

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur
et de la Recherche Scientifique

Ecole Nationale Supérieure de Management
Koléa



وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

المدرسة الوطنية العليا للمناجنت
القلية

MEMOIRE DE FIN D'ÉTUDES

En vue de l'obtention d'un Master Professionnel
en « Management par la qualité »

**Contribution à la mise en place de la norme ISO 22000 version
2018
Cas de NOUNOURS**

Élaboré par

GHRIEB Sarra

Soutenu le 12/06/2023 devant le jury composé de :

Président : Pr MADAH

Examinatrice : Dr BELIMANE

Encadrant : Pr FERROUKHI

Co-encadrante Dr DJENNADI

Année Universitaire : 2022/2023

RÉSUMÉ

Garantir la sécurité des denrées alimentaires est devenu le centre d'attention de toutes les parties de la chaîne alimentaire, à partir de là que s'inscrit notre étude qui vise à mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires au sein de Sarl NOUNOURS.

Pour mener à bien notre étude, nous avons opté pour une méthodologie qualitative basée sur l'analyse documentaire, des entretiens, des observations et des focus group.

Les résultats de l'étude montrent l'engagement de la direction envers la certification ISO 22000 : 2018, et les résultats d'évaluation du plan HACCP sont conformes à la norme en vigueur, tandis que les résultats des PRP ont montré des non-conformités.

Mots clés : ISO 22000 : 2018, HACCP, la sécurité des denrées alimentaires, système de management des denrées alimentaires, programme prérequis.

ABSTRACT

Ensuring food safety has become the focus of attention for all parts of the food chain, from this comes our study which aims to set up a system of management of the food safety of food within Sarl NOUNOURS.

To carry out our study, we opted for a qualitative methodology based on document analysis, interviews, observations and focus groups.

The results of the study demonstrate management's commitment to ISO 22000:2018 certification, and the HACCP assessment results are consistent with the current standard, while the PRP results have shown non-compliances.

Keywords: ISO 22000: 2018, HACCP, food safety, food management system, prerequisite program.

ملخص

أصبح ضمان سلامة الغذاء محور اهتمام جميع أجزاء السلسلة الغذائية، ومن هنا تدرج دراستنا التي تهدف إلى إنشاء نظام لإدارة الأغذية داخل شركة نونورس.

لإجراء دراستنا، اخترنا منهجية نوعية تستند على تحليل الوثائق المقابلات الملاحظات واجتماعات.

تُظهر نتائج الدراسة التزام الإدارة بشهادة ISO 22000:2018، ونتائج تقييم HACCP متسقة مع

المعيار الحالي، بينما أظهرت نتائج PRP عدم الامتثال.

الكلمات الرئيسية: ISO 22000:2018، HACCP، سلامة الأغذية، نظام إدارة الأغذية، برنامج

المتطلبات المسبقة.

REMERCIEMENTS

On dit souvent : « le trajet est plus important que la destination » les 2 dernières années de maîtrise nous ont permis de bien comprendre la signification de cette phrase.

*Je remercie avant tout le grand dieu **Allah**, le plus puissant de m'avoir donné force, patience santé et volonté afin de mener mon travail terme.*

*J'adresse mes remerciements à toute **ma famille** pour leur soutien.*

*Je tiens à traduire ma respectueuse reconnaissance à mon encadrant Pr **Ferroukhi** de m'avoir accepté de diriger ce travail, qu'il soit remercié en premier pour sa grande disponibilité, son suivi continu, ses conseils constructifs et la qualité de ses idées qui m'ont permis d'atteindre la finalité de ce travail.*

*J'exprime toute ma gratitude à ma Co-encadrante Dr **Djennadi** pour son aide, sa compréhension, sa gentillesse et sa compétence qu'elle m'a témoignées tout au long de l'année.*

*Un grand merci pour Mr **Larbi** de m'avoir accepté effectuer ce stage au sein de son équipe. Je tiens à remercier vivement Mr **Bourahla** mon maître de stage pour l'attention et l'aide qu'il m'a apporté au quotidien et m'avoir conseillé sur mes travaux, ainsi que Mme **Aissaoui** et Mme **Yousfi** que j'ai aperçu plusieurs fois et qui m'ont apporté beaucoup d'information très utile.*

Mes vifs remerciements vont à tous ceux qui ont collaboré à l'achèvement de ce travail.

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	i
ABSTRACT	ii
ملخص	iii
REMERCIEMENTS	iv
TABLE DES MATIÈRES	v
LISTE DES TABLEAUX	viii
LISTE DES FIGURES	ix
LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES	x
INTRODUCTION GÉNÉRALE	1
1.1 Contexte	1
1.2 Intérêt de la recherche	1
1.3 Objectif	2
1.4 Problématique	2
1.5 Terrain de l'étude	3
1.6 Méthode	3
1.7 La structure de la recherche	3
CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE	4
Section 01 : Revue de la littérature	4
1.1 Le management et la sécurité des denrées alimentaires	4
1.2 La mise en place de l'ISO 22000 dans le monde	5
1.2.1 La mise en place d'un SMSDA dans les entreprises espagnoles	5
1.2.2 La mise en place d'un SMSDA au Royaume uni	6
1.2.3 La mise en place de la norme ISO 22000 dans les entreprises roumaines	6
1.2.4 La mise en place de la norme ISO 22000 dans les entreprises Turques	6
1.2.5 L'expérience irakienne	7
1.2.6 La mise en place de l'ISO 22000 en Afrique	7
1.2.7 La mise en place d'un SMSDA dans le contexte Tunisien	8
1.2.8 La mise en place de l'ISO 22000 en Algérie	8
1.3 Motivation et avantages liés à la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires	9
1.4 Les défis de la mise en place de la norme ISO 22000 dans les entreprises	9
1.5 Analyse critiques des études précédentes	10
1.6 Positionnement de la présente recherche	12
Section 02 : Le cadre conceptuel	12

2.1 Généralités sur la normalisation	13
2.1.1 La norme	13
2.1.2 La normalisation	13
2.1.3 La normalisation au service de la sécurité des aliments	13
2.1.4 Aperçu sur l'ISO	14
2.1.5 Qu'est-ce qu'un système de gestion de la sécurité alimentaire ?	14
2.1.6 Evolution de la réglementation en termes de sécurité alimentaire	15
2.2 Aperçu sur la norme ISO 22000	16
2.2.1 ISO 22000 Version 2018	16
2.2.2 À quoi sert ISO 22000 :2018 ?	17
2.2.3 La famille de l'ISO 22000	17
2.2.4 Les exigences de L'ISO 22000v2018	18
2.2.5 Les informations documentées de l'ISO 22000	19
2.2.6 Les principes du SMSDA selon (ISO 22000, 2018)	21
2.3 Le système HACCP	22
2.3.1 Origines et définitions	22
2.3.2 Les principes et les étapes de l'HACCP	22
2.3.3 Le contexte réglementaire de l'HACCP en Algérie	23
2.4 Autres concepts en relation avec le thème	24
CHAPITRE II : CADRE ORGANISATIONNEL ET METHODOLOGIQUE	26
Section 01 : Présentation de l'entreprise	26
1.1 Historique de l'entreprise Sarl les produits NOUNOURS	26
1.2 La fiche signalétique de l'entreprise Sarl les produits NOUNOURS	26
1.3 Organigramme de Sarl NOUNOURS	28
1.4 Présentation des directions de Sarl NOUNOURS	28
1.5 Parcours qualité	30
Section 02 : Méthodologie de travail	31
2.1 Positionnement épistémologique	31
2.1.1 Le paradigme épistémologique interprétativiste	32
2.2 Approche méthodologique	32
2.3 La collecte de données	32
2.3.1 Catégories de données	32
2.3.2 Outils de collecte de données	33
2.4 La population et l'échantillon	35
2.5 Les méthodes d'analyse	36
CHAPITRE III : RÉSULTATS ET DISCUSSION	37

