiels normatifs dans l'industrie agroalimentaire

Un référentiel est un document de référence regroupant l'ensemble des critères auxquels un produit, un processus ou un service doit répondre pour pouvoir bénéficier de la certification conçue par son auteur. L'auteur du référentiel peut-être un législateur (national ou international) ou une entité associative ou privée.

Le référentiel normatif résulte d'un travail collaboratif et collectif de toutes les parties prenantes dans le monde. Trente-cinq pays ont participé à sa dernière mise à jour, finalisé en juin 2018.

A. Normes universelles de types ISO

1. Présentation de la norme ISO 22000

L'ISO 22000 est une norme internationale, s'applique au management d'un système, nécessaire pour satisfaire les exigences et assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

La norme ISO 22000 peut être utilisée par l'ensemble des acteurs directs et indirects de la chaîne alimentaire, quels que soit leur taille ou leur implantation dans le monde. Cette norme

intéresse aussi bien les producteurs d'aliments pour animaux, les producteurs agricoles (production animale et/ou végétale), mais également les fabricants et transformateurs, les prestataires de services, les opérateurs et les sous-traitants chargés du transport, de l'entreposage et de la distribution auxquels s'ajoutent les magasins de détail et des services alimentaires, ainsi que les organismes étroitement liés au secteur, tels que les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballages, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients. (.afnor.org, consulté le 02/05/2022).

2. principes majeurs de la norme ISO 22000

- **Communication interactive**

La norme ISO 22000 met le point sur l'importance de la communication entre l'organisme et ses clients, fournisseurs, employés dans le souci d'identifier et de maîtriser tous les dangers pertinents, relatifs à la sécurité des aliments au niveau de toute la chaîne alimentaire.

- **Traçabilité**

La traçabilité est un concept qui consiste à établir un système de suivi. Elle sert de référence pour l'origine et la qualité des produits, afin de garantir la sécurité et la salubrité des aliments. Elle implique d'une part, de pouvoir identifier toujours la source et le fournisseur des composants tout au long du processus de transformation, et d'autre part, de pouvoir localiser toutes les livraisons aux clients dans le temps et dans l'espace. Elle permet l'identification des produits allant (de l'achat des matières premières à la livraison aux clients). Ce processus concerne la gestion et l'acquisition du stockage, l'utilisation et l'archivage des données, la gestion des liaisons entre les lots et la communication entre les acteurs. (SMADI H, 2016)

- **Approche systémique**

Le principe repose sur l'intégration de tous les systèmes de gestion relatifs à la sécurité des aliments dans un seul système de management structuré. Elle tient compte des autres activités générales de management en relation avec l'organisme. La norme ISO 22000 s'appuie sur le principe de la boucle d'amélioration. Elle englobe les types PDCA (Plan, Do, Check, Act). (SMADI H, 2016)

- **Programmes préalables (PRP)**

Les PRP (ou principes généraux d'hygiène selon le Codex), donnent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et doivent être utilisés au besoin, en conjonction avec un code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les règlements et directives régissant les critères microbiologiques. Ils s'appliquent à une chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale en indiquant les contrôles d'hygiène à exercer à chaque étape. **(Boutou.o, 2014)**

- **Système HACCP**

HACCP est l'acronyme bien connu de Hazard Analysis Critical Control Point. En français, il s'agit d'un système d'analyse des dangers et de points critiques pour leur maîtrise. Cette méthode est devenue, au plan mondial, synonyme de sécurité des aliments.

L'objectif du système HACCP est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique. La démarche consiste à une analyse des dangers qui permette la mise en place de point critique à maîtriser et à contrôler. Cette méthode est devenue un standard, et non pas une norme. Elle est désormais imposée par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène alimentaire.

Le système HACCP a été considéré comme un outil à privilégier dans les industries agroalimentaires, pour " identifier tout aspect déterminant pour la sécurité des aliments et (pour veiller) à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour " (Directive 1993/43/CEE). La démarche du HACCP s'applique donc avant tout à la sécurité des aliments. Cependant, son champ d'application peut s'étendre à tout autre élément de la qualité de produit (caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques ou de services). **(Boutou.o, 2014).**

3. **La famille des normes ISO 22000**

La famille ISO 22000 contient différentes normes. Chaque famille est axée sur différents aspects du management relatif à la sécurité des denrées alimentaires :

- ISO 22004:2014, fournit des recommandations génériques sur l'application de l'ISO 22000.
- ISO 22005:2007, est axée sur la traçabilité de la chaîne alimentaire.
- ISO/TS 22002-1:2009, contient des programmes prérequis pour la fabrication des denrées alimentaires.

- ISO/TS 22002-2:2013, correspond à des programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires: Restauration.
- ISO/TS 22002-3:2011, contient des programmes prérequis pour l'agriculture.
- ISO/TS 22002-4:2013, sont des programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires : fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires.
- ISO/TS 22003:2013, fournit des exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management relatif à la sécurité des denrées alimentaires. **(Frédéric D, 2017).**

4. Norme ISO/TS22002-1:2009 :

L'une des exigences de l'ISO 22000 résident dans l'établissement des organismes en mettant en œuvre et à jour des programmes prérequis (PRP) afin de les aider à mieux maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000:2005, Article 7). » **(ISO/TS22002-1: 2009)**

Cette norme spécifie les exigences détaillées en ayant une relation avec la norme l'ISO 22000 pour mieux maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments. Elle couvre la construction et l'aménagement des bâtiments, les services publics associés l'aménagement des locaux en associant l'espace de travail ainsi que les installations pour les employés, l'approvisionnement en air, en eau, en énergie et divers services publics. Les services d'appuis tels que les déchets et les eaux usées, l'adéquation des équipements et leur accessibilité pour le nettoyage, l'entretien et l'entretien préventif, la gestion des matériaux achetés, les mesures pour la prévention de la contamination croisée, le nettoyage et l'assainissement, la lutte contre les nuisances, l'hygiène du personnel sont également pris en considérations dans les exigences de cette norme.

En outre, l'ISO/TS 22002-1:2009 valide d'autres aspects considérés comme pertinents pour les processus de fabrication, la reprise, les procédures de rappel des produits, l'entreposage, l'information sur les produits et la sensibilisation des consommateurs et également la sécurité alimentaire. **(NQA, 2014).**

B. Normes professionnelles privées

Au cours de ces dernières années, Les entreprises et les organisations non gouvernementales (ONG) ont progressivement élaboré des normes pour la sécurité sanitaire et la qualité des

aliments, les aspects environnementaux et sociaux de la production agroalimentaire. Ces normes sont elles-mêmes liées à des processus de certification de seconde ou tierce parties **(Busch.I, Thiagarajan.D, Hatanaka.M, Bain.C, Flores.L, Frahm.M, 2005)**.

Bien qu'elles ne soient pas soumises aux mêmes critères juridiques que la réglementation publique. Nous estimons que les forces du marché peuvent, dans la pratique, rendre obligatoire l'application des normes privées. **(Henson.S.J, 2007)**.

Ainsi, dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, de nombreuses chaînes de valeurs agroalimentaires mondiales sont régies par toute une gamme de normes publiques et privées. Elles jouent un rôle important dans l'application des contrôles de la sécurité sanitaire des aliments **(Henson.S.J, Humphrey.J, 2008)**.

Certains auteurs estiment également que des normes privées ont trouvé un terrain privilégié dans les chaînes de valeur d'exportation, commencent à s'intégrer dans les marchés à valeur élevée dans les pays en développement. **(Reardon.T, Codron.J. M, Busch.L, Bingen.J , Harris.C, 2001)**.

1. Référentiel BRC (*British Retail Consortium*)

Géré par le « British Retail Consortium », le standard BRC est le premier standard d'audit créé et publié par les distributeurs britanniques en 1998. **(brc.org, consulté le 08/05/2022)**.

Ce projet avait pour finalité au départ l'élaboration d'un référentiel pour l'audit des fournisseurs de la grande distribution. Au fil des années, ce référentiel a évolué en éliminant certaines insuffisances et en améliorant ses exigences. **(BOUTOU,O, 2014)**. Initialement les versions 1 et 2, du BRC étaient. un protocole d'inspection. Un organisme d'inspection indépendant agréé contrôle la conformité des exigences du BRC. Depuis 2001, une série d'organismes d'inspections, accrédités à cette fin rédigent un rapport d'inspection. **(FERRAH. A, ADLI. Z, 2013)**.

2. International food standard IFS :

L'IFS Food Standard est une norme reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI), destinée à faire l'audit des fabricants de produits alimentaires. Cette norme se concentre sur la sécurité alimentaire, mais également sur la qualité des processus et des produits.

Les référentiels IFS ont connu un développement pouvant intéresser toutes les parties prenantes impliquées dans la chaîne d'approvisionnement et qui souhaitent utiliser des référentiels uniformes pour assurer la qualité et la sécurité des aliments des produits non-alimentaires et des services respectifs. **(IFS International Featured Standards, 2017)**.

La structure du référentiel IFS ressemble à celle de la norme ISO 9001. Elle contient 251 exigences au total. Des exigences de moyens (ce que nous devons mettre en œuvre) et de résultats (ce que nous devons atteindre) cohabitent. Les audits sont donc exhaustifs, pointus et approfondis. Les exigences sont ensuite réparties par chapitre. **(Boutou, O 2014)**.

2.1.4. Aperçu sur la normalisation et la certification au niveau des entreprises agroalimentaires en Algérie

En Algérie, au cours des deux dernières décennies, des progrès significatifs ont été réalisés en matière de sécurité alimentaire. Afin de réduire l'impact des maladies d'origine alimentaire et d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, l'Algérie a adopté des mécanismes et des outils législatifs, réglementaires et normatifs pour mieux contrôler les produits alimentaires nationaux et importés. Afin d'assurer un contrôle systématique efficace des produits alimentaires avant qu'ils ne soient commercialisés. Par ailleurs, le respect des exigences de ces mécanismes peut aider l'industrie agro-alimentaire algérienne à contrecarrer la concurrence étrangère. Au niveau du secteur du commerce, les premières mesures législatives et réglementaires mises en place pour assurer la sécurité sanitaire des aliments reposent essentiellement sur la loi n° 89-02 du 7 février 1989. Elle fixe des règles générales pour la protection des consommateurs et permet d'avoir un système réglementaire très dense JORA, Loi n°89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur, (1989).

Le décret n° 05-67 du 30 janvier 2005 a été à l'origine de la création d'une commission nationale du Codex Alimentarius d'Algérie (CNCA). C'était une première étape vers un engagement politique en faveur de la sécurité sanitaire des aliments et contenu dans : (JORA, Décret exécutif n° 05-67 portant création de la Commission nationale du Codex Alimentarius, 2005). Il convient également de noter que l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR) est impliqué dans la garantie de la sécurité alimentaire à travers l'élaboration, la publication et la diffusion des normes algériennes. **(IANOR, 2021)**.

En plus des normes nationales (norme algérienne NA), IANOR adopte également des normes internationales (ISO et CODEX) dont la norme NA ISO 22000 - Systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. IANOR propose également une certification de produits (marque TEDJ) basée sur une référence normative sur l'Algérie. Il s'agit d'une reconnaissance représentée par un certificat délivré par l'IANOR, certifiant qu'un produit est validé par la marque TEDJ, est fabriqué selon les spécifications techniques préalablement établies, dans le but de garantir la qualité et/ou la sécurité du produit aux utilisateurs et aux consommateurs. **(IANOR, 2021)**.

Concernant l'industrie des boissons, l'Association algérienne des producteurs de boissons (APAB) a été créée en octobre 2003 pour soutenir et défendre les intérêts de ce secteur industriel, en lançant une action visant à sensibiliser les consommateurs à la qualité et à la sécurité des boissons froides. Cette action a été initiée sous le label « boire en paix » **(Djazaïress, 2013)**. L'initiative vise principalement à élever les normes de production, à promouvoir des boissons conformes aux normes de qualité et à protéger la santé des consommateurs. **(APAB, 2013)**.

2.2. Culture de la sécurité alimentaire (FSC)

Pour que les normes et les outils réglementaires mentionnés soient efficaces et pérennes en matière de sécurité alimentaire. Celles-ci doivent faire partie intégrante de la politique de l'entreprise. Par conséquent, la sécurité alimentaire doit être, au-delà des réglementations formelles, être considérée comme une partie intégrante de la culture de l'entreprise. Le groupe de travail de la Global Food Safety Initiative inclut la dimension humaine et traite la sécurité alimentaire comme une culture au sein de l'entreprise. Elle est appelée communément « Food Safety Culture » (FSC). Ce concept a été initialement développé dans les pays anglo-saxons et y est devenu une obligation réglementaire faisant alors suite à la publication du règlement européen UE n°2021/382 le 3 mars 2021.

