

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Ecole Nationale Supérieure de Management – Koléa



MEMOIRE DE FIN D'ETUDES
« Master en Management Par La Qualité »

La contribution à la mise en place de la norme
NA 6184 : 2018
Cas : Générale Condimentaire Algérie Lesieur,
Spa

Devant le jury :

- Président : Dr. Abid Nabila
- Examineur : Dr. Chader Souad
- Encadreur : Dr. Boudebza Djahida

Elaboré par :

Dalal Debabi

Année universitaire : 2021/2022.

RESUME

Ce projet de fin d'étude est une illustration de la contribution à la mise en place d'une Démarche Halal selon le référentiel NA 6184 : 2018 au sein de l'entreprise: Générale Condimentaire Algérie Lesieur, Spa, cette certification n'est pas volontaire, comme c'est la règle générale pour la majorité des normes, mais une exigence réglementaire en Algérie depuis 2017, elle est destinée à être applicable à toutes les organismes de la chaîne alimentaire. Afin de mener ce travail je me suis concentré sur la phase de l'étude de faisabilité du projet de certification Halal Algérie. A cet effet, une étude quantitative basée sur l'élaboration d'un questionnaire destiné à nos fournisseurs de matières premières d'ingrédients et d'emballage a été réalisé en répondant aux exigences de la norme. et on interprétant les résultats obtenus à travers logiciel SPSS et l'Excel.

Ces résultats montrent que les fournisseurs de l'entreprise Lesieur, Algérie sont sensibilisés en matière d'hygiène, sécurité, salubrité et conformité du produit vis-à-vis sa qualité. Grâce à plusieurs indicateurs (l'engagement dans plusieurs démarches de certification, la présence de laboratoire contrôle de qualité, l'existence d'un système de mesure et traçabilité et un système de réclamation clients, le respect des conditions de stockages, mais aussi l'implantation de la démarche HACCP).

Mots-clés :

Halal, fournisseurs, sécurité des aliments, exigence réglementaire, certification ,SPSS, religion musulmane.

ABSTRACT

This end of study project is an illustration of the contribution to the establishment of a Halal Approach according to the NA 6184: 2018 standard within the company: General Condimentaire Algérie Lesieur, Spa, this certification is not voluntary, as it is the general rule for most standards, but a regulatory requirement in Algeria since 2017, it is intended to be applicable to all organisms in the food chain, in order to carry out this work we have concentrated on the feasibility study phase of the Halal Algeria certification project ,for this purpose, a quantitative study based on the elaboration of a questionnaire for our suppliers of raw materials of ingredients and packaging meets the requirements of the standard. and we interpret the results obtained through SPSS software and Excel

In addition, we found that the majority of our suppliers are aware of the health, safety and security of food, as well as all our raw materials which are finished products of our

suppliers meet the criteria of the Muslim religion, we conclude that the result of this investigation has shown that our raw materials are Halal and therefore the certification project is feasible

Keywords:

Halal, suppliers, product security, regulatory requirement, certification, SPSS, Muslim religion

These results show that the suppliers of the company Lesieur, Algeria are sensitized in terms of hygiene, safety, healthiness and conformity of the product with respect to its quality. Thanks to several indicators (commitment to many projects of certifications, the presence of a quality control laboratory, the existence of a measurement and traceability system and a customer complaint system, compliance with storage conditions, but also the implementation of the HACCP approach).

ملخص

يعد مشروع نهاية الدراسة هذا توضيحا لكيفية المساهمة في تنفيذ نهج الحلال وفقا للمعيار الوطني

NA 6184 : 2018

على مستوى شركة Générale condimentaire Lesieur Algérie Spa.

يعد هذا المعيار إجباريا في الجزائر منذ عام 2017, و ليس تطوعيا كمعظم الشهادات المتحصل عليها في القطاع الزراعي .

من أجل تنفيذ عملنا هذا ،قمنا بالتركيز على مرحلة دراسة الجدوى من مشروع شهادة الحلال في الجزائر من خلال إجراء دراسة كمية ،تقوم هذه الأخيرة على عمل استبيان مخصص لموردي المواد الأولية لشركة ليسيور ،من أجل تلبية متطلبات المعيار حلال ،نقوم بتفسير النتائج المتحصل عليها بالاعتماد على كل من برنامج

SPSS و L'XCEL

هذه النتائج تظهر أن شركة ليسيور الجزائرية تهتم بالنظافة و السلامة و كذلك الصحة المتعلقة بجودة منتجاتها،

عدة مؤشرات تدل على ذلك:

شكوى المستهلكين، الإلتزام بشروط التخزين، و (الإلتزام بالعديد من مشاريع الشهادات العالمية، وجود مخابر مراقبة الجودة ،وجود أنظمة قياس و ،و كذلك أنظمة

تطبيق نظام

(HACCP)

الكلمات المفتاحية :

الدين الإسلامي, SPSS, الحلال ، الموردين ، سلامة الغذاء ، المتطلبات التنظيمية ، الشهادات ،

REMERCIEMENTS

C'est avec l'aide de Dieu tout puissant que ce modeste projet de fin d'étude a pu être réalisé, Dieu qui m'a donné foi, raison et lucidité. Dieu Merci.

Un immense merci tout d'abord à Ma promotrice Mme **Boudebza Djahida** pour l'intérêt accordé à ma proposition et thématique de recherche, mais aussi pour son aide si précieuse, ses encouragements sa patience et surtout ses orientations et l'intérêt qu'elle nous a accordé tout au long de l'élaboration de ce travail.

Mes remerciements vont ensuite aux membres de jury,

Qui ont accepté de siéger sur le jury de ce mémoire doivent aussi trouver ici l'expression de ma reconnaissance.

Merci aussi aux cadres dirigeants de l'entreprise Lesieur pour toutes les commodités qu'ils ont mis en disposition en matière de disponibilité d'orientation et d'accès à l'information. Ces remerciements s'adressent particulièrement à Monsieur **Ameur Ahmed** le directeur QHSE , pour son accueil et son professionnalisme.

Je remercie très chaleureusement Madame **Henneb Yasmine** chargée Management Qualité qui m'a beaucoup partagé aussi bien sur des aspects scientifiques que sur le terrain.

Je souhaite aussi remercier toute l'équipe QHSE d'avoir contribué à mon travail de recherche mais aussi à mon apprentissage sur le terrain.

Mes remerciements s'adressent aussi A Ma très chère mère **Zeghloul Nacera** qui a toujours été à mes côtés, pour son aide et son soutien tout au long de mes études, pour ses précieux conseils et son sacrifice depuis ma naissance. Ainsi à mon très cher père.

À ma belle et précieuse sœur **Dounia** merci de m'avoir aidé et encouragé je vous souhaite un avenir plein de joie, de bonheur, de réussite et de sérénité.

À mes chers frères "**Mohammed El Hadi**" et "**Farid Zinne Eddine** " et mes précieuses tantes et surtout à ma deuxième maman ma tante **Dalila** pour le soutien et l'amour que vous me portez depuis mon enfance.

Enfin, je tiens à remercier l'ensemble des personnes qui ont participé à la réussite de ce travail de recherche.

Table des matières

RESUME.....	I
Table des matières	IV
Table Des Abréviations.....	VIII
Liste Des Tableaux	IX
Liste Des Figures	XI
INTRODUCTION GENERALE	I
1. Contexte et intérêt du thème.....	1
2. Objectif.....	2
3. Terrain de recherche	2
Question de recherche	2
4. Méthode.....	3
5. Plan de travail	3
CHAPITRE I : REVUE DE LETERATURE ET CADRE CONCEPTUEL	1
Section 1 : Le marché Halal.....	5
1. Historique et définition	5
Le Halal théologique	5
Le Halal marchand	6
2. Les interdits Alimentaires	6
Aliments d'origine animale	6
Aliments d'origine végétale	7
Boissons	7
Additifs alimentaires	7
3. Les aliments Halal	7
Les principales catégories d'alimentation halal	7
Les viandes	7
L'abattage rituel islamique	8
Les aliments transformés	8
4. Définition du marché Halal	8
Etat des lieux mondial.....	8
Etat des lieux en Algérie	10
5. Les secteurs du marché Halal.....	10

6.	Les acteurs intervenants dans le secteur Agroalimentaire Halal.....	11
	Acteurs économiques	11
	Les producteurs et les vendeurs	11
	Les consommateurs	11
	Acteurs de la régulation	12
	Les Etats (régulation publique).....	12
	Les agences de normalisation (régulation privée).....	12
	Organisation de coopération islamique OIC.....	12
	SMIIC	12
	Les agences de certification (acteurs de la régulation privée).....	13
	Section 2 : Méthode HACCP.....	14
1.	Historique	14
2.	Définition	14
3.	Buts et objectifs du système HACCP	14
4.	Les étapes de la mise en place du système HACCP.....	15
5.	Avantages de HACCP.....	18
6.	Lien entre HACCP et ISO 22200	19
7.	L'importance de HACCP dans la démarche Halal.....	19
	Section 3 : la mise en place de labellisation Halal.....	19
1.	Définition du Label.....	19
2.	Définition du label Halal Algérie LHA.....	19
3.	Les avantages HALAL.....	20
4.	Conditions générales pour labellisation Halal.....	21
5.	Démarches de mise en place de labellisation Halal.....	22
	Demande d'attribution du droit d'usage du LHA	23
2.2	Contractualisation	24
5.3	Revue de la demande.....	24
2.4	Audit initial de certification	24
5.5	Réunion d'ouverture	25
2.6	Réunion de clôture	26
5.7	Décision de certification	27

2.8	Surveillance de la certification	27
5.9	Demande de Renouvellement de Certification.....	28
7.	Conclusion du chapitre I	28
CHAPITRE II : CADRE METHODOLOGIQUE ET CONTEXTE ORGANISATIONNE.....		31
Introduction		31
Section 01 : Cadre Méthodologique		31
1.	Choix du thème.....	31
2.	Choix du lieu de stage.....	31
3.	Méthodologie de la recherche.....	31
	Les outils de collecte de données.....	32
	La recherche bibliographique	32
	Observation.....	32
	Brainstorming	32
	Le questionnaire.....	33
Section 2 : cadre organisationnel		33
1.	Organisme d'accueil	33
	Présentation de l'entreprise Générale Condimentaire Algérie Lesieur, Spa	
	33	
	Création de GCA Lesieur, SPA.....	33
	La fiche technique de l'entreprise.....	35
2.	Direction d'accueil.....	36
	Les responsabilités du Chargée Management Qualité	36
3.	Les activités de l'entreprise	37
Conclusion du chapitre II.....		38
CHAPITRE III: RESULTATS ET DISCUSSIONS		31
1.	Démarche de mise en œuvre de certification Halal	31
	Engagement de la direction	31
	Contractualisation	31
Revue de la demande (étude de faisabilité interne et externe) : Afin de garantirle		

projet de certification Halal est applicable au processus de production des produits suivants.....	32
Présentation de l'e enquête et l'analyse des résultats	32
Structure du questionnaire.....	32
Analyse des résultats de recherche	33
4. Signature de convention.....	62
2. Discussions	62
Conclusion du Chapitre III	63
CONCLUSION GENERALE.....	77
1. Aperçu et résumé	65
2. Principaux résultats obtenus	66
3. Implications théoriques	66
4. Implications managériales.....	67
5. Limites et prolongements possibles de la recherche.....	67

Table Des Abréviations

AC	: action corrective.
BPF	: Bonnes pratiques de fabrication.
BPH	: Bonnes pratiques d'hygiène.
CCP	: Critical Control Point ou Points Critiques de Maîtrise.
CPI	: Comité de la préservation de l'impartialité.
ExAI	: Expert des Affaires Islamiques.
HACCP	: Hazard Analysis Critical Control Point.
IMANOR	: Institut Marocain de Normalisation.
INAOR	: Institut Algérien de Normalisation.
ISO	: International Standard Organization.
KFC	: Kentucky Fried Chicken.
LHM	: Label Halal Maroc.
MHALEC	: Marché Halal, Abattage, Labellisation et Enjeux de la Consommation.
MP	: Matières premières.
NA	: Norme Algérienne.
OIC	: Organization of Islamic Cooperation.
RA	: Responsable Audit.
RH	: Ressources humaines.
RMIIC	: Standards and Metrology Institute for Islamic Countries.
SMSDA	: Système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires.
SWOT	: Strengths Weaknesses Opportunities Threats.
SGH	: Système de Gestion Halal.
QHSE	: Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement.

Liste Des Tableaux

Tableau 1: les pays exportateurs et importateurs d'aliments HALAL	9
Tableau 2: fiche technique de GCA Lesieur ,Algérie.....	35
Tableau 3: gamme de produits de l'entreprise GCA Lesieur Algérie	38
Tableau 4: taille d'entreprises.....	33
Tableau 5: statut juridique des entreprises	34
Tableau 6: entreprises certifiées	35
Tableau 7 : type de certificats obtenus.....	36
Tableau 8: informations documentées	38
Tableau 9: type d'information documentée	39
Tableau 10: système de gestion de réclamation clientèle	40
Tableau 11: sensibilisation du personnel de matière BPF/BPH.....	41
Tableau 12 : plan de controle lors de la reception de mp	42
Tableau 13 : laboratoires de controle de qualité.....	43
Tableau 14: mesures de lutte contre les nuisibles	44
Tableau 15: echantillons témoin pour chaque production	45
Tableau 16: les aires de stockage de zone de conditionnement	46
Tableau 17: les fiches médicales de salariés	47
Tableau 18 : système de traçabilité du produit.....	48
Tableau 19 : utilisation des additifs alimentaires	49
Tableau 20 : respect de dose journalière.....	50
Tableau 21 : plan de surveillance des contaminants.....	51
Tableau 22 : traitement phytosanitaire de mp	52
Tableau 23 : implantation de démarche HACCP	53
Tableau 24 : analyse des dangers	53
Tableau 25 : plan HACCP	54
Tableau 26 : le niveau de conformité de HACCP aux lignes de productions	55
Tableau 27 : les fiches techniques de fournisseurs.....	56
Tableau 28: l'origine de matières premières.....	57
Tableau 29 : certification HALAL	58
Tableau 30 : avis des fournisseurs sur la démarche HALAL.....	60
Tableau 31 : fabrication des aliments non-HALAL	61
Tableau 32: procédures pour maitriser la contamination croisée	62

Liste Des Figures

Figure 1:étapes de HACCP	15
Figure 2 : processus du label HLA.....	22
Figure 3 : l'organigramme de GCA Lesieur, Algérie.....	34
Figure 4: l'organigramme de la direction QHSE de GCA Lesieur Algérie	37
Figure 5: taille d'entreprises.....	33
Figure 6 : statut juridique des entreprises	34
Figure 7: entreprises certifiées.....	35
Figure 8 : type de certificats obtenus	36
Figure 9 : informations documentées	38
Figure 10: type d'informatio documenté	39
Figure 11: système de gestion de réclamation clientèle	40
Figure 12 : sensibilisation du personnel en matière BPF/BPH.....	41
Figure 13: plan de controle lors de la reception de mp	42
Figure 14: laboratoires controle de qualité	43
Figure 15: mesures contre les nuisibles.....	44
Figure 16: echantillon témoin pour chaque production.....	45
Figure 17 : les aires de stockage de zones de conditionnement.....	46
Figure 18 : la mise à jour des fiches médicales des salariés	47
Figure 19: système de traçabilité du produit.....	48
Figure 20: utilisation des additifs aliemntaires	49
Figure 21: respect de dose journalière admissible	50
Figure 22: plan de surveillance des contaminants	51
Figure 23: traitement phytosanitaire de mp	52
Figure 24 : implantation de démarche HACCP	53
Figure 25: analyse des dangers	54
Figure 26 : plan HACCP	55
Figure 27: le niveau de conformité de HACCP aux lignes de productions	56
Figure 28: les fiches techniques de fournisseurs.....	57
Figure 29: l'origine de matière première	58
Figure 30 : certification HALAL	59
Figure 31: avis des fournisseurs sur la démarche HALAL.....	60
Figure 32: fabrication des aliments non-HALAL	62
Figure 33 : procédures nécessaires pour maitriser la contamination croisée.....	63

INTRODUCTION GENERALE

1. Contexte et intérêt du thème :

Depuis plusieurs années la notion de « Qualité » est devenue un axe essentiel dans les organisations face à la concurrence de plus en plus importante. La qualité permet à l'entreprise de se différencier et d'accroître la confiance des consommateurs qui sont plus en plus exigeants.

À cet effet, plusieurs normes relatives à la sécurité des denrées alimentaires ont été établies et adoptées volontairement par les industriels. **(Yacine Fatima ,2018)**

Les normes agroalimentaires aident les industries de la chaîne alimentaire à produire, d'une façon constante, des denrées alimentaires saines et sûres dans le respect de la législation en vigueur. **(Asmani & Zalouk ,2016)**

En effet, la labellisation des produits alimentaires par des labels est devenue un des axes principaux de la politique stratégique de l'organisme grâce à sa capacité à organiser la production nationale, et de valoriser ses produits au niveau mondial, ce qui permet de diversifier l'économie nationale. La labellisation est un moyen de développement important, voir indispensable pour valoriser les produits alimentaires. C'est un outil efficace qui donne une garantie que le produit est protégé et sécurisé, c'est un guide aux consommateurs, dont les exigences de traçabilité et de qualité sont prises en compte. **(Henda Amal ,2019)**

Avant quarante ans le marché Halal n'existait pas **(Bergeaud-Blackler ,2015)**, mais après son apparition il ne cesse de se développer. **(Bergeaud-Blackler ,2012)**, et il a même commencé à intéresser plusieurs chercheurs dans les pays européens, asiatiques et africains aussi en raison de l'importante communauté musulmane dans ces continents. **(Nachily ,2019)**

Il est également important de noter que ce marché ne se limite pas seulement aux musulmans, mais aussi aux non-musulmans, et c'est pour des raisons de sécurité et d'hygiène des produits alimentaires certifiés Halal. Ces critères sont importants pour toutes les communautés indépendamment de leurs croyances religieuses. En outre les normes Halal apportant de plus une protection pour la santé humaine. C'est une garantie pour l'industrie alimentaire surtout en matière de l'exportation vers les pays musulmans.

En Algérie, selon la législation nationale en vigueur, toutes les industries agroalimentaires, quels que soient leurs statuts, leurs tailles et leurs spécialisations, sont, désormais soumises à l'obligation de la mise en place de la norme Halal conforme aux exigences mentionnées dans le référentiel NA 6184 : 2018. La norme Halal Algérie a été

publiée tout d'abord dans l'Arrêté interministériel du 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "Halal". Ensuite un autre Arrêté interministériel du 14 juin 2016 fixant les conditions et les modalités d'apposition de la mention "Halal" pour les denrées alimentaires objet de cet Arrêté, et depuis juin 2017 la certification Halal a été rendu obligatoire pour toutes les organisations du secteur Agroalimentaire, cette obligation comprend les organismes directement impliqués dans une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire. (NA 6184 ,2018)

2. Objectif :

Le principal objectif de notre recherche est la contribution à la mise en place de la norme Halal Algérie NA 6184 : 2018 au sein de l'entreprise Générale Condimentaire Algérie, SPA.

3. Terrain de recherche :

Notre étude est menée au niveau de l'entreprise Générale Condimentaire Algérie Lesieur, SPA, sous la supervision de la direction QHSE.

Afin de réaliser le projet de la mise en place de la certification Halal Algérie, il était indispensable de garantir que toutes les matières premières de nos fournisseurs d'ingrédients et d'emballage sont 100% Halal, ce qui assure la faisabilité du projet de certification.

Question de recherche :

Dans ce contexte, la problématique à laquelle nous tenterons d'apporter des éléments de réponses est la suivante :

«Quelle démarche à suivre pour mettre en œuvre un label Halal conforme aux exigences de la norme NA 6184 : 2018 pour les produits alimentaires ? »

Cette question centrale débouche un ensemble de sous questions :

- Quelles sont les exigences de la norme NA 6184 : 2018 ?
- Quel est le processus à suivre pour la certification Halal Algérie ?
- Comment peut-on procéder l'étude de faisabilité ?

Afin de répondre à la problématique soulevée, nous avons jugé utile de formuler deux hypothèses :

H1 : Les fournisseurs de l'entreprise GCA Lesieur Algérie respectent les exigences relatives à la sécurité, salubrité et la qualité de ses produits finis.

H2 : Le projet de certification Algérie est réalisable au niveau de l'entreprise Lesieur, Algérie.

4. Méthode :

Afin de répondre à notre problématique de recherche, nous avons choisi une méthodologie basée sur une approche quantitative.

Durant notre travail nous adoptons plusieurs outils de collecte de données à savoir : Questionnaire, examen des documents interne et externe, brainstorming.

5. Plan de travail :

Dans le but de répondre à notre problématique nous avons structurés ce modeste travail en trois (3) chapitres :

Le premier chapitre intitulé « Revue de littérature et cadre conceptuel » sous 3 sections : section 01 relative au marché Halal, et section 02 concerne la méthode HACCP, et la dernière section qui présente de façon succincte le processus de certification Halal.

Le chapitre deux, dont le titre est « le CADRE METHODOLOGIQUE ET CONTEXTE ORGANISATIONNEL » ce dernier est divisé en 2 sections, section 01 consacrée pour la méthodologie de la recherche et section 02 explique le contexte organisationnel.

Le troisième et dernier chapitre dont le titre est « RESULTATS ET DISCUSSIONS » aborde les résultats de notre travail et une discussion de ces derniers.

**CHAPITRE I : REVUE DE
LETERATURE ET CADRE
CONCEPTUEL**

Introduction du chapitre I :

Dans ce premier chapitre, nous aborderons l'objet de notre travail de recherche, à savoir : la mise en place de la norme nationale Halal NA 6184 : 2018. Cette norme est une exigence réglementaire en Algérie depuis 2017.

Dans la première section on va présenter le marché Halal, sa définition, l'alimentation Halal et non-Halal, ses types, son état des lieux national et international et les secteurs recommandés pour cette démarche.

Dans la deuxième section on décrira sommairement la méthode HACCP, sa définition, ses buts et objectifs, les étapes de la mise en œuvre de ce système en intégrant ses principes et ses avantages, et son lien avec la norme ISO22000 : 2018, et enfin l'importance de cette démarche dans la certification Halal selon la réglementation algérienne.

La dernière section est consacrée en détail pour la mise en place de la certification Halal pour les denrées alimentaires.