Section 01 : Résultats	37
1.1 Focus group	37
1.2 Résultats des entretiens	38
1.2.1 Traitement des réponses	39
1.3 Diagnostic actuel	42
1.3.1 Fiche d'évaluation	43
1.3.2 Plan d'action	44
1.4 Application concrète de la norme	47
1.4.1 Décision de la direction générale de mise en place un SMSDA	47
1.4.2 Formation du personnel	47
1.4.3 Chapitre 4 : Contexte de l'entreprise	47
1.4.4 Chapitre 5 : leadership	50
1.4.5 Chapitre 6 : Planification	52
1.4.6 Chapitre 7 : Support	53
1.4.7 Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles	58
1.4.8 Chapitre 9 : Evaluation des performances	68
1.4.9 Chapitre 10 : Amélioration	69
Section 02 : Discussion	71
CONCLUSION GÉNÉRALE	73
Section 01 : Principaux résultats	Erreur ! Signet non défini.
Section 02 : Les apports de l'étude	Erreur ! Signet non défini.
Section 03 : Limites de l'étude	74
Section 05 : Les suggestions	74
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	75
ANNEXES	79
ANNEXE A : Guide d'entretien	80
ANNEXE B : Codage de l'analyse de contenu	83
ANNEXE C : Grille d'évaluation des exigences de la norme	87
ANNEXE D : Grille d'évaluation des PRP	89
ANNEXE E : Grille d'évaluation du plan HACCP	92

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: Synthèses (analyses critiques) des études précédentes	10
Tableau 2: Historique de L'ISO	14
Tableau 3: Evolution des systèmes de gestion de sécurité alimentaire.....	15
Tableau 4: Fiche d'identité de ISO22000 : 2018	16
Tableau 5: Les informations documentées de ISO 22000	19
Tableau 6: Les principes et les étapes de l'HACCP selon ISO 22000 :2018.....	22
Tableau 7: Lois relatives à la sécurité des denrées alimentaires en Algérie.	24
Tableau 8: La fiche signalétique de l'entreprise Sarl les produits NOUNOURS	26
Tableau 9: Présentation des directions de Sarl NOUNOURS.....	28
Tableau 10: Les grands axes du guide d'entretien	35
Tableau 11: Personnes interrogées	35
Tableau 12: Suivi des réunions	38
Tableau 13: Echelle de mesure	43
Tableau 14: Evaluation de l'existence des exigences de la norme au sein de Sarl NOUNOURS.....	43
Tableau 15: Plan d'action pour répondre aux exigences de la norme.....	45
Tableau 16: Les enjeux internes et externes de Sarl NOUNOURS	49
Tableau 17: Explication de la réalisation du chapitre 7	53
Tableau 18: Echelle de mesure	59
Tableau 19: Fiche d'observation des PRP	59
Tableau 20: Système de traçabilité de Sarl NOUNOURS.....	63
Tableau 21: Résultats de la vérification du plan HACCP	66

LISTE DES FIGURES

Figure 1: Organigramme de Sarl NOUNOURS	28
Figure 2: Séance numéro 02 brainstorming	38
Figure 3: Cartographie des processus de NOUNOURS.	50
Figure 4: Politique des denrées alimentaires.	51
Figure 5: Plan de sensibilisation	55
Figure 6: Plan de communication	57
Figure 7: Procédure maîtrise des informations documentés	58
Figure 8: Taux de réalisation des PRP.	63
Figure 9: Procédure gestion des situations d'urgence et des incidents.	65
Figure 10: Programme d'audit NOUNOURS 2023.	69

LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES

AFNOR : Association française de normalisation.

BPF : Bonnes Pratique de Fabrication

BRC : British Retail Consortium

CCP : Contrôle des Points Critiques

ENSM : École Nationale Supérieure De Management.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points.

ISO: International Organization for Standardization.

JORA : Journal officiel de la république algérienne.

PRP : Programme Prérequis.

SMSDA : Système de management des denrées alimentaires.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

INTRODUCTION GÉNÉRALE

1.1 Contexte

Le sujet de la sécurité des denrées alimentaires est complexe et comporte de multiples aspects, il est abordé à la lumière de l'évolution de l'homme, de ses habitudes alimentaires et de consommation, des découvertes technologiques qui ont modifié les procédés de fabrication et des méthodes d'analyse et de contrôle, mais elle aussi été ponctuée de crises sanitaires et de scandales alimentaires, parfois amplifiés par les médias et les réseaux sociaux, peut éroder la confiance des consommateurs dans leurs aliments quotidiens (Boutou, 2019). Assurer la sécurité des denrées alimentaires est une ambition légitime et une pratique vertueuse pour la santé des consommateurs et la durabilité des entreprises (Boutou & Camberou, 2022).

Ces dernières années, une crise alimentaire a frappé l'industrie alimentaire cette dernière a certainement contribué à renforcer et évoluer les normes nationales, les standards et les règles du commerce internationale et les exigences des consommateurs en termes de sécurité alimentaire (Boutou, 2014) .

Dans le cadre de la mondialisation de la sécurité alimentaire de nombreux pays développés ont mis en place de solides systèmes de réglementation en termes de sécurité alimentaire (Weinroth et al., 2018). La mise en place et la certification du système de management de la sécurité alimentaire s'est considérablement améliorée, reflétant l'importance d'appliquer ces normes à tous les secteurs d'activité impliqués dans la chaîne alimentaire (Gil et al., 2017).

En Algérie, le secteur alimentaire fonctionne conformément au décret exécutif n°17_140 du 11 avril 2017, qui établit les règles régissant l'exercice de l'activité alimentaire, cependant, les entreprises européennes établies en Algérie doivent respecter les exigences nationales tout en ne négligeant pas celles de l'Union européenne (Achour, 2023).

1.2 Intérêt de la recherche

La sécurité des denrées alimentaires est devenue le centre d'attention de toutes les parties de la chaîne alimentaire, à partir de là que s'inscrit l'importance de l'implantation de la norme ISO 22000 : 2018. L'objectif de la présente recherche

est de garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement au sein de Sarl NOUNOURS.

ISO 22000 est une norme internationale pour les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire élaborée par l'organisation internationale de normalisation (ISO). La norme définit ce qu'une organisation doit faire pour contrôler les risques et s'assurer que ses produits sont propres à la consommation (Weinroth et al., 2018). Elle recommande de combiner les efforts de tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour assurer la sécurité alimentaire dont la chaîne alimentaire comprend des fabricants, des transporteurs, des entrepôts, des points de vente au détail et des points de restauration(Alkhafaji & Herrera, 2021).

En Algérie, les entreprises sont tenues de mettre en œuvre le système HACCP en raison d'une obligation réglementaire, les entreprises alimentaires en Algérie qui ont déjà mis en place le système HACCP bénéficient d'une facilité accrue pour mettre en place la norme ISO 22000 : 2018.

Un nouvel arrêté ministériel a été publiée le 10 décembre 2020 fixant les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise HACCP portant sur l'obligation de mise en œuvre un système HACCP en vue de garantir la salubrité des denrées alimentaires.

1.3 Objectif

L'objectif principal de notre étude est de contribuer à la mise en place de la norme ISO 22000 : 2018 dans l'entreprise NOUNOURS.

Cependant, les objectifs secondaires peuvent être identifiés comme suit :

1. Retracer la littérature relative à la sécurité des denrées alimentaires.
2. Bâtir un système de management des denrées alimentaires.
3. Réduire le nombre de retours client liés à un défaut de sécurité.
4. Réduire les coûts de correction.
5. Améliorer la qualité des produits.