2.2.1. Global food safety initiative (GFSI)

La Global Food Safety Initiative (GFSI) est une organisation à but non lucratif, fondée en 2000, suite d'une crise alimentaire et gérée par le Consumer Goods Forum. Cette fondation a pour objet principal, un document de référence (GFSI Guidance), validé en 2007 par huit grandes enseignes de distribution (Carrefour, Tesco, ICA, Métro). L'objectif principal de la fondation est de comparer et d'approuver une série de NVP (Normes Volontaires Privées) en matière de qualité sanitaire des aliments par rapport à son document de référence. **(qualitexpert-dz.com, consulté le 10/05/2022)**.

GFSI a entrepris une démarche qui consiste à développer une structure uniforme pour les normes de sécurité alimentaire. Pour ce faire, cette organisation a détaillé des critères de sécurité alimentaire qui devraient être et en mettant en place des procédures communes pour les organismes d'accréditation et de certification en vérifiant l'application des normes. Au de cette approche, la GFSI vise à remplir sa mission qui consiste à : "Fournir l'amélioration continue des systèmes de gestion afin d'assurer la confiance dans la livraison d'aliments sûrs aux consommateurs du monde entier". Elle opère avec quatre objectifs majeurs :

1. Réduire les risques liés à la sécurité alimentaire en assurant l'équivalence et la convergence entre les systèmes efficaces de sécurité alimentaire.
2. Gérer les coûts du système alimentaire mondial en éliminant les redondances et en améliorant l'efficacité opérationnelle.
3. Développer les compétences et le renforcement des capacités en matière de sécurité alimentaire pour créer des systèmes alimentaires mondiaux cohérents et efficaces.
4. Fournir une plateforme internationale unique de collaboration entre les parties prenantes, l'échange de connaissances et la mise en réseau. (**Comparing global food safety initiative, 2011**).

2.2.2. Présentation du Food safety culture

La culture ici sous-entend la culture de la sécurité alimentaire, elle a plusieurs définitions. **Selon l'UNESCO (1982)**, la culture est considérée au sens le plus large comme suit.

« L'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, caractérise une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances. ».

Pour **O'Toole (2002)**, la culture correspond : « à un cadre de référence composé de croyances, de valeurs et de comportements partagés par les membres d'une même organisation, qui sous-tendent l'inconscient collectif et conditionne les perceptions de l'organisation et de son environnement. ».

Dans la note de synthèse du Global Food Safety Initiative (GFSI), elle est définie comme étant:

« Un ensemble de valeurs, croyances et normes communes susceptible d'avoir une incidence sur l'état d'esprit et le comportement à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments au sein d'une organisation ou à l'échelle de l'organisation et dans l'ensemble de celle-ci.»

Pour l'IFS Food, la Food safety culture (culture de la sécurité des aliments) correspond aux valeurs, convictions et référentiels partagés, ont un effet sur l'état d'esprit et le comportement de toute la société en matière de sécurité des aliments.

Les éléments de cette culture sont des éléments du management de la sécurité des aliments que la direction les utilise pour véhiculer cette culture. Cela doit inclure, au moins : - la communication sur les responsabilités et la politique de sécurité des aliments ; - la formation ; - le retour / partage des employés sur des problèmes de sécurité des aliments ; - la mesure de la performance. (**Réseau actia référentiels, guide food safety culture juin 2021**).

2.2.3. Concepts du Food Safety Culture

Le concept relatif à la culture de la sécurité alimentaire a suscité une grande attention de la part des chercheurs et des parties prenantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Dans l'industrie alimentaire, la culture de la sécurité alimentaire fait partie intégrante de la culture organisationnelle. C'est un environnement pour les entreprises alimentaires et leurs employés pour mettre en œuvre efficacement le système de gestion de la sécurité alimentaire. (**Seward.S, 2012**).

Les recherches menées par **Whiting.M.A, Bennett, C.J 2003**), ont indiqué la manière dont 65 grandes entreprises américaines ont développé leur culture de la sécurité. (**Yiannas.F, 2009**) a passé en revue les composantes pertinentes de la culture de la sécurité sanitaire des aliments. Cet auteur propose cinq composantes essentielles d'une culture de la salubrité des aliments adaptée à cet examen : le leadership, la confiance des employés, le soutien de la direction, la responsabilisation et le partage des connaissances et de l'information. Il préconise la distinction entre la gestion de la sécurité alimentaire et le leadership en matière de sécurité alimentaire. Il souligne en outre, le rôle des leaders pour influencer les autres opérateurs et ouvrir la voie à la manipulation de la sécurité alimentaire.

D'autres chercheurs ont considéré la culture de la sécurité alimentaire comme un concept large et multidimensionnel et peut être étendu à des contextes multiculturels.

En incluant des éléments culturels pertinents issus de la gestion, du commerce international et de la psychologie. (Taylor.J 2011) propose que la culture de la sécurité sanitaire des aliments est influencée par vingt éléments répartis en quatre catégories : facteurs de connaissance, facteurs d'attitude/psychologiques, facteurs externes et facteurs comportementaux. Cet auteur affirme que ces facteurs sont interdépendants entre-eux, au sein des différentes catégories et ne doivent pas être pris en compte séparément. Ces facteurs sont des éléments essentiels d'une culture pour la sécurité alimentaire: On peut dire qu'une culture de la sécurité sanitaire des aliments comporte les éléments suivants :

1. Priorités et attitudes : l'attitude de l'entreprise alimentaire à l'égard de la sécurité alimentaire correspond au niveau des priorités en matière de sécurité alimentaire au sein de l'organisation.

2. Sensibilisation et connaissances des risques alimentaires : la sensibilisation est la perception de la direction et du personnel des risques liés à l'hygiène alimentaire dans les établissements alimentaires. Cette attitude justifie une exigence suffisamment importante.

3. Confiance dans les exigences en matière de sécurité alimentaire : la mesure dans laquelle l'entreprise considère que les réglementations et les exigences en matière d'hygiène alimentaire sont efficaces et effectives.

4. Attribution de la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments : concerne la mesure dans laquelle les entreprises considèrent la sécurité sanitaire des aliments comme la responsabilité des régulateurs et adoptent une approche préventive plutôt que d'accepter que l'entreprise prenne l'initiative.

5. Compétence : correspond à un ensemble de connaissances et de compréhension des dangers relatifs à la salubrité des aliments et à la gestion des risques associés dans l'ensemble de l'organisation.

6. Leadership interne : traduit le degré d'engagement et de leadership clair et visible de la direction en matière de sécurité alimentaire.

7. Implication du personnel : correspond au degré d'implication, d'appropriation et de responsabilité du personnel à tous les niveaux de l'entreprise en matière de sécurité alimentaire.

8. Communications au sein des entreprises : Les canaux de la communication doivent être ouverts pour mieux garantir la liberté de contester et de discuter des pratiques. (**Yiannas.F, 2009**).

2.2.4. Piliers de la GFSI d'une Food Safety Culture

La GFSI a identifié cinq axes majeurs essentiels afin d'accompagner les entreprises dans leurs démarches d'application d'une culture qualité et sécurité des aliments.

La culture de la sécurité alimentaire s'articule autour de cinq axes majeurs, (projet et mission, les personnes, cohérence, capacité d'adaptation et enfin la sensibilisation aux dangers et aux risques). Chaque axe a ses éléments essentiels.

La figure ci-dessous montre les principaux axes majeurs de food safety relatifs à la culture de la sécurité sanitaire des aliments.

Figure 1 : : les cinq dimensions et les éléments essentiels de la culture de la sécurité sanitaire des aliments (A CULTURE OF FOOD SAFETY A POSITION PAPER FROM THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) V1.0 - 4/11/18)

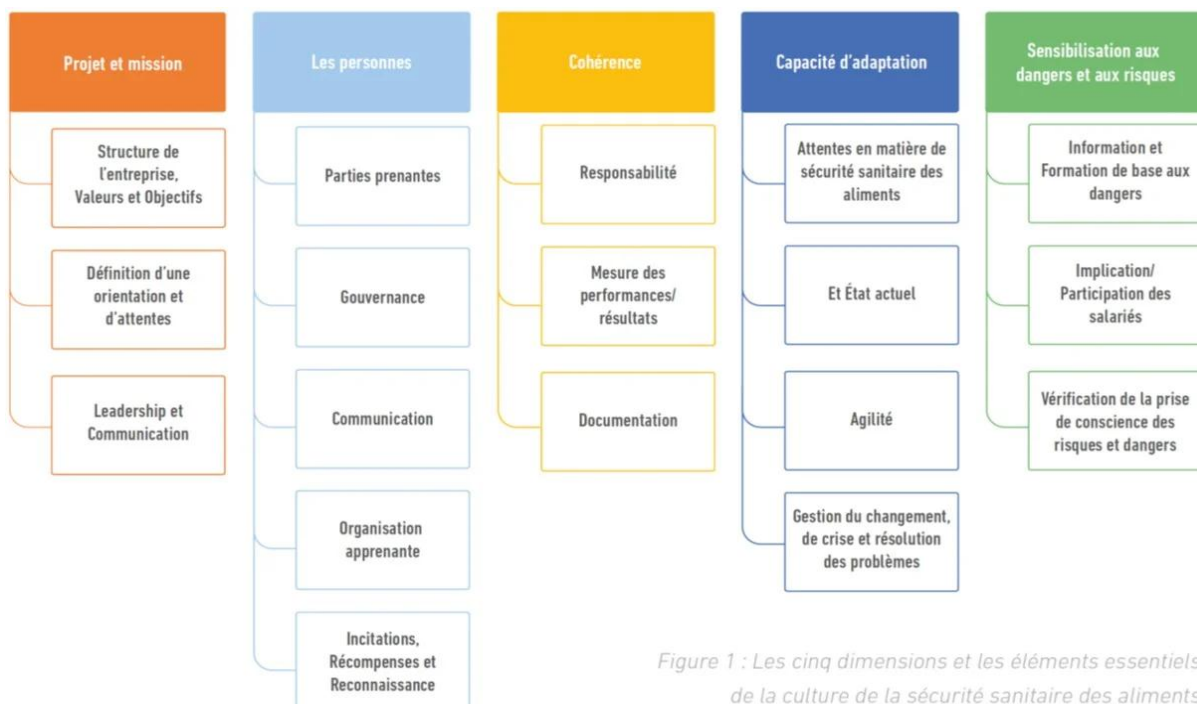


Figure 1 : Les cinq dimensions et les éléments essentiels de la culture de la sécurité sanitaire des aliments

Désormais plusieurs référentiels se sont donc alignés sur cette nouvelle notion de sécurité sanitaire des aliments : le **référentiel BRC** (British Global Standard) l'a intégré dans sa version 8, le **référentiel IFS** (International Featured Standard) dans sa version 7, ainsi que le **référentiel FSSC 22000** dans sa version 5.1(Pas d'exigences clairement formalisées mais publication d'un guide avec mise en évidence des exigences de l'ISO 22 000, qui permettent d'entretenir une culture de la sécurité des produits).

2.3. Mise en place de la norme FSSC 22000 v5.1

2.3.1. Présentation de la norme FSSC 22000

Le système FSSC 22000 a été conçu pour fournir aux entreprises de l'industrie alimentaire une certification du système de gestion de la sécurité alimentaire basée sur l'ISO et reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI). La reconnaissance par le GFSI assure une reconnaissance et une acceptation mondiale par les fabricants et les détaillants de produits alimentaires. La norme FSSC 22000 définit les exigences relatives aux processus intégrés pour contrôler et minimiser les risques liés à la sécurité alimentaire.

Cette norme a été élaborée pour répondre aux exigences des entreprises de l'industrie alimentaire (les transformateurs ou les fabricants de produits alimentaires d'origine animale et de denrées alimentaires végétales périssables, les producteurs de produits alimentaires à longue durée de conservation, ainsi que les ingrédients alimentaires tels que les additifs alimentaires, les vitamines et les cultures biologiques, etc. **(Particularities of FSSC 22000, 2015)**

En outre, la norme FSSC 22000 inclut les activités de transport et de stockage lorsqu'elles font partie du travail effectué par les entreprises de production/transformation de l'industrie alimentaire.