Section 1 : Le marché Halal

1. Historique et définition :

Les aliments Halal sont consommés essentiellement par les musulmans, ils s'appuient sur les axes mentionnés dans le saint Coran, et les traditions de Sunnah et El Hadith.

Ces principaux axes définissent ce qu'il est autorisé et ce qu'il est interdit, le Halal est opposé du mot Haram. (Larroche. 2015)

Il existe deux significations du mot Halal : signification savant, dit halal théologique, et marchand appelé Halal marchand.

Le Halal théologique :

C'est un terme utilisé par les islamologues, qui signifie la permission ou bien l'autorisation. Cette notion ne concerne pas seulement les choses mais aussi les actions, il est l'opposé du mot Haram qui veut dire l'interdiction.

Le Coran et la Sunnah n'expliquent pas le détail, contrairement aux écoles juridiques islamiques. (Tadiollo ,2017)

Le Halal marchand :

Ce terme est utilisé dans les produits autorisés par la religion musulmane. Il existe deux types de produits Halal : les produits rendus Halal par un mode de production (par exemple l'abattage des animaux selon le rite musulman rend les carcasses licites), et les produits Halal car ils ne contiennent pas des produits Haram. (Tadiollo ,2017)

Dans le Coran Halal (licite) correspond à une plusieurs catégories de l'action (avec l'illicite, l'obligatoire, le commandé, le réprouvé). (Bergeaud-Blackler ,2012)

En français, dans le langage courant, ce terme signifie la nourriture que les musulmans sont autorisés à consommer.

Le dictionnaire « Larousse » définit le mot Halal comme un adjectif qui: « *Désigne la viande des animaux tués rituellement, comestible par les musulmans.* »

En principe les produits Halal, sont classés en deux catégories :

- 1- Les produits qui sont issus d'une transformation destinées à les rendre légaux par l'Islam, comme la viande qui nécessite un abattage dans le cadre islamique.
- 2- Les aliments d'origine Halal parce qu'ils ne contiennent pas ou n'ont pas été exposé à des substances Haram. (Bergeaud-Blackler ,2012)

2. Les interdits Alimentaires :

Les traditionnels musulmanes dans l'alimentation présentant de nombreux points en communs avec d'autres religions et portant essentiellement sur les interdits (Mathe,et Al 2012)

Comme toutes autres religion, il existe nombreuses listes des interdits alimentaires, a titre exemple l'hindouisme et le bouddhisme interdisent le porc, et bœuf, l'islam interdit aussi le porc, ainsi que la viande qui ne respecte pas les conditions rituelles d'abattage

Aliments d'origine animale :

- Les animaux d'élevages comme les bovins, les buffles, les moutons, les chèvres, les chameaux, les poulets, les oies, les canards et les dindes.
- Les animaux sauvages non-prédateurs comme les cerfs, les antilopes, le bétail sauvage.
- Les oiseaux non-prédateurs tels que les pigeons, les moineaux, les cailles, les étourneaux, et les autruches. (NA 6184 : 2018)

Aliments d'origine végétale

Toute plante toxique, et dangereuse a la santé humaine est considérée comme un aliment non halal ,qui doit être éliminer lors de la transformation.

Boissons

Toute Type de boissons alcoolisées qui sont enivrantes et dangereuses.

Additifs alimentaires

Tous les additifs alimentaires qui est interdit par la loi a cause de son impact sur la santé, est considéré comme aliment non-Halal. **(Tadiello ,2017)**

3. Les aliments Halal :

La santé occupe une part essentielle dans l'islam, cette dernière confirme que le respect des prescriptions musulmans mènerait la bonne santé humaine, contrairement aux aliments Haram qui provoquent plusieurs maladies, cette religion exige quelques lois afin d'optimiser le bien-être de ses croyants, ces regel et lois se basant sur le coran et la sunnah.
.**(Tadiello ,2017)**

Les principales catégories d'alimentation halal

3.1.1Les viandes

La réglementation islamique concentrée beaucoup plus sur la catégorie d'aliments type viande que autres aliments ,le Coran précise l'interdiction de quelques type de viande comme « *la charogne, le sang et la chair de porc et ce qui a été consacré à un autre qu 'Allah, et ce qui a été étranglé, et les morts par les coups, et les morts par les chutes de hauteur, et ce qui a été tué par les coups de cornes, et les bêtes sauvages dévorées, à l'exception de ce que vous rendez licite et de ce qui a été immolé aux 10 idoles. Et que vous _jurez par les flèches divines. C'est une abomination.*» **(Nachily ,2019)**

La viande avec un abattage non rituel est considérée pas seulement impure mais aussi polluante. **(Bernard et Bergeaud-Blackler ,2010)**

L'abattage rituel islamique

L'abattage c'est l'étape la plus nécessaire et la plus sensible lors de la transformation des animaux en viandes pour l'alimentation humaine.

Il existe plusieurs types d'abattage dans le monde entier, mais les types d'abattage selon les religions islamiques et juifs sont les plus fréquentés et plus utilisées.

L'abattage selon les conditions islamiques signifie en français l'égorgeage, il doit respecter certains critères, tout d'abord cette opération se fait saignement et conformément à la charia par une personne musulmane. (Nachily, 2019)

Les aliments transformés

Ces aliments ne doivent pas contenir des substances non halal durant tout le processus de fabrication jusqu'à la commercialisation. La certification est nécessaire afin de garantir son authenticité. (Nachily, 2019)

4. Définition du marché Halal

Le marché Halal est un espace diversifié et compliqué, ce marché est divisé en plusieurs secteurs, dont les normes sont en cours de développement et d'extension, il donne aux marchés traditionnels qui arrivent à la saturation une nouvelle opportunité, ces marchés sont différents d'un pays à l'autre. (Nachily, 2019)

Etat des lieux mondial

Dans les pays étrangers l'offre se diversifie plus que jamais, d'après **Alserhan**, il existe 3 catégories sur le marché Halal :

- l'alimentation,
- le mode de vie (life style, cosmétique, textiles..etc.)
- et les services (tourisme, banque,,)

En Belgique, la société Green-Halal cherche toujours à encourager une alimentation saine, 100 % Halal.

En 2013, la Norvège a autorisé l'abattage de 100 rennes selon les conditions islamiques, et d'après le conseil islamique de ce pays « *ce qui y ont goûté disent que la viande de*

rennes est la meilleure du monde ». Ce terme a élargi dans d'autres domaines tel que le tourisme.

Dans les services, l'Égypte en 2011 a lancé l'ouverture d'une cafétéria, pratiquent la séparation entre hommes et femmes, ainsi que l'interdiction des boissons alcoolisées.

La France c'est le deuxième pays islamique pour les musulmans, ils représentaient environ 4% de la population française.

Ce pays a lancé avant quelques années le site Cosemlal pour la fabrication des produits cosmétiques 100% bio et Halal.

Depuis 2015 le capital de la Malaisie a lancé la 12eme édition du marché Halal afin de parvenir une norme qui définit tous les domaines d'activités, ce pays est le plus développé dans la certification et le contrôle en matière Halal.

En effet le marché Halal attire également les consommateurs non musulmans pour des raisons de sécurité et salubrité des aliments.

Un projet MHALEC a été lancé depuis 2016 par l'institut de Recherches et d'Etudes sur les Mondes Arabes et Musulmans dans le but de calculer l'offre et la demande du Halal à l'échelle internationale et a examiner la situation de la France dans ce marché. L'enquête a été menée dans 36 pays classés en 2 catégories : les pays exportateurs et les pays importateurs. Ces pays sont ci-dessous : (**Larroche ,2015**)

Tableau 1: les pays exportateurs et importateurs d'aliments HALAL

Pays importateurs :	Pays exportateurs
Afghanistan,	Afrique du Sud,
Bahreïn,	Argentine,
Emirats Arabes Unis,	Australie,
Inde,	Belgique,
Indonésie,	Brésil,
Iran,	Canada,
Kenya,	Chili,
Liban,	Chine,
Malaisie,	Danemark,
Oman,	Espagne,
Pakistan,	Etats-Unis,
Qatar,	Inde,

Singapour, Thaïlande	Irlande, Italie, Japon, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Russie.
-------------------------	--

Source : (Larroche ,2015)

Etat des lieux en Algérie

Depuis Juin 2017 la certification Halal rendus obligatoire auprès des industriels Agro-alimentaires, elle est fixées par un arrêté interministériel publié au Journal officiel N°70., Néanmoins pour les produits importés ,la certification Halal doit être délivrée par des organismes habilités dans leur pays d'origine et reconnus par le Comité de suivi de la certification et du marquage "Halal".

Suite à l'obligation d'apposer le label Halal sur tous les produits alimentaires, L'Institut Algérien de normalisation (IANOR) est le chargé officiel et unique de la détermination des caractéristiques de la mention «Halal». [1]

5. Les secteurs du marché Halal

A l'époque le secteur Halal était limité par l'agroalimentaire et plus précisément dans le périmètre des produits carnés, aujourd'hui la notion Halal élargie dans d'autres secteurs.

Aujourd'hui, Tous les secteurs marchands sont concernés par la standardisation Halal.

L'alimentation, bien sûr, mais aussi les cosmétiques, les médicaments, les produits ménagers, environnementales et services comme la logistique, les hôtels, le tourisme, etc..)

(Tadiello ,2017)

- «Islamic finance», Finance
- «Halal media and recreation center», Médias et loisirs
- «Halal travel», Voyages «Modest fashion», Mode
- «Halal pharmaceuticals and cosmetics», Pharmaceutique et cosmétique
- «Halal food», Alimentation(Tadiello ,2017)

6. Les acteurs intervenants dans le secteur Agroalimentaire Halal

On peut distinguer deux types d'acteurs Halal dans le secteur agroalimentaire, le premier type c'est des acteurs économiques : les consommateurs, les producteurs et les vendeurs.

Deuxième type d'acteurs est celle de régulation : les Etats, les agences de normalisation, les agences de certification et les organismes d'accréditation.

L'ensemble des acteurs peuvent être incorporés dans le domaine religieux. (Tadiello ,2017)

Acteurs économiques

Les producteurs et les vendeurs

Les producteurs et les vendeurs Halal ne sont pas seulement dans les pays musulmans.

Il existe des grandes marques internationales dans le marché Halal comme :

- Nestlé: spécialisé dans les produits transformés.
- BRF: spécialisé dans le secteur des abattoirs et des viandes.
- Tesco, Carrefour : vente au détail.
- McDonald, KFC: restauration. (Tadiello ,2017)

Les consommateurs

La consommation Halal n'est pas toujours faite par religion, néanmoins, c'est un choix personnel et individuel de chaque consommateur.

à ce titre, les consommateurs sont classés en 4 principales catégories :

- «“natural” Halal consumers in Muslim countries» : consommateurs naturels :

se sont des personnes de la religion islamique et qui habitent dans les pays musulmans ,généralement peu informés de l'existence des produits non Halal ,la consommation Halal pour eux est une tradition ou bien norme standardisées pour l'ensemble des citoyens.

- «“conscient” Halal consumer in non-Muslim countries» consommateurs conscients :

Sont des personnes musulmans qui habitent dans des pays non-musulmans, ils basent dans leurs alimentations de distinguer le produit Haram et Halal ,ils cherchent toujours d'acheter des produits ayant un signe religieux (label halal).

- «“western” Halal consumer» consommateurs occidentaux :

Sont les personnes qui basent sur l'aspect, la qualité ou encore la sécurité d'aliment, ils dérivent vers des produits Halal sans nécessairement être des musulmans.

➤ «ignorant” Halal consumer», consommateurs ignorants :

Sont des consommateurs qui choisissent des produits Halal dans leurs choix alimentaire sans savoir de l'origine de cet aliment.(Tadiello ,2017)

Acteurs de la régulation

Les Etats (régulation publique)

Les états qui font partie du marché Halal, sont responsables à imposer des règles conformes à la religion musulmane comme l'abattage, d'étiquetage ou la certification.

Comme le Halal vient du domaine religieux, il est difficile aux pays non musulmans d'intégrer ce marché. « *La réglementation répond aux attentes sociétales de liberté de culture, de droit à l'information et de protection animale* », mais aussi aux attentes commerciales pour pousser ses chiffres de ventes. (Tadiello ,2017)

Les agences de normalisation (régulation privée)

Organisation de coopération islamique OIC

C'est une grande organisation qui contient 57 états membres avec une porte-voix du monde musulman.

« *Cet organisme a été créé sur décision du sommet historique qui a eu lieu à Rabat, Royaume du Maroc, le 12 rajab 1389 Hégire (25 septembre 1969), à la suite de l'incendie criminel de la Mosquée al-Aqsa de Jérusalem occupée* ».[3]

SMIIC

The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries Signifie en français L'Institut de Normalisation et de Métrologie pour les Pays Islamiques.

C'est un organe affilié à l'OIC avec une présentation d'un mécanisme pertinent pour la création des normes harmonisées et autres normes spécifiques.

, cherche toujours à promouvoir et développer les mécanismes essentiels pour les pays qui font partie de OCI, a pour objectif d'établir des normes islamiques, et augmenter les échanges entre les pays membres.

Cet organisme cherche toujours à accroître l'uniformisation des normes, de métrologie, d'accréditation en vue d'accélérer l'échange de matériaux. [2]

Parmi les objectifs de SMIIC :

- ✓ la réalisation des normes afin d'augmenter les échanges entre les pays membres.
- ✓ l'établissement d'un système qui évalue la conformité.
- ✓ Assurer l'accès aux informations et documents en rapport avec les normes et aux problèmes liés aux besoins.
- ✓ L'assurance de la disponibilité de formation et l'éducation du personnel dans le domaine des normes islamiques.
- ✓ L'assurance d'un système de partage des services d'étalonnage et de métrologie à travers les moyens disponibles.[2]

Les agences de certification (acteurs de la régulation privée)

Les certificateurs sont considérés comme des acteurs de régulation à cause de ses cahiers de charges et ses contrôles qui sont encadré dans la production Halal, on peut les classer aussi comme acteurs économiques d'une autre part, car leurs services privées sont payants. (Tadiello ,2017)

L'organisme certificateur dans l'Algérie c'est L'IANOR. Cette dernière désigne des laboratoires d'analyses spécifiquement dans le cadre Label Halal afin de garantir la conformité Halal.

Le personnel de ces laboratoires doit connaître et maîtriser les règles de confidentialité liée à la norme Halal. (IMANOR ,2019)

5.2.4 Les organismes d'accréditation (acteurs de la régulation privée) :

Les organismes d'accréditation a pour but de valider les compétences des agences de certification, les accreditateurs peuvent être des organismes reconnus par les instances internationales, mais aussi des ministères de certains états musulman. (Tadiello ,2017).

Section 2 : Méthode HACCP

1. Historique

La démarche HACCP a été développée depuis les années 60 par une entreprise américaine qui s'appelle Pillsbury, l'armée des États Unis d'Amérique et son administration de l'aéronautique et de l'espace (NASA), pour produire des aliments destinés aux astronautes. C'est en 1971 Pillsbury a été lancé les principes du HACCP lors d'une conférence.

De nos jours cette démarche est appliquée largement par les industries agroalimentaires afin de parvenir, éliminer ou même minimiser les risques liées à la sécurité des aliments. **(Boutou, 2011)**

2. Définition

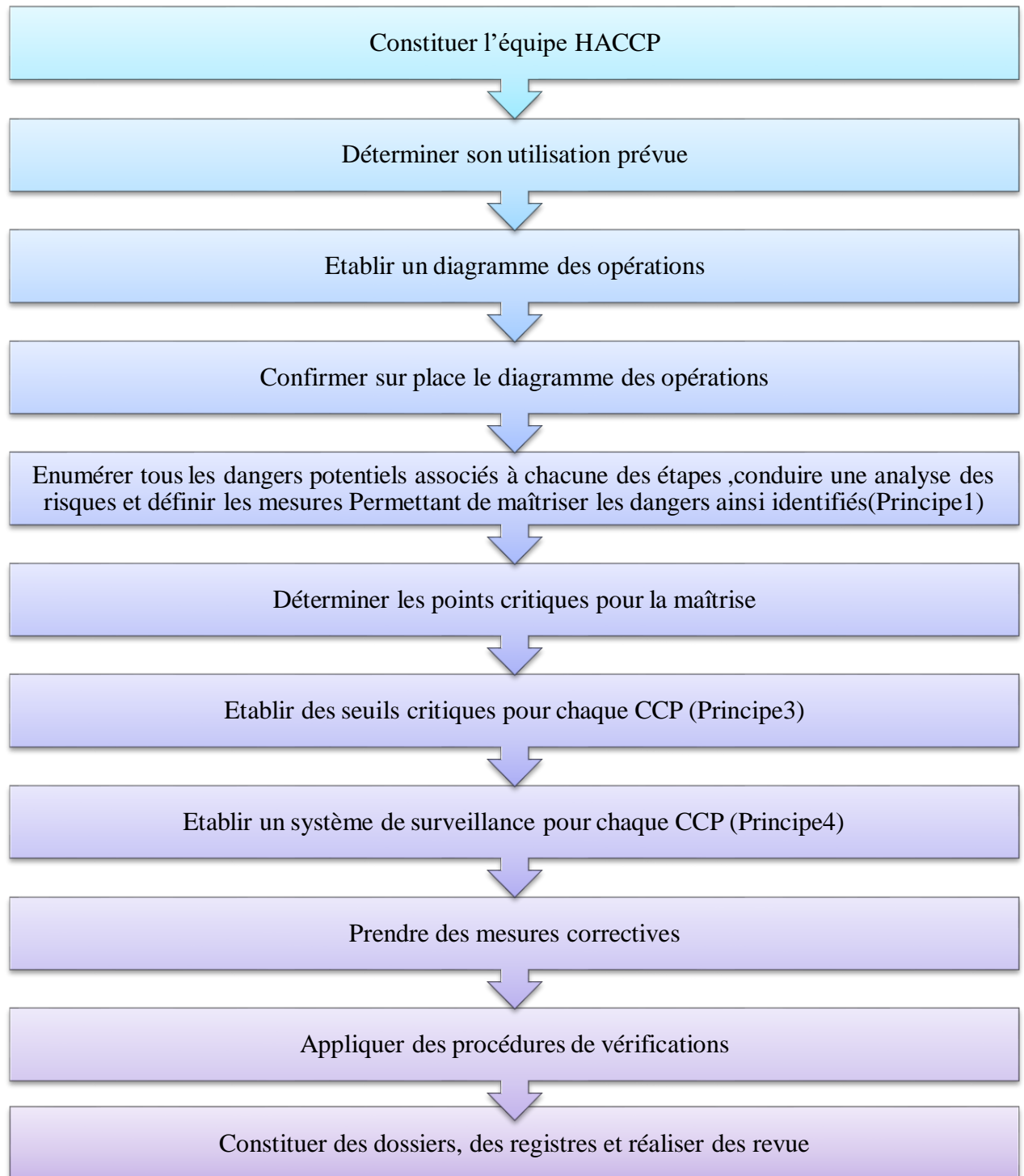
HACCP est l'acronyme de Hasard Analysis Critical Control Point. En français, il s'agit d'un Système d'analyse des dangers- points critiques pour leur maîtrise. Il peut être défini comme une démarche structurée permettant de recevoir et de concevoir l'assurance d'un produit alimentaire **(Boutou, 2011)**.

3. Buts et objectifs du système HACCP

- ✓ La démarche HACCP permet de garantir la sécurité et la qualité des aliments, elle prévenir entre les problèmes liées a l'hygiène et la sécurité et d'éviter leur récurrence.
- ✓ HACCP accroître la confiance des consommateurs, c'est un moyen qui répondre aux attentes des clients et qui favorise la communication entre les différents acteurs du domaine agroalimentaire ou un autre.
- ✓ Le système HACCP assure le contrôle de produit alimentaire depuis la réception de matières premières jusqu'a l'obtention d'un produits fini conforme aux exigences réglementaires.
- ✓ Il permet aussi d'obtenir l'efficacité des processus en améliorant tout au long la chaine alimentaire ; la traçabilité, transformation, distribution, risques associés, mesures corrective.

4. Les étapes de la mise en place du système HACCP

Figure 1:étapes de HACCP



Source (BLANC,2006)

Étape 1 : Constituer l'équipe HACCP

La mise en place de HACCP nécessite la disposition d'une équipe compétente, pluridisciplinaire. (Codex Alimentarius, 2003) Qui constituer d'un pilote et l'ensemble des acteurs formés à cette démarche.(Ait Ouahioune ,2015)

Etape2: Décrire le produit

Cette étape descriptive permet de rassembler une description complète de tous les paramètres du produit fini.(Harami ,2009)

Au cours de cette phase il est essentiel d'expliquer l'activité de l'entreprise, ses processus de fabrication qui peuvent affecter les risques liés aux produits finis. (Boudjelti & Lasni 2017)

Pour les matières premières il est indispensable de préciser leur définition, pourcentage d'incorporation dans produit fini, les paramètres physico-chimiques, et microbiologiques
Pour les produits intermédiaires et finis : il est nécessaire d'identifier les paramètres physico-chimique, et microbiologique, le traitement subis, paramètres de conditionnement, et les conditions de stockage.(Harami ,2009)

Etape 3 : Déterminer l'utilisation prévue

C'est une étape complémentaire a l'étape précédente ,le produit doit être défini en fonction du consommateur. (Boudjelti & Lasni 2017)

Il faut préciser :

- Durée de vie de produits.
- Température de conservation.
- Conditions adéquats du transport.(Benyoub ,2017)
- Les modalités normales d'utilisation de produit (Boudjelti & Lasni 2017)

Etape 4 : Etablir un diagramme des opérations

L'équipe HACCP doit prend en charge l'établissement d'un diagramme détaillé qui comprendra les principales étapes de processus de fabrication dès la réception de matières premières jusque l'expédition du produit fini. (Benyoub ,2017)

Etape 5 : Confirmer sur place le diagramme des opérations

Afin d'assurer la fiabilité du travail, il est primordial de vérifier le diagramme sur terrain pour la suite de l'étude du système HACCP. (Boudjelti & Lasni 2017)

Etape 6 : Enumérer tous les dangers potentiels, Effectuer une analyse des dangers, Envisager des mesures de maîtrise

L'équipe HACCP doit identifier tous les dangers potentiels associés à chaque étape figurent dans le diagramme. (dangers chimiques, biologiques, microbiologiques ..)

La conduite des dangers n'exige de passer par 3 phases :

- L'identification des dangers
- L'évaluation des risques
- identification des mesures préventives (**Benyoub ,2017**)

Etapes 7 : Déterminer les CCP

Un point critique correspondant à un point, procédure, étape opérationnelle où la maîtrise est nécessaire afin de prévenir ou éliminer les dangers potentiels, c'est un outil qui entraîne un risque inacceptable pour le consommateur dans le cas de la perte de maîtrise.