1.4 Problématique

L'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires sont les exigences les plus importantes qui font l'objet de nombreux débats, il est devenu essentiel de garantir la sécurité des aliments que nous consommons. Afin de comprendre comment

peut ont implanter la norme ISO 22000 : 2018 pour garantir la sécurité des denrées alimentaires dans l'entreprise NOUNOURS, nous avons estimé qu'il était opportun de soulever la question de recherche suivante : « **Comment peut-on garantir la sécurité des denrées alimentaires au sein de Sarl NOUNOURS ?** »

Cette problématique soulève les questions suivantes :

- Est-ce que l'existant est adaptée pour mettre en œuvre la norme ISO 22000 : 2018 ?
- Comment l'entreprise NOUNOURS répond-elle aux exigences de la norme ISO 22000 : 2018 ?

1.5 Terrain de l'étude

Notre travail s'inscrit dans le cadre de garantir la sécurité des denrées alimentaires au sein de l'entreprise NOUNOURS.

1.6 Méthode

Pour répondre à notre problématique, nous avons choisi d'adopter une approche qualitative qui s'avère désormais la plus appropriée et la mieux adéquate, basée sur des entretiens, des observations et des focus group comme outils de collecte de données.

1.7 La structure de la recherche

Notre mémoire est subdivisé en 5 parties comme suit :

- ❖ L'introduction se compose d'un contexte, intérêt de la recherche, une problématique, des objectifs, la méthode utilisée, le terrain de l'étude et finalement la structure de la recherche.
- ❖ Le chapitre I le cadre théorique est divisé en deux sections, section 01 : la revue de la littérature, section 02 : le cadre conceptuel.
- ❖ Le chapitre II le cadre organisationnel et méthodologique est divisé en deux sections, section 01 : présentation de l'entreprise et section 02 : méthodologie de travail.
- ❖ Le chapitre III présente les résultats de l'étude et une discussion des résultats.
- ❖ Conclusion générale résume les principaux résultats, les limites de l'étude, les principales perspectives et recommandations.

CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE

CHAPITRE I : CADRE THEORIQUE

Ce chapitre est organisé de la manière suivante : d'une part, nous présenterons une revue approfondie de la littérature existante sur notre sujet, les avantages et obstacles de la norme ISO22000 :2018 ainsi que son impact sur la qualité et la sécurité alimentaire, ensuite nous discuterons le positionnement de la présente recherche.

D'autre part, au titre du cadre conceptuel, nous allons commencer par définir la norme et la normalisation. Ensuite, la norme ISO 22000 : 2018 et le système HACCP, nous terminerons à la fin par la présentation des concepts en relation avec le thème.

Section 01 : Revue de la littérature

Au courant de notre travail de recherche nous avons lu et consulté plusieurs ouvrages et articles sur lesquels se base notre recherche. La revue de la littérature peut porter sur différents aspects de l'ISO 22000, tel que sa mise en œuvre, ses avantages, ses obstacles ainsi que son impact sur la qualité et la sécurité alimentaire. La revue sera basée sur des études empiriques et des analyses critiques de la littérature existante. Enfin, nous allons identifier le positionnement de la présente recherche.

1.1 Le management et la sécurité des denrées alimentaires

Au cours des dernières décennies, le problème de la sécurité alimentaire s'est étendu plus que jamais. Le monde a connu une série de crises liées aux aliments contaminés (Chaoniruthisai et al., 2018). Pour cela une approche cohérente de la gestion de la sécurité alimentaire doit être adoptée tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la fourche à la fourchette (Argatu et al., 2018). Des conditions de normalisation ont été créés pour répondre aux divers besoins des acteurs en matière de sécurité alimentaire, ils définissent les conditions nécessaires que les entreprises de production alimentaire doivent remplir (Achour, 2023).

ISO 22000 est un outil utile pour la gestion de la sécurité alimentaire, elle spécifie les exigences nécessaires afin de garantir l'adéquation des denrées alimentaires à la consommation humaine. L'amélioration de la qualité et de la sécurité des

produits, l'amélioration des compétences des employés, l'amélioration de l'image de l'entreprise, l'augmentation des ventes de produits et l'accès à de nouveaux marchés ont été soulignés en tant qu'avantages de la mise en place de L'ISO 22000 (Gil et al., 2017).

L'un des objectifs de l'ISO 22000 est de démontrer à toutes les parties intéressées la conformité aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires (Panghal et al., 2018). Ainsi, l'application du système de sécurité alimentaire ISO 22000 fournit une approche pratique pour assurer l'élimination et la réduction des Risques liés à la salubrité des aliments pour protéger les consommateurs (Gil et al., 2017). Le 19 juin 2018, l'organisation internationale de normalisation a publié les exigences de la révision ISO 22000 : apporter une approche fondée sur les risques, renforcer la participation et l'engagement de la haute direction et la mise en œuvre et la communication des politiques de sécurité alimentaire (Bo-Kang et al., 2020).

1.2 La mise en place de l'ISO 22000 dans le monde

1.2.1 La mise en place d'un SMSDA dans les entreprises espagnoles

Escanciano & Leticia Santos-Vijande (2014) ont mené leur étude auprès de 189 entreprises espagnoles certifiées, spécialement que l'ISO 22000 est peu appliquée dans les entreprises espagnoles. La récolte des données a été effectuée de plusieurs façon telle que les questionnaires, les entretiens et la consultation des documents de l'entreprise en procédant par une méthode d'évaluation quantitative. Ces auteurs ont remarqué que toutes les entreprises étudiées ont rencontré des difficultés tout au long du processus de mise en œuvre. Ceux liés au temps et à l'argent sont les plus pertinents. Aussi, la mise en œuvre de l'ISO 22000 permet de contribuer à la diffusion et au renforcement d'une culture de la sécurité des aliments et à son amélioration continue grâce à l'engagement organisationnel et la discipline des travailleurs. Etant donnée que l'implantation d'un SMSDA est un processus complexe, cette étude a confirmé que les entreprises espagnoles ont rencontré plusieurs difficultés matérielles et organisationnelles lors de l'adoption de l'ISO 22000.

1.2.2 La mise en place d'un SMSDA au Royaume uni

L'article de Mensah & Julien (2011) présentent une étude qualitative au sein des entreprises alimentaires au Royaume uni. Ils ont commencé par une enquête sur l'état actuel de la sécurité alimentaire dans les entreprises de fabrication de produits alimentaires. Ensuite, ils ont examiné les facteurs de réussite, les avantages et les défis de l'implantation d'un SMSDA. Les résultats montrent qu'un grand nombre d'entreprises ayant répondu à l'enquête 97,5% et 2,5% ne disposaient d'aucun système de sécurité alimentaire, avec 101 entreprises appliquent BRC, 13 entreprises appliquent SMSDA, 7 entreprises sont certifiées ISO 22000 et l'IFS est la moins populaire pour les entreprises Britanniques.

1.2.3 La mise en place de la norme ISO 22000 dans les entreprises roumaines

Dans leur article Argatu et al (2018) ont soulevé la question de la mise en œuvre de l'ISO 22000 dans 45 entreprises roumaines. Selon leurs recherches et une étude quantitative (enquête par questionnaire) menée par les auteurs, l'accès à de nouveaux marchés, l'accès à des produits de qualité et la confiance accrue des consommateurs sont les avantages de la mise en œuvre d'une gestion systématique de la sécurité alimentaire. D'autre part, les exigences réglementaires, les qualifications du personnel et le coût élevé de la mise en œuvre de l'ISO 22000 sont des défis fréquents dans la mise en œuvre de cette norme.