Le protocole de certification est fondé sur les normes/spécification techniques accessibles au public :

- Les exigences de l'ISO 22000 pour toute organisation de la filière agroalimentaire.
- Les exigences de l'ISO 9001 (si le FSSC-Qualité est exigé).
- Les programmes prérequis adaptés (PRP) fondés sur les spécifications techniques pour le secteur.
- Les exigences supplémentaires du FSSC 22000. **(FSSC22000 v5.1, 2019)**

La norme FSSC 22000 fournit aux fabricants de produits alimentaires l'une des approches les plus complètes des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. Ce système repose sur la norme ISO 22000. Ce système peut être intégré de manière transparente dans d'autres systèmes de gestion de la qualité tels que l'ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18000. De ce fait, il devient un élément essentiel de la capacité de tout fabricant de produits alimentaires à améliorer la qualité et à garantir la sécurité. **(NQA, 2014).**

2.3.2. Evolution de la norme FSSC 22000 :

- La norme FSSC22000 a été créée en 2004.
- En 2009, FSSC 22000 a développé le schéma de certification basé sur les normes ISO 22000 et ISO/TS22002 pour la certification des fabricants de produits alimentaire.
- En 2010, FSSC 22000 a été reconnue comme une norme de sécurité alimentaire par la Global Food Safety Initiative (GFSI). **(SAI Global Limited Understanding the FSSC22000 Framework Kimberly C Coffin, 2011)**
- En 2011, le champ d'application de la norme FSSC a été étendu aux producteurs de matériaux utilisés dans les emballages alimentaires conformément aux programmes préalables et exigences de conception pour la sécurité alimentaire dans la fabrication et la fourniture d'emballages alimentaires). En 2012, FSSC a été également adoptée par les fabricants d'aliments pour animaux Conformément aux programmes préalables sur la sécurité alimentaire pour la fabrication de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux). **(Particularities of FSSC 22000, 2015).**
- En 2017, publication de la norme FSSC 22000 v4.1.
- En 2019, publication de la norme FSSC 22000 v5.
- En novembre 2020, publication de la norme FSSC 22000 v5.1 et la transition vers cette nouvelle version en décembre 2020. **(AFNOR, 2021)**

2.3.3. Domaines d'applications de la norme FSSC 22000

Le protocole de certification a été élaboré pour l'audit, la certification et l'enregistrement des organisations pour les catégories et les sous catégories de la chaîne alimentaire suivantes conformément à l'ISO/TS 22003:2013. **(FSSC 22000 V5.1)**

Le champ d'application de la norme FSSC 22000 dépend essentiellement du type d'activité de l'entreprise où chaque secteur a son propre référentiel ISO/TS en incluant les exigences de la norme ISO 22000 et les exigences supplémentaires de la norme FSSC22000.

Pour chaque secteur d'activité, il existe un document normatif adéquat à ce secteur, comme nous l'indique le tableau ci-dessous.

Tableau 1 : Champs d'applications de la norme FSSC22000

Activités	Documents normatifs
Production animale et végétale	ISO 22000 :2018 / ISO/TS22002-3 Exigences supplémentaires du FSSC22000
Production des denrées pour animaux	ISO 22000 :2018 / ISO/TS 22002-6 Exigences supplémentaires du FSSC22000
Production d'aliments pour animaux de compagnie	ISO 22000 :2018 / ISO/TS22002-1 :2009 Exigences supplémentaires du FSSC22000
Production des denrées alimentaires (y compris pour les produits biochimiques)	ISO 22000 :2018 / ISO/TS22002-1 :2009 Exigences supplémentaires du FSSC22000
Fabrication d'emballage	ISO 22000 :2018 / ISO/TS22002-4:2013 Exigences supplémentaires du FSSC22000
Transport et stockage	ISO 22000 :2018 / ISO/TS22002-5 :2019 Exigences supplémentaires du FSSC22000

Restauration	ISO 22000 :2018 / ISO/TS22002-2 :2013 Exigences supplémentaires du FSSC22000
Vente en gros et en détail	ISO 22000 :2018 / BSI/PAS 221 :2013 Exigences supplémentaires du FSSC22000

Source : (FSSC22000 v 5.1, 2019)

2.3.4. Avantages de la certification FSSC22000

La norme FSSC 22000 est considérée comme une norme complète pour les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire car elle l'intègre directement avec d'autres systèmes tels que les systèmes de gestion de la qualité, l'environnement et la sécurité. Le système intègre entièrement les normes ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 Programmes préalables (PRP), HACCP et les étapes d'application du codex. .

D'une manière générale, l'approche du système est proactive et préventive plutôt que réactive. Les pratiques existantes peuvent réduire/éliminer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et par suite encourager une amélioration continue de la sécurité sanitaire des aliments. **(Sansawat. S, Muliyl, V2010).**

Les entreprises certifiées FSSC 22000 gagnent le marché. Les consommateurs ont confiance à leurs produits grâce à la mise en œuvre approuvée et à la maintenance continue du système. Ce système est adopté par de nombreuses grandes marques, de sorte que les fournisseurs d'ingrédients s'engagent auprès des clients.

En outre, un autre avantage majeur de la norme FSSC 22000 réside dans l'acceptation par la coopération européenne pour l'accréditation (EA). Cette accréditation a été accordée en octobre 2010 et signifie que la plupart des organismes d'accréditation accepteront désormais la norme FSSC 22000. **(COMPARING GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE, 2011).**

2.3.5. Processus de certification

Le processus de certification FSSC 22000 est identique à celui de la norme ISO 22000 et se compose de six étapes :

Étape A : Une proposition de l'organisme de certification est fournie en fonction de la taille et de la nature de l'organisation. Une fois cette proposition acceptée, le processus d'audit peut commencer.

Étape B : Il existe une étape facultative de "pré-audit". Elle est souvent utile pour identifier les faiblesses des systèmes et instaurer la confiance avant l'audit formel.

Étape C : La première partie de l'audit formel est l'étape 1 – Elle correspond à un examen de l'état". Cet audit sur site évalue la conformité du système documenté d'une organisation avec les exigences de la norme. Dans le cadre de l'audit, elle permet de s'assurer de l'exactitude et l'exhaustivité de l'identification des dangers, la détermination des CCP. Les programmes préalables appropriés à l'entreprise sont mis en place. Après cette étape, le reste de l'audit peut être planifié efficacement et les éléments clés du système peuvent faire l'objet d'un examen initial. Un rapport identifie ensuite toute préoccupation ou non-conformité est notifiée pour que des mesures immédiates puissent être prises si nécessaire.

Étape D : Il s'agit de l'étape 2 du processus d'audit initial. L'audit comprend des entretiens avec les employés et l'examen des dossiers. Des observations des pratiques de travail déterminent la conformité des processus réels, conformes à la norme et à la documentation du système de documentation propre à l'organisation de l'organisation. A la fin de cette étape, les résultats de l'audit sont présentés ainsi que d'autres observations en mentionnant les possibilités d'amélioration. Une fois que les non-conformités ont été traitées, une révision technique de l'audit sera alors menée par un gestionnaire de certification autorisé pour confirmer la délivrance d'un certificat.

Étape E : Les visites de surveillance sont programmées à des intervalles de six ou douze mois. Au cours de ces visites, la mise en œuvre du plan d'action est examinée, en abordant les non-conformités passées et en examinant certaines parties obligatoires et d'autres qui seront sélectionnées du système, conformément à un plan d'audit fourni.

Étape F : Peu avant le troisième anniversaire de la certification initiale, une visite de routine est prolongée pour permettre un audit de recertification. Les visites de surveillance se poursuivront ensuite, comme auparavant, sur un cycle de trois ans. (**COMPARING GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE, 2011**).

2.3.6. Organismes certifiés FSSC22000 en Algérie

A l'heure actuelle, il existe treize entreprises certifiées FSSC22000 en Algérie, réparties à travers toutes les régions du pays, dans différents domaines. Parmi ces entreprises, nous citons à titre d'exemple Danone, Nestlé et la fromagerie de Bel Algérie.

Le tableau ci-dessous présente l'ensemble des organismes certifiés FSSC22000 en Algérie incluant la ville et la date limite de certification.

Tableau 2 : Organismes certifiés FSSC22000 en Algérie

Organismes	Villes	Valable jusqu'à
Danone Djurdjura Algérie	Bejaia	14/01/2024
Etablissement Haddou Salim	Biskra	01/01/2023
ETS Rabah Meitah	Tolga (Biskra)	31/08/2023
Fromagerie bel Algérie	Koléa (tipaza)	07/10/2022
Nestlé industrie Algérie	Alger	20/01/2024
Sarl boublenza agroalimentaire et produits agricoles	Tlemcen	15/12/2024
Sarl ppa préformes pet Algérie	Oran	09/09/2024
Sarl sarep	Skikda	27/01/2025
Sarl Tolga agroalimentaire	Tolga (Biskra)	03/02/2025
Skikda entreprise d'embouteillage SBC SPA(SBC)	Skikda	03/02/2025
Société de boissons de l'ouest algérien	Oran	18/01/2023
SPA agrana fruits Algérie	Bejaia	13/06/2024
Dattes du sud	Tolga (Biskra)	10 /04/2025

Source : (fssc22000.com, consulté le 17/04/2022).

2.3.7. Exigences supplémentaires du référentiel FSSC22000 v5.1

- Gestion des services et matériaux achetés.
- Étiquetage des produits.
- Défense alimentaire.
- Atténuation de la fraude alimentaire.
- Utilisation du logo.
- Gestion des allergènes (catégories C, E, FI, G, I et K de la chaîne alimentaire).
- Suivi environnemental (catégories C, I et K de la chaîne alimentaire).

- Formulation des produits (catégories D de la chaîne alimentaire).
- Transport et livraison (catégorie FI de la chaîne alimentaire).
- Stockage et entreposage (toutes les catégories de la chaîne alimentaire).
- Contrôle des risques et mesures de prévention de la contamination croisée (catégories C et I de la chaîne alimentaire).
- Vérification des PRP (catégories C, D, G, I et K de la chaîne alimentaire).
- Développement du produit (catégories C, D, E, F, I et K de la chaîne alimentaire).
- Etat sanitaire (catégorie D de la chaîne alimentaire).

Exigences pour les organisations présentant une certification multi site (catégories A, E, FI et G de la chaîne alimentaire). **(FSSC22000 v5.1, 2019).**

A travers ce chapitre, nous avons abordé des notions sur la normalisation en sécurité des denrées alimentaires (normes universelles et privés) ainsi nous avons traité le concept de la Food safety culture qui a été élaboré par la GFSI et adopté par plusieurs référentiels dans leur protocole de certification parmi eux le référentiel FSSC 22000 dans sa version 5.1.

Dans le cadre de ce mémoire nous nous sommes intéressés à l'évaluation de la Food safety culture selon les exigences de la norme FSSC 22000 V5.1 au sein de l'entreprise NCA Rouiba.

Chapitre 02 : Cadre méthodologique et organisationnel

Afin de répondre à notre problématique de recherche nous consacrerons ce chapitre à la méthodologie utilisée pour développer notre thématique, ainsi nous présenterons le contexte organisationnel de l'organisme d'accueil.

Section 1: choix méthodologique pour la recherche empirique

Dans cette section, nous présentons l'approche méthodologique utilisée pour mener cette étude, ainsi que les outils de collecte et d'analyse des données exploitées pour atteindre nos objectifs de recherche.

1.1. Démarche méthodologique

Pour toute approche scientifique, l'utilisation d'une démarche méthodologique structurée et logique est indispensable. Cette démarche consiste à une mise en œuvre pour rassembler puis analyser les données relatives à cette thématique, En effet, cette méthode est définie comme étant un ensemble de procédures et de démarches précises adoptées pour aboutir à un résultat.

L'objectif de ce travail est d'évaluer la Food safety culture au sein de l'entreprise NCA Rouïba en se basant sur le référentiel Fssc 22000 v 5.1. Pour la démarche que nous avons retenue, nous avons opté pour une méthode qualitative par étude de cas.

Pour ce faire, nous avons d'abord procédé à une enquête par observations puis une discussion et recherche documentaire, afin de déterminer les sources nécessaires à exploiter. Nous avons ensuite procédé à une collecte d'informations en interrogeant les responsables des processus et les opérateurs.