Identification des CCP peut se faire à base d'un arbre de décision qui est différent d'une entreprise à autre. (**Harami ,2009**)

Étape 8 : Fixer des limites critiques pour chaque CCP

il faut définir pour chaque CCP, des limites critiques, ils sont correspondant aux valeurs extrêmes acceptables et non acceptables pour prévenir la sécurité de produit fini. (**Harami ,2009**)

« Ces valeurs sont définies à partir données physiques (température), données temporelles (temps de cuisson), données sensorielles (goût, odeurs, couleurs, texture...), données réglementaires (couple temps température), données microbiologiques (présence ou absence de germes pathogènes...) et données chimiques (pH) ». (**Boudjelti & Lasni 2017**)

Etape 9 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP

À partir du moment où les limites critiques sont bien définies, l'application du système de surveillance est obligatoire pour contrôler la conformité des produits et des processus de fabrication.

Pour chaque contrôle on doit identifier les modalités d'application, le responsable d'exécution de leur interprétation et de l'archivage des enregistrements correspondants. (**Boudjelti & Lasni 2017**)

Étape 10 : Prendre des mesures correctives

L'objectif d'élaborer des mesures correctives pour chaque CCP, c'est la surveillance en cas de déviation des limites critiques afin de maîtriser les produits conformes et non conformes.

Les actions correctives doivent être formalisées comme procédure. **(Harami ,2009)**

La finalité c'est de déterminer la cause racine du problème et prévenir sa récurrence. **(Benyoub ,2017)**

Etape11 : Appliquer des procédures de vérification

L'efficacité du système HACCP nécessite une définition de la méthode et son objectif, Fréquences et les responsabilités des activités de vérification. **(Benyoub ,2017)**

Étape 12 : Réaliser du système documentaire

L'objectif principal d'élaboration du système documentaire est la description détaillée des dispositions relatives à la démarche HACCP, Ainsi que d'apporter la preuve que sa mise en place est efficace. **(Harami ,2009)**

Il doit comporter les éléments suivants :

- documents relatifs à la démarche HACCP (procédures, modes opératoires, instructions de travail.....)

Il est avantageux de regrouper l'ensemble des documents dans un manuel HACCP.

- Les enregistrements (résultats, observations, rapports, relevés de décisions...)
(Boudjelti & Lasni 2017)

5. Avantages de HACCP

D'après ISO 31000, les avantages de HACCP sont comme suit :

- Elle permet de réaliser la notion de contrôle qualité, d'identifier les risques et les minimiser.
- Permet de déterminer les dangers potentiels, et les contrôler sur place.
- Elle s'articule sur l'aspect pratique liée à la manière de prévenir les risques aux différents étapes de processus.
- Elle encourage la gestion des risques du produit fini. **(Ghedjati et Al, 2018)**

6. Lien entre HACCP et ISO 22200

La norme ISO 22000 est une norme de système de management liée a la sécurité des denrées alimentaires. Elle permet au système HACCP (Méthode D'analyse des Risques et des Dangers) d'être porté par une organisation animée par une politique, des objectifs et des responsabilités définies, des ressources attribuées et un contrôle de la réalisation des objectifs. Une telle organisation vise à l'amélioration permanente de la sécurité des aliments. **(Taouririt ,2017)**

L'ISO 22000 a également réuni autour de la méthode HACCP tous les éléments systémiques et d'organisation. **(Taouririt ,2017)**

7. L'importance de HACCP dans la démarche Halal

Depuis 31 janvier 2021, un arrêté ministériel a été publié dans le but d'obliger toute organisme du secteur agroalimentaire d'intégrer la démarche HACCP pour garantir la salubrité et la sécurité des aliments et l'obligation d'avoir un guide de BPH et BPF [1]

En outre il est indispensable d'incorporer la méthode HACCP avant de lancer le projet de certification halal. La norme Halal est fondée sur la norme ISO22000 et les principes de HACCP, Donc on peut distinguer qu'il ya une forte interaction entre HACCP,ISO22000 et la norme Halal. **(Taouririt ,2017)**

Section 3 : la mise en place de labellisation Halal

1. Définition du Label

Le label c'est une notion économique et financière qui consiste a marquer l'ensemble des règles qui sont appliquées au produit, il contient des informations utiles sous orme symbolique reconnaissable par les consommateurs. **(Olivier , 2020)**

2. Définition du label Halal Algérie LHA

C'est une norme Algérienne élaborée par les membres technique national N°70 : « Halal »portée sur les sources des règles de la religion musulmane (le Noble Coran et l'honorable Sounna Nabawiya) **(NA 6184 : 2018)**

Elle contient 13 chapitres qui sont ci-dessous :

- Portée
- Références Normatives
- Termes et définitions
- Produits/services
- Exigences générales
- Traitement des denrées alimentaires
- Machines, outils, chaînes de production
- Stockage, exposition, service et transport
- Hygiène, salubrité et sécurité des aliments
- Validation et vérification
- Identification et traçabilité
- La mise sur marché
- Exigences légales (**NA 6184 : 2018**)

Depuis 2017, Le label Halal est rendue obligatoire pour tous les industriels agroalimentaires.

Par l'Arrêté interministériel du 9 Ramadhan 1437 correspondant au 14 juin 2016 fixant les conditions et les modalités d'apposition de la mention "Halal".

La comité responsable de la certification et de marquage HALAL c'est IANOR .(**Medjahdi, 2021**)

3. Les avantages HALAL

- ✓ L'accès facile d'intégrer le marché des pays musulmans.
- ✓ Avantage concurrentiel.
- ✓ Garantir la confiance des consommateurs.
- ✓ Assurer que le produit est conforme aux exigences de l'aspect religieux
- ✓ Assurer la sécurité de produit en matière hygiène et salubrité. (**Medjahdi, 2021**)
- ✓ C'est un signe de vérification et surveillance à distinguer les produits Halal et non Halal.
- ✓ Garantie que la qualité de ce produit ne s'articule pas seulement aux exigences .Halal, mais également aux exigences liées a l'hygiène et la sécurité alimentaire conformes au système HACCP.
- ✓ L'utilisation du logo halal comme outil du marketing pour les producteurs.

- ✓ Croissance du part de marché. [4]

4. Conditions générales pour labellisation Halal

Droits du demandeur/titulaire

- ✓ L'accès et la disponibilité de toutes les informations complémentaires liées à sa demande.
- ✓ L'obligation de respecter les règles d'usage du label Halal Algérie, et les règles mentionnées sur la convention de certification.
- ✓ Refuser tout ou une partie d'audit, la révocation doit être justifiée et envoyé à IANOR immédiatement après réception de la notification de l'Equipe d'audit.
- ✓ Récuser le laboratoire désigné pour effectuer les analyses dans le cadre de la certification. La révocation doit être justifiée et fondée, et doit parvenir à IANOR immédiatement après la réception de la notification du laboratoire.
- ✓ Signaler à l'IANOR toute situation susceptible de présenter un conflit d'intérêt vis-à-vis de l'équipe d'audit désignée.
- ✓ Indiquer a LIANOR toute situation capable de présenter un conflit d'intérêt auprès de l'équipe d'audit.
- ✓ Faire recours a une décision défavorable a cause de non respect avec les exigences liées a l'organisme certificateur IANO.(IMANOR ,2019)

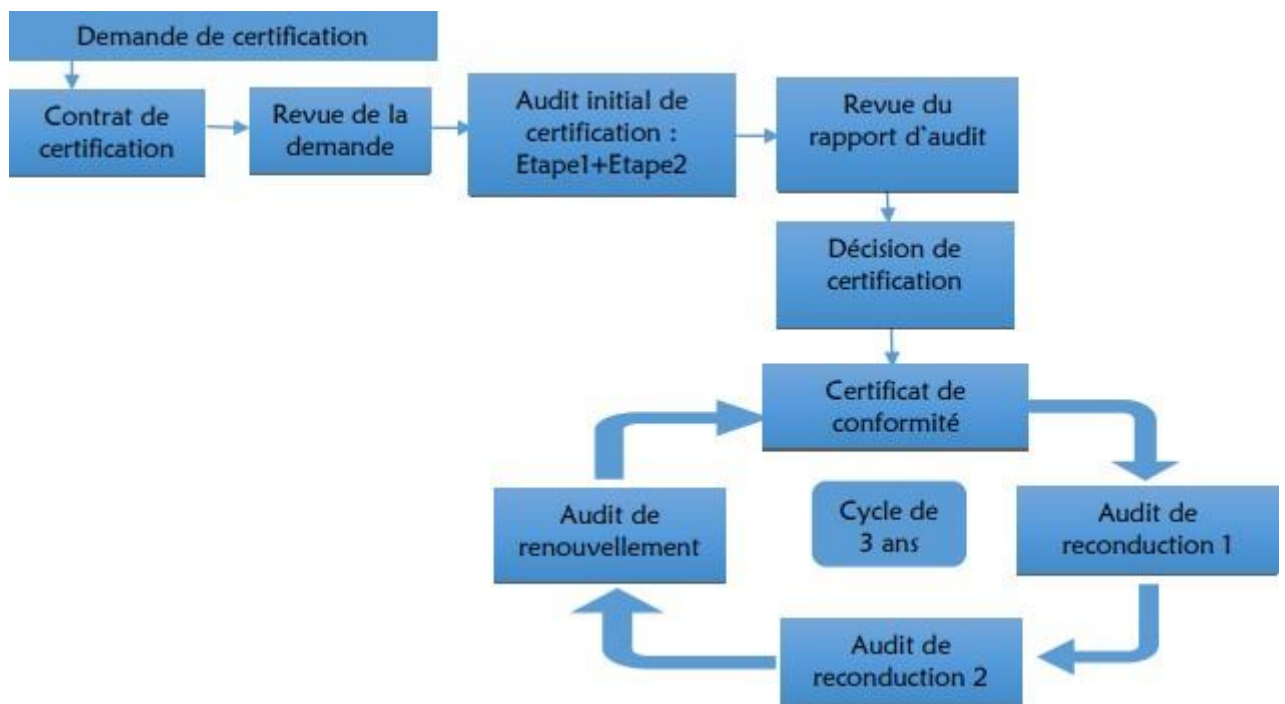
Obligations du demandeur/titulaire

- ✓ Respecter les exigences mentionnées dans le contrat avec l'organisme certificateur « IANOR ».
- ✓ Renseigner l'IANOR systématiquement, de tout changement sur produit/service (ingrédients-processus de fabrication-contrôle-nettoyage-fournisseurs-logistique...)
- ✓ Avoir connaissance et respecter le processus de certification et le déroulement de cette démarche, Qui doit être conforme aux documents relatifs a LIANOR.
- ✓ Etre au courant et explorer les labels Halal accroît par IANOR.
- ✓ Collaborer avec l'équipe d'audit en participant à vérifier le respect des règles de certification et garantir l'accès et la disponibilité aux informations, documents, enregistrements, locaux et installations, aux horaires prévus pour l'audit.
- ✓ Le demandeur/titulaire doit nommer une personne responsable des contacts pendant le déroulement des audits.

- ✓ Accepter L'accompagnement des observateurs lors de déroulement d'audit, l'IANOR doit assurer aux observateurs l'accès aux informations et aux documents et renseignements nécessaires, concernant sa certification ;
- ✓ Ne pas utiliser de nom/logo/marque/symbole/slogan ni de désignation commerciale ou publicité contraires aux valeurs islamiques ou discréditant les croyances musulmanes.
- ✓ Interdiction d'utiliser le nom/logo/symbole/slogan dans une publicité contraire aux valeurs islamiques, ou porter atteinte aux croyances musulmanes.
- ✓ Payer les frais d'admission et à la surveillance du droit d'usage du label HALAL, quels que soient les résultats des audits. (IMANOR ,2019)

5. Démarches de mise en place de labellisation Halal

Figure 2 : processus du label HLA



Source : (IMANOR ,2019)

Demande d'attribution du droit d'usage du LHA

Tout producteur agroalimentaire peut demander la certification HALAL à L'IANOR. [5]

Définition de l'organisme certificateur en Algérie (IANOR)

L'IANOR est l'acronyme de L'institut Algérien de Normalisation, cet établissement étatique a caractère industriel et commercial a été créé en 1998.[5]

Les missions de cet organisme certificateur sont comme suit :

- Elle permet d'établir, et diffuser des normes algériennes.
- Coordonner entre les différents travaux de normalisation.
- Adopter des labels conformes aux normes algériennes, tel que label HALAL, et délivrer l'accroître d'usage de ces marques selon les conditions adéquats.
- Elle est responsable à la diffusion de toute information relative à la normalisation.
- Etablir des conventions et la mise en place toute documentation ou information relative à la normalisation.

Pour tout ou une partie de ses produits/services réalisés sur des sites bien identifiés, et ce à travers les canaux suivants :

via le site web : <http://www.ianor.dz>

Par courrier électronique : dcf@ianor.dz

par courrier postal à l'adresse suivante : Q393+WCR, Boulevard Mohamed 5, Alger Ctre 16000.

par fax : 021 782 136 / 021 782 136

Des informations fournées à l'organisme certificateur dans le but de fixer la durée nécessaire de l'audit.(IANOR ,2017)

Coût relatif au droit d'usage du LHA

Le droit d'usage de la marque Halal nécessite des redevances qui sont reliées aux :

- ✓ *frais d'examen/revue de la demande .*
- ✓ *frais des audits.*
- ✓ *frais des analyses, s'il y a lieu.*
- ✓ *des redevances annuelles du droit d'usage de label Halal Algérie.*

Tout redevance est fixée par l'organisme certificateur LIANOR.

Le demandeur de droit d'usage de la marque HALAL doit payer tout les frais dans les délais de trois mois quel que soit la décision prise à la suite.(IMANOR ,2019)

2.2 Contractualisation

Le demandeur doit apporter un dossier qui contient les éléments suivants :

- Liste détaillée de produits/services concernées l'Object de certification.
- La liste d'ingrédients s/matières premières/emballages, de ces produits/services.
- La liste des produits d'entretien, nettoyage, maintenance, et désinfection.
- Les étapes détaillées de processus de fabrication.
- Le plan d'autocontrôle.
- Des informations détaillées sur laboratoire de contrôle qualité (description des analyses physico-chimique, microbiologiques).
- descriptif du système de gestion de la sécurité des aliments (SMSDA) dans le cas de certification iso22000.
- la description du système de gestion des bonnes pratiques. (BPF).

Le contrat de certification Halal signé, en trois exemplaires. Une copie originale signée par le Directeur de l'IANOR est ensuite retournée au demandeur.(IMANOR ,2019)

5.3 Revue de la demande

Une étude de faisabilité doit être réalisée par l'IANOR dans le cadre d'examiner le dossier fournis par le demandeur, une visite sur site en cas de besoins peut s'effectuer par l'organisme certificateur en cas de besoin.

Toute décision de non faisabilité est dûment justifiée par l'IANOR,

Si la demande est acceptée, un audit est programmé avec le demandeur. (IMANOR ,2019)

2.4 Audit initial de certification

L'audit initial nécessite de passer par deux étapes :

Etape 1 : Préparation a l'audit de certification

Etape 2 : Réalisation d'audit de certification

Le temps qui se découle entre les deux étapes fixé après avoir prêté en considération le délai nécessaire à l'audit pour résoudre les écarts identifiés au cours de l'audit d'étape 1.

Audit de l'étape 1 :

Cette étape doit être effectuée par l'auditeur, en fonction de la complexité du domaine d'activité de l'audit dans l'objectif d'évaluer le degré de préparation de demandeur a la

certification Halal, tout résultat de cette phase est documentée dans un rapport qui inclut les constats d'audit ainsi que dénoncer tout problème provoque une non-conformité lors de la deuxième étape.

En cas d'obtention des résultats insatisfaisants qui apparait que l'audité n'est pas prêt, un nouvel audit d'étape 1 est proposé au demandeur afin d'augmenter la chance de certification Halal.(**IMANOR ,2019**)

Audit d'étape 2 :

La constitution d'une équipe d'audit compétente par LIANOR est obligatoire, cette équipe pluridisciplinaire contient au minimum.

- responsable d'audit – RA)
- Responsable de la sécurité des aliments (SA) / des bonnes pratiques de fabrication.
- et d'un expert des affaires islamiques (ExAI).

Et des experts techniques et des observateurs en cas de besoin.

Il faut désigner un laboratoire par LIANOR afin de réaliser des analyses des échantillons de produits. Les auditeurs doivent respecter le code déontologie et les règles de confidentialité, Et les experts des affaires islamiques sont désignés et formés par l'IANOR sur les règles islamiques régissant les aspects Halal des produits et des services.(**IMANOR ,2019**)

A l'audit étape 2 le responsable de l'audit doit établir un projet de plan d'audit.

L'audit doit être réalisé en conformité aux procédures fixées par LIANOR basées sur les prescriptions de la norme Halal Algérie **NA 6184 : 2018** et les techniques prévues dans la norme ISO 19011.(**IMANOR ,2019**)

Réunion d'ouverture :

Il est souhaitable lors de la réunion d'ouverture la participation des responsables de processus, cette réunion donne la chance a ces responsables pour poser toutes questions liées au projet de certification.

La finalité de la réunion c'est la confirmation de la portée de droit d'usage de la marque HALAL, Et de présenter le déroulement des activités d'audit. (**IMANOR ,2019**)

Réalisation des activités d'audit :

Le déploiement des activités d'audit au terme d'entretiens avec les audites, des observations réalisées sur site et revue de documents et d'enregistrement, l'évaluation d'équipe base sur le respect des exigences liées a la norme Halal Algérie, le déploiement et mise en œuvre du SGH à tous les niveaux clés de l'organisme du demandeur.

Un double prélèvement de produits finis/matières premières /ingrédients peut être réalisé si nécessaire, le premier est destiné au laboratoire mandatées par l'IANOR et le second est *identifié et scellé, est conservé par l'audité dans les mêmes conditions de stockage des produits concernés.* (IMANOR ,2019)

Constats d'audit

Durant l'audit, des constats d'audit peuvent être identifiées et classées en points forts opportunités d'amélioration, points sensibles ou écarts.

Les non-conformités peuvent être enregistrées d'une façon très claire et précise, en basant sur la norme de référence.(IMANOR ,2019)

2.6 Réunion de clôture

Une réunion à la fin de l'audit est réalisable par l'équipe d'audit et animée par l'auditeur responsable.

avec la présence de l'audité dans le but de présenter l'ensemble des résultats d'audit et les écarts constatées, en cas de présence des non-conformités, l'audité doit apporter des modifications dans un délai bien déterminé, il doit diffuser son plan d'action (analyse de causes, actions curatives et correctives et/ou préventives) pour enlever ces non- conformités. La délivrance de certification ne peut pas être réalisée sans correction des écarts et non-conformités majeurs clôturées, un autre audit complémentaire peut être recommandé par l'IANOR pour vérifier les actions mises en œuvre par le demandeur pour solder les non-conformités.(IMANOR ,2019)

Suivi des non-conformités issues de l'audit

Il est obligatoire de traiter les non-conformités par l'audité en complétant les fiches par des actions bien déterminées.

Une évaluation pertinente est établie par le RA pour vérifier les actions, le responsable doit élaborer un rapport d'audit définitif avec une proposition de décision, et le soumet à l'IANOR pour prise de décision.(IMANOR ,2019)

Suivi des non-conformités issues du rapport d'analyses

Si les échantillons prélevées détectent une/des non-conformités le processus de certification doit être suspendu.

Un autre prélèvement est réalisé dans les mêmes conditions, après l'établissement d'un plan d'action par l'audité dans un délai fixé de trois mois au maximum, (IMANOR ,2019)

Décision de certification :

La décision finale est prise après l'examen des rapports d'audit et d'analyses et des commentaires éventuels de l'audité,

Dans le cas d'une décision favorable de la part de l'IANOR, des audits de reconduction et de renouvellement sont programmés après avoir délivré le certificat de droit d'usage du label Halal, signé par le Directeur de LIANOR.(IMANOR ,2019)

Le certificat de conformité

Le certificat de conformité mentionne les éléments suivants :

- Le nom et l'adresse du titulaire dont le produit/service est certifié (ou bien l'adresse du siège social et celle de tous les sites rattachés à une certification multi-site),
- La liste des références de produit(s)/service(s) avec leur désignation commerciale ;
- Le périmètre de la certification en fonction du produit (ou service) tel que défini pour chaque site.
- La date de la délivrance et d'expiration du certificat de conformité.
- Un numéro d'identification unique, - La référence aux présentes de règles de certification et de leur version.
- La norme de référence, et sa version,
- Le logo du LHA, - Le logo de l'accréditation, le cas échéant.
- Les canaux de recours à l'IMANOR pour vérifier la validité du certificat.

En cas d'erreurs au niveau du certificat, un signal à LIANOR pour dénoncer l'erreur, la correction est réalisée dès que possible dans une nouvelle version du certificat.

La validité du certificat de conformité est de 3 ans renouvelable à l'issue d'un audit de renouvellement concluant. (IMANOR ,2019)

2.8 Surveillance de la certification

Un audit de reconduction chaque année au minimum, après l'obtention de certificat du droit d'usage de la marque Halal, le premier audit de reconduction est organisé au plus tard 12 mois après renouvellement du droit d'usage du label Halal Algérie.

L'audit de renouvellement peut lancer chaque 3 mois avec les mêmes procédures d'un audit Initial de certification. **(IMANOR ,2019)**

Des audits de reconduction vont être réalisés périodiquement dans le but de garantir la conformité des produits/services aux exigences de la norme **NA 6184 : 2018**

Le titulaire transmet avant chaque audit a LIANOR un questionnaire d'identification renseigné pour la confirmation de la valabilité des conditions de l'offre de certification

Les audits de reconduction sont réalisés de la même manière que l'étape 2 de l'audit de certification.

La réalisation de reconduction se faite de même manière que la deuxième étape d'audit **(IMANOR ,2019)**

5.9 Demande de Renouvellement de Certification

Si le demandeur souhaite un renouvellement, une demande de renouvellement doit être mise en place, trois mois en avant, dont le modèle est fourni par LIANOR, avec le questionnaire d'identification et les mêmes documents a disposer lors de l'audit initial

Les résultats d'activités de l'audit de renouvellement sont pris en compte afin de prendre une décision finale de renouvellement.

Par ailleurs, l'IANOR peut rétablir la certification dans les 6 mois qui suivent l'expiration de la certification.