1.2.4 La mise en place de la norme ISO 22000 dans les entreprises Turques

Bien que la législation européenne exige que les entreprises alimentaires mettre en œuvre un système de gestion de la sécurité alimentaire mais, il est moins répondu dans les petites et moyennes entreprises ; Cependant, Charalambous et al (2015) étaient intéresser par l'évaluation de l'impact de divers systèmes de gestion de la sécurité alimentaire dans 50 petites entreprises chypriotes, les auteurs ont comparés l'hygiène alimentaire avant, pendant et après la mise en œuvre des systèmes de gestion des denrées alimentaires. Ensuite ils ont évalué l'attitude des exploitant et les connaissances du personnel en matière d'hygiène. Les résultats montrent une amélioration d'hygiène significative se produise après la mise en place d'un système de gestion de denrées alimentaires, cela peut expliquer par l'amélioration des connaissances en termes d'hygiène ; Et l'attitude

des exploitants été favorable durant l'étude malgré la complexité du système de gestion de la sécurité alimentaire et l'existence d'un certain nombre d'obstacles.

1.2.5 L'expérience irakienne

Alkhafaji & Herrera (2021) ont procédé comme suit pour mettre en évidence l'adoption de la norme ISO 22000, tout d'abord un grand nombre d'entreprises irakienne ont été sélectionnées pour mettre en œuvre l'ISO 22000. Ensuite ils ont commencé par diagnostiquer pour évaluer la mise en œuvre de la norme, en fonction de la collecte de données une enquête par questionnaire été réalisée ; Quatre questionnaires été élaboré par 3 experts spécialisés dans le domaine de la sécurité alimentaire, et chaque questionnaire est destiné à une catégorie d'entreprises comme suit le premier est destiné aux entreprises alimentaires ayant mis en œuvre le norme ISO 22000, le second est adressé aux entreprises alimentaires qui mettent en œuvre la norme ISO 22000, le troisième adressé aux entreprises alimentaires qui ne mettent pas en œuvre la norme ISO 22000 et le quatrième est destiné aux spécialistes des systèmes de gestion de la sécurité et de la qualité des aliments ; Les résultats montrent qu'un nombre d'entreprises alimentaires ont commencé à accorder plus d'importance à la mise en œuvre et à la certification des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire et à embaucher des spécialistes de la sécurité alimentaire pour s'assurer de la qualité de leurs produits.

1.2.6 La mise en place de l'ISO 22000 en Afrique

Macheka et al (2013) voulaient démontrer les facteurs qui influencent la mise en œuvre des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire par les entreprises de fabrication de produits alimentaires au Zimbabwe, pour y parvenir ils ont commencé à distribuer 55 questionnaires au entreprises alimentaires à Harare au Zimbabwe, ensuite ils ont passés à l'analyse des données dont, 30 questionnaires été remplis. Les résultats montrent que le secteur de la fabrication de produits alimentaires au Zimbabwe est dominé par de petites entreprises et la plupart d'entre elles ne disposaient pas d'un SMSDA, et malgré l'engagement financier qui était jugé économique, des améliorations considérables ont étaient engendrés telle que l'amélioration de la qualité de l'environnement.

Dans le même contexte africain, Lamboni & Azouma (2013) ont mené une démarche d'intégration du SMSDA lors de la conception de quatre entreprises alimentaires, ces quatre étaient un abattoir et 3 unités de transformation alimentaires. L'étude a été conduite dans la région maritime du Togo ; En premier, ils ont diagnostiqué l'état des entreprises par rapport aux exigences de ISO 22000, ensuite une enquête par questionnaire été réalisée ; En conséquence, les auteurs ont constaté divers degrés de non-conformité aux exigences du ISO 22000. Enfin, Il y a encore des lacunes dans la diffusion de l'information et l'absence d'une assistance technique adéquate.

1.2.7 La mise en place d'un SMSDA dans le contexte Tunisien

D'après Gaaloul et al (2011) la mise en œuvre de la norme ISO 22000 dans l'industrie agro-alimentaire permet de progresser et de s'imposer sur le marché ; ISO 22000 c'est la seule norme internationale qui harmonise les pratiques de gestion et de sécurité des produits alimentaires, elle garantit la sécurité alimentaire aux industriels, aux distributeurs et aux clients pour cette fin les auteurs ont lancé une étude sur la mise en œuvre de l'ISO 22000 dans un processus de mouture de blé dans une industrie agro-alimentaire Tunisienne pour déterminer les pratiques et procédures de sécurité alimentaire ; En premier Ils ont listés les PRP, puis élaborer le plan HACCP, ensuite identifier les CCP finalement établir un plan d'action correctif ou l'équipe HACCP a défini des actions correctives.

1.2.8 La mise en place de l'ISO 22000 en Algérie

Iziti (2020) A opté pour une étude qualitative basé sur l'application du système HACCP-ISO 22000 afin d'assurer la qualité et la sécurité au sein de la société NCA Rouiba ; Elle a commencé par un diagnostic, ensuite elle a évalué les PRP sur site et a identifié les dangers associés au processus de fabrication et enfin elle a élaboré le plan HACCP. D'après son étude, l'implantation de la norme ISO 22000 permet de : impliquer le personnel sur la sécurité alimentaire, améliorer l'image de marque, améliorer l'hygiène des denrées alimentaires et aussi augmenté la crédibilité.

1.3 Motivation et avantages liés à la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires

D'après Escanciano & Leticia Santos-Vijande (2014) Cette norme de gestion peut aider les entreprises à anticiper les changements du marché, à augmenter leurs ventes, à accéder à de précieux canaux de distribution et à réduire le besoin d'audits ; Il s'agit de l'amélioration de la qualité de l'environnement(Macheka et al., 2013).

L'étude de Tomašević et al (2016) montrent la principale motivation des producteurs laitiers serbes pour la mise en œuvre de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire était l'augmentation et l'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments.

L'adoption de la norme ISO 22000 apporte plusieurs avantages, l'amélioration de la qualité et de la sécurité des produits a été identifiée comme le principal avantage de la mise en œuvre de la norme ISO 22000 (Gil et al., 2017). Ce point de vue est soutenu par (Macheka et al., 2013) ou l'amélioration des compétences des employés, l'amélioration de l'image de l'entreprise et l'augmentation des ventes de produits sont les avantages de la mise en œuvre de l'ISO 22000.

En outre, il est mentionné que de plus en plus d'entreprises optent pour une certification afin d'améliorer leur image de marque sur le marché ou pour rester compétitives par rapport à leurs concurrents (Mensah & Julien, 2011).

1.4 Les défis de la mise en place de la norme ISO 22000 dans les entreprises

Diverses études ont étudié l'impact de la mise en œuvre d'un système de la sécurité alimentaire dans des pays tels que :la Thaïlande, le Canada, la Tunisie

En 2018, une étude était réalisée auprès des unités de production thaïlandaises dans l'objectif d'identifier les défis durant l'implantation du système de management des denrées alimentaires et aussi les facteurs qui impact l'efficacité de l'implantation des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires; une approche méthodologique quantitative a été utilisée pour élaborer une enquête visant à recueillir des données auprès de 217 responsables de la sécurité et de la qualité des aliments dans l'ensemble du pays, et pour analyser les données des études statistiques ont été utilisées. L'étude a montré un

résultat significatif dans les grandes firmes dont les facteurs qui influencent l'efficacité durant l'implantation des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires sont : la taille de l'entreprise et les systèmes d'assurance qualité et en particulier ISO 9001, HACCP et BRC; Alors que les défis sont classés comme suit Contraintes organisationnelles, compétence du personnel, contraintes monétaire et budgétaires, contraintes liées aux aspect humaines et contraintes liées aux besoins du système(Chaoniruthisai et al., 2018).