1.2. Méthodes et outils de collecte des données

La Food safety culture est un concept d'actualité. Par conséquent, la collecte des données de notre travail repose sur une recherche exploratoire qui s'appuie non seulement sur des articles scientifiques pertinents, mais aussi des livres, thèses de doctorat, mémoires, référentiel normatif et sites web ainsi qu'une réglementation relative aux paramètres étudiés. La recherche des données de l'entreprise et les entretiens avec plusieurs employés de l'entreprise pour pouvoir répondre aux différents questionnements concernant notre problématique est menée dans ce travail.

1.2.1. Recherche documentaire

L'organisme d'accueil, en particulier le département gestion et amélioration du SMI, nous a facilité l'accès à la documentation interne, nécessaire pour la réalisation de notre travail. Nous avons consulté l'organigramme de l'entreprise, la cartographie et les fiches des processus des produits, la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires et le manuel des PRP.

Nous avons également procédé à la consultation des documents réglementaires et normatifs, notamment : la norme ISO 22000 :2018, ISO/TS 22002-1 :2009 FSSC 22000 v 5.1, le guide de GFSI / initiative mondiale pour la sécurité alimentaire, les décrets exécutoires algériens tels que le décret exécutif n° 17-140 du 16 Avril 2017, le code d'usage CXC 1-1969 du codex Alimentarius...etc.

1.2.2. Observation non participante

Au cours de notre présence sur le site de l'entreprise NCA Rouiba, nous avons entrepris des visites sur les différents services et unités de production. Nous avons discuté avec les responsables des processus et les opérateurs. Des explications nous ont été données par les responsables sur les missions et les responsabilités qu'ils assument, le rôle et la méthode de travail au sein de leurs départements respectifs.

Pour en ce qui nous concerne, nous avons saisi l'opportunité pour questionner certains opérateurs, observé leurs comportements et leurs cultures relatives à la sécurité alimentaire.

1.2.3. Brainstorming

Le brainstorming est une technique de collecte d'informations et de résolution de problèmes, reconnue dans le management de la qualité. Il est utile de générer un grand nombre d'idées sur un sujet. Au cours d'une réunion, chacun émet ses suggestions spontanément. Toutes les idées sont notées sans aucun jugement préalable. (**Kumbhar , 2018**)

Durant la période de stage, nous avons participé à plusieurs séances de brainstorming afin de collecter et d'obtenir les informations nécessaires pour une meilleure valorisation du travail que nous avons à réaliser.

1.2.4. Grilles d'auto-évaluation

Pour la réalisation de ce travail et l'évaluation de la culture de la sécurité alimentaire, selon la norme FSSC 22000, nous avons élaboré trois check-lists avec des grilles d'auto-évaluation, basées sur une échelle d'évaluations réalisées sur « EXCEL » et contenant toutes les exigences des normes sélectionnées :

1. Check-list selon la norme ISO 22000 :2018,
2. Check-list selon la norme ISO/TS 22002-1 :2009,
3. Check-list selon la norme FSSC 22000 v 5.1,

Par la suite, les chapitres et les exigences des trois référentiels ont été combinés et classés selon les processus concernés, à savoir :

- Processus de management : Gestion et amélioration du SMI / processus marketing,
- Processus de réalisation : Recherche et développement et processus achats et stocks,
- Processus support : contrôle qualité/ ressources et matériels /hygiène et sécurité,

Nous avons suivi les étapes ci-dessous pour assurer une meilleure réalisation de ce diagnostic:

- Effectuer des visites au niveau des différents départements.
- Recueillir et analyser des documents existants.
- Effectuer des échanges avec le comité du pilotage.
- Remplir les grilles d'autodiagnostic.
- Analyser les résultats obtenus.

Le tableau ci-dessous présente le guide d'entretien que nous avons élaboré :

Tableau 4 : Personnes interviewées

N°	Fonction	Date	Durée de l'interview
1	Responsable RH	18/05/2022	20 minutes
2	Coordinateur du SMI	22/05/2022	60 minutes
3	Responsable Marketing	22/05/2022	30 minutes
4	Responsable production	19/05/2022	60 minutes
5	Responsable contrôle qualité	19/05/2022	30 minutes
6	Responsable achat et stock	18/05/2022	45 minutes
7	Responsable Recherche et développement	18/05/2022	45 minutes
8	Responsable HSE	19//05/2022	30 minutes
9	Chef de ligne (conditionnement tetrapack)	19/05/2022	30 minutes
10	4 personnels de chaine de production au niveau de la siroperie	24/05/2022	60 minutes
11	Personnels de traitement des eaux	19/05/2022	30 minutes
12	Responsable laboratoire physicochimique	19/05/2022	60 minutes

Source : élaboré par nous-mêmes.

1.3. Analyse des résultats

Dans une première étape et sur la base des résultats de la collecte de données, nous avons interprété et analysé les données quantitatives du diagnostic du food safety culture obtenues à partir de la grille d'évaluation en appréciant le niveau de conformité des différents chapitres et sous-chapitres.

Nous avons associé ensuite pour chaque exigence, une échelle de réponse graduée de (0 à 6), basée sur deux critères à savoir : l'application et la documentation de l'exigence. Le tableau ci-dessous montre le coefficient d'évaluation des exigences.

Tableau 3 : échelle d'évaluation

Niveaux de l'application et de la documentation	Coefficients
Totalement appliquée et totalement documentée	6
Totalement appliquée et partiellement documentée	5
Totalement appliquée et non documentée	4
Partiellement appliquée et totalement documentée	3
Partiellement appliquée et partiellement documentée	2
Partiellement appliquée et non documentée	1
Non appliquée et non documentée	0

Source : (Alag.H, 2016)

Pour calculer le niveau de conformité approximatif (*NC*) des différents chapitres et sous-chapitres par rapport aux exigences des normes requises, nous avons utilisé la moyenne pondérée selon l'équation suivante :

$$\text{Niveau de conformité} = \frac{\text{la somme (exigence coefficient)}}{\text{nombre d'exigence}}$$

Par suite, nous avons calculé le taux de conformité (TC) en utilisant l'équation suivante :

$$\text{Taux de conformité} = \frac{\text{niveau de conformité} \times 100}{6} \text{ (Alag.H, 2016)}$$

2. Cadre organisationnel

2.1. Présentation et organisation du secteur des boissons en Algérie

- **Introduction**

Les entreprises privées en Algérie, en particulier l'industrie agroalimentaire, ont connu un développement considérable au cours des deux dernières décennies. L'agroalimentaire est le secteur qui compte le plus d'entreprises privées créées, soit (10 % par an), avec un total de plus de 7 000 entreprises. C'est un secteur soutenu par une présence importante d'entreprises étrangères. Le domaine de l'industrie agroalimentaire privé a connu une évolution remarquable. (**djazagro.com, consulté le 15/05/2022**).

La filière boissons représente l'un des secteurs les plus dynamiques du marché algérien de l'agroalimentaire avec une production estimée à près de 20 millions d'hectolitres et un chiffre d'affaires de 45 milliards de DA à la fin 2008. (**agroline.com, consulté le 15/05/2022**)

- **Contexte historique**

En Algérie, la boisson a une tradition ancienne, appréciée depuis la seconde moitié du XXe siècle jusqu'à aujourd'hui. Cette industrie n'a jamais connu de perturbations ou de crises qui pourrait changer cette tradition. Au contraire, elle a connu une évolution depuis cette période, en faisant l'un des secteurs les plus dynamiques d'Afrique du Nord. Ce phénomène s'explique en particulier par :

- Un grand nombre d'opérateurs, soit environ 1 700, les grandes marques ont annoncé leur volonté de mettre en place de nouvelles règles du jeu alliant qualité, innovation, compétitivité, rentabilité et respect des normes.
- Des échanges ont été réalisés entre les grands groupes et industriels nationaux à travers des investissements étrangers et des partenariats en forte croissance.

L'industrie algérienne des boissons est profondément enracinée depuis les années qui ont suivi l'indépendance. Cette tradition remonte au début de la colonisation. (**CNRC, 2009**).

CNRC.2009. statistiques disponibles au niveau du centre national de registre de commerce.2009.

- **Filière des boissons en Algérie**

L'industrie algérienne des boissons compte 1 467 entreprises enregistrées auprès du CNRC. Seulement 700 entreprises environ sont actives selon l'APAB. A la fin de l'année 2008, l'effectif de la filière est estimé par l'APAB à près de 19 000 personnes (emplois directs), répartis comme suit :

- les eaux minérales et eaux de source : 29%
- les jus de fruits, nectars de fruits et eaux fruitées : 10%
- les boissons gazeuses : 30%
- les boissons alcoolisées : 31%

La production est estimée à près de 20 millions d'hectolitres (BRSA: 17,6 millions d'hectolitres) et le chiffre d'affaires de l'industrie à la fin 2008 était d'environ 45 milliards de DA (BRSA : 27, 45 milliards de DA à la fin 2008). (**.agroline.com, consulté le 06/05/2022**).

Taux de couverture géographique :

- 24 % seulement des entreprises couvrent l'ensemble du pays
- 13% des entreprises rayonnent sur la région (groupe de wilayas limitrophes)
- 63 % des entreprises distribuent leurs produits localement, seulement sur la wilaya d'implantation.

- **Marché du jus de fruit en Algérie**

La filière des jus et boissons du secteur agroalimentaire est l'une des plus dynamiques en Algérie. Dans cette catégorie, on retrouve cinq familles, commercialisées en Algérie. Il s'agit des purs jus obtenus à partir des fruits, des purs jus de concentré obtenus à base de jus de fruits concentrés et des jus de fruits déshydratés (généralement importés) ainsi que les jus de fruits concentrés et les nectars de fruits.

Le secteur industriel des boissons en Algérie est dominé par le secteur privé. Il représente 94.6% des entreprises. Il affiche une croissance annuelle variant entre 8% et 9% depuis plusieurs années et couvre 98% des besoins nationaux. (**boisson-sans-alcool.com, consulté le 12/05/2022**).

- **Consommation algérienne de jus de fruits**

La consommation de jus de fruits en Algérie progresse fortement, avec une croissance annuelle de 10%. En 2012, environ 2,4 milliards de litres de divers jus de fruits ont été vendus sur l'ensemble du territoire national, pour une somme de 104,8 milliards de dinars. Cette

consommation est assez diversifiée malgré la confusion entre les eaux fruitées, boissons plates et jus. Parmi les acteurs majeurs de la filière des jus en Algérie, figurent les entreprises :

- **Hamoud Boualem** : une société algérienne, élabore également une gamme de jus de fruits.
- **Tchina** : une boisson onctueuse, riche en pulpes 100% d'Algérie. Saveurs Orange, Mandarine, Cocktail exotique, Orange pêche et Citron.
- **Ramy** : la marque de jus Ramy est née de la volonté d'offrir au consommateur Algérien un produit d'une qualité supérieure et inégalable.
- **NCA Rouiba** : est une entreprise familiale née en 1966 à Alger, produit une gamme de jus de fruits. C'est la première entreprise à introduire le Tetrapack en Algérie.
- **Aspect réglementaire**

Législation alimentaire

La notion de «législation alimentaire» désigne l'ensemble des lois et règlements régissant la production, la vente, le transport, la transformation et l'élimination des denrées alimentaires.

La législation alimentaire représente plus précisément, l'ensemble des dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant directement ou indirectement les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier. Il s'agit notamment des normes spécifiques relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, à la protection des consommateurs, à la lutte contre la fraude, aux poids et mesures, aux douanes, à l'importation et à l'exportation des pesticides.

Pour l'élaboration des règlements et des lois alimentaires, tous les pays devraient mettre pleinement à profit les normes du Codex, ainsi que les enseignements, recueillis partout ailleurs, en matière de salubrité des aliments. La prise en considération des expériences étrangères, tout en adaptant les informations, les concepts et les exigences au contexte national, constitue une façon fiable d'élaborer un cadre réglementaire moderne répondant aux besoins nationaux comme aux exigences mondiales en termes de la sécurité des denrées alimentaire. (BOUTOU.O, 2017).

Protection du consommateur

Le produit ou le service doit satisfaire à l'attente légitime du consommateur, notamment, sa nature, son espèce, son origine, ses qualités substantielles, sa composition, sa teneur en principes utiles, son identité etc...

En effet, le souci de la sécurité du consommateur et le principe de précaution amènent les entreprises à une nouvelle vigilance avant de mettre un produit sur le marché. L'étiquetage des produits est désormais plus rigoureux et correspond à une demande accrue d'information, la possibilité de retrouver l'origine des produits (notamment alimentaires), conduit à une transparence de leur traçabilité.

L'hygiène

Les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires sont soumises à de nouvelles réglementations. Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute source de contamination ou altération, susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine. C'est ce qui ressort du décret exécutif.