A tout moment l'audité peut demander une extension qui peut concerner des nouveaux produits /services, Les documents à fournir sont les mêmes que ceux pour un audit initial. **(IMANOR ,2019)**

6. Conclusion du chapitre I

A travers le présent chapitre, nous avons constaté que le marché Halal est un « Big Business », un marché large avec plusieurs problématiques et acteurs. La croissance augmente et les organismes essaient toujours de faire mieux afin de répondre aux attentes des clients, mais on peut pas assurer la mise en place de la norme Halal sans l'implantation du système HACCP. Ce dernier est une étape indispensable pour augmenter la chance d'accroître la certification HALAL. Le certificat Halal c'est l'avenir de toute entreprise quiactive, ou projette d'activer, dans le secteur agroalimentaire en Algérie, car c'est exigence réglementaire.

**CHAPITRE II : CADRE
METHODOLOGIQUE ET CONTEXTE
ORGANISATIONNE**

Introduction du chapitre II

Le deuxième chapitre comporte deux sections, nous présentons dans la section 1 la méthodologie de recherche adoptée pour mener notre cas pratique, nous évoquons dans la section 2 une présentation succincte de l'organisme d'accueil « Générale Condimentaire Algérie Lesieur, Spa » et la direction d'accueil « Direction QHSE » ainsi que l'activité principale de l'entreprise.

Section 01 : Cadre Méthodologique

1. Choix du thème

Depuis juin 2017 la réglementation algérienne oblige les entreprises du secteur agroalimentaire à suivre une démarche de certification Halal pour ses produits finis, pour ce fait le choix du thème répond à une exigence réglementaire.

2. Choix du lieu de stage

On a eu l'opportunité d'effectuer notre stage pratique de fin d'études au sein d'une entreprise multinationale, aussi importante et leader dans son domaine de production. Notre thématique est très cohérente avec le choix de lieux de stage vu que l'entreprise Lesieur a déjà lancé le projet de certification récemment.

3. Méthodologie de la recherche

La méthodologie appliquée dans ce modeste travail a pour but de la contribution à la mise en place de la norme Nationale Halal sous l'abréviation **NA 6184 : 2018**, Au sein de l'entreprise CGA Lesieur, Spa Avec une approche quantitative, à cause de la nature des données traitées qui sont plutôt numériques que textuelles.

Quelques outils sont utilisés afin de réaliser ce travail: Examen de documents interne et externe, observation, Questionnaire, brainstorming.

L'objectif de ce travail est d'accroître le label Halal pour toute la gamme de produits de Lesieur Algérie.

Pour arriver à cette finalité, un questionnaire à nos fournisseurs d'emballage et d'ingrédients a été réalisé (voir LANNEXE), afin de garantir que toutes les matières premières sont 100% Halal, ce qui assure la faisabilité du projet de certification.

Les outils de collecte de données

Afin de répondre à notre problématique les données sont collectées a travers plusieurs outils qui sont ci-dessous :

La recherche bibliographique

En externe, nous avons parcouru différents articles de journaux ,de la presse algérienne Disponibles en ligne, site officiel de l'entreprise Lesieur France,(Groupe AVRIL), des thèses de doctorat, des mémoires fins d études, des ouvrages, des articles scientifiques.

En interne nous avons l'autorisation d'accéder aux documents suivants :

- fiches techniques de nos fournisseurs de matières premières d'emballage et d'ingrédients.
- Fiches consignes liées au domaine d'application du système de management des denrées alimentaires.
- la norme ISO22000.
- la norme NA 6184 : 2018.
- la politique de QHSE.
- plan HACCP.
- Fiches CCP / PRPO
- Plan de vérification CCP / PRPO
- Méthodologie Analyse des dangers (arbre de décision, matrice de cotation..etc)

Observation

Pour avoir une vision globale sur le fonctionnement de l'entreprise, il est important de comprendre le processus de toute la chaine alimentaire, y compris la réception de matières premières, la préparation, le traitement, l'emballage, l'étiquetage, le marquage, le contrôle, la distribution, et le stockage des produits finis qui doivent être conformément aux exigences de la norme Halal.

Brainstorming

Nous avons pu assister a des réunions avec toute l'équipe QHSE dans le cadre de traiter la nature de questions destinées a nos fournisseurs et dans le but d'échanger les idées.

Le questionnaire

Nous avons choisis comme outil quantitative un questionnaire qui englobe toutes les exigences de la norme NA 6184 : 2018, Ce questionnaire est destiné a nos fournisseurs de matières premières d'emballage et d'ingrédients.

Nous visons à travers ces questions de répondre aux exigences de la norme NA 6184 : 2018 d'un part mais également de réponde a l'un des axes stratégiques fixé par la politique QHSE de l'entreprise, c'est l'amélioration des interactions avec les fournisseurs.

Section 2 : cadre organisationnel

1. Organisme d'accueil

Présentation de l'entreprise Générale Condimentaire AlgérieLesieur, Spa

L'entreprise Lesieur a été fondé en 1908,C'est une Filiale du groupe international français agro-industriel dont la siège est en France sous le nom de « AVRIL », c'est un acteur majeur de la filière oléagineuse. Lesieur est aujourd'hui le leader sur le marché des huiles en France.[5]

Création de GCA Lesieur, SPA

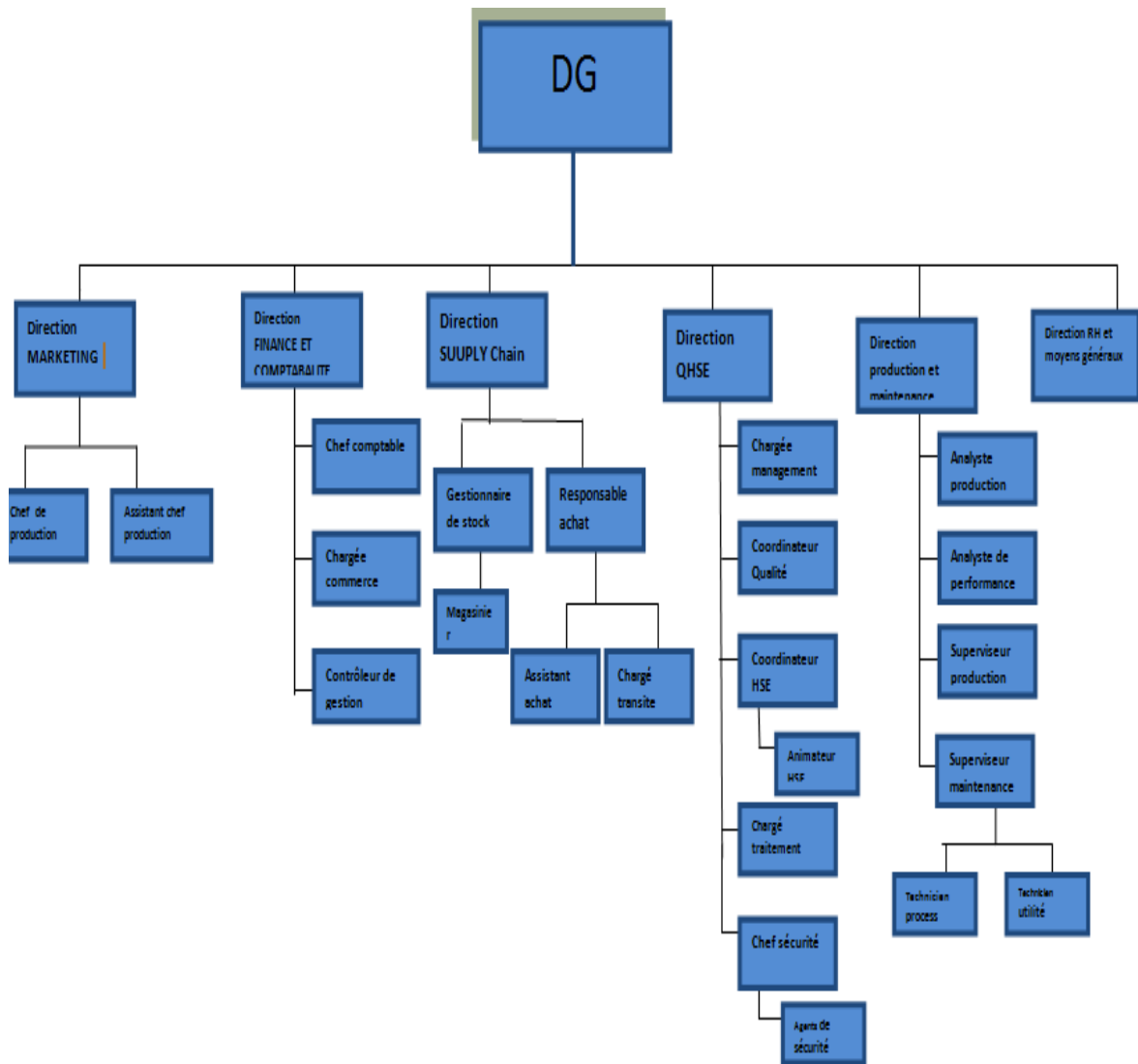
Au départ, il y avait 5 importateurs exclusifs des produits Lesieur France en Algérie, mais à partir de 2017 le Ministère algérien du commerce a établi une liste de près de 900 produits suspendus à l'importation pour encourager la production nationale, dont, ce qui a poussé l'entreprise Lesieur France a créer Générale Condimentaire Algérie Lesieur, Spa.

Cette entreprise a lancé sa première ligne de production de mayonnaise par pots de verre en 2018, avec une capacité de production qui a dépassé les 50 tonnes dès sa première année de fabrication avec un ton total de 2323 a la fin de l'année 2017.

En 2019 une deuxième ligne de conditionnement de squeeze a été installé pour d'autres produits, c'est le ketchup et les sauce salades. **(Belali et Saad ,2021)**

L'usine se trouve au niveau de la zone industrielle de Sidi Abbed Tessala El Merdja Wilaya d'Alger, Elle compte actuellement un effectif de 80 à 100 employés.

Figure 3 : l'organigramme de GCA Lesieur, Algérie



(élaboré par nos soins)

La fiche technique de l'entreprise

Tableau 2: fiche technique de GCA Lesieur ,Algérie

Dénomination	Générale Condimentaire Algérie, SPA
Logo	
L'année de création	2017/2018
Groupe	AVRIL
Forme juridique	Société par actions -SPA
Siège social	Lesieur Algérie, , Sidi - Abbad Road, Tassala El Merdja
Effectif	80-100
Type d'activité	Industrielle

(Source : élaboré par nos soins)

2. Direction d'accueil

L'organisme Lesieur, SPA s'est engagé dans le domaine de qualité depuis 2018, ils ont commencé par la démarche ISO 22000 comme un départ, ensuite pour plusieurs raisons stratégiques, l'entreprise a décidé d'entamer le projet de certification Halal selon la norme **NA 6184 : 2018**, la direction QHSE est directement rattaché a la direction générale, et divisée en 5 fonctions :

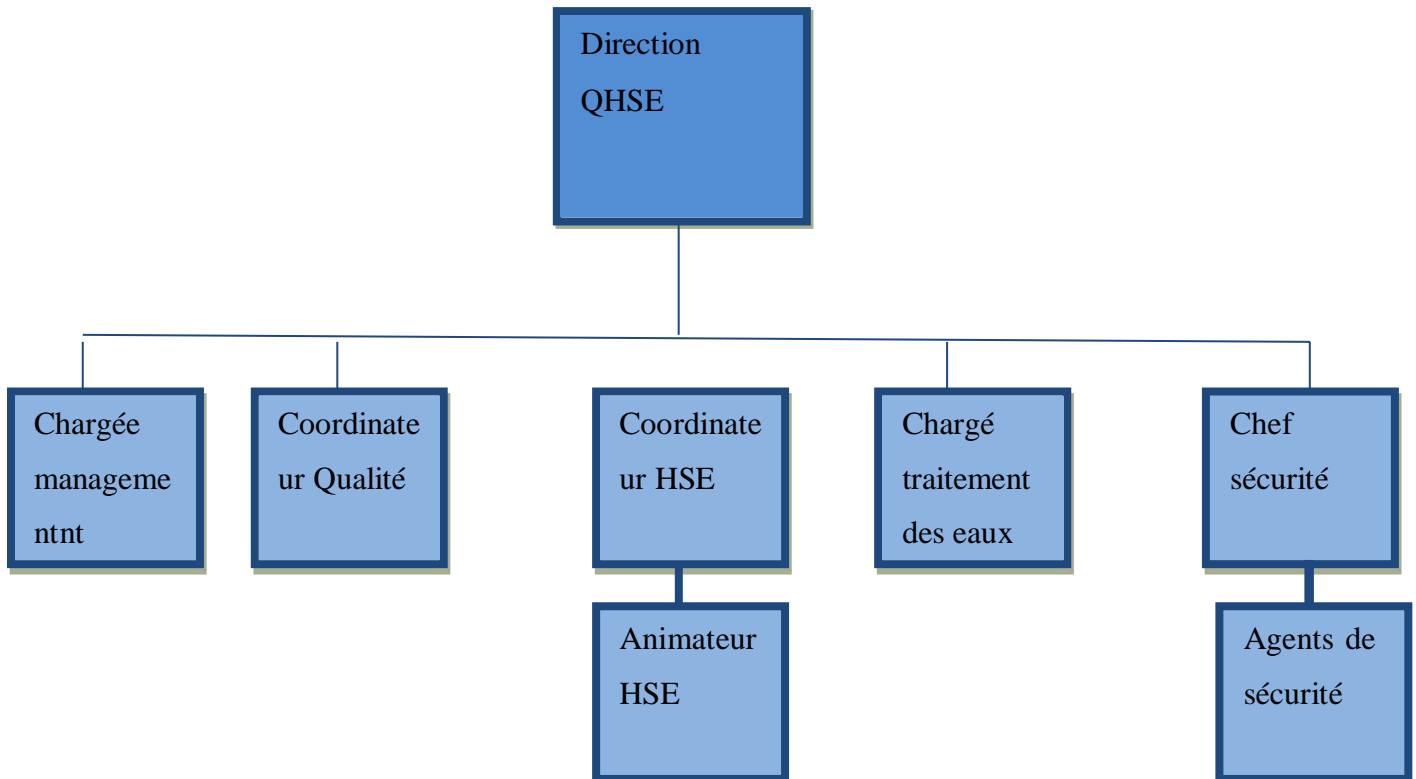
- ✓ Chargée Management Qualité.
- ✓ Coordinateur Qualité.
- ✓ Chargée utilités.
- ✓ Coordinateur HSE.
- ✓ Chef de sécurité.

Les responsabilités du Chargée Management Qualité

Le RMQ prend plusieurs responsabilités : (document interne)

- ❖ Concevoir et gérer les référentiels de l'organisme (procédure, processus, manuel qualité...).
- ❖ Animer des séances de résolution des problèmes et des réunions d'audit.
- ❖ Sensibiliser le personnel au concept de qualité.
- ❖ Réaliser des audits internes.
- ❖ Promouvoir l'obtention des certificats internationaux et nationaux.
- ❖ Animer des formations et séminaires.
- ❖ Elaborer les plans d'action.

Figure 4: l'organigramme de la direction QHSE de GCA Lesieur Algérie



(élaboré par nos soins)

3. Les activités de l'entreprise

Dans un contexte concurrentiel, L'activité principale de l'entreprise Lesieur Algérie est celle de production des sauces et condiments, elle présente sur le marché une gamme limitée de produits alimentaires destinées à la consommation humaine.

Cette gamme de produits est composée de :

- Mayonnaise
- Ketchup
- Sauces salade

Tableau 3: gamme de produits de l'entreprise GCA Lesieur Algérie



(Source : élaboré par nos soins)

En effet, nous avons trois types d'emballages :

- Bouteilles (Quilles).
- Squeeze.
- Pots de verre.

Conclusion du chapitre II

Dans ce chapitre nous avons présentés la méthodologie de recherche, qui repose uniquement sur l'approche quantitative, et les différents outils de collecte de données. nous avons aussi cerné le contexte organisationnel dans lequel s'est déroulé notre projet de recherche à savoir : SPA Lesieur et sa direction QHSE, et enfin terrain d'étude. Suite à ce chapitre nous pouvons maintenant passer au dernier chapitre relatif au cas pratique de notre étude de recherche.

CHAPITRE III: RESULTATS ET DISCUSSIONS

Introduction du chapitre III

Dans ce troisième et dernier chapitre, nous allons présenter tout d'abord la démarche Halal selon les exigences de la norme NA6184 : 2018, Nous avons concentrés sur la phase d'étude de faisabilité a l'aide d'une enquête par l'outil questionnaire, ce dernier est destiné a nos fournisseurs de matières premières, les résultats obtenus interprétés via le logiciel (SPSS) et l'Excel. Dans un deuxième lieux nous avons évoqués une discussion aux résultatsobtenus de notre partie empirique.

1. Démarche de mise en œuvre de certification Halal

Engagement de la direction

Après l'obtention de la certification ISO22000 en décembre 2021, et la mise en application de la démarche HACCP au sein de toutes les lignes de production depuis 2017, l'entreprise est passée à l'étape de certification à la norme Halal qui tend non seulement à fournir à ses clients des produits conformes aux exhortations religieuses, mais aussi aux exigences de sécurité des denrées alimentaires(ISO22000) et de l'hygiène (HACCP). cette certification n'est pas volontaire mais c'est une obligation réglementaire à laquelle toute entreprise doit appliquer se conformer tôt ou tard.

Contractualisation :

L'INAOR a demandé a l'entreprise CGA Lesieur Algérie, de fournir les éléments suivants :

- Liste détaillée de produits/services concernées l'Object de certification.
- La liste d'ingrédients s/matières premières/emballages, de ces produits/services.
- descriptif du système de gestion de la sécurité des aliments (SMSDA) dans le cas de certification iso22000.
- Processus concernés
- Fiches techniques d'ingrédients

Revue de la demande (étude de faisabilité interne et externe) : Afin de garantir le projet de certification Halal est applicable au processus de production des produits suivants :

- Mayonnaise
- Ketchup
- Sauce salades

Un diagnostic a été réalisé par l'IANOR dans le cadre d'examiner le dossier fournis par l'entreprise.

Dans notre cas une enquête sur terrain a été réalisé par l'outil du questionnaire(voir l'annexe A) ,qu'il été le seul moyen accepté par nos fournisseurs a cause de la confidentialité des informations, ce questionnaire a pour but de garantir que toutes les matières premières sont d'origines Halal, cela indique que le projet de faisabilité est réalisable.

Présentation de l'e enquête et l'analyse des résultats

Dans le but de bien mener notre travail de fin d'étude, et afin de répondre a la problématique posée au début ,nous avons réalisé une enquête par questionnaire (voir ANNEXE A) a pour objectif d'analyser les produits finis de nos fournisseurs d'ingrédients et d'emballage, l'enquête s'est déroulée au mois de mai, le questionnaire est destiné a toute la population et non pas un échantillon, cela montre la fiabilité des résultats obtenus .

Structure du questionnaire

, L'objectif de cette étude est de faire sortir les dimensions qui nous permettent d'analyser nos fournisseurs a travers un questionnaire qui comporte 29 questions qui sont divisés en 3 sections.

- Généralités sur entreprises et vérification de la notion qualité pour avoir une idée générale en matière de qualité et conformité aux exigences nationales et internationale.
- Vérifier la conformité de la démarche HACCP qui est une preuve de conformité aux exigences liées a la sécurité des aliments.
- Notion Halal dans l'aspect religieux.

Analyse des résultats de recherche

Nous avons choisi comme méthode statistique « le tri a plat » c’est la méthode la plus simple, elle traite chaque question posée à part. Ce qui nous permettra de vérifier nos hypothèses. Cette analyse se fait par des tableaux. Dans chaque tableau, on va calculer le nombre de Réponses à chaque question et d’en calculer leur poids en pourcentage a travers le logiciel SPSS, suivi d’une représentation graphique a l’aide de Excel.

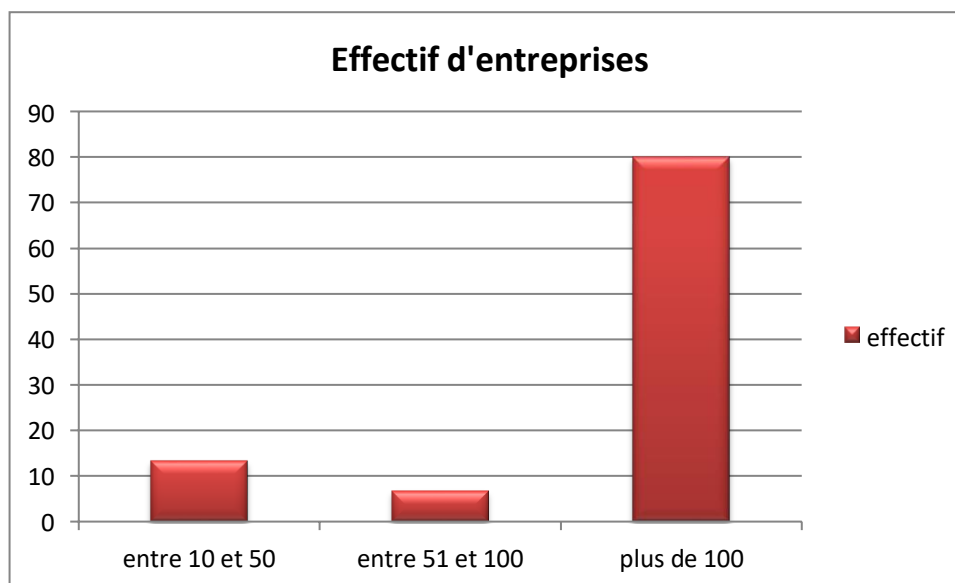
Q 1 : Quelle est la taille de votre Entreprise ?

Tableau 4: taille d'entreprises

	Fréquence	Pourcentage
entre 10 et 50	2	13,3
entre 51 et 100	1	6,7
plus de 100	12	80,0
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 5: taille d'entreprises



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Comme on voit sur histogramme que la population de plus de 100 effectif est la plus représentée au taux de 80% , la tranche entre[10 et 50] est représenté aux taux de 13.3% et la tranche entre[51 et 100] est 6.7%

On peut dire l'entreprise Lesieur Algérie a des fournisseurs de grandes marques, bien choisis par le département Supplie Chain.