Par ailleurs, Macheka et al (2013) affirment que les principaux obstacles à la mise en place d'un SMSDA sont : le manque du budget, le manque d'engagement de la direction générale et la taille de l'entreprise. Ainsi, les attitudes et la motivation du personnel de production alimentaire c'est l'obstacle le plus important à la mise en place de systèmes de gestion de la sécurité alimentaire (Tomašević et al., 2016).

1.5 Analyse critiques des études précédentes

Tableau 1 : Synthèses (analyses critiques) des études précédentes

Nombre	Pays	Titre	Année	Les limites de l'étude
1	Espagne	Implementation of ISO-22000 in Spain: obstacles and key benefits	2013	La complexité de l'adoption d'un SMSDA.
2	Royaume uni	Implementation of food safety management systems in the UK	2011	L'étude a été publiée en 2011, ce qui signifie que des changements réglementaires et industriels ont pu se produire depuis lors.
3	Roumanie	Implentation of ISO 22000 in Rouamnian companies: motivation, difficulties and key benefits	2018	Manque de représentativité de l'échantillon, taille faible de l'échantillon.

4	Turquie	implementation of Food Safety Management Systems in Small Food Businesses in Cyprus	2015	La complexité du système de gestion de la sécurité alimentaire et l'existence d'un certain nombre d'obstacles.
5	Irak	A Study of Implementation Food Safety Management System Iso 22000 In Local Food Products Company	2021	Le cout élevé de la certification et la mentalité des directions d'entreprises.
6	Zimbabwe	Barriers, benefits and motivation factors for the implementation of food safety management system in the food sector in Harare Province, Zimbabwe	2013	Le secteur de la fabrication de produits alimentaires au Zimbabwe est dominé par de petites entreprises et la plupart d'entre elles n'ont pas de système de gestion de la sécurité alimentaire.
7	Togo	Intégration du système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires dès la conception d'une petite et moyenne industrie au Togo	2013	L'absence d'une assistance technique adéquate.

8	Tunisie	Implementation of ISO 22000 in cereal food industry “SMID” in Tunisia	2011	Manques de données de l'étude.
9	Algérie	L'Application du système HACCP- ISO 22000 pour assurer la qualité/sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA – NCARouiba)	2020	Manque de données.

Source : élaboré par nous-même.

1.6 Positionnement de la présente recherche

Etant donné que l'ISO 22000 : 2018 est la seule norme internationale sur le management de la sécurité des denrées alimentaires, et que le système HACCP est une étape importante pour atteindre la conformité à la norme ISO 22000 et en Algérie est un sujet actuel en raison de son obligation légale, en effet, la mise en place de système HACCP facilite la transition vers la norme ISO 22000 : 2018 c'est dans ce cadre que s'inscrit notre étude de mise en place de la norme ISO 22000 : 2018 qui vise à bâtir un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans une entreprise alimentaire selon les exigences de l'ISO 22000, l'étude utilise une méthode qualitative basée en premier sur une analyse documentaire ou les recherches antérieures visant à analyser la mise en œuvre de la norme ISO 22000 ses raisons, ses avantages et obstacles. Ensuite, des entretiens semi-directif, et des vérifications sur site.

Les résultats de l'étude permettront de mieux comprendre comment peut ont garantir la sécurité des denrées alimentaires et de proposer des recommandations.

Section 02 : Le cadre conceptuel

Dans cette section nous allons présenter une structure de pensée cohérente qui permet de définir les concepts clés, les théories existantes et les relations entre

eux. Commençant par définir la norme et la normalisation. Ensuite, la norme ISO 22000 :2018 et le système HACCP, nous terminerons à la fin par la présentation des concepts en relation avec le thème.

2.1 Généralités sur la normalisation

Cette étude soulève la question de la mise en place d'une norme (ISO 22000 : 2018) dans une entreprise alimentaire donc :

2.1.1 La norme

« *La norme c'est une formule qui décrirait la meilleure façon de faire* »(ISO, 2023)

Selon Afnor (2020) la norme a plusieurs objectifs :

- Définir un langage commun.
- Approche harmonisée.
- Assurer la compatibilité technique des équipements ou l'interopérabilité des systèmes.
- Définir des méthodes communes de caractérisation des produits.
- Fournit une méthode de preuve de conformité (en supposant la conformité à la directive).
- Confiance des usagers, consommateurs, pouvoirs publics.

2.1.2 La normalisation

La normalisation a pour objet de fournir des documents de référence contenant des solutions a des problèmes qui se posent de façon récurrente, la normalisation c'est un référentiel qui facilite la communication interne entre les structures d'une entreprise et la communication externe avec les fournisseurs dans les transactions commerciales (Seddiki, 2008).

2.1.3 La normalisation au service de la sécurité des aliments

L'hygiène et la sécurité alimentaires sont les exigences les plus importantes qui font l'objet de nombreux débats ; Au fil des années, une crise de confiance a façonné l'industrie agroalimentaire et l'opinion publique, la maîtrise de la sécurité alimentaire reste donc un enjeu essentiel. La normalisation volontaire est un moyen pour élaborer des documents de référence reconnus et harmonisés sur lesquels les entreprises peuvent s'appuyer (Afnor, 2020).

Les normes ISO font partie du processus de normalisation et sont un ensemble de normes internationales qui sont largement reconnues.

2.1.4 Aperçu sur l'ISO

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une organisation internationale non gouvernementale, indépendante qui élabore des normes. Aujourd'hui, ISO regroupe 167 membres, 24709 Normes internationales couvrant pratiquement tous les aspects des technologies, du management et de la production et 813 Comités techniques et sous-comités chargés de l'élaboration des normes.

Tableau 2: Historique de L'ISO

1912	Aux USA, l'institut de mécanique, de métallurgie, et la société qui testait les produits furent invités par l'institut d'électricité et d'électronique pour établir des standards industriels communs.
1919	La naissance de AESC American engineering standard committee.
1928	ASA Remplace AESC ASA: American standard organization
1930-1940	Une Fédération d'instituts non gouvernementales fonda International standard association (ISA).
Juste après la deuxième guerre mondiale	A Londres les instituts de normalisation de 25 pays créèrent l'organisation internationale de la normalisation ISO.

Source : élaboré par nous-mêmes, données tirées de (Seddiki, 2008).

2.1.5 Qu'est-ce qu'un système de gestion de la sécurité alimentaire ?

Selon Boutou (2008), un référentiel est un document de référence qui rassemble tous les critères qu'un produit, un procédé ou un service doit y répondre pour pouvoir bénéficier de certifications conçues par leurs auteurs. L'auteur du référentiel peut être un législateur (national ou international) ou une entité commune ou privé, parmi ces référentiels on a :

- La norme internationale ISO 22000 qui spécifie les exigences de base d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- La norme Franco-allemande : Internationale Food Sécurité (IFS). L'IFS référentiel d'audit, il contient 251 exigences au totale
- La norme Anglo-Saxonne : British Retail Control (BRC) ; Le BRC est l'un des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire qui a été mis en œuvre pour l'audit des fournisseurs.

Les objectifs des deux référentiels (BRC et IFS) sont les mêmes, à savoir : Réduire les coûts d'audit, fournir l'assurance de la conformité aux codes et réglementations en vigueur, Standardiser les pratiques d'approvisionnement avec les fournisseurs.

2.1.6 Evolution de la réglementation en termes de sécurité alimentaire

Tableau 3: Evolution des systèmes de gestion de sécurité alimentaire.

Année	Système
1994	HACCP
1994	SQF ¹
1998	BRC
2000	GFSI ²
2003	IFS
2005	ISO 22000
2018	Nouvelle version de ISO 22000

Source : élaboré par nous-mêmes, données tirées de (Weinroth et al., 2018).