Les dispositions de ce décret en vigueur s'appliquent, à toutes les étapes du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires englobant la production, l'importation, la fabrication, le traitement, la transformation, le stockage, le transport et la distribution au stade de gros et de détail, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final.

Les produits de départ ou de base doivent être protégés contre toute contamination au cours des diverses opérations de transformation qu'ils subissent ultérieurement.

Les intervenants dans la production primaire doivent veiller au respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, relatives à la prévention des dangers. Ils sont susceptibles de présenter un risque pour la santé et la sécurité du consommateur. Il est recommandé de prévoir des mesures nécessaires.

Les établissements et les équipements de fabrication, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires ne doivent pas être implantés au niveau des zones polluées et d'activités industrielles génératrices de sources potentielles de contamination et ne doivent en aucun cas constituer un risque pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Ces établissements ne doivent pas être installés également dans des zones inondables, à moins que des dispositifs de sécurité suffisants soient mis en place pour qu'ils ne soient pas susceptibles d'être infestés par des ravageurs, des rongeurs ou d'autres animaux nuisibles où seront entreposés des déchets.

Pour en ce qui concerne les activités commerciales non sédentaires, qui s'exercent en étal ou de manière ambulante sur les marchés, les foires ou tout autre espace aménagé. A cet effet, les

distributeurs automatiques, les locaux temporaires ou mobiles ainsi que les distributeurs automatiques doivent être placés, conçus, construits et comporter des aménagements appropriés, de dimensions suffisantes. Ces distributeurs doivent être nettoyés et entretenus de manière continue afin d'éviter toute contamination des denrées alimentaires, en particulier, par des animaux, des parasites, des ravageurs et des organismes nuisibles.

Les infractions aux dispositions de ce décret sont mentionnées et réprimées, conformément à la législation, précise le document. (LOUNIS ,2020).

Association des producteurs Algériens de boissons (APAB) :

Dans le but de défendre les intérêts de l'industrie des « boissons », une association algérienne des producteurs de boissons a été créée en 2003. Au fil des années, APAB a réussi à s'imposer comme un interlocuteur sérieux, crédible et incontournable de l'industrie des boissons.

L'APAB vise à favoriser le développement professionnel et à vulgariser les règles d'éthique et contribuer à la normalisation et à l'amélioration de la qualité, dans l'industrie des boissons en soutenant les actions de mise à niveau et en encourageant l'innovation et la technologie pour moderniser la profession et à promouvoir l'aide financière et technique dans le domaine de la recherche et de l'amélioration de la qualité ainsi que le conditionnement des boissons (packaging). Elle vise aussi à lutter contre la contrefaçon en sensibilisant les autorités gouvernementales.

L'APAB se compose d'une assemblée générale, du bureau exécutif, du président et d'un secrétaire général élus pour un mandat de 3 ans. Ils sont élus à la majorité des membres de l'Assemblée générale, du secrétaire général, des commissions permanentes qui représentent les sous-filières de l'APAB et des comités temporaires.(apab-algerie.org/, consulté le 14/05/2022).

2.2. Présentation de NCA Rouiba :

2.2.1. Généralités sur l'entreprise

Fondée le 02 Mai 1966, la NCA-Rouiba marque aujourd'hui, un point de référence dans le milieu économique Algérien. Cette entreprise familiale a le mérite d'avoir soutenu une démarche progressiste et innovatrice tout au long de son activité. Sous un rythme dynamique et professionnel, la NCA a su mériter le titre de Leader de l'Agro-alimentaire en Algérie.

NCA a axé sa première activité sur les conserves de légumes, à savoir, la tomate et la Harissa. Puis, très vite, le nombre de produits s'est multiplié pour offrir une gamme de produits en conserve de plus en plus large. Citons à titre d'exemple : les confitures de fruits variées et diversifiées.

Dans le même esprit, elle a engagé des efforts supplémentaires, en proposant des boissons et nectars de fruits dans des boîtes métalliques. Ces dernières allaient être bientôt proposées en emballage Tetra Brik Aseptique, du au souci d'obéir aux normes internationales et de fait, répondre aux nouvelles exigences du consommateur. Ce choix stratégique, intervenu en 1990, renforçait d'emblée l'image d'une entreprise Leader sur le marché des jus de fruits en Algérie. Dès 2001, l'ensemble de la gamme de jus Rouïba est conditionnée en Tetra Brik.

La NCA a fait du jus de fruits le cœur de son activité, de la satisfaction de ses consommateurs sa priorité.

Début 2010 et afin de répondre à une forte demande du marché, Rouiba lance une gamme de produit Fruits Mixés et Fresh en PET remplacée par la marque Rouiba PULP.

De nos jours, ROUIBA, marque connue de toute la gamme de produits que propose NCA, est appréciée de tous les algériens.

Le tableau ci-dessous montre la fiche signalétique de l'entreprise NCA Rouiba.

Tableau 4 : Fiche signalétique de l'entreprise

Raison social :	NCA-Rouiba
Statut juridique :	SPA
Adresse :	Route Nationale n°5 zone industrielle de Rouiba
Date de création :	1966
Tel :	023 87 37 88
FAX :	023 87 37 84
E-mail :	Nca@rouiba.com.dz
Site web :	www.rouiba.com.dz

Source : document interne

Produit fabriqués

- Boissons et nectar de fruit calibre 10 cl /20cl /100cl carton.
- Boissons et cocktail de fruit 25 cl /33 cl /75 cl / 100 cl /200 cl (PET).

- Boissons et cocktail de fruit gazéifiées canette 24 cl /33cl.

2.2.2. Organigramme :

L'organigramme de l'entreprise NCA –Rouïba est donné par la figure N représenté en annexe A)

Cet organigramme donne une vue d'ensemble de la répartition des postes et fonctions au sein de l'entreprise.

2.2.3. Parcours qualité

Un instrument permettant au management de définir, puis de mettre en œuvre une politique adéquate, nous devons disposer de :

- Concept de développement durable.
- À la promotion et généralisation de l'amélioration continue (PDCA: Plan, Do, Check, Act).
- À la maîtrise de l'ensemble des risques.
- À l'amélioration de ses performances.

En prenant en considération les différentes préoccupations : qualité, sécurité, environnement, la NCA a engagée des efforts supplémentaires que nous citons ici:

- La mise en place d'un système de management intégré – Qualité, Environnement et sécurité des denrées alimentaires (ISO9001/14001/22000), depuis 2011 (certificats obtenus auprès de l'organisme de certification allemand, « TUV »5.
- L'implémentation des lignes directrices de la norme ISO26000 sur la responsabilité sociétale et le développement durable dans le cadre d'un programme financé par l'agence suédoise du développement international et piloté par l'IANOR et L'ISO.
- Depuis novembre 2018 : Une labellisation de ses produits sous le label Buvez permet de renforcer la confiance des consommateurs.

Grâce à sa démarche courageuse et novatrice tout au long de son activité, la NCA-Rouïba est aujourd'hui une entreprise de référence dans le milieu économique Algérien. elle a réussi et mérite le titre de Leader de l'Agro-alimentaire en Algérie.

Chapitre 03 : Résultats et discussion

Section 1 : La mise en place de la norme FSSC 22000 version 5.1

Une culture positive de la sécurité alimentaire est désormais intégrée dans les principes généraux d'hygiène alimentaire de la norme mondiale du Codex Alimentarius. Il s'agit également d'une nouvelle obligation du règlement européen UE n°2021/382 publié le 03 mars 2021.

Dans cette optique, NCA Rouïba se doit d'adopter des démarches innovantes pour maintenir durablement son avantage concurrentiel.

En effet, NCA Rouïba souhaite évaluer la culture de la sécurité alimentaire à tous les niveaux de l'entreprise et parmi ses employés. Afin d'évaluer et fournir des preuves objectives du maintien du FSC. L'entreprise est tenue de certifier selon la norme FSSC 22000 V 5.1.

Le but de notre stage à NCA Rouïba était d'évaluer la culture de la sécurité alimentaire, couvrant les cinq dimensions de la culture de la sécurité alimentaire développées par l'initiative mondiale de sécurité alimentaire GFSI. Nous avons évalué ces aspects au sein de l'entreprise on se référant aux exigences des référentiels ISO22000 :2018, ISO/TS22002-1 :2009 et FSSC22000 v 5.1.

1.2. Démarche de l'évaluation de la FSC

1.2.1. Champs d'application

Selon les quatre (04) référentiels ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 et le référentiel label « buvez Tranquille », NCA Rouïba à identifier les processus interne de l'entreprise en 3 familles :

- Processus Management
- Processus de Réalisation
- Processus Support

Comme suit :

Tableau 5 : les familles de processus

<i>1.1.1.1 Type</i>	<i>1.1.1.2 Processus</i>
<i>Management</i>	<i>1.1.1.4 Direction</i>
	<i>1.1.1.5 Gestion et amélioration du SMI</i>
	<i>1.1.1.6 Marketing</i>
<i>Réalisation</i>	<i>1.1.1.8 Recherche et Développement</i>
	<i>1.1.1.9 Production jus, boissons et nectars de fruits</i>
	<i>1.1.1.10 Vente & Trade MKG</i>
	<i>1.1.1.11 Achats et Stocks</i>
<i>1.1.1.12 Support</i>	<i>1.1.1.13 Finances & Contrôle de gestion</i>
	<i>1.1.1.14 Gestion de l'information</i>
	<i>1.1.1.15 Planification & Contrôle</i>
	<i>1.1.1.16 Bien être et motivation</i>
	<i>1.1.1.17 Ressources Matériels</i>
	<i>1.1.1.18 Hygiènes et Sécurité</i>
	<i>1.1.1.19 Contrôle Qualité</i>

Source : Document interne

Exclusion autorisée, le processus Finances & ; Contrôle de gestion a été identifié comme processus interne mais ne fera pas objet d'audit de certification.

Faute de temps nous ne pouvons pas évaluer tous les processus interne de l'entreprise cependant nous avons choisi :

- **Management** : Gestion et amélioration du SMI / Processus marketing.
- **Réalisation** : processus Recherche et Développement / Production jus, boissons et nectars de fruits / Achats et Stocks.
- **Support** : Contrôle Qualité / Ressources Matériels.

1.2.2. La sélection des chapitres

Nous avons sélectionné les chapitres relatifs au système de gestion de la norme ISO22000 :2018 Ainsi les chapitres consacrés à la maîtrise opérationnelle de la sécurité alimentaire du référentiels ISO/TS22002-1 :2009 et FSSC22000 v 5.1.

1.3. Diagnostic de la culture de la sécurité alimentaire

Nous avons élaboré une check List des exigences sélections des 3 référentiels respectifs pour analyser et mesurer le niveau de conformité de l'entreprise aux exigences de ces normes. Et d'évaluer évaluer la culture de la sécurité alimentaire.

À cette fin, nous avons interviewé les responsables des processus sélectionné ainsi que plusieurs membres du personnel de la chaine production et de contrôle de la qualité.

1.3.1. Résultats de l'autodiagnostic :

Après avoir mené les entretiens, nous avons calculé le niveau et le taux de conformité pour chaque chapitre et sous-chapitre choisis.

Les résultats globaux d'autodiagnostic se résument aux tableaux ci-dessous.

Tableau 6 : Résultats du diagnostic ISO 22000

Norme	Chapitre	Pourcentage de conformité
Norme ISO 22000	4 Contexte de l'organisme	100%
	5 Leadership	96,85%
	6 Planification	100%
	7 Support	96,75%
	8- Réalisation des activités opérationnelles	100%
	9 Évaluation des performances	100%
	10 Amélioration	100%

Source : élaboré par nous-mêmes

Tableau 7 : Résultat du diagnostic ISO/TS 22002-1

Norme	Chapitre	Pourcentage de conformité
ISO/TS 22002-1	4-Construction et disposition des bâtiments	
	5-Disposition des locaux et de l'espace de travail	
	6-Services généraux — air, eau, énergie	100%
	7-Élimination des déchets	
	8- Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements	88,88
	9 Gestion des produits achetés	
	10 Mesures de prévention des transferts de contamination (contaminations croisées)	
	11-Nettoyage et désinfection	100%
	12-Maîtrise des nuisibles	100%
	13-Hygiène des membres du personnel et installations destinées aux employés	72,22
	14-Produits retraités/recyclés	
	15 Procédures de rappel de produits	100%
	16 Entreposage	83,33
17 -Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs		

	18 -Prévention de l'introduction intentionnelle de dangers dans les denrées alimentaires, biovigilance et bioterrorisme	
--	---	--

Source : élaboré par nous-mêmes.