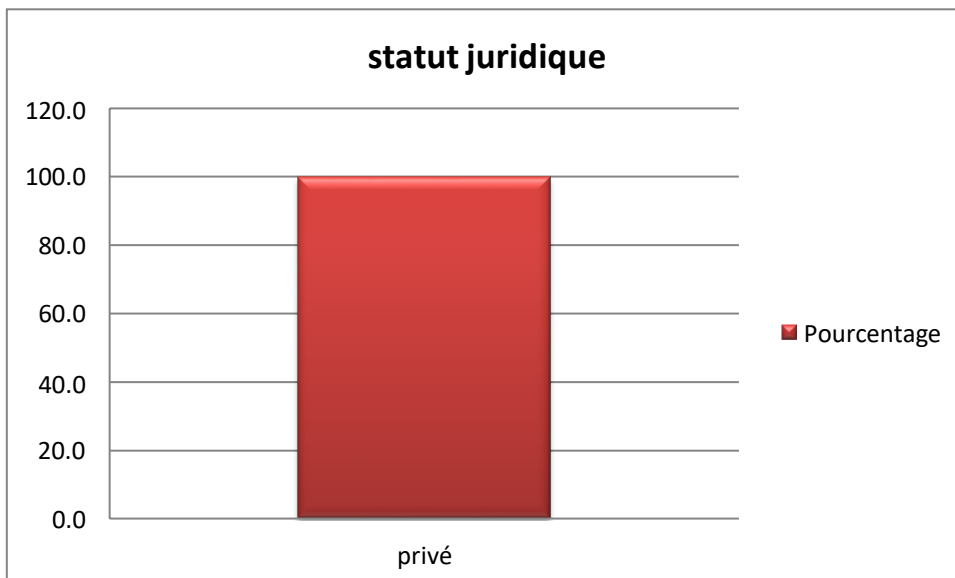
Q 2 : Etes vous une Entreprise ?

Tableau 5: statut juridique des entreprises

	Fréquence	Pourcentage
privée	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 6 : statut juridique des entreprises



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Il ressort du tableau que tous nos fournisseurs sont du secteur privé.

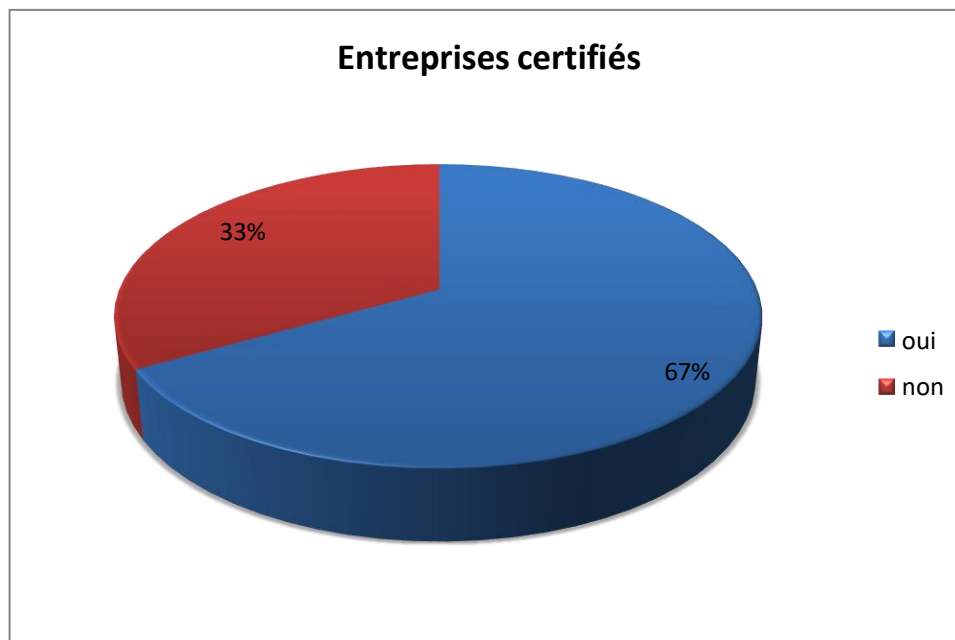
Q 3 : Etes vous déjà certifié ?

Tableau 6: entreprises certifiées

	Fréquence	Pourcentage
oui	10	66,7
non	5	33,3
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 7: entreprises certifiées



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Cela indique que la majorité de nos fournisseurs démontrent qu'ils travaillent de manière sûre et efficace quelque soit le domaine de certification, cela renforce la notion de qualité et augmente le nombre de clients satisfaits.

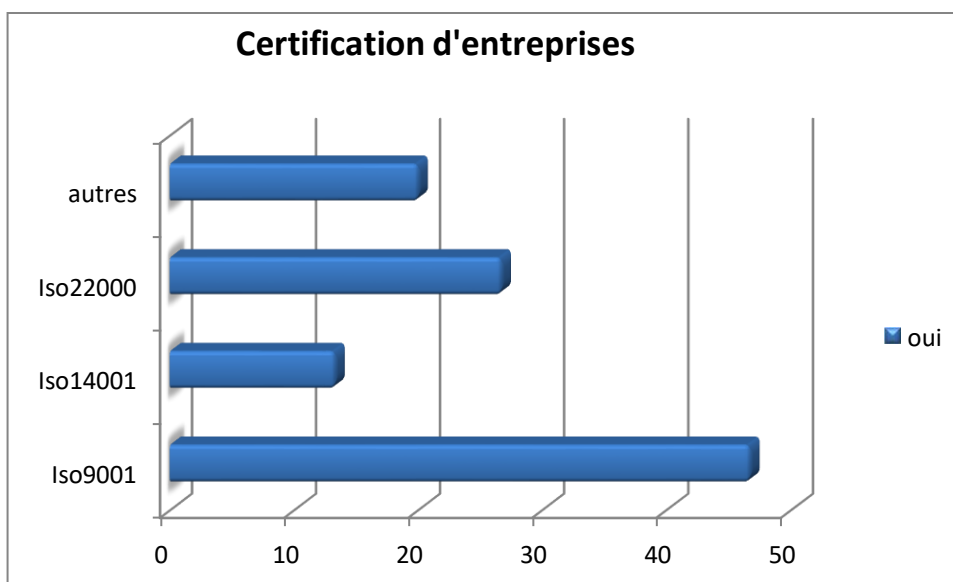
Q4 : Si oui, Votre entreprise est certifiée ?

Tableau 7 : type de certificats obtenus

Type de certificat	Fréquence	pourcentage
Iso9001	7	46.7
Iso14001	2	13.3
Iso22000	4	26.7
autres	3	20

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 8 : type de certificats obtenus



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Les résultats de l'étude menée auprès d'une population de 15 entreprises indiquent que la majorité sont certifié ISO9001, ISO22000, ISO14001 mais aussi d'autres certificats, cela montre que nos fournisseurs intègrent la notion de qualité dans leurs produits et services dans plusieurs domaines d'application.

Q5 :Disposez-vous d'informations documentées en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire et de salubrité de vos produits?

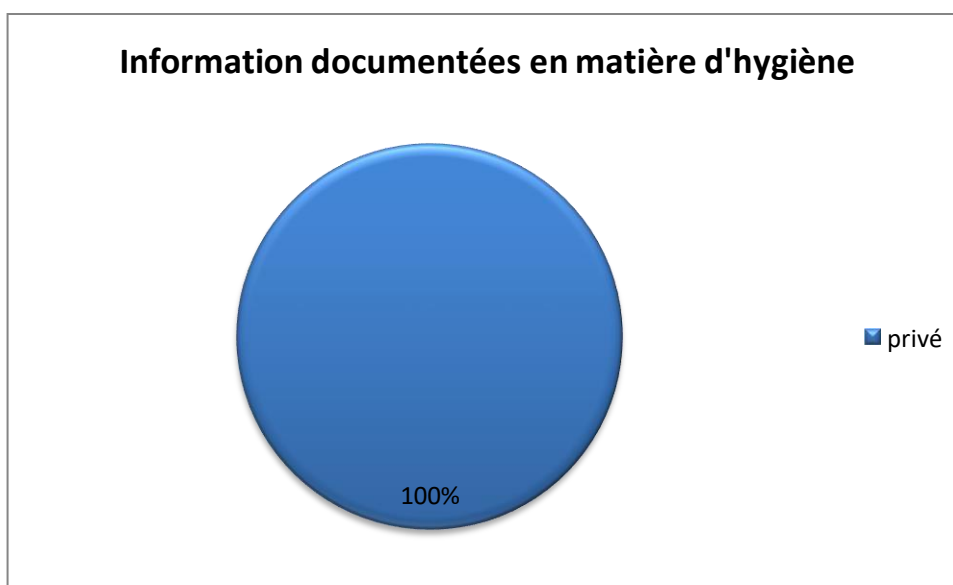
Tableau 8: informations documentées

	Fréquence	Pourcentage
oui	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 7: Informations documentées en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire et de salubrité de produits

Figure 9 : informations documentées



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Les résultats du figure 8 nous montrent que toute la population utilise les informations documentés en matière d'hygiène, sécurité et salubrité de ces produits, cela démontre que

nos fournisseurs ayant des preuves documentées répondant fortement à l'un des exigences de la norme halal c'est hygiène

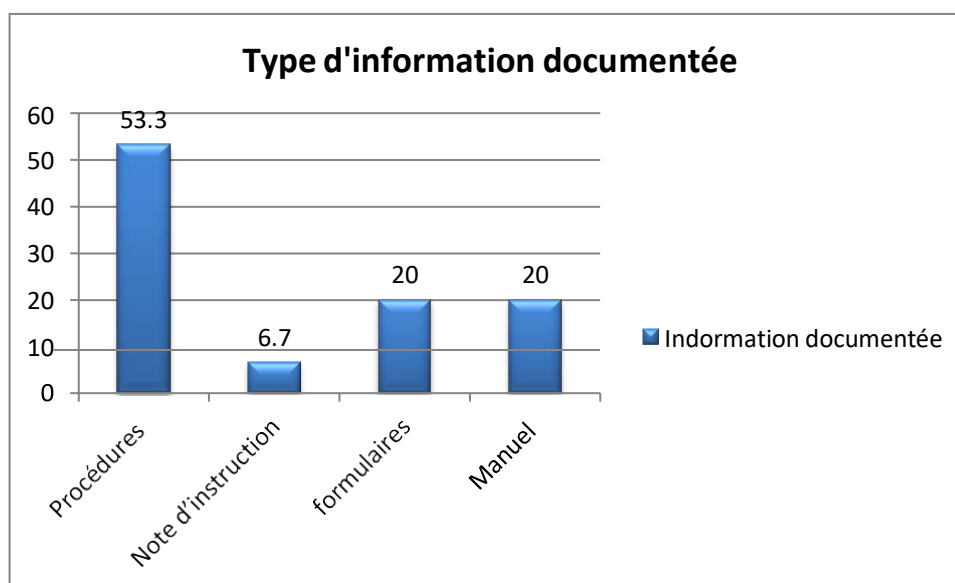
Q6 : Si oui, Quel type d'information documentée ?

Tableau 9: type d'information documentée

Type d'information documentées	Fréquence	pourcentage
Procédures	8	53.3
Note d'instruction	1	6.7
formulaire	3	20
Manuel	3	20

(Source : élaboré à partir de logiciel SPSS)

Figure 10: type d'information documentée



(Source : élaboré à partir de l'Excel)

Interprétation :

Dans cet item 53.3% fournisseurs ont répondu qu'ils utilisent les procédures comme information documentée, 20%, des fournisseurs ont utilisées des formulaires et des manuels qualité ,et une minorité avec 6.7% utilisent des notes d'instruction. Ce qui nous

amène à dire que tous les fournisseurs ayant des preuves documentées en matière d'hygiène, sécurité et salubrité de ces produits.

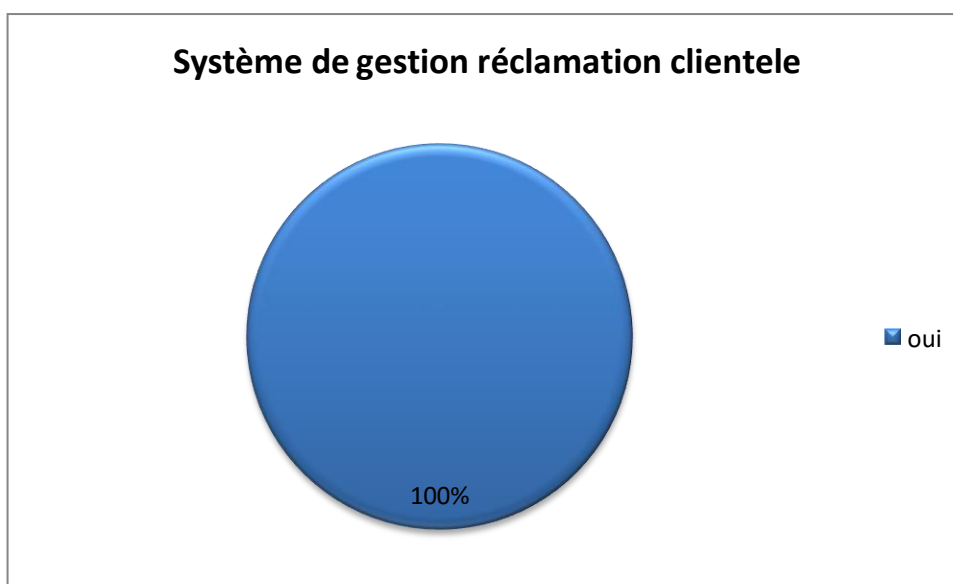
Q7 : Est-ce que vous possédez un système de gestion réclamation client ?

Tableau 10: système de gestion de réclamation clientèle

	Fréquence	Pourcentage
oui	15	100,0

(source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 11: système de gestion de réclamation clientèle



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Il ressort du tableau 8 que tout les répondants ayant un système de gestion de réclamation client, cela indique que toutes nos réclamations sont prises en compte en cas de problème lors de l'arrivage de nos matières premières.

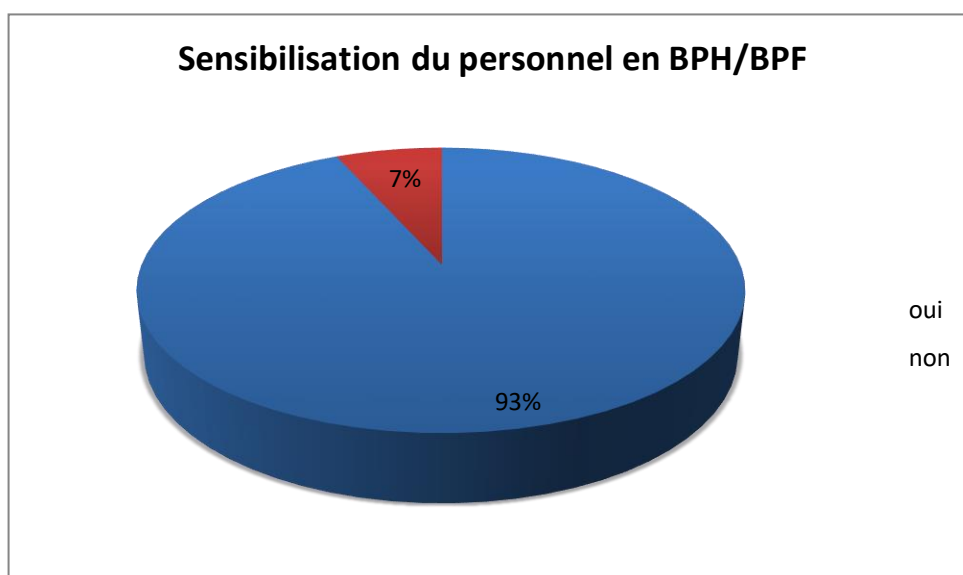
Q8 : Le personnel est-il sensibilisé sur les BPH/BPF et les instructions en matière de sécurité des aliments ?

Tableau 11: sensibilisation du personnel de matière BPF/BPH

	Fréquence	Pourcentage
oui	14	93,3
non	1	6,7
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 12 : sensibilisation du personnel en matière BPF/BPH



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Les résultats de la figure 10 montrent que 93.3% de notre population assure que l'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont prises en compte au niveau de ses locaux, Alors que un taux minimale de 6.7 % sont pas encore sensibilisés.

Cela indique que la majorité des fournisseurs prennent en compte l'aspect de l'hygiène qui est nécessaire afin d'avoir un produit sain et loyal.

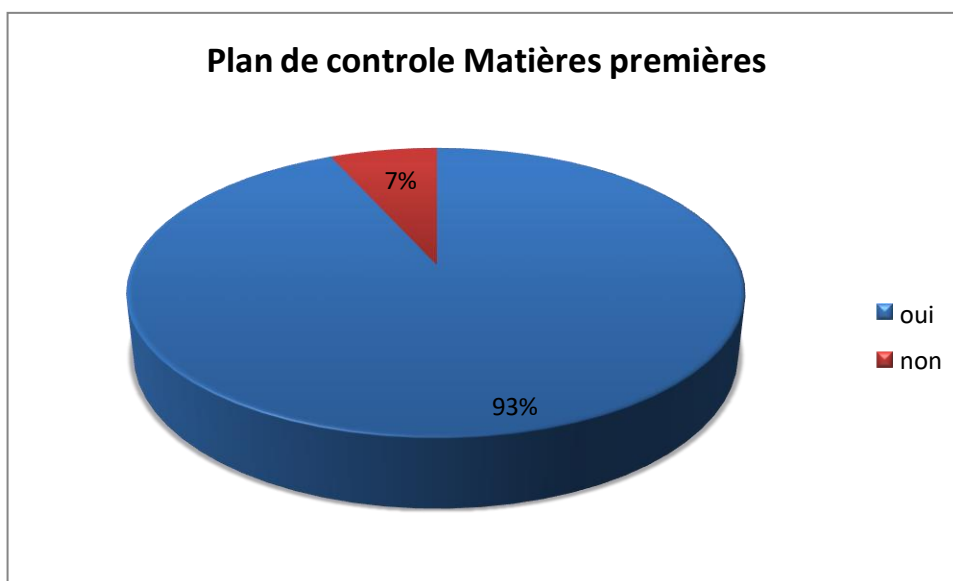
Q9 :Disposez-vous d'un plan de contrôle lors de la réception de vos matières premières?

Tableau 12 : plan de controle lors de la reception de mp

	Fréquence	Pourcentage
oui	14	93,3
non	1	6,7
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 13: plan de controle lors de la reception de mp



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Selon la figure 1193.3% des répondants déclarent qu'ils ont un plan de contrôle lors de réceptions de matières premières, tant dis que 6.7% n'ont pas encore élaboré ce plan de contrôle, l'existence d'un plan de contrôle assure la conformité de produits en matière de qualité.

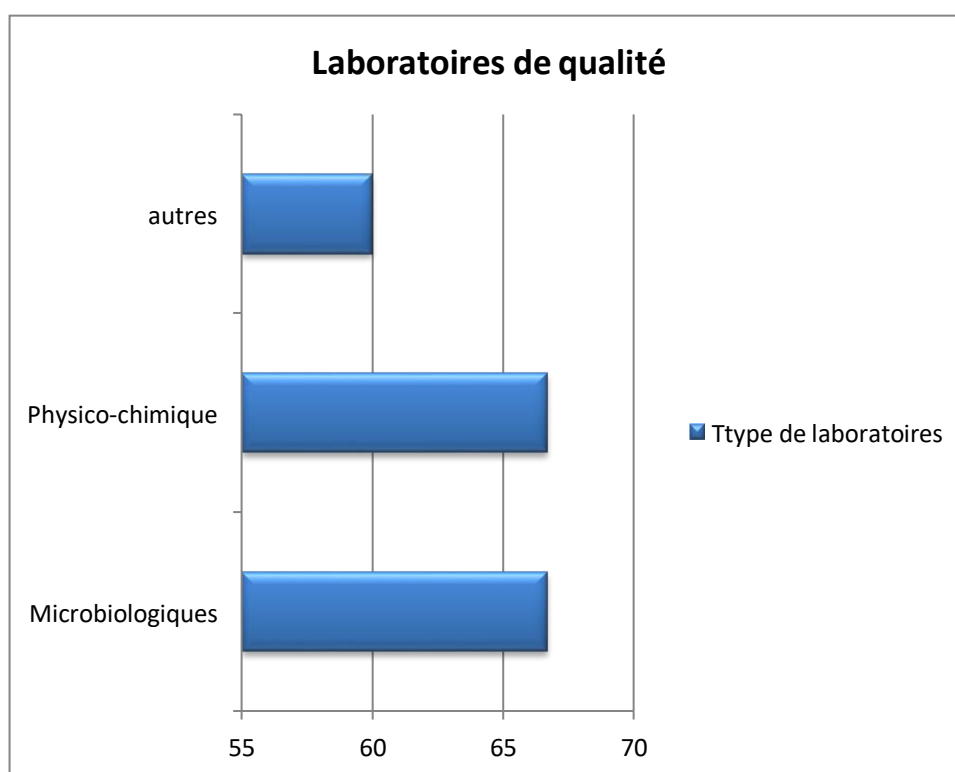
Q10 : Disposez-vous d'un laboratoire de contrôle de qualité ?

Tableau 13 : laboratoires de controle de qualité

Type de laboratoires	fréquence	pourcentage
Microbiologiques	10	66.7
Physico-chimique	10	66.7
Autres	9	60

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 14: laboratoires controle de qualité



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

D'après le tableau et la figure ci-dessous ,tous les répondants ayant des labortaoires de contrôle de qualité ,cela assure la conformité de ses produits aux exigences relatives a la qualité et sécurité des denrées alimentaires ,le type de laboratoire diffère d'une entreprise a une autre selon son besoin qui s'appuie sur la nature des denrées alimentaires fabriquées.

Q 11 : Avez-vous des mesures de lutte contre les nuisibles ?