Le tableau ci-dessus met en évidence l'évolution des systèmes de gestion de sécurité alimentaire entre 1994 et 2018. On peut constater dans cette figure que l'HACCP au début était un outil efficace pour contrôler les risques liés à la sécurité alimentaire. Quelques années après les deux normes volontaires SQF et BRC ont été développées en Angleterre. Ensuite, d'autre pays ont également commencé à mettre en œuvre leur propres audits afin d'améliorer la sécurité

¹ Abréviation officielle de safe quality food, qui est un programme de salubrité et de qualité alimentaire rigoureux et crédible.

² Abréviation officielle de global food safety initiative, qui est un programme volontaire qui vise à améliorer la sécurité alimentaire dans le monde.

alimentaire, par exemple, la norme internationale de sécurité alimentaire IFS mise en œuvre par l'Allemagne et la France. Ainsi, une autre norme internationale importante est apparue la norme ISO 22000, élaborée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) qui est spécifique à la sécurité alimentaire.

2.2 Aperçu sur la norme ISO 22000

ISO 22000 :2018 est une norme certifiable et générique, c'est la seule norme internationale, volontaire, harmonisant les pratiques de management de la sécurité de denrées alimentaires. Cette norme est conçue pour aider les entreprises alimentaires à se préparer pour la mise en place d'un SMSDA, le management de la sécurité des denrées alimentaires permet à toute entreprise d'identifier et maîtriser ses dangers (ISO, 2022).

2.2.1 ISO 22000 Version 2018

Le 19 juin 2018, l'organisation internationale de normalisation a publié les exigences de la révision ISO 22000 : 2018 apporter une approche fondée sur les risques, renforcer la participation et l'engagement de la haute direction et la mise en œuvre et la communication des politiques de sécurité alimentaire (Bo-Kang et al., 2020).

ISO 22000 version 2018 adopte la structure High Level Structure dite HLS commune aux autres normes de systèmes de management, cette structure facilite l'implantation d'un système management intégré dans une entreprise.

Tableau 4:Fiche d'identité de ISO22000 : 2018

Nom complet de la norme	ISO 22000 version 2018 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires -Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.
Date de publication	Juin 2018
Edition	2
Comité technique	ISO/TC 34/SC 17 Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires

Source : élaboré par nous-mêmes, données tirés de (ISO 22000, 2018).

2.2.2 À quoi sert ISO 22000 :2018 ?

L'ISO 22000 v 2018 définit les exigences d'un système de management de la sécurité des aliments dont la conformité peut être certifiée. Elle explique les moyens qu'une organisation doit mettre en œuvre pour démontrer sa capacité à maîtriser les risques menaçant la sécurité sanitaire des aliments afin de garantir que tout aliment est sûr et utilisable par toute organisation, quelle que soit sa taille ou sa position dans la chaîne alimentaire (ISO, 2022).

2.2.3 La famille de l'ISO 22000

ISO 22000 (2018) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires-Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.

ISO/TS 22002-1(2009) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires.

ISO 22002-1(2009) : Fabrication des denrées alimentaires.

ISO 22002-2 (2013) : Restauration.

ISO 22002-3 (2011) : Agriculture.

ISO 22002-4 (2013) : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires.

ISO 22002-5(2019) : Transport et stockage.

ISO 22002-6 (2016) : Production des aliments pour animaux.

ISO 22003-1 (2022) : Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

ISO 22003-2 (2022) : Exigences pour les organismes procédant à l'évaluation et à la certification de produits, de procédés et de services, incluant un audit du système de sécurité des denrées alimentaires.

ISO 22004 (2014) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires -Recommandations pour l'application de l'ISO 22000.

ISO 22005 (2007) : Traçabilité de la chaîne alimentaire - Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre.

2.2.4 Les exigences de L'ISO 22000v2018

Dans la norme ISO 22000 il y'a 451 exigences réparties sur les 7 chapitres (du chapitre 4 au chapitre 10).

Contexte de l'organisme : L'entreprise doit déterminer ses enjeux internes et externes ; Pour s'assurer que l'organisme est capable de fournir des produits ou services conformes aux exigences de ces clients, l'organisme doit déterminer le périmètre d'application du SMSDA, après le maintien il faut l'actualiser et l'améliorer en continu.

Leadership : La direction doit démontrer sa responsabilité et son engagement vis-à-vis le SMSDA en établissant la politique qualité et la tenir à jour comme une information documentés, la direction doit s'assurer que les responsabilités et les autorités des rôles pertinents sont attribuées et communiquées.

Planification : Dans le cadre de la planification de son SMSDA l'organisme doit déterminer les risques et les opportunités, l'organisme doit planifie la façon dont ses objectives seront atteints. Lorsque l'organisme détermine le besoin de modifier le système de management de la qualité, les modifications doivent réalisées de façon planifiée.

Support : L'organisme doit identifier et fournir les ressources nécessaires à l'établissement, la mise en œuvre, le maintien, l'actualisation et l'amélioration continue du SMSDA : Ressources humaines, infrastructure, environnement de travail...

Réalisation des activités opérationnelles : L'organisme doit planifier et maitriser tous les processus, ce chapitre consiste à enchaîner :

Les programmes prérequis (PRP)

Système de traçabilité

Préparation et réponse aux situations d'urgence

Maitrise des dangers

Diagrammes de flux

Analyses des dangers

Plan de maîtrise de dangers HACCP

Vérification relative aux PRP et HACCP

Evaluation des performances : l'organisme doit planifier ce qu'il est nécessaire de surveiller, mesurer, analyser et évaluer, l'organisme doit réaliser des audits dans des intervalles planifiés.

Amélioration : l'organisme doit réagir en cas de non-conformité, mener des actions pour éliminer les causes de la non-conformité ; L'organisme doit améliorer l'efficacité du SMSDA et garantir qu'il est actualisé.

Dans la liste ci-dessus y des exigences qui nécessite d'être maîtrisé et tenu à jour sous forme d'un document sont appelées informations documentées.

2.2.5 Les informations documentées de l'ISO 22000

La norme ISO 22000 version 2018 donne une définition de la notion d'information documentée comme suit : « *Il s'agit d'une information devant être maîtrisée et tenue à jour par un organisme ainsi que le support sur lequel elle figure* » (ISO 22000, 2018).

Les informations documentées peuvent se présenter sous forme de : Support papier, support électronique, une affiche et un échantillon.

Tableau 5: Les informations documentées de ISO 22000

Le nombre	Le chapitre	Information documenté
1	§ 4.3	Le périmètre d'application
2	§ 5.2.2	La politique qualité
3	§ 6.2	Les objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
4	§7.1.2	Les preuves de l'accord ou des contrats définissant la compétence, la responsabilité et l'autorité des experts externes
5	§7.1.5	Eléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe

6	§7.1.6	Maitrise de processus, produits ou services fournis par des prestataires externes
7	§7.2	Compétences du personnel
8	§7.4.2	Communication externe
9	§7.5	Les informations documentées
10	§8.1	Planification et maitrise opérationnelles
11	§8.2	Les PRP
12	§8.3	Système de traçabilité
13	§8.4	Préparation et réponse aux situations d'urgence
14	§8.4.2	Gestion des situations d'urgence et des incidents
15	§8.5.1.1	Analyse des dangers
16	§8.5.1.2	Caractéristiques des matières premières, des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit
17	§8.5.1.3	Caractéristiques des produits finis
18	§8.5.1.4	Utilisation prévue
19	§8.5.1.5.1	Diagrammes des flux
20	§8.5.1.5.2	Confirmation sur site des diagrammes de flux
21	§8.5.1.5.2	Description des processus et de l'environnement des processus
22	§8.5.2.2	Identification des dangers
23	§8.5.2.3	Evaluation des dangers
24	§8.5.2.4	Sélection et classement de la ou des mesures de maîtrise
25	§8.5.3	Validation de la ou des mesures de maîtrise et de la ou des combinaisons de mesures de maîtrise
26	§8.5.4.1	Le plan de maîtrise des dangers
27	§8.5.4.2	Les limites critiques et les limites d'action
28	§8.5.4.3	Système de surveillance
29	§8.7	Maitrise des activités de surveillance et de mesure
30	§8.8.1	Vérification relative aux PRP et au plan de maitrise des dangers