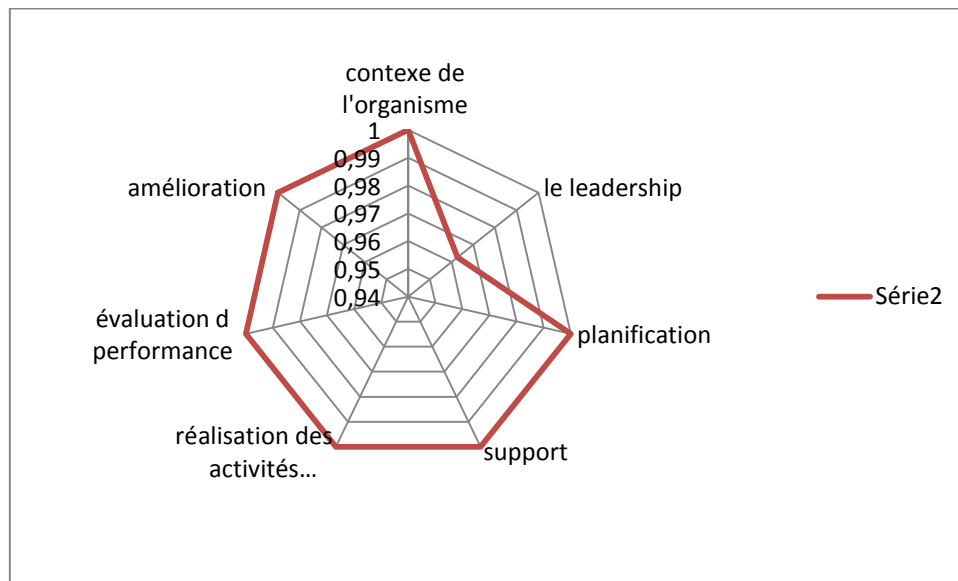
Tableau 8 : Résultats du diagnostic FSSC 22000

Norme	Chapitre	Pourcentage de conformité
FSSC22000	2-5-1- GESTION DES SERVICES ET MATÉRIAUX ACHETÉS	44,44%
	2-5-2- ÉTIQUETAGE DES PRODUITS	100%
	2.5.4.1 ÉVALUATION DE LA VULNÉRABILITÉ	
	2-5-6- GESTION DES ALLERGÈNES (CATÉGORIES C, E, FI, G, I ET K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	0%
	2-5-7- SUIVI ENVIRONNEMENTAL (CATÉGORIES C, I ET K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	100%
	2-5-10- STOCKAGE ET ENTREPOSAGE (TOUTES LES CATÉGORIES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	
	2-5-12- VÉRIFICATION DES PRP (CATÉGORIES C, D, G, I ET K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	
	2-5-13- DÉVELOPPEMENT DU PRODUIT (CATÉGORIES C, D, E, F, I ET K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	83,33%

Source : élaboré par nous-mêmes.

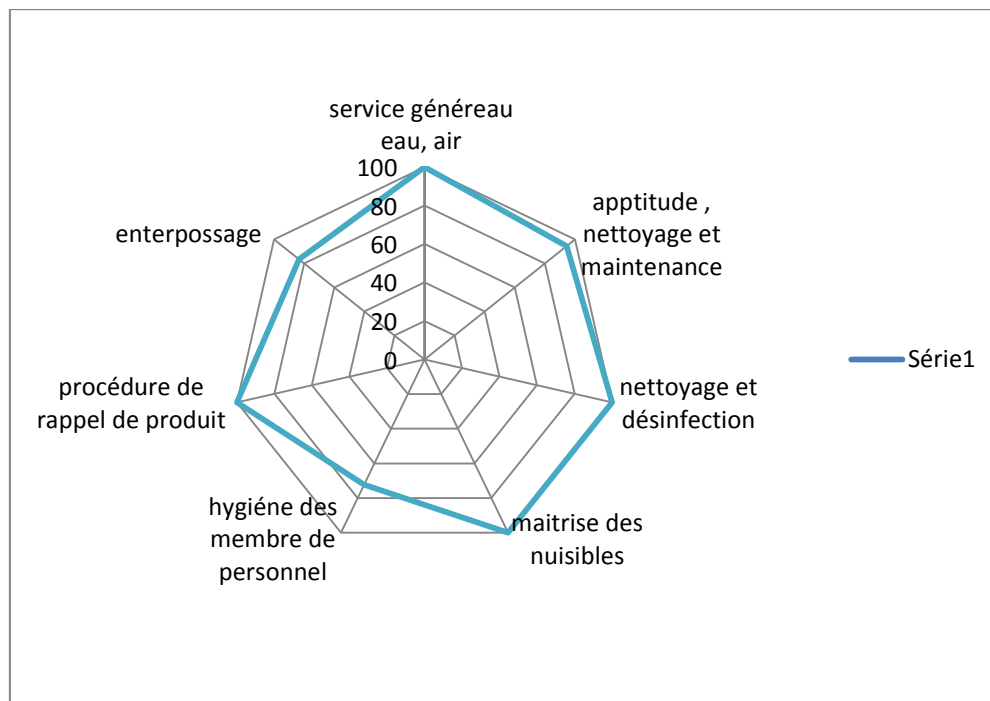
Pour une visualisation plus rapide et plus pertinente, et pour mettre en évidence les non-conformités et les écarts des systèmes existants, nous avons résumé les résultats dans un diagramme radar comme le montrent les figures ci-dessous :

Figure 2 : Représentation graphiques des résultats du diagnostic ISO 22000



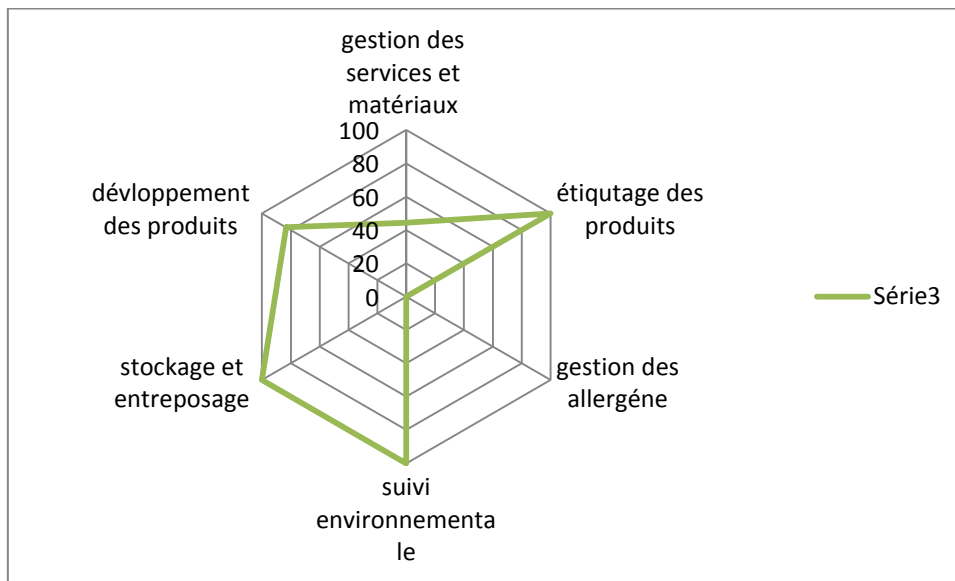
Source : élaboré par nous-mêmes.

Figure 3 : Représentation graphiques des résultats du diagnostic ISO/TS 22002-1



Source : élaboré par nous-mêmes.

Figure 4 : Représentation graphiques des résultats du diagnostic FSSC 22000



Source : élaboré par nous-mêmes

Section 2 : discussion des résultats

2.1. Synthèse et discussion des résultats :

Nous interprétons les résultats de l'auto-évaluation selon les dimensions de la culture de la sécurité alimentaire qui peuvent influencer la performance du système de gestion de la sécurité alimentaire.

La Première dimension de la FSC aborde le sujet de la vision et la mission de l'entreprise en question, les caractéristiques de l'environnement interne et le programme de sécurité alimentaire ainsi que les objectifs stratégiques de l'entreprise.

Pour avoir une culture de sécurité alimentaire positive au sein de l'entreprise ces critères doivent être en corrélation avec la sécurité alimentaire.

Afin d'évaluer ces paramètres au sein de l'entreprise NCA Rouïba nous nous sommes référés au chapitre 4 contexte de l'organisme ; Chapitre 5 leaderships, les exigences relatives à la communication, la politique de l'entreprises ainsi qu'au chapitre 9 Évaluation des performances du référentiel ISO 22000 v 2018.

Nous avons analysé des documents internes de l'organisme qui nous ont été mis à disposition par le département management qualité ensuite nous avons effectué des entretiens avec le

coordinateur SMI de l'entreprise .D'après les résultats d'analyse, l'entreprise NCA Rouïba est conforme aux exigences du référentiel ISO 22000 des chapitres choisis.

La politique SMI la direction de l'entreprise NCA a élaboré une politique de système de management intègre Qualité, Environnement, Conformité et Sécurité des Denrées Alimentaires, où elle énonce la vision de l'entreprise et ses objectifs.

Cependant la déclaration de politique de sécurité alimentaire place les exigences de sécurité alimentaire dans l'alignement de l'orientation stratégique de l'entreprise.

La communication de la politique est transmise aux cadres et aux personnels de la chaîne de production via l'affichage dans les différents départements et unités de production de l'entreprise en langue française.

Il est préférable que la politique relative à la sécurité alimentaire soit traduite en langue arabe pour une meilleure compréhension de la part de tout le personnel.

La deuxième dimension les "personnes", nous entendons ici toutes les personnes engagées dans l'industrie alimentaire, cela inclut les fournisseurs, personnels de la production également les personnes travaillant dans la distribution, le marketing, les ventes, le service à la clientèle.

Afin de traiter l'implication des parties prenantes et la gouvernance en matière de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise NCA Rouïba nous nous sommes intéressés aux exigences des sous chapitres : 5.3 rôle et responsabilité et autorité 7.1 ressources 7.3 Sensibilisation 7.4 communication, du référentiel ISO 22000, 9 Évaluation des performances.

Ainsi que les exigences des sous chapitres 13.8 Comportement du personnel du référentiel iso 22002, et le sous chapitre 2-5-1- Gestion des services et matériaux achetés du référentiel FSSC 22000 version 5.1.

D'après les entretiens réalisés avec le coordinateur SMI, le responsable de production, responsable d'achats et les personnels de la chaîne de production. Les résultats des niveaux de conformité aux exigences du sous chapitre en question sont mentionnés aux tableaux.

D'après les résultats d'analyse, l'entreprise NCA Rouïba réalise des audits aux fournisseurs afin de s'assurer que les services fournis par des prestataires externes ne compromettent pas l'aptitude de l'organisme à satisfaire en permanence aux exigences du SMSDA, de plus le

processus achats et stock élaborent des fiches d'évaluation des fournisseurs chaque 3 mois afin d'apprécier leurs performances.

Cependant le référentiel FSSC 22000 V5.1 exige que les produits achetés par un prestataire externe doivent être analysés par un laboratoire compétent afin d'analyser le taux de pesticide ou autre allergène, cette exigence n'est pas totalement respectée car en Algérie il n'existe pas ce genre de laboratoire.

L'entreprise accorde une très grande importance à la sensibilisation et à la formation des personnels ; plusieurs formations sensibilisations ont été réalisées sur plusieurs thématiques.

Par rapport à la communication : plusieurs posters ont été affichés au niveau des bureaux, des couloirs des unités de production des laboratoires concernant les rappels des règles d'hygiène , le port des EPI , les PRPo et les ccp ,de plus les réunions faites par l'équipe de production et les responsables,

Une bonne communication garantit que la stratégie de sécurité alimentaire d'une entreprise est reçue et comprise par tous les employés de l'organisation. Elle doit avoir lieu régulièrement, être adaptée aux différents publics de l'organisation, être accessible partout où le comportement souhaité doit se produire, et son efficacité doit être mesurée.

Lors des entretiens réalisés avec le personnel de la chaîne de production de NCA Rouïba concernant leurs rôles et responsabilités en matière d'hygiène alimentaire, le personnel est apparu convaincu de l'importance d'appliquer les règles d'hygiène et de l'impact du non-respect de ces derniers sur la sécurité des produits finis et la santé des consommateurs.