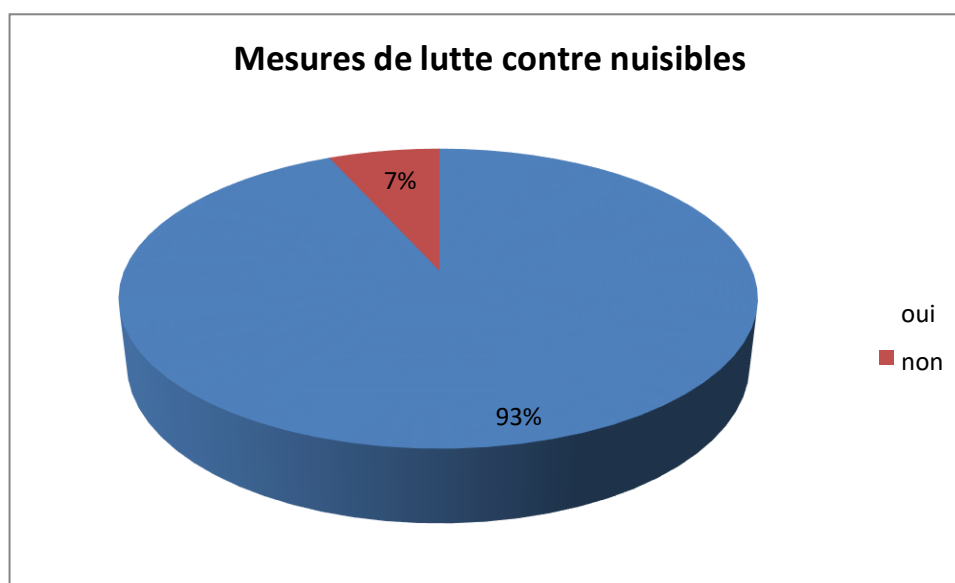
Tableau 12 : mesures de lutte contre les nuisibles

Tableau 14: mesures de lutte contre les nuisibles

	Fréquence	Pourcentage
oui	14	93,3
non	1	6,7
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 15: mesures contre les nuisibles



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

On remarque que la majorité des fournisseurs ayant une mesure contre les nuisibles avec un taux de 93.3% alors que 6.7 % ont pas ,la forte présence de cette mesure au sein des ateliers de production de nos fournisseurs assume la présence d'une approche préventive qui a un rôle d'empêcher les infestations, de traiter les infestations constatées, d'éviter leur propagation et de prévenir les risques futurs.

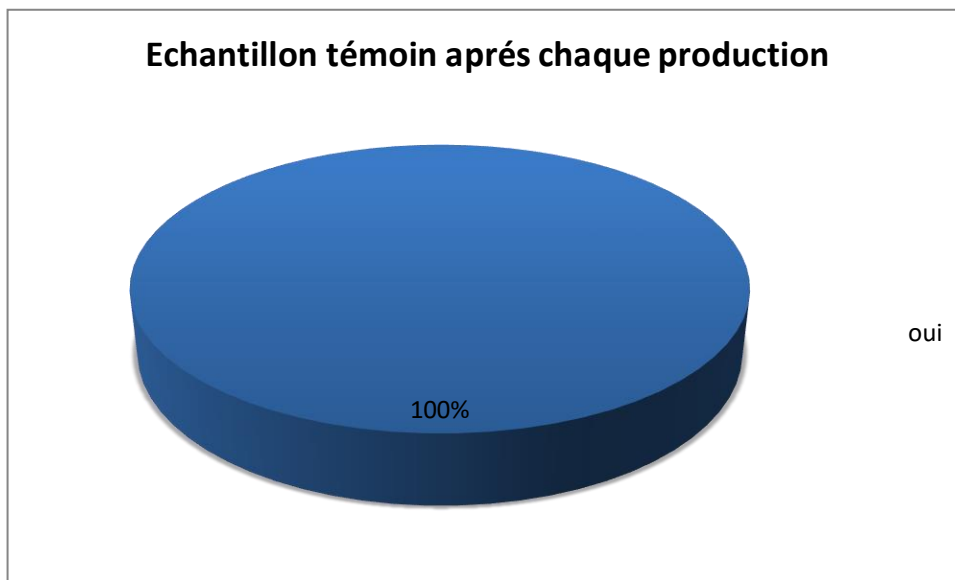
Q 12: Est-ce que vous effectuez des échantillons témoin pour chaque production ?

Tableau 15: échantillons témoin pour chaque production

	Fréquence	Pourcentage
oui	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 16: échantillon témoin pour chaque production



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Nous observons que tous les répondants possèdent des échantillons témoin après chaque production comme preuve non-conformité ou réclamation client.

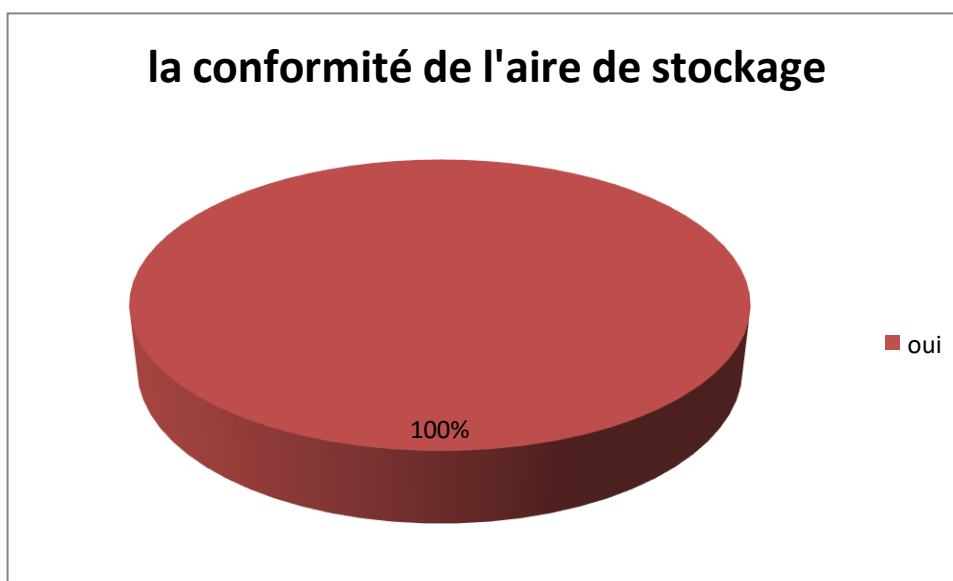
Q13 : Les aires de stockage sont-elles adaptées à une conservation conforme aux exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires ?

Tableau 16: les aires de stockage de zone de conditionnement

	Fréquence	Pourcentage
oui	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 17 : les aires de stockage de zones de conditionnement



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

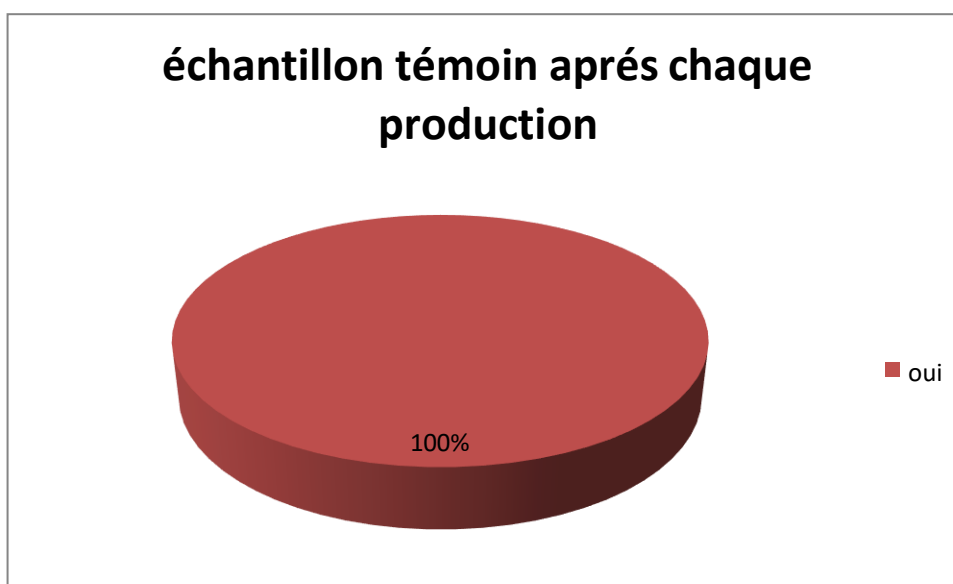
On voit que toute la population est conforme aux exigences relatives au stockage des produits finis , ce qui assure des conditions favorables en matière de conservation pour ses produits finis.

Q 14 :Est ce que les fiches médicales de tous vos salariés sont à jour

Tableau 17: les fiches médicales de salariés

	Fréquence	Pourcentage
oui	15	100,0

Figure 18 : la mise à jour des fiches médicales des salariés



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

On constate que tous les fournisseurs ayant une mise à jour en matière de fiche médicales des salariés. Cela permet de prévenir le risque de contamination produit en cas de maladies transmissibles/contagieuses

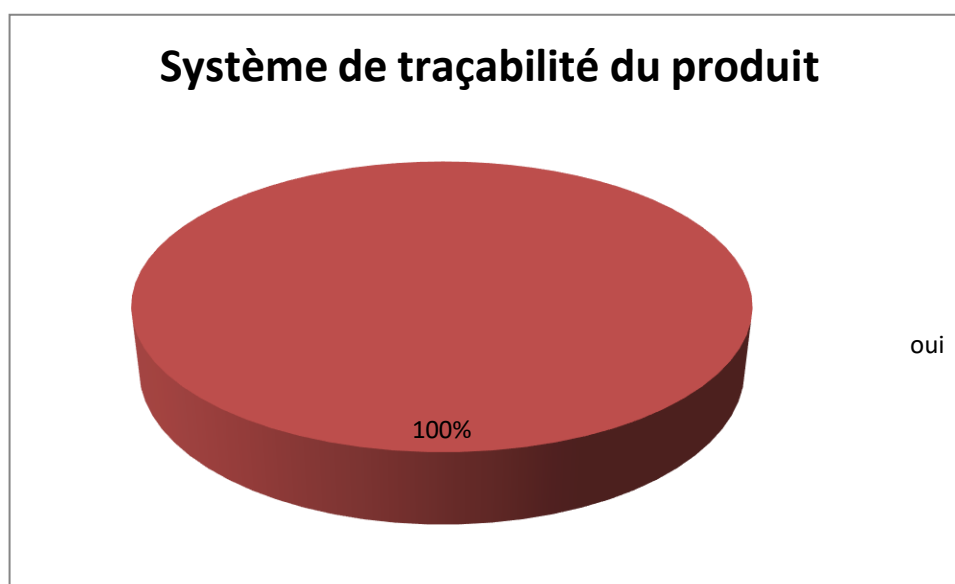
Q 15 : Est-ce que l'organisme possède un système de traçabilité du produit dès la réception de matière première jusqu'à livraison client ?

Tableau 18 : système de traçabilité du produit

	Fréquence	Pourcentage
oui	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 19: système de traçabilité du produit



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Selon le tableau N°22 toutes les personnes interrogées possèdent un système de traçabilité du produit dès la réception de matière première jusqu'à livraison client, cela dispose d'une importance capitale et permet d'apporter une garantie fiable à toute la chaîne alimentaire de nos fournisseurs.

Q16 : Est-ce que vous utilisez des additifs alimentaires dans le processus de fabrication produit

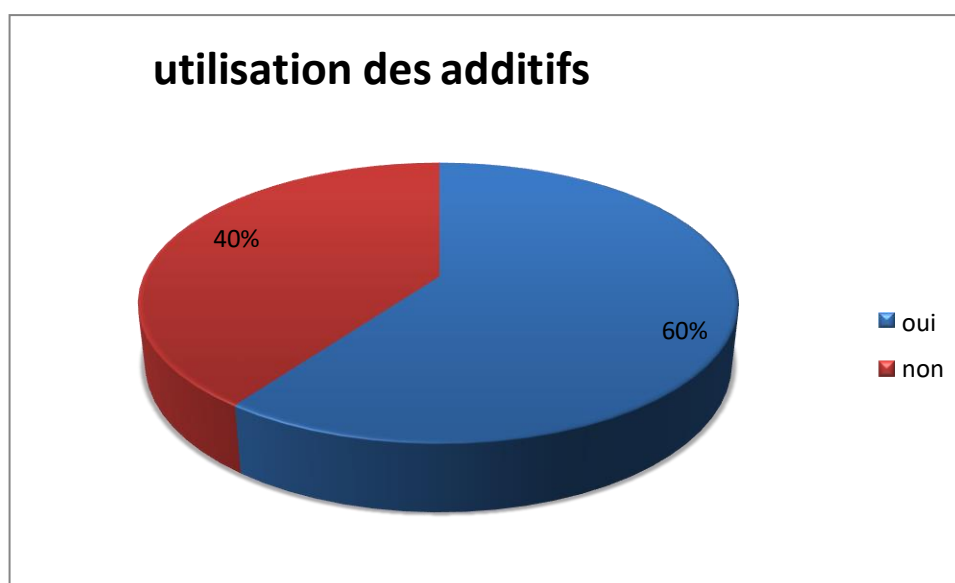
Tableau 17:

Tableau 19 : utilisation des additifs alimentaires

	Fréquence	Pourcentage
oui	9	60,0
non	6	40,0
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 20: utilisation des additifs alimentaires



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation : Le nombre des répondants par oui sont plus que la moitié de la population avec un taux de 60% ,tandis que 40% n'utilisent pas des additifs alimentaires lors de la fabrication.

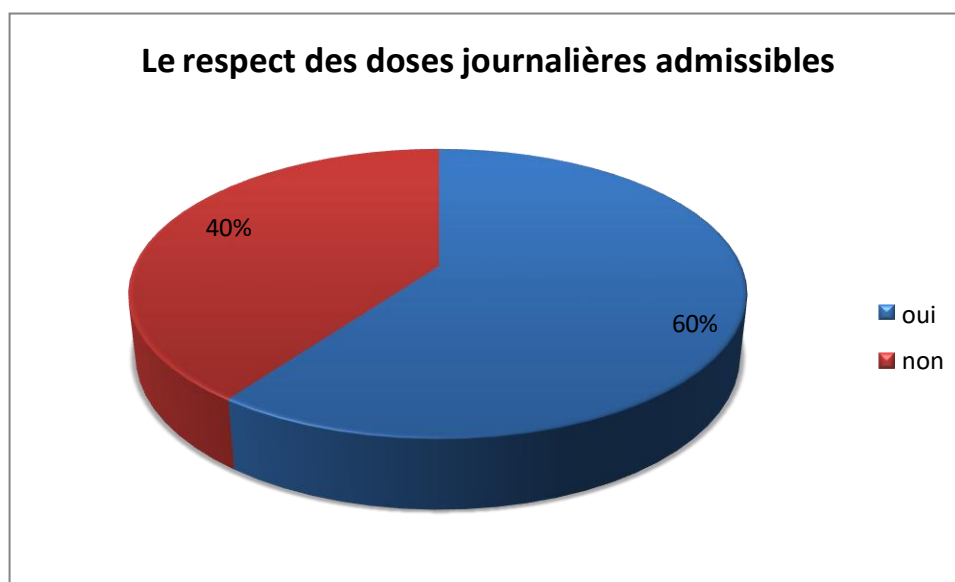
Q17 : Si oui, Est-ce que les doses journalières admissibles sont respectées ?

Tableau 20 : respect de dose journalière

	Fréquence	Pourcentage
Oui	9	60.0
Non	6	40.0

(Source : élaboré par logiciel SPSS)

Figure 21: respect de dose journalière admissible



(Source : élaboré par l'Excel)

Interprétation :

D'après les résultats de notre enquête, 60% des personnes interrogées qui utilisant les additifs alimentaires dans le processus de fabrication de ces produits finis respectant la dose admissible journalière selon un référentiel national ou international, tandis que 40% n'utilisant pas les additifs alimentaires donc ils sont pas concernées a répondre a cette question.

Q 18 :Avez-vous un plan de surveillance des contaminants ?

Tableau 21 : plan de surveillance des contaminants

	Fréquence	Pourcentage
oui	13	86,7
non	2	13,3
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 22: plan de surveillance des contaminants



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Selon le tableau N°3, nous ne déduisons que la majorité des entreprises ayant un plan de surveillance des contaminants avec un taux de 86,7%, tandis que 13,3% n'ont pas.

Les entreprises qui ont déjà un plan de surveillance montrant la conformité sanitaire du produit et son impact sur la santé.

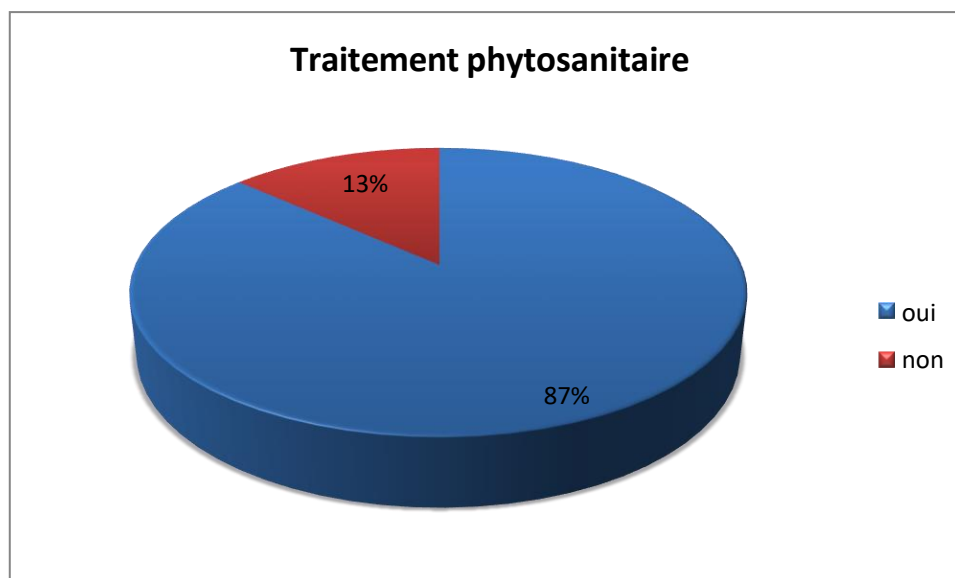
Q19 : Est-ce que vos matières premières subissent un traitement phytosanitaire :

Tableau 22 : traitement phytosanitaire de mp

	Fréquence	Pourcentage
oui	6,7	86,7
non	93,3	13,3
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 23: traitement phytosanitaire de mp



(source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

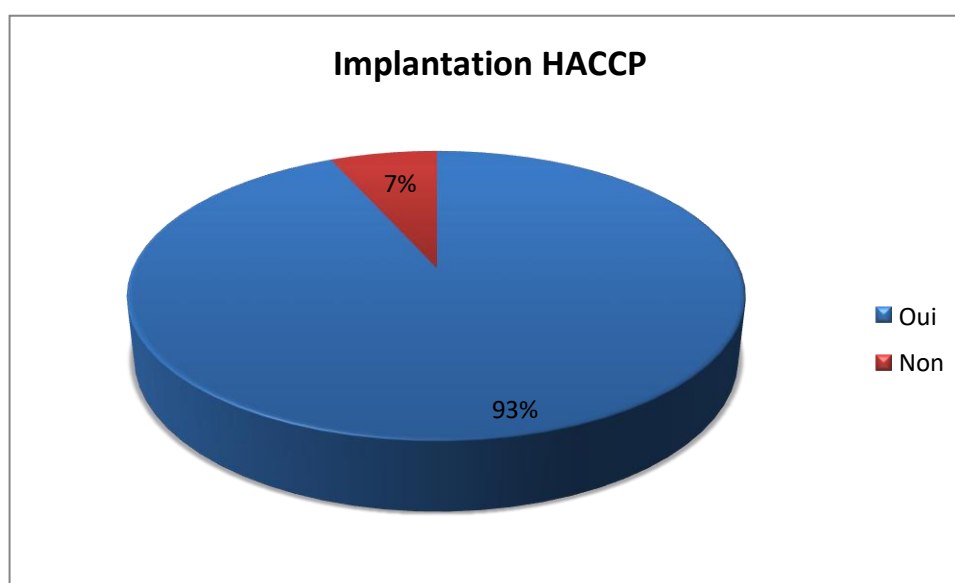
Le tableau N°24 illustre que 93.3% n'utilisent pas des traitements phytosanitaires alors que 6.7% utilisent ce type de traitement, d'après notre diagnostic un seul fournisseur qui assure sa chaîne alimentaire de l'amont jusqu'à l'aval, ce qui est nécessaire pour lui de suivre ce traitement durant sa récolte.

Q 20 : Avez-vous implémenté la démarche HACCP au sein de vos ateliers de production ?

Tableau 23 : implantation de démarche HACCP

	Fréquence	Pourcentage
Oui	14	93.3
Non	1	6.7
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 24 : implantation de démarche HACCP

(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

D'après les résultats de l'enquête figurée sur le tableau N°2 93.3 % de la population ont intégrées la démarche HACCP au sein de ses locaux de production, alors que 6.7% ils n'ont pas encore entamé cette démarche, D'après notre diagnostic, tous les fournisseurs d'ingrédients possèdent des mesures préventives contre les dangers ayant un impact sur la sécurité de produit. Le seul organisme qui n'a pas encore intégrer la démarche HACCP c'est celle de l'emballage.

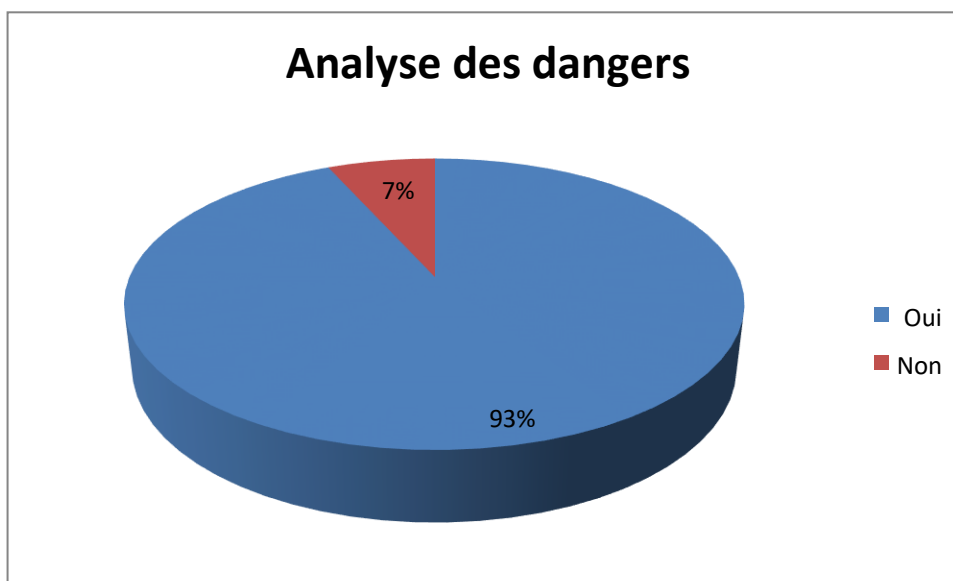
Q21: Est-ce que vous avez procéder à une analyse des dangers de vos produits

Tableau 24 : analyse des dangers

	Fréquence	Pourcentage
Oui	14	93.3
Non	1	6.7
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 25: analyse des dangers



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

D'après le tableau N°25, soit 93.3 % de la population ont procédé une analyse des dangers qui est l'un des principales étapes de l'HACCP, alors que 6.7% n'ont pas effectué cette analyse.