31	§8.9.2	Corrections
32	§8.9.3	Actions correctives
33	§8.9.4.1	Produits potentiellement dangereux
34	§8.9.4.2	Evaluation pour la libération
35	§8.9.4.3	Dispositions relatives aux produits non conformes
36	§8.9.5	Retrait /Rappel
37	§9.1.1	Surveillance et mesure
38	§9.1.2	Analyse et évaluation de la performance du SMSDA
39	§9.2	Programme d'audit et résultats d'audit
40	§9.3.3	Eléments de sortie de la revue de direction
41	§10.1	Non-conformités et actions correctives
42	§10.2	Mises à jour du SMSDA

Source : élaboré par nous-mêmes, données tirées de la norme ISO 22000 version 2018.

2.2.6 Les principes du SMSDA selon (ISO 22000, 2018)

- **Le management du système** : Un système de management est un ensemble d'éléments corrélés ou en interaction d'un organisme ; Un système de management de la sécurité des denrées alimentaires peut fournir un cadre d'amélioration continue.

L'organisme doit établir, mettre en œuvre, maintenir, actualiser et améliorer en continu un SMSDA, y compris les processus nécessaires et leurs interactions, en accord avec les exigences de la norme.

- **La communication interactive** : *L'organisme doit déterminer les besoins de communication interne et externe pertinents pour le SMSDA, y compris :*

Sur quels sujets communiquer

A quels moments communiquer

Avec qui communiquer

Comment communiquer

Qui communique

- **Programmes prérequis (PRP)** : *L'organisme doit établir, mettre en œuvre, maintenir et actualiser un ou des PRP pour faciliter la prévention et/ou réduction des contaminants (y compris les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires) dans les produits, la transformation des produits et l'environnement de travail.*

Le quatrième principe du ISO 22000 :2018 c'est le HACCP

2.3 Le système HACCP

2.3.1 Origines et définitions

« HACCP est l'acronyme bien connu de Hazard Analysis Critical Control Point. En français, il s'agit d'un système d'analyse des dangers et de points critiques pour leur maîtrise. Cette méthode est devenue, au plan mondial, synonyme de sécurité des aliments » (Boutou, 2008).

En 1962, HACCP a été initialement développé par la NASA dans le but de garantir que les astronautes ne seraient pas malades durant le vol ; Aujourd'hui, il est utilisé dans les industries alimentaires pour préserver la sécurité des aliments.

Le HACCP représente une démarche plus systématique que les programmes traditionnels d'inspection et de contrôle, ce système est conçue pour prévenir, réduire ou éliminer les risques possibles pour la salubrité des aliments (Seddiki, 2008).

2.3.2 Les principes et les étapes de l'HACCP

Tableau 6: Les principes et les étapes de l'HACCP selon ISO 22000 :2018

Principes HACCP	Étapes de HACCP
	Étape 1 : Constituer l'équipe HACCP
	Étape 2 : Décrire le produit
	Étape 3 : Déterminer l'utilisation prévue
	Étape 4 : Établir un diagramme des opérations
	Étape 5 : Confirmer sur place le diagramme des opérations

Principe 1 : Procéder à une analyse des dangers	Étape 6 : Énumérer tous les dangers potentiels Effectuer une analyse des dangers Envisager des mesures de maîtrise
Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)	Étape 7 : Déterminer les CCP
Principe 3 : Fixer la ou les limites critiques	Étape 8 : Fixer des limites critiques pour chaque CCP
Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP	Étape 9 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP
Principe 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé	Étape 10 : Prendre des mesures correctives
Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement	Étape 11 : Instaurer des procédures de vérification
Principe 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application	Étape 12 : Constituer des dossiers et tenir des registres

Source : élaboré par nous-mêmes, données tirés de (ISO 22000, 2018).

2.3.3 Le contexte réglementaire de l'HACCP en Algérie

La sécurité des denrées alimentaires a fait des progrès significatifs au cours de ces dernières années. A ce titre L'Algérie, s'est dotée de mécanismes législatifs, réglementaires pour assurer un contrôle efficace des aliments avant la distribution.

Tableau 7:Lois relatives à la sécurité des denrées alimentaires en Algérie.

Loi/ décrets	Date	Contenu
Loi n°89-02	07 février 1989	Fixe les règles générales de protection du consommateur.
Loi n° 09-03	29 safar 1430 25 février 2009	La protection du consommateur et la répression des fraudes.
Décret exécutif n° 12-203	14 Jomada Ethania 1433 6 mai 2012	Règles applicables en matière de sécurité des produits.
Décret exécutif n° 17-140	14 Rajab 1438 11 avril 2017	Fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.
Arrêté interministériel	15 Rabie Ethani 1442 1er décembre 2020	Les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Source : élaboré par nous-même, données tirées de (Ministère du commerce Algérie, 2023).

2.4 Autres concepts en relation avec le thème

Les PRP : Implique toutes les opérations visant à assurer l'hygiène, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité de la nourriture, les méthodes et outils destinés à maîtriser les PRP sont laissés au libre choix des exploitants (Boutou, 2008).

GBPH : Les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP sont des documents d'application volontaire, évolutifs, conçus par les professionnels pour les aider à respecter les règlements (CE) N° 852/2004 et 183/2005. Ils peuvent, en outre, aider les organismes à établir leur système de

management de la sécurité des produits alimentaires, dans le cadre de la norme ISO 22000 (Boutou, 2008).

CCP : *«Etape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, avec une ou des limites critiques définies et une mesure permettant l'application de corrections» (ISO 22000, 2018).*

Vérification HACCP : *«Méthodes, procédures et essais complémentaires utilisés pour déterminer si le système HACCP donne sur le plan de la sécurité , les résultats escomptés » (Seddiki, 2008).*

Surveillance : *«Séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour obtenir des données précises dans le but de vérifier le respect des limites critiques »(Seddiki, 2008).*

Limite critique : *«Critères ou paramètres qui doivent être respectées pour s'assurer que la maîtrise est effective »(Seddiki, 2008).*

En conclusion, d'une part ce chapitre a présenté une revue de la littérature sur les études précédente, les avantages et obstacles de la norme ISO22000 :2018 ainsi que son impact sur la qualité et la sécurité alimentaire, nous avons également examiné les limites de chaque étude. Ensuite, nous avons abordé le positionnement de la présente recherche.

D'autre part, au titre du cadre conceptuel nous avons commencé par définir la norme et la normalisation. Ensuite, la norme ISO 22000 : 2018 et le système HACCP, nous terminerons à la fin par la présentation des concepts en relation avec le thème.

**CHAPITRE II : CADRE
ORGANISATIONNEL ET
METHODOLOGIQUE**

CHAPITRE II : CADRE ORGANISATIONNEL ET METHODOLOGIQUE

Dans ce deuxième chapitre nous allons présenter, en premier lieu l'entreprise d'accueil la Sarl NOUNOURS à travers son historique et adresse, sa fiche identique, son organigramme et son parcours qualité. Ensuite, nous allons présenter la méthodologie de travail dont nous allons décrire le positionnement épistémologique, l'approche méthodologique, la méthode de recherche, les outils de collecte de données, l'identification de la population et de l'échantillon, Nous terminerons avec les outils d'analyse.