D'après le responsable de production, le comportement des employés a beaucoup évolué au cours de ces dernières années face aux risques liés à la sécurité alimentaires cela grâce au campagne de sensibilisation et programmes de formations.

Nous suggérons que dans le cadre du programme de communication de l'entreprise, ils convient d'établir une politique de dénonciation et d'informer les employés sur les mesures à prendre pour faire part de leurs préoccupations éthiques au personnel compétent de l'entreprise. En outre, les employés doivent être convaincus que leurs préoccupations seront prises au sérieux et feront l'objet d'une enquête.

Il est important de tenir compte lors des programmes de communication de la diversité de la main-d'œuvre tout au long de la chaîne de production (par exemple, les langues, les sexes, les

âges, les niveaux d'éducation, l'éthique, l'ancienneté, le statut socio-économique et les croyances culturelles)

Troisième dimension : la cohérence, doit être présente dans toutes les décisions, actions et comportements liés à la sécurité alimentaire au sein de l'organisation, de la direction générale aux opérations. La cohérence est soutenue par trois éléments majeurs.

Responsabilité : Afin d'apprécier ce point nous nous sommes référé aux exigences de la norme ISO 22000 le sous chapitre 5.1 Rôle et responsabilité et 7.4 communication interne et externe.

D'après les réponses des différents responsables et personnels à ce sujet, nous avons déduit que les responsabilités sont interconnectées à un niveau organisationnel. Par exemple, un employé sait à qui s'adresser pour les questions de sécurité alimentaire qui dépassent le cadre de ses responsabilités.

Les responsabilités et les tâches de chaque employé sont décrites dans les fiches de postes,

Dans le contexte de la culture de la sécurité alimentaire, il est important que les valeurs et les croyances de chacun n'entrent pas en conflit avec leurs responsabilités.

Afin d'évaluer les performances des plans d'actions (chapitre 9 Évaluation des performances).

L'entreprise NCA Rouïba réalise régulièrement des audits internes.

Les informations documentées exigées par le référentiel ISO 22000 sont entretenues enregistrées et protégées au sein de l'entreprise, La documentation relative à la sécurité alimentaire permet de prendre des décisions appropriées et cohérentes.

Le référentiel FSSC 22000 v 5.1 exige que l'organisation doit disposer d'une procédure documentée concernant les achats effectués en situation d'urgence, afin de garantir que les produits sont toujours conformes aux exigences spécifiées et que le fournisseur a été évalué. Cette documentation n'existe pas au niveau du processus d'achat et stock de l'entreprise NCA Rouïba,

Quatrième dimension : Adaptabilité

Une forte culture de la sécurité alimentaire, sa capacité d'adaptation reflète dans son aptitude à anticiper, à se préparer et à répondre au changement et aux perturbations inattendues pour

finaleme nt survivre et prospérer. Évaluer les opportunités et les menaces et à adapter sa stratégie en conséquence .Afin d'apprécier cette dimension nous nous sommes référés au sous chapitre.

6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités 8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence 8.5 Maîtrise des dangers 8.6 Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers du référentiel ISO 22000 V2018.

Les pratiques de l'entreprise accordent beaucoup d'importances à ces critères, la gestion des situations d'urgences et la maitrise des dangers, sont conformes aux exigences du référentiel en question.

Cinquième dimension Sensibilisation aux dangers et aux risques.

La reconnaissance des dangers et des risques réels et potentiels à tous les niveaux et dans toutes les fonctions représente un élément clé pour construire et maintenir une culture de la sécurité alimentaire.

En tant qu'entreprise, il est important de se tenir au courant des dernières informations sur le secteur, notamment les incidents survenus sur le marché, les modifications apportées à la législation sur la sécurité alimentaire, les nouvelles technologies et les progrès analytiques importants. Cela permet de mieux connaître et comprendre les risques et dangers potentiels. L'entreprise NCA Rouïba réalise une veille règlementaire et se tiens à jour des différents changements.

Une Compréhension de base uniforme des dangers et des risques, un objectif qui peut être atteint par l'éducation des employés. La culture ne peut pas évoluer si l'on se limite strictement à répondre aux besoins de l'entreprise.

En outre, chaque employé et chaque service doit comprendre ses responsabilités respectives en matière de sécurité alimentaire. Chacun a un rôle à jouer, et la reconnaissance des dangers potentiels est aussi importante pour les cadres supérieurs que pour les ouvriers.

1.2. Analyse critique et suggestion d'un Programme d'études sur les dangers et les risques selon le guide GFSI

Dans le cadre du programme de communication de l'entreprise, nous suggérons qu'il est convenable d'établir une politique de dénonciation et d'informer les employés sur les mesures à prendre pour faire part de leurs préoccupations éthiques au personnel compétent de

l'entreprise. En outre, les employés doivent être convaincus que leurs préoccupations seront prises au sérieux et feront l'objet d'une enquête.

Il est important de tenir compte lors des programmes de communication de la diversité de la main-d'œuvre tout au long de la chaîne de production (par exemple, les langues, les sexes, les âges, les niveaux d'éducation, l'éthique, l'ancienneté, le statut socio-économique et les croyances culturelles).

- Introduction aux dangers
- Microbiologique
- Produits chimiques
- Physique
- Études de cas, y compris des exemples d'échecs dans les programmes de sécurité alimentaire
- Instructions sur la réduction des risques liés à la sécurité alimentaire dans l'ensemble de l'entreprise et de la chaîne d'approvisionnement.
- Exemples de mesures de contrôle préventif fondées sur les risques, principes fondamentaux de l'HACCP et risques liés au recours exclusif à l'inspection et aux essais.
- Informations sur la manière dont les rôles et les responsabilités en matière de sécurité alimentaire s'intègrent dans chaque tâche professionnelle.
- Informations concernant les attentes des régulateurs et des clients.
- Documents présentant le point de vue des consommateurs et leur perception des risques liés à la sécurité alimentaire.
- Briefings sur l'importance de maintenir et d'améliorer la gestion de la sécurité alimentaire.

Au cours de notre stage nous avons essayé d'évaluer la Food safety culture en élaborant des check Lists des exigences des trois référentiels : ISO 22000 V 2018, ISO 22002-1 et FSSC 22000 v5.1, cependant nous avons sélectionné les processus suivants (SMI, marketing, achats et stocks, production, recherche et développement, Ressource humaine) nous avons développé des entretiens avec les responsables des processus choisis et le personnel de la chaîne de production).

D'après notre diagnostic, nous avons déduit que les responsables des processus tiennent beaucoup à inculquer une culture de la sécurité alimentaire entre les employés en effectuant des campagnes de sensibilisation et des formations. Le personnel de NCA Rouïba de la chaîne de production a développé dans certaine mesure une culture de la sécurité alimentaire, car

D'après les entretiens avec les personnels de la chaîne de production ils sont conscients de l'impact qui peut engendrer leurs négligences hygiéniques sur la salubrité des produits fabriqués et la santé humaine, Cependant reste quelque négligences de la part des employés par rapport aux ports des Epi.

Conclusion

Les Crises sanitaires, l'internationalisation des échanges, la concurrence exacerbée, les exigences de traçabilité, la maîtrise des coûts, les exigences des consommateurs sont des multitudes défis dont L'industrie agroalimentaire doit faire face. C'est pour cette raison que les entreprises agroalimentaires tournent vers la certification, un outil de management efficace pour apporter les preuves de qualité et de sécurité attendues et pour maîtriser l'impact de ses activités sur l'environnement. En effet le maintien d'une sécurité sanitaire des aliments est crucial, non seulement pour le succès d'une entreprise, mais aussi pour la santé des consommateurs.

Cependant, le meilleur système de management de la sécurité des denrées alimentaires ne sera efficace que s'il est compris et mis en pratique continuellement par l'ensemble du personnel. La Food Safety Culture comporte les fondements nécessaires pour l'édification et la pérennité de tout système de management de la sécurité des denrées alimentaires. C'est aussi inculquer l'esprit et les valeurs de l'entreprise à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments par un renforcement positif des comportements individuels et collectifs.

Le but de cette démarche "FSC" était de contribuer à la responsabilisation l'ensemble des collaborateurs aux principes de qualité et de sécurité sanitaire. Désormais, l'évaluation de la FSC est devenue une nouvelle obligation du règlement européen UE n°2021/382 publié le 03 mars 2021.

Pour faire face à cette nouvelle exigence, les exploitants du secteur alimentaire doivent désormais apporter la preuve de l'implantation d'une culture positive pour la production et la distribution de denrées alimentaires conformes aux exigences.

C'est dans cette optique que les entreprises agroalimentaires se précipitent pour évaluer leurs Food safety culture, parmi elles NCA ROUIBA une entreprise algérienne, spécialisée dans la production et la distribution de boissons, nectars et jus de fruits, possédant un système de management intégré.

Afin de donner une preuve d'évaluation de la food safety culture et garantir la sécurité des denrées alimentaire, NCA ROUIBA a besoin d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaire robuste utilisant des directives de normes telles que le protocole FSSC 22000 v5.1.

Par le biais de notre stage au sein NCA Rouïba, nous avons essayé de répondre à notre problématique: **les programmes de certification et d'application des réglementations**

relatives à la sécurité et la qualité des denrées alimentaires sont-ils suffisants pour inculquer une véritable culture de la sécurité alimentaire au sein des entreprises certifiées ?

Pour bien mener notre étude, nous avons opté pour une démarche qualitative par étude de cas qui consistait à décrire et expliquer les résultats obtenus, appuyée par une recherche documentaire et une observation participante.

nous avons mené une auto-évaluation en utilisant des grilles d'autodiagnostic (check-list), avec une échelle d'évaluation de 0 à 6 basée sur deux critères qui sont l'application et la documentation des exigences des normes ISO22000, ISO/TS 22002-1 et la norme FSSC22000, afin d'évaluer l'état actuel de la culture en terme de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise « NCA Rouiba » et détecter les non-conformités et les dysfonctionnements .

Les résultats de notre autoévaluation confirment une conformité des systèmes de gestion par rapport aux exigences du référentiel iso 22000 v 2018 des non-conformités mineures par rapport au référentiel iso 22002 et des exigences partiellement applicables relatives au référentiel FSSC 22000 v 5.1.

Bien que l'entreprise NCA Rouiba accorde beaucoup d'importance à la formation et l'éducation du personnel, cependant, il est essentiel de déterminer dans quelles mesures les personnes comprennent et ont confiance dans la formation et l'éducation qu'ils reçoivent. Ce n'est que par une compréhension et une confiance totale qu'ils sont susceptibles de mettre en œuvre des comportements alimentaires sûrs et d'influencer les autres autour d'eux à faire de même.

Les employés devraient donc savoir pourquoi les mesures de contrôle sont importantes et quelles sont les conséquences auxquelles ils peuvent être confrontés en cas d'échec ou de non-respect des mesures.

Une organisation doit créer un système solide de récompenses. Création d'un sens de la responsabilité personnelle, ainsi qu'une compréhension du rôle essentiel de chacun dans le maintien des normes de sécurité alimentaire de l'ensemble de l'organisation, peut contribuer à favoriser une culture durable de la sécurité alimentaire.

Enfin nous pouvons conclure que les différents protocoles de certifications et de soumissions à la réglementation par l'entreprise NCA Rouiba ont amélioré la conception de la culture de la sécurité alimentaire entre le personnel de la chaîne de production au cours de ces dernières années.

Par faute de temps , nous n'avons pas pu abordé tous les processus de l'entreprises durant notre évaluation , nous avons souhaité examiner plus de personnels de la chaîne de production cependant la fabrication du produit se fait dans des conditions aseptiques donc nous nous pouvons pas trop circulé dans des zones critique comme la siroperie et ainsi visualiser plus le comportement et les gestes hygiéniques du personnels.

Nous recommandons que d'autre recherche puisse être réalisé concernant la Food safety culture on touchant plus de processus et impliquant plus de personnels de la chaîne de production, on se basant sur d'autre référentiel qui l'ont adopté le IFS dans sa version 7.