Q22 :Un Plan HACCP a-t-il été établi ?

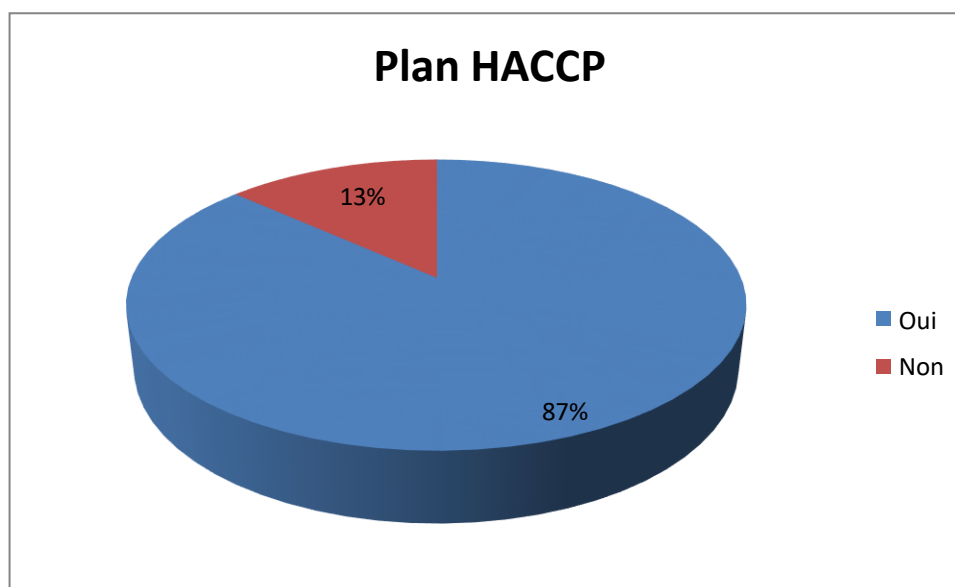
Tableau 25 : plan HACCP

	Fréquence	Pourcentage
Oui	13	86.7
Non	2	13.3

Total	15	100,0
-------	----	-------

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 26 : plan HACCP



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

D'après le tableau N°4 que nous avons construit nous remarquons que la majorité des entreprises qui ont implantés la démarche HACCP ont un plan HACCP qui englobe CCP et PRPO alors que 13.3% n'ont pas encore élaboré ce plan.

Q23 : Est-ce que le plan HACCP couvre l'ensemble des produits finis ?

Tableau 26 : le niveau de conformité de HACCP aux lignes de productions

	Fréquence	Pourcentage
Oui	13	86.7
Non	2	13.3
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 27: le niveau de conformité de HACCP aux lignes de productions



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

On constate une écrasante domination du oui qui est représenté avec un taux de 86,7% et que le non est représenté à 13,3%. Cela indique que la majorité intègre la démarche HACCP au niveau de toutes ses lignes de production.

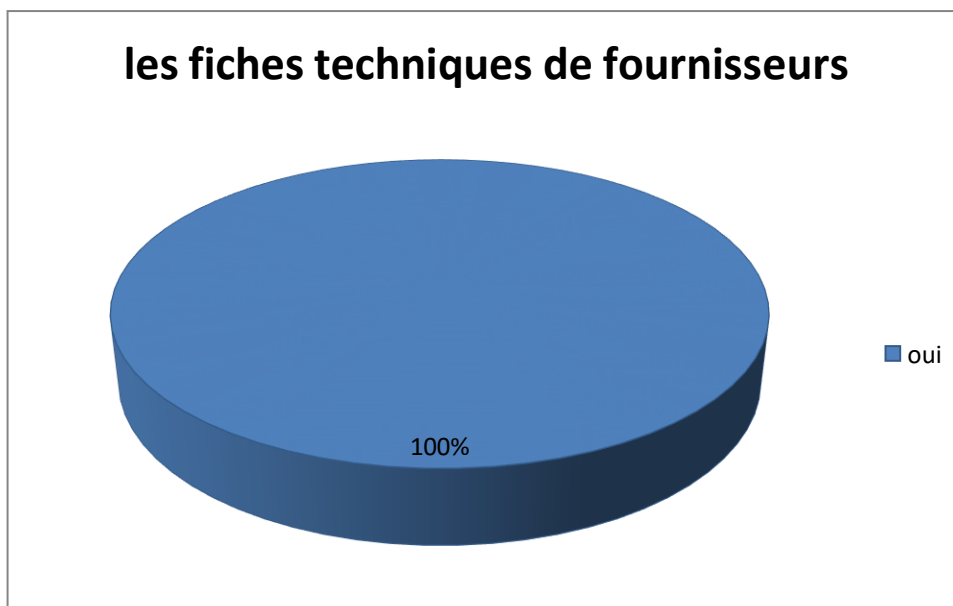
Q24 : Est-ce que les fiches techniques de vos produits sont-elles mises à jour régulièrement en cas de changement (fournisseurs, origine, source, recette, veille réglementaire) ?

Tableau 27 : les fiches techniques de fournisseurs

	Fréquence	pourcentage
oui	15	100.0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 28: les fiches techniques de fournisseurs



(Source : élaboré a partir de l'Excel°)

Interprétation :

D'après les résultats de notre enquête, toute la population ont mis a jour ses fiches techniques, tandis cela montre que nos informations obtenus a l'aide de ces fiches techniques sont actualisées.

Q 25: Quel est l'origine de nos matières premières ?

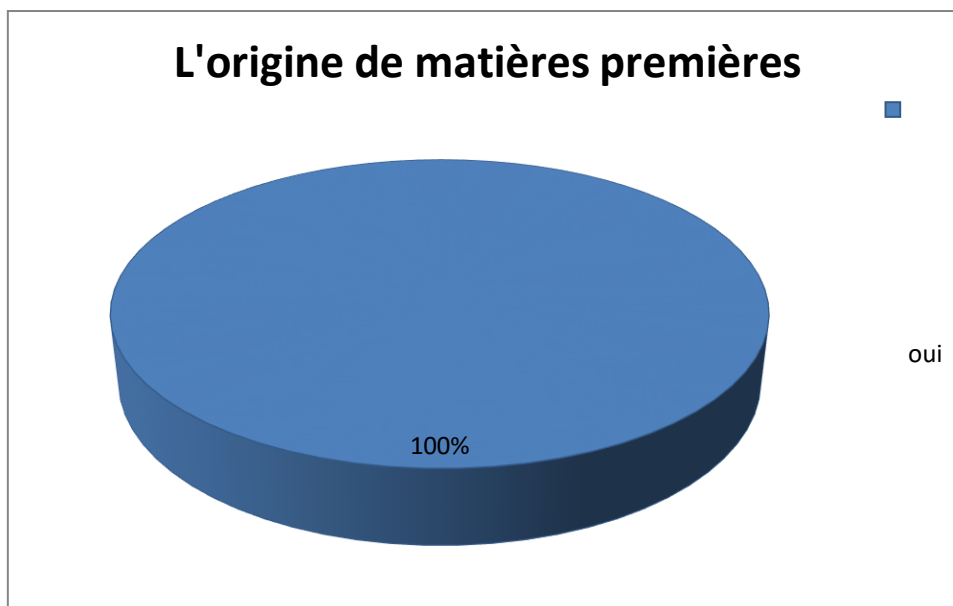
Tableau26 :

Tableau 28: l'origine de matières premières

	Fréquence	pourcentage
oui	15	100.0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 29: l'origine de matière première



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

On constate que toute la population que toutes nos matières premières sont d'origine Halal, cela indique fortement que nos achats sont Halal dans l'aspect religieux.

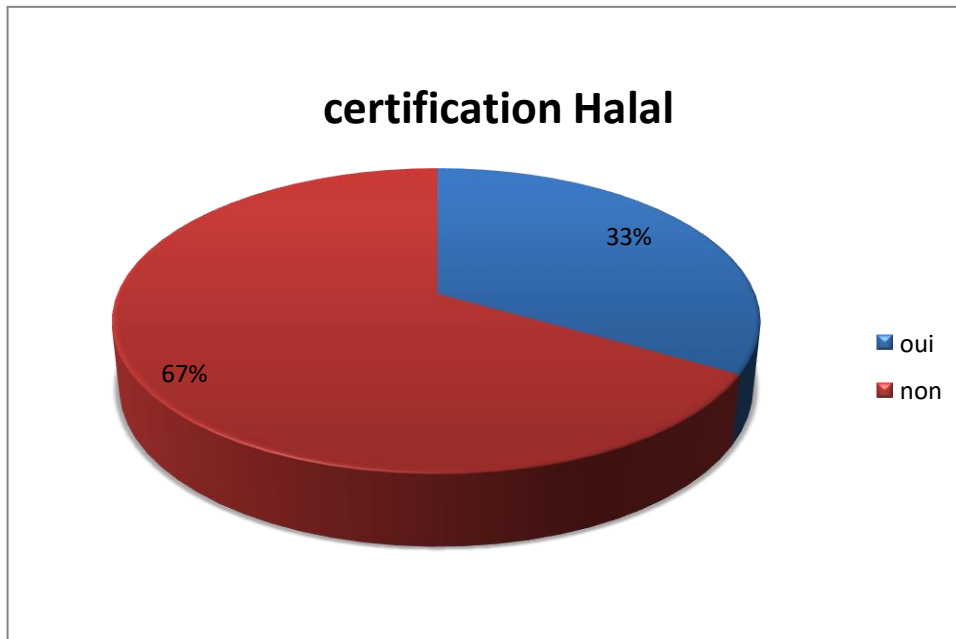
Q 26: Est-ce que vous êtes certifiés HALAL ?

Tableau 29 : certification HALAL

	Fréquence	Pourcentage
oui	5	33.3
non	10	66.7
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 30 : certification HALAL



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

Selon le tableau N°28, la majorité des personnes interrogées ne sont pas encore certifiées halal avec un taux de 66.7 et 33.3% sont certifiées, d'après la question suivante on a remarqué que la majorité des entreprises certifiées sont étrangères à cause de l'exigence réglementaire d'exportation, mais la démarche halal n'est pas respectée auprès des industriels nationaux.

Q27 : Si non, Seriez-vous intéressée par la certification HALAL ?

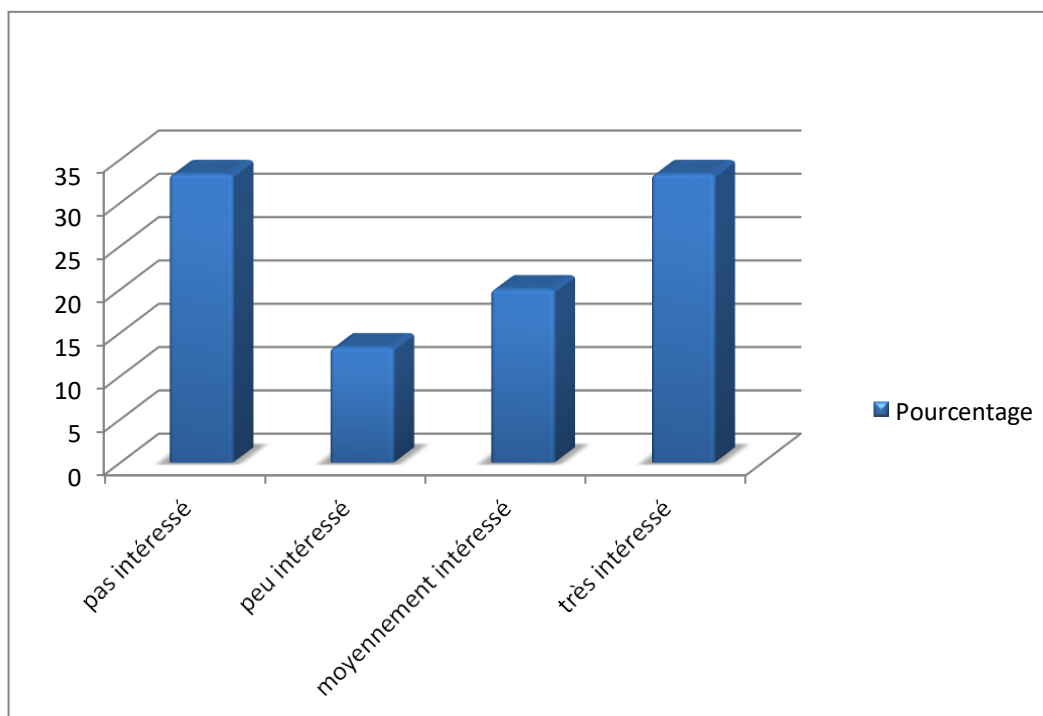
Tableau 30 : avis des fournisseurs sur la démarche HALAL

	Fréquence	Pourcentage
pas intéressé	5	33,3
peu intéressé	2	13,3
moyennement intéressé	3	20,0
très intéressé	5	33,3
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 31: avis des fournisseurs sur la démarche HALAL

Figure 30: Intéressée par la certification HALAL



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

D'après la figure 30 et notre diagnostic, on remarque que les entreprises intéressées par la certification Halal sont majoritairement des entreprises multinationales, car c'est une part de marché pour eux, et une exigence d'exportation vers les pays musulmans, alors que la démarche Halal n'est pas encore vulgarisée à l'échelle nationale soit par l'absence de sensibilisation, d'accompagnement des autorités, ou la mise à jour de la veille réglementaire

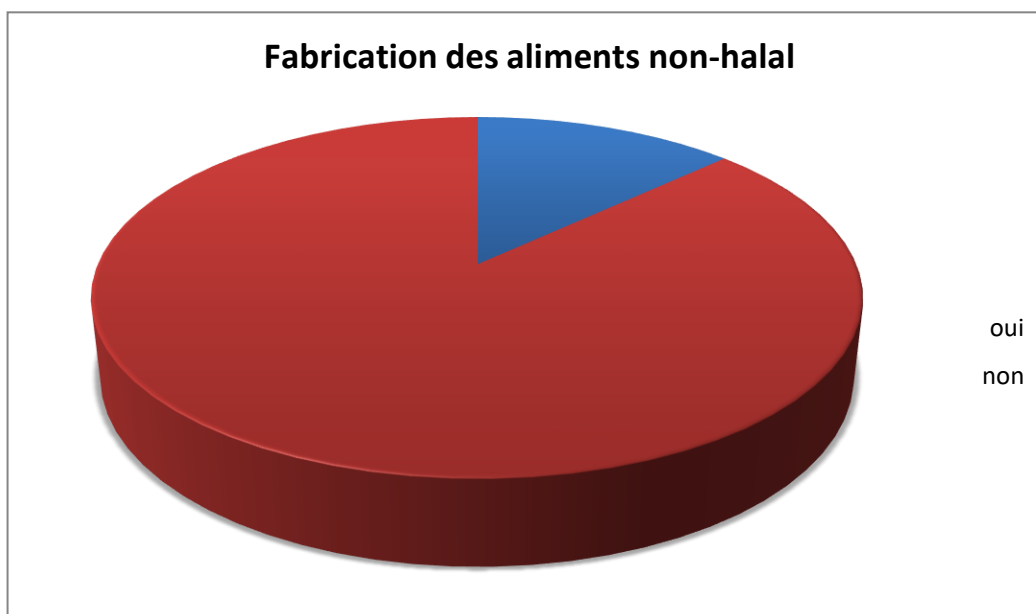
Q28: Est-ce que vous fabriquez des aliments non Halal au sein de votre organisme ?

Tableau 31 : fabrication des aliments non-HALAL

	Fréquence	Pourcentage
oui	1	6,7
non	14	93,3
Total	15	100,0

(Source : élaboré à partir de logiciel SPSS)

Figure 32: fabrication des aliments non-HALAL



(Source : élaboré a partir de l'Excel)

Interprétation :

La plus forte proportion de fournisseurs sondés soit 93.3% ne fabriquant pas des aliments non halal, or que 6.7 % ayant des lignes de produits non halal vu que c'est des entreprises multinationales de pays non-musulmanes et qui répondent aussi à d'autres marchés

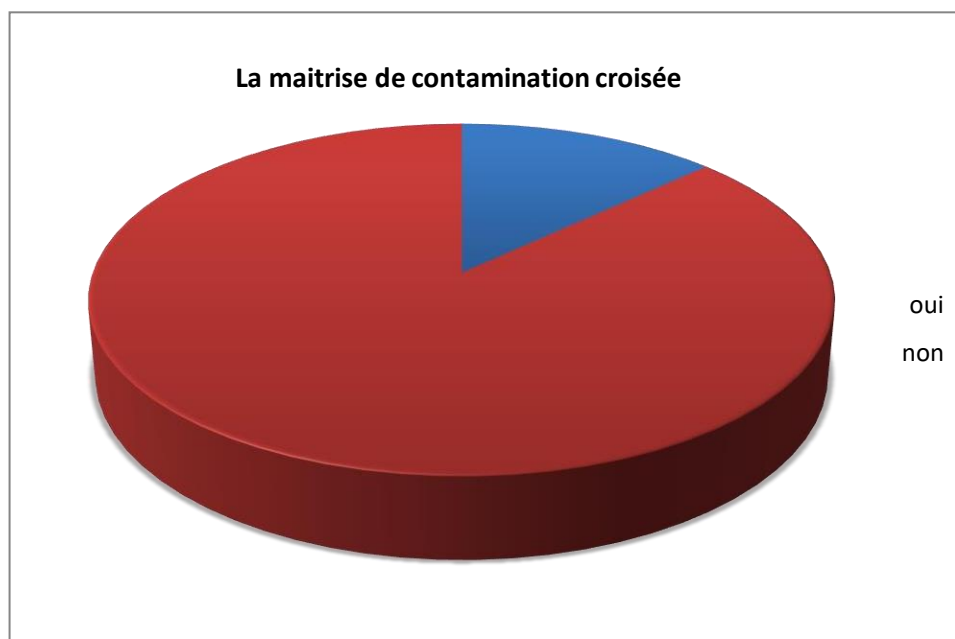
Q29 : Si oui, Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maitriser le risque de De contamination croisée entre aliments halal et non-halal ?

Tableau 32: procédures pour maitriser la contamination croisée

	Fréquence	Pourcentage
oui	1	6,7
non	14	93,3
Total	15	100,0

(Source : élaboré a partir de logiciel SPSS)

Figure 33 : procédures nécessaires pour maîtriser la contamination croisée



(Source : élaboré à partir de l'Excel)

Interprétation :

A titre de ces résultats, il paraît que la majorité des entreprises avec un taux de 93.3% ne disposant pas des procédures contre la contamination croisée vu qu'ils n'ont pas un processus de fabrication des produits non-halal, alors que 6.7% qui fabriquent les produits halal et non halal ont la maîtrise nécessaire pour éviter ce type de contamination.

4. Signature de convention :

Après avoir l'accord du projet de faisabilité en interne à l'aide de l'enquête qu'elle a été réalisée et en externe par l'auditeur, ce dernier a envoyé par mail la convention dans le but de définir les conditions de certification Halal Algérie.

Une fois l'entreprise signe la convention l'audit de certification sera programmé prochainement.

2. Discussions

Dans le but de la réalisation de la démarche Halal Algérie conformément aux exigences du référentiel NA 6184 : 2018, nous avons pu réaliser 4 phases à savoir : Engagement de la direction, contractualisation, revue de la demande, signature de convention, ce processus de certification s'aligne avec la méthodologie de LIANOR.

Toutefois, et par manque de temps, nous n'avons pas pu réaliser l'étape suivante qui est l'audit de certification qui comprendra (l'audit étape 1 et 2, réunion d'ouverture, réalisation des activités d'audit, l'identification des constats d'audit, ainsi que la réunion de clôture)

Notre étude a prouvé que nos fournisseurs sont des grandes entreprises privées avec un grand effectif, qu'ils maîtrisent la qualité et la sécurité des denrées alimentaires par la présence d'informations documentées en matière de traçabilité au niveau de toute la chaîne alimentaire, ses produits soumis à des tests et des contrôles réguliers dans le cadre de respect des normes.

Les résultats indiquent aussi que tous nos fournisseurs utilisent des produits Halal, par ailleurs, nous avons constatés que toutes les entreprises étrangères ayant obtenus la certification Halal alors qu'une seule entreprise algérienne parmi nos fournisseurs quelle a déjà entamé cette démarche, nous remarquons alors que la notion Halal n'a pas encore évolué au marché nationale, alors que c'est une exigence réglementaire depuis quelques années.

La prise en compte de contamination croisée est appliquée par les organismes qui fabriquent des aliments non Halal, cela élimine le danger de la contamination des produits Halal et non Halal.

Cependant, les résultats de notre enquête confirment que le projet de certification Halal Algérie est réalisable au sein de l'entreprise Générale Condimentaire Algérie Lesieur SPA

Conclusion du Chapitre III

Dans ce dernier chapitre, nous avons mis en pratique les aspects théoriques que nous avons évoqués dans les deux premiers chapitres. A l'aide d'outil de récolte d'informations qui est le questionnaire et les logiciels SPSS et l'Excel afin d'exploiter nos données.

A la lumière des résultats obtenus, nous remarquons que toutes nos fournisseurs de matières premières intègrent l'aspect d'hygiène, sécurité, de salubrité au cours de ses processus de fabrication, toutes ces matières premières sont aussi Halal selon l'aspect religieux, cela montre la faisabilité de réalisation du projet de certification Halal.

CONCLUSION GENERALE

1. Aperçu et résumé

Afin de réaliser notre travail de recherche, nous sommes passés par un cadre théorique basé sur les fondements de « Halal » ainsi que les étapes de labellisation Halal, et un cadre pratique basé sur une enquête sur terrain par le biais d'un questionnaire destiné à nos fournisseurs de matières premières.

Notre méthodologie consiste en la réalisation d'une étude empirique, de type quantitative auprès de toute la population afin de garantir la fiabilité des résultats obtenus. L'outil utilisé pour la collecte des données auprès de nos fournisseurs a été le questionnaire. Celui-ci est organisé autour de trois principales parties.