Bibliographie

Articles scientifiques :

- Alag Hafedh, A., & Forman, Q. N. (2016). The possibility of applying standard (ISO 9001: 2015) in the case of the Iraqi Center for Korean study. *Revue périodique publiée par le département d'administration et d'économie de l'université de Basra*, pp. 154-183.
- Busch, L., Thiagarajan, D., Hatanaka, M., Bain, C., Flores, L. & Frahm, M. (2005). *The Relationship of Third-Party Certification (TPC) to Sanitary/Phytopsanitary (SPS) Measures and the International Agri-Food Trade: Final Report, RAISE SPS Global Analytical Report9*, Washington: USAID.
- Henson, S. J. (2007). The Role of Public and Private Standards in Regulating International Food Markets. *Journal of International Agricultural Trade and Development*. 4(1): 63-81.
- Henson, S. J. & Humphrey, J. (2008). Understanding the Complexities of Private Standards in Global Agri-Food Chains. Paper presented at the workshop: Globalization, Global Governance and Private Standards. University of Leuven.
- O'Toole, M. (2002) the Relationship between Employees' Perceptions of Safety and Organizational Culture. *Journal of Safety Research*, 33, 231-243.
- PAIVA, C. L. (2013). *Quality Management: Important Aspects for the Food Industry*. INTECH Open Access Publisher.
- Particularities of FSSC 22000 - Food safety management system, Article in *Journal of Environmental Protection and Ecology* • January 2015).
- Sansawat, S; and Muliyl, V. (2010). Understanding the FSSC 22000 food safety system certification standard. A white paper on the challenges, impacts and opportunities contained in FSSC 22000.
- Seward, S. (2012). Assessing the food safety culture of a manufacturing facility. *Food Technology*, 66(1), 4
- SMADI H, 2016 Intégration et informatisation d'un système HACCP dans un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000). Etude de cas : LAITERIE DES AURES SPA, Université BATNA, p 21
- Whiting, M. A., and Bennett, C. J. (2003). Driving toward "0": Best practices in corporate safety and health. The Conference Board. Research Report R-1334-03-RR
- Yiannas, F. (2009). *Food safety culture: Creating a behavior-based food safety management system* (pp. 11-14). Bentonville: Springer

Ouvrage :

- BOUTOU, Système management de la sécurité des denrées alimentaire : de l'HACCP à l'ISO 22000, 2014).
- BOUTOU, Sécurité sanitaire des aliments : principaux documents normatifs, 2017).
- Fink, A. (2014). Conducting Research Literature Reviews: From the Internet to Paper (éd. 4e). SAGE Publications.
- Reardon, T., Codron, J. M., Busch, L., Bingen, J., & Harris, C. (2001). Global Change in Agrifood Grades and Standards: Agribusiness Strategic Responses in Developing Countries. *International Food and Agribusiness Management Review*. 2(3-4): 421-435

Documents institutionnels

- APAB, Association des Producteurs Algériens de Boissons). Guide des bonnes pratiques d'hygiène, industrie algérienne des jus de fruits, nectars et produit dérivés. Algérie, 151p. 2013).
- AFNOR, FSSC 220000 PASSAGE A LA VERSION 5.1/ GUIDE D'AUDIT DE LA FOOD SAFETY CULTURE, 2021).
- COMPARING GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE, Supreeya Sansawat ; Global Food Business Manager, SGS; Victor Muliylil ; Technical Manager for North America Food Safety Services, SGS ;OCTOBER 2011).
- Codex, 2021). Codex. (2021). À propos du Codex Alimentarius . Codex Alimentarius
- FAO, Des aliments sains et nutritifs pour les consommateurs, 2002).
- FSSC22000 v5.1, Food Safety System Certification
- IFS International Featured Standards, 2017)
- ISO/TS22002-1: 2009) Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires
- NQA. What is FSSC 22000, National Quality Assurance, 2014).
- Réseau actia référentiels, guide food safety culture juin 2021).
- SAI Global Limited Understanding the FSSC22000 Framework Kimberly C Coffin, 2011

Site web :

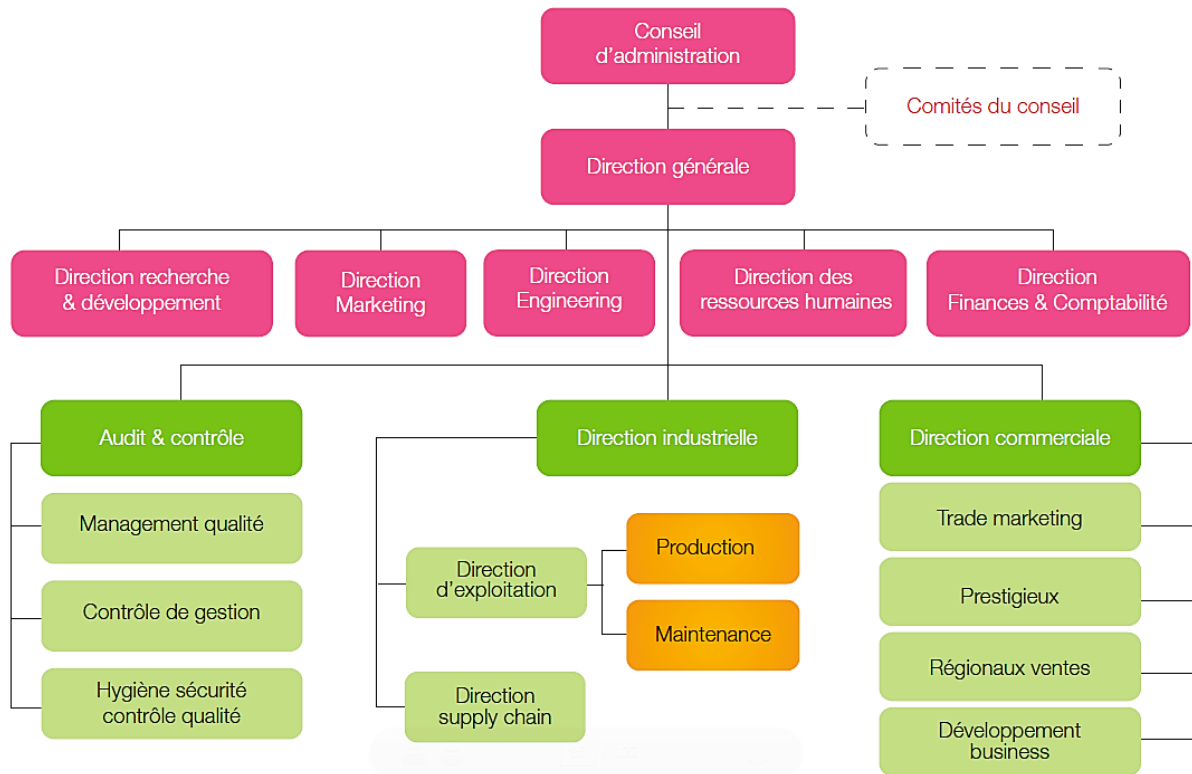
- www.agroline.com
- www.apab-algerie.org/)

- www.boisson-sans-alcool.com/marques_jus-fruit-algerie/
- (www.djazagro.com.)
- www.fssc22000.com/certified-organizations/ (consulté le 17/04/2022)
- www.qualiteperformance.org/comprendre-la-qualite/la-qualite-par-secteurs-d-activite/la-qualite-dans-le-secteur-de-lindustrie.
- (www.qualitexpert-dz.com/haccp/food-safety-culture/ février 7, 2022
- www.rouiba.com.dz
- www.brc.org, consulté le 08/05/2022).

Thèses doctorales :

- FERRAH. A, ADLI. Z, Normes et certification : enjeux pour l'industrie agro-alimentaire. Références à l'Algérie 2013).
- Laghouati mohamed el amine, Article de référence | Réf : F1118 v1 Culture durable de la sécurité sanitaire des aliments Christine DECANIS, Anne-Gaëlle MELLOUËT 10 sept. 2021

ANNEXE A – ORGANIGRAMME DE NCA ROUIBA



**ANNEXE B - RESULTATS DU
DIAGNOSTIC ISO22000**

6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités	6	6	100%		
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre	6	6	100%		
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
	6				
7.1 Ressources					
	6			6	100%
	6				
6					

	6			
		6	6	100%
		6		
	7.2 Compétences			
7.3 Sensibilisation	6	6%	100%	
	6			
	6			
	6			
	6			
7.4 Communication				
	6	6	100%	
	6			

	6		
8-1 Planification et maîtrise opérationnelles	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
8.2 Programmes prérequis (PRP)			
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
8.3 Système de traçabilité	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		

8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
8.5 Maîtrise des dangers			
		6	100%
	6		
	6		
	6		
6	6	100%	

	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		

	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		

	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%

	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		

	6	6	100%
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
8.6	6	6	100%
Actualisation			
des			
informations	6		
spécifiant les			
prp et le plan	6		
de maîtrise des			
dangers	6		
	6		

8.7 Maîtrise des activités de surveillance et de mesure	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
8.8			

Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	8.9 Maîtrise		

des non-conformités des produits et des processus	6	6	100%
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
6	6	100%	

	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		

	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		
	6	6	100%
	6		
	6		
	6		
	6		

	6		
	6		

**ANNEXE C - RESULTATS DU
DIAGNOSTIC ISO/TS 22002-1**

chapitre	sous-chapitre	coefficient	taux de conformité	Pourcentage de conformité
4- Construction et disposition des bâtiments	4.2-Environnement			
5- Disposition des locaux et de l'espace de travail				
6-Services généraux — air, eau, énergie	6.2 Alimentation en eau	6	6	100%
		6		
		6		
		6		

		6		
		6		
8- Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements	8.1 Exigences générales	6	6	100%
	8.3 Surfaces en contact avec le produit	5	5	83,33%
	8.5 Nettoyage des installations, ustensiles et équipements	6	6	100%
		6		
	8.6 Maintenance préventive et corrective			

9 Gestion des produits achetés	9.1 Exigences générales	6	6	100%
	9.2 Sélection et gestion des fournisseurs	6	6	100%
		6		
		6		
		6		
	9.3 Exigences relatives aux matériaux entrants (matières premières/ingrédients/ emballages)	6	6	100%
		6		
6				

10 Mesures de prévention des transferts de contamination (contaminations croisées)	10.1 Exigences générales	6	6	100%
	10.2 Contaminations microbiologiques	6	6	100%
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
	10.4 Contamination physique	3	4	66,66
		5		
		6		
		6		
0				

11-Nettoyage et désinfection	11.1 Exigences générales	6	6	100%
	11.2 Produits et équipements de nettoyage et de désinfection	6	6	100%
		6		
		6		
	11.4 Systèmes de nettoyage en place (NEP)	6	6	100%
		6		
11.5 Surveillance de l'efficacité des opérations de maintien de l'hygiène	6	6	100%	
12-Maîtrise des nuisibles	12.1 Exigences générales	6	6	100%
	12.6 Éradication	6	6	100%
		6		
		6		

13-Hygiène des membres du personnel et installations destinées aux employés	13.1 Exigences générales	6	6	100%
	13.4 Tenues de travail et vêtements de protection	6	4	66,66
		3		
		3		
		1		
		1		
		1		
		1		
		1		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
	6			
13.8 Comportement du personnel	3	3	50%	
	6			
	6			
	6			
	0			
	0			
	0			
14-Produits retraités/recyclés	14.1 Exigences générales	6	6	100%

	14.2 Entreposage, identification et traçabilité	6	6	100%
		6		
		6		
		6		
	14.3 Utilisation des produits retraités/recyclés	6	6	100%
15 Procédures de rappel de produits	15.1 Exigences générales	6	6	100%
	15.2 Exigences pour le rappel de produits	6	6	100%

16 Entreposage	16.1 Exigences générales	4	4	66,66
	16.2 Exigences pour l'entreposage	6	6	100%
		6		
		6		

**ANNEXE D - RESULTATS DU
DIAGNOSTIC FSSC2200**

s-chapitre	coefficient	taux de conformité	Pourcentage de conformité
2-5-1- GESTION DES SERVICES ET MATÉRIAUX ACHETÉS	2	2,66	44,44
	0		
	6		

2-5-2- ÉTIQUETAGE DES PRODUITS	6	6	100
	6		
2-5-4 - ATTÉNUATION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE			
2-5-6- GESTION DES ALLERGÈNES (CATÉGORIES C, E, FI, G, I ET K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	0	0	0
	0		

	0		
2-5-7- SUIVI ENVIRONNEMENTAL (CATÉGORIES C, I ET K DE LA CHAÎNE		6	100%
	6		
	6		
2-5-10- STOCKAGE ET ENTREPOSAGE (TOUTES LES CATÉGORIES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)	6	6	100%
2-5-12- VÉRIFICATION DES PRP (CATÉGORIES C, D, G, I ET K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE)			

2-5-13- DÉVELOPPEMENT DU PRODUIT (CATÉGORIES C, D, E, F, I ET K DE LA	5	5	83,33
	5		
	5		
	5		
	5		

	5		
--	---	--	--