La première partie tente de décrire le profil des fournisseurs. Et d'essayer de mesurer la qualité dans leurs produits et services, la deuxième partie pour vérifier la conformité de la mise en œuvre d'une démarche HACCP et La troisième partie consiste à vérifier l'existence de l'aspect Halal dans leurs produits finis qui sont les matières premières de l'entreprise. Ce qui nous a permis de faire une analyse descriptive des statistiques obtenues. Dans ce but nous avons posé une problématique principale à savoir «*Quelle démarche à suivre pour mettre en œuvre un label Halal conforme aux exigences de la norme NA 6184 : 2018 pour les produits alimentaires ?* »

Avec deux hypothèses qui sont comme suit :

H1 : les fournisseurs de l'entreprise GCA Lesieur, Algérie sont tous sensibilisés en matière d'hygiène, sécurité, salubrité et conformité du produit vis-à-vis sa qualité.

H2 : le projet de certification HLA est réalisable au niveau de l'entreprise Lesieur, Algérie.

Nous résumons la présente étude comme suit :

L'introduction générale fournit une vision globale sur le contexte et l'intérêt

Du thème, elle s'articule sur l'objectif principal du travail ainsi que la problématique de Recherche, en outre elle présente la méthode et le terrain de recherche choisis pour mener cette étude.

Le premier chapitre intitulé «La Revue de littérature et cadre conceptuel» sous 3 sections : Section 01 relative au marché Halal, et section 02 concerne la méthode HACCP, et la dernière. Section qui présente de façon succincte le processus de certification Halal.

Le chapitre deux, consacré pour la méthodologie de la recherche ainsi que le contexte organisationnel.

Le troisième et dernier chapitre aborde tout d'abord les résultats de notre travail et une discussion profonde de ces derniers.

A la fin du mémoire, une conclusion générale est présentée. Elle résume les principaux Résultats obtenus.

2. Principaux résultats obtenus

A travers notre travail, nous avons pu répondre et confirmer nos deux hypothèses. En outre, grâce au questionnaire que nous avons distribué nous avons constaté que les fournisseurs de l'entreprise GCA Lesieur, Algérie sont sensibilisés en matière d'hygiène, sécurité, salubrité et conformité du produit vis-à-vis sa qualité. Grâce à plusieurs indicateurs comme la mise en place de certificats dans plusieurs domaines d'application, la présence de laboratoire contrôle de qualité, l'existence d'un système de traçabilité et un système de réclamation clients, le respect des conditions de stockages, mais aussi l'implantation de la démarche HACCP au sein de ses locaux de productions, donc on peut dire que l'hypothèse 1 est confirmée.

Par ailleurs, les spécifications de nos matières premières sont conformes aux dispositions réglementaires applicables et à la norme NA 6184 : 2018

L'étude de faisabilité est considérée comme une phase importante voire indispensable avant de lancer l'audit de certification, nos résultats montrent un bon départ au projet de labellisation Halal.

L'usage du label Halal est favorable et accessible à l'ensemble de la gamme de produits de la marque Lesieur Algérie. Cela confirme l'hypothèse 2.

3. Implications théoriques

Le présent travail contribue à la littérature scientifique par la présentation d'un modèle de recherche qui expose, les différentes étapes de labellisation Halal et de l'autre part, elle détermine la méthodologie à suivre afin de garantir l'étude de faisabilité du projet de la certification.

Dans notre revue de la littérature, nous avons vu l'image du Halal à l'échelle Nationale et internationale. Cependant, il existe peu d'études qui s'intéressent à la démarche Halal par les industriels du secteur agroalimentaire, contrairement au nombre

Considérable de recherches portées sur la norme ISO22000 et d'autres certifications liées à la sécurité des denrées alimentaires.

4. Implications managériales

Les résultats obtenus montrent une originalité contextuelle qui fait l'inexistence d'un travail de recherche qui porte sur la contribution à la mise en place d'une démarche Halal, Elle est également la seule recherche à être menée selon les exigences de la norme Halal Algérie NA 6184 : 2018.

Par ailleurs, cette étude fournit un guide aux étudiants, aux responsables de management de qualité du secteur agroalimentaire, qui veulent entamer la démarche Halal au futur vu que c'est une exigence réglementaire.

5. Limites et prolongements possibles de la recherche

Pour terminer, Comme toute recherche, notre travail comporte des limites :

En premier lieu notre cadre théorique est limité par le manque des sources scientifiques qui parlent sur les différents axes de la démarche de certification Halal, en général et dans le secteur de l'agroalimentaire en particulier ,de la rareté des études antérieurs sur la thématique présentée, et la non présence de la norme NA 6184 : 2018 au sein de la bibliothèque de l'école Nationale Supérieure du Management Koléa.

Par ailleurs, notre cas pratique est limité jusqu'à la phase de l'étude de faisabilité a cause du manque du temps.

Au cours de la réalisation de la troisième phase d'étude de faisabilité, nous avons évoqués des difficultés afin de réaliser des enquêtes directs avec nos fournisseurs qui réside principalement a la confidentialité d'information, c'est pourquoi nous avons choisis par la suite un questionnaire qui répond a notre besoin.

Malgré les limites de notre travail de recherche, mais nous avons pu identifier les principales phases liées a la démarche de certification Halal selon les exigences de la norme NA 6184 : 2018 au sein de l'entreprise GCA Lesieur, Algérie.

BIBLIOGRAPHIE

- ❖ Alserhan, Baker, Islamic branding: a conceptualization of related terms, Brand Management, 2010 , 34-49 disponible sur : https://www.academia.edu/31051999/Islamic_branding_A_conceptualization_of_related_terms
- ❖ Amer HARAMI, Etude préliminaire pour la mise en place du systèm HACCP au sein de la laiterie « NUMIDIA ». Institut de la nutrition, de l'alimentation et des technologies agro alimentaires, 2009, disponible sur : <https://docplayer.fr/5621077-Memoire-de-stage-presente-par-harami-amer-en-vue-de-l-obtention-du-diplome-de-post-graduation-specialisee.html> (consulté le: 15/04/2022)
- ❖ Asmani Malek et Zalouk Sabrin, sécurité sanitaire d'un produit alimentaire issu de transformation traditionnelle cas « Figue de béni Maouche », 2016 , disponible sur : <https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/3959> (consulté le : 24/04/2022)
- ❖ Blanc , Didier,Iso 22000, HACCP et sécurité des aliments, 2006 22P
- ❖ Boudjelti ,Mohamed Amine et Lasni, Mahdi, *Contribution à la mise en place de la démarche HACCP dans la chaine de production des plats cuisinés chauds au niveau du Catering AIR ALGERIE*, Mémoire Master, Université M'hamed Bougara Boumerdas, option Génie des industries alimentaires, 2017, 23-24-25-26p (consulté le :01/05/2022)
- ❖ Clémentine, Tadiello, *Régulation publique et privée du marché halal*, mémoire de Master, institut d'études et de recherches sur le monde arabe et musulman, option vétérinaire ,2017, 11-13-17-18-19-20-21.p (consulté le : 15/04/2022)

- ❖ Fatima Zahra Benyoub, contribution a la mise en place d'un systeme haccp au niveau de

La laiterie sarl halib ennadjah – maghnia, 2017, disponible sur :<http://dspace.univ-tlemcen.dz/handle/112/12233> (consulté le : 02/05/2022)

- ❖ Florence Bergeaud-Blackler, 2012. *Islamiser l'alimentation* dans genèses n°89 8pp,

- ❖ Florence Bergeaud-Blackler, 2015. *Les sens du Halal. Une norme dans un marché mondial*

- ❖ CNRS Éditions, coll. « Alpha », 10-11 pp (consulté le : 16/04/2022)

- ❖ Florence Bergeaud-Blackler, 2017. *Le marché Halal mondial*, revue de mauss, n°49 pp (consulté le 17/05/2022)

- ❖ Ghedjati Atef, Al, Thème : Etude longitudinale porte sur la mise en place d'un plan HACCP dans une unité de transformation laitière. Cas de la laiterie Numidia, 2018 disponible sur :

<https://dspace.univ-guelma.dz/jspui/bitstream/123456789/1042/1/M%20570.858.pdf>

(Consulté le 25/05/2022)

- ❖ Henda Amal, La valorisation du patrimoine matériel végétale à travers la labellisation des produits de terroirs en Algérie, 2019 disponible sur : <https://www.ummtto.dz/dspace/handle/ummtto/13423> (consulté le :05/05/2022)

- ❖ IANOR, 2014 *catalogue des normes algériennes*, 3p (consulté le :10/05/2022)

- ❖ IMANOR, 2019, *label halal maroc - regles de certification des produits et des services*, maroc ,IMANOR ,10-12-13-14-15-16-17-18-19-21-22-23-24 p

- ❖ ISO 22000 : 2018. *systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires* — *Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, 37-38P

- ❖ Ghedjati et Al, Thème : Etude longitudinale porte sur la mise en place d'un plan HACCP dans une unité de transformation laitière. Cas de la laiterie NUMIDIA, 2018 disponible sur :
<https://dspace.univguelma.dz/jspui/bitstream/123456789/1042/1/M%20570.858.pdf>
 (consulté le 14/05/2022)

- ❖ Larroche Charlotte, le développement du marché halal en France, 2017, disponible sur :
- ❖ <https://fr.slideshare.net/charlottelarroche/mmoire-inseec-m2-marketing-charlotte-larroche-le-dveloppement-du-march-du-halal-en-france> (consulté le 14/05/2022)

- ❖ THIERRY Mathe et Al ,2012. *l'alimentation communautaire s'inscrit-elle dans le développement de la consommation engagée ?* C293_modifié V2 PP5

- ❖ Mohamed Nachily, les déterminants de l'alimentation halal chez la communauté maghrébine à montréal, 2019, disponible sur : <https://archipel.uqam.ca/13636/>
 (consulté le 22/04/2022)

- ❖ NA 6184 : 2018. Alimentation Halal-Exigences générales, 13,14P

- ❖ OLIVIER Rocca ,2020. *Qu'est-ce qu'un label ?* ,pp 2

- ❖ Taouririt Kamel, 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, 2017 ,disponible sur : <http://eprints.univ-batna2.dz/id/eprint/1483>

- ❖ Tadiello Clémentine, Régulation publique et privée du marché halal, 2017, disponible sur : <https://ensv-fvi.fr/wp-content/uploads/2021/05/TADIELLO-Mémoire-CEAV-Bien-être-animal-Abattage-halal-dans-IUE.pdf> (consulté le

- ❖ Yacine Fatima, Analyse de processus d'adoption de la norme ISO 22000 au sein de l'entreprise : Cas l'unité LALLA KHEDIDJA, 2018, disponible sur : <https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/7823>

[1] : <https://www.aps.dz/economie/56876-alimentation-la-certification-halal-obligatoire-a-partir-de-juin-ianor>

[2] : <https://www.smiic.org/en>

[3] : https://www.oic-oci.org/page/?p_id=116&p_ref=26&lan=fr

[4] : <https://smg-aw.com/nos-services/certification/securite-alimentaire-et-commerce-de-detail%E2%80%8E/halal/?lang=fr>

ANNEXE A

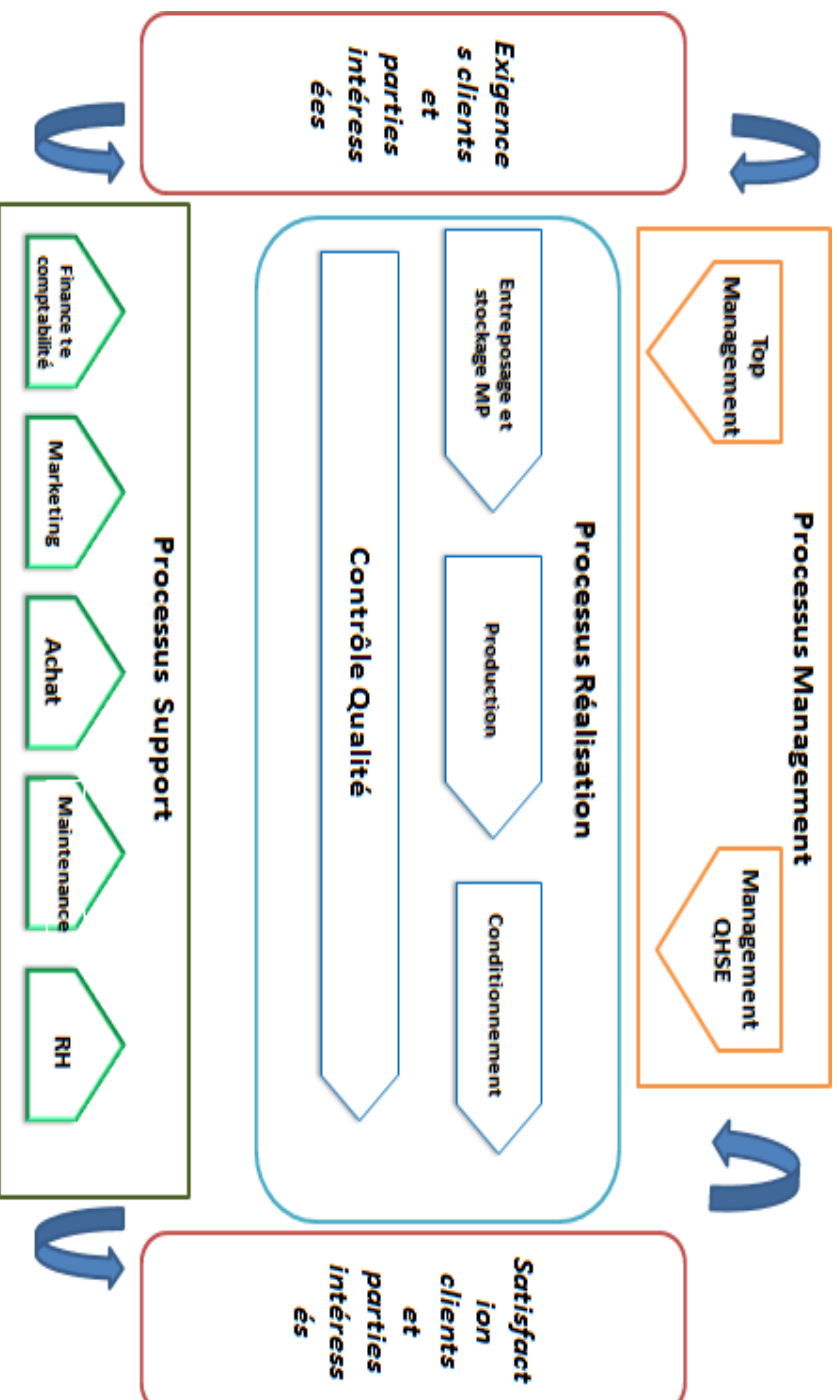
Principes et les étapes d'application du système HACCP SELON ISO22000

Principes HACCP du CODEX	Étapes d'application du système HACCP du CODEX	Le présent document		
	Constituer l'équipe Haccp	Etape 1	5.3	Equipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires
	Décrire le produit	Etape2	8.5.1.2 8.5.1.3	Caractéristiques des matières premières ,des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit Caractéristiques des produits finis
	Déterminer l'utilisation prévue	Etape3	8.5.1.4	Utilisation prévue
	établir un diagramme des opérations Confirmer sur place le diagramme des opérations	Etape 4 Etape 5		Diagramme de flux et description des processus
Principe 1 : Procéder a une analyse des dangers	Enumérer tous les dangers potentiels Effectuer une analyse des dangers Envisager des mesures de maitrise	Etape 6	8.5.2 8.5.3	Analyse des dangers Validation de la ou des mesures de maitrise et de la ou des combinaisons de emsures de maitrise
Principe 2 : déterminer les	Déterminer les	Etape7	8.5.4	Plan de maitrise des

points critiques pour la maîtrise (CCP)	CCP			dangers
Principe 3 : Fixer la ou les limites critiques	Fixer des limites critiques pour chaque CCP	Etape8	8.5.4	Plan de maitrise des dangers
Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP	Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP	Etape 9	8.5.4.3	Systemes de surveillance au niveau des CCP et pour les PRPO
Principe 5 : Déterminer les mesures correctives a prendre lorsque la surveillance révele q'un CCP donné n'est pas maîtrisé	Prendre des mesures correctives	Etape10	8.5.4 8.9.2 8.9.3	Plan de maitrise des dangers correctives Actions correctivee
Les publications du CODEX sont disponibles via la référnce 12				

ANNEXE B

CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS



ANNEXE C

MATRICE DES INTERACTIONS

	<u>Direction</u>	<u>QHSE</u>	<u>Achat</u>	<u>Production, emballage</u>	<u>Marketing</u>	<u>Contrôle qualité</u>	<u>Comptable et finance</u>	<u>Ressources humaines</u>	<u>Maintenance</u>
<u>Direction</u>		Définir la politique QHSE	Définir la politique d'achat	Planification l'ordre de production en assurant la disponibilité de MP	Définir la stratégie Marketing	Définir les critères d'analyse des produits	Définir la stratégie de comptabilité et finance	Besoin en Formation et recrutement	Assurer disponibilité d'outils et moyens d'intervention
<u>QHSE</u>	Mettre en place un système de management conforme aux exigences de nos clients							Besoin en Formation et recrutement	
<u>Achat</u>	Procurer les meilleurs MP à la production				Vente du produit	Contrôle de la matière première		Besoin en Formation et recrutement	
<u>Production, emballage</u>	Augmenter la productivité en assurent un bon conditionnement	Contrôle de la fabrication				Contrôle du produit		Besoin en Formation et recrutement	Exécution et intervention
<u>Marketing</u>	Améliorer l'image de la marque							Besoin en Formation et recrutement	
<u>Contrôle qualité</u>	Assurer la conformité des produits aux exigences interne et réglementaire		Contrôle de la matière première	Contrôle du produit				Besoin en Formation et recrutement	Définition besoins
<u>Comptable et finance</u>	Les états financiers		Bon de commande et facture					Besoin en Formation et recrutement	
<u>Ressources humaines</u>	Formation et recrutement	Formation et recrutement	Formation et recrutement	Formation et recrutement	Formation et recrutement	Formation et recrutement	Formation et recrutement		Formation et recrutement
<u>Maintenance</u>	Assurer le bon fonctionnement des machines de production							Besoin en Formation et recrutement	

ANNEXE D
LE QUESTIONNAIRE

Questionnaire à nos Fournisseurs

Dans le cadre de la certification ISO 22000:2018 de notre entreprise, et de son engagement pour entamer sa démarche Halal, nous optons de jour en jour d'améliorer nos interactions avec nos fournisseurs qui représente l'un des axes stratégiques fixé par notre politique.

Le questionnaire ci-dessous a pour but d'avoir les informations nécessaires en matière de conformité de vos produits aux exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires et celles relatives à la démarche HALAL selon la norme NA OIC SMIIC 1.

Nous vous remercions de prendre quelques minutes de votre temps afin de contribuer à ce questionnaire

Nous vous assurons que vos réponses seront traitées de manière confidentielle dans un cadre professionnel.

Nous vous remercions pour votre collaboration.

*Obligatoire

1. Quelle est la taille de votre Entreprise *

Une seule réponse possible.

- > 10 salariés
- 10-50 salariés
- 51-100 salariés
- < 100 salariés

2. Etes vous une Entreprise

Une seule réponse possible.

- Privée
- publique
- Semi publique

3. Etes vous déjà certifié *

Une seule réponse possible.

oui

non

4. Si oui ,Votre Entreprise est certifié

Plusieurs réponses possibles.

ISO 9001

ISO14001

ISO22000

Certification intégrée QSE

BRC

IFS

autres

5. Disposez-vous d'informations documentées en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire et de salubrité de vos produits? *

Une seule réponse possible.

Oui

Non

6. Si oui ,Quel type d'information documentées

Une seule réponse possible.

Procédures

Note d'instruction

Formulaires

Manuel Qualité

7. Est-ce-que vous possédez un système de gestion de réclamation client

Une seule réponse possible.

- Oui
 Non

8. Le personnel est-il sensibilisé sur les BPH/BPF et les instructions en matière de *
sécurité des aliments

Une seule réponse possible.

- Oui
 Non

9. Disposez-vous d'un plan de contrôle lors de la réception de vos matières *
premières?

Une seule réponse possible.

- Oui
 Non

10. Disposez-vous d'un laboratoire de contrôle de qualité

Plusieurs réponses possibles.

- Microbiologique
 Physico-chimique
 autres

11. Avez-vous des mesures de lutte contre les nuisibles

Une seule réponse possible.

- oui
 Non

12. Est-ce que vous effectuez des échantillons témoin pour chaque production

Une seule réponse possible.

- Oui
 Non

13. Les aires de stockage sont-elles adaptées à une conservation conforme aux exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires *

Une seule réponse possible.

- oui
 non

14. Est-ce que les fiches médicales de tous vos salariés sont à jour *

Une seule réponse possible.

- oui
 Non

15. Est-ce que l'organisme possède un système de traçabilité du produit dès la réception de matière première jusqu'à livraison client *

Une seule réponse possible.

- Oui
 Non

16. Est-ce que vous utilisez des additifs alimentaires dans le processus de fabrication produit

Une seule réponse possible.

- oui
 Non

17. Si oui, est-ce que les doses journalières admissibles sont respectées

Une seule réponse possible.

oui

Non

18. Avez vous un plan de surveillance des contaminants *

Une seule réponse possible.

oui

Non

19. Est-ce que vos matières premières subissent un traitement phytosanitaire *

Une seule réponse possible.

oui

non

20. Avez vous implanter la démarche HACCP au sein de vos ateliers de production *

Une seule réponse possible.

oui

non

21. Est-ce que vous avez procéder à une analyse des dangers de vos produits

Une seule réponse possible.

oui

non

22. Un Plan HACCP a-t-il été établi *

Une seule réponse possible.

- oui
 non

23. Est-ce que le plan HACCP couvre l'ensemble des Produits Finis

Une seule réponse possible.

- oui
 non

24. Est-ce que les fiches techniques de vos produits sont-elles mises à jour régulièrement en cas de changement (fournisseurs, origine, source, recette, veille réglementaire)

Une seule réponse possible.

- oui
 non

25. Est-ce que toutes les matières premières qui sont nos produits finis d'origine Halal

Une seule réponse possible.

- oui
 Non

26. Est-ce que vous êtes certifiés HALAL *

Une seule réponse possible.

- oui
 non

27. Si non ,Seriez-vous intéressée par la certification HALAL

Une seule réponse possible.

- très intéressée
- Moyennement intéressée
- peu intéressée
- pas intéressée

28. Est-ce que vous fabriquez des aliments non halal au sein de votre organisme *

Une seule réponse possible.

- oui
- non

29. Si oui ,Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maitriser le risque de contamination croisée entre aliments halal et non-halal

Une seule réponse possible.

- oui
- non

Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google.

Google Forms