Section 01 : Présentation de l'entreprise


Dans cette section nous allons présenter l'entreprise d'accueil **Sarl les produits NOUNOURS** où s'est déroulé notre stage pratique pendant une durée de 3 mois. De ce fait nous présenterons son historique, son adresse, sa fiche identique, son organigramme et son parcours qualité.

1.1 Historique de l'entreprise Sarl les produits NOUNOURS

NOUNOURS est une entreprise algérienne privée à but lucratif fondée depuis 40 ans. Elle est initialement spécialisée dans la production du miel, représentant la marque de miel algérienne typique. Dans un souci d'augmentation de sa part de marché, la compagnie a décidé de diversifier ses produits et aujourd'hui la Sarl NOUNOURS distribue une large gamme de produits avec une Capacité de production 40T/jour.

1.2 La fiche signalétique de l'entreprise Sarl les produits NOUNOURS

Tableau 8: La fiche signalétique de l'entreprise Sarl les produits NOUNOURS

Logo	
Nom complet	Sarl les produits NOUNOURS
Adresse du siège social	Part 12 groupe propriétaire 1002 Béni Tamou, Blida, Algérie
Fax	025 31 75 40
Email	nounourscom@hotmail.fr
Dirigeant	Larbi saddik
Année de création	2020

Forme juridique	SARL
Capital social	20 millions dinars
Nature de l'entreprise	Producteur
Secteur d'activité	Agro-alimentaire
Marché	National
Produits	Miel, sucre, sucre glace, vinaigre, eau de fleurs, graisse végétale, sirop, amidon, crème chantilly, vanille, cacao.
Les parties prenantes	Les clients, les fournisseurs, les pouvoirs publiques, les riverains, les ONG, les salariés.
Principaux clients	Les distributeurs des produits alimentaires, des entreprises
Principaux fournisseurs	-
Les fournisseurs certifiés ISO 22000	CEVITAL
Principaux Concurrents	Sarl CEBON, El MADINA, EL WEJDENE
Effectif total	50 Salariés permanents (mars 2023)
Missions	Fabrication et distribution des produits alimentaires
Visions	Atteindre une croissance durable et équilibre de notre entreprise avec des produits de qualité. Être le leader en Algérie dans son secteur

Source : élaboré par nous-mêmes, données tirées d'un document interne.

1.3 Organigramme de Sarl NOUNOURS

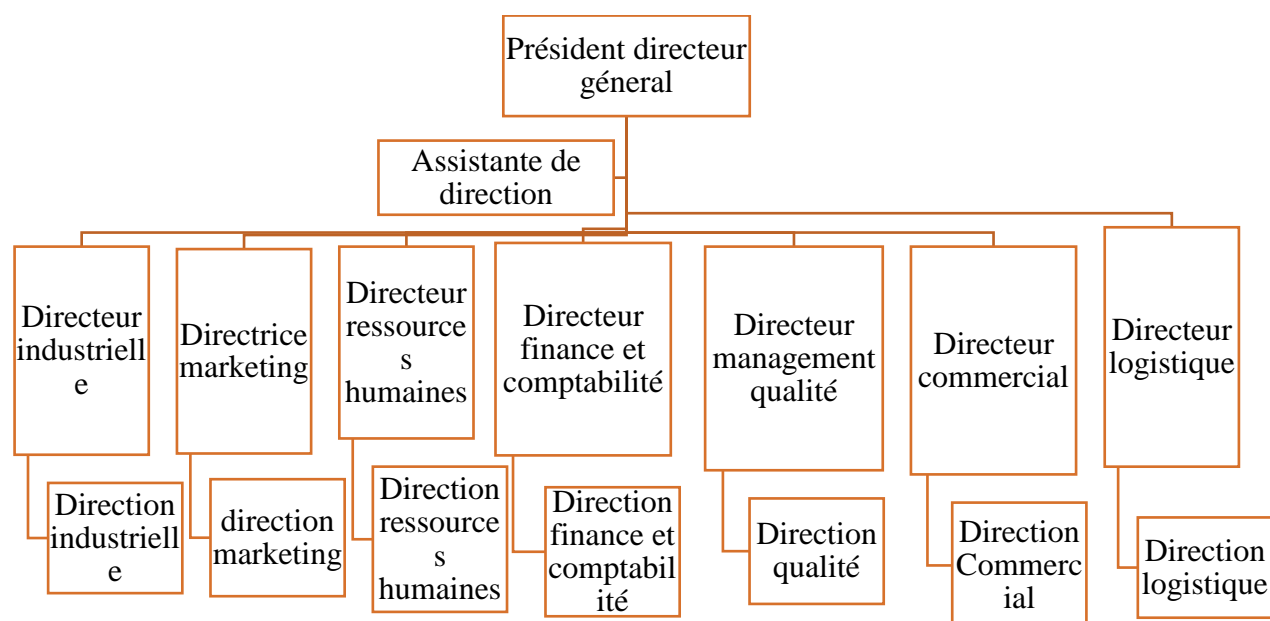


Figure 1: Organigramme de Sarl NOUNOURS

Source : élaborée par nous-même, données tirées d'un document interne.

1.4 Présentation des directions de Sarl NOUNOURS

Tableau 9: Présentation des directions de Sarl NOUNOURS

La direction	Les sous-direction	Responsabilité	Les missions
Direction industrielle	Unité1 : production sucre/sucre glace/ vanille/ crème chantilly Unité2 : production miel Unité3 : production sirop/ eau de fleure/vinaigre	Directeur production Chef production 1 Chef production2 Chef production3 Chef production4 Responsable maintenance Agents maintenance Opérateurs sur machines Agents de production Des préparateurs	Planifier, organiser, optimiser les activités de la production. Prendre en charge la fabrication des produits finaux. Gérer la quantité et la qualité et respecter les délais prévus.

	Unité4 : production graisse végétale Maintenance	Agents étiquetages Emballeurs	Entretien, régler et réparer les installations et les machines.
Direction marketing	Marketing	Directeur marketing. Chargé marketing	Analyser le marché et recueillir les attentes des clients. Étudier les comportements d'achat et examiner la concurrence.
Direction ressources humaines	Formation Rémunération Recrutement	Directeur ressources humaines. Chargé formation Chargé rémunération Chargé recrutement.	Recruter le personnel S'occuper de la gestion des paies L'administration du personnel Assurer les formations
Direction finance et comptabilité	Finance et comptabilité	Directeur finance et comptabilité Contrôleur de gestion Comptable Aide comptable	Superviser les procédures budgétaires des services de l'entreprise Analyser sa situation budgétaire et fiscale Donner des informations sur la situation financière de l'entreprise vis à vis des partenaires extérieurs.
Direction commerciale	Direction des ventes	Responsable régional centre/est /ouest /sud Superviseur des ventes détail /gros	Convertir les prospects en clients et vendre les produits de l'entreprise.

		Chargé contrôle des ventes	
Direction qualité	Contrôle de qualité. Management qualité	Responsable qualité. Agents contrôle qualité. Chargé H.S.E Chargé management qualité	Optimiser les moyens et ressources disponibles dans le but d'améliorer la performance de l'entreprise Assurer la conformité Piloter les actions d'amélioration continue Garantir la sécurité et la santé des employés Assurer que les produits de l'entreprise sont conformes aux normes et aux attentes des clients
Direction logistique	Logistique et approvisionnement Moyens généraux	Directeur logistique et approvisionnement. Gestionnaire de stock Responsable moyens généraux Magasiniers	Gérer les approvisionnements Gérer les stocks Gérer les entrepôts Gérer le transport des produits

Source : élaboré par nous-même, données tirées d'un document interne.

1.5 Parcours qualité

La démarche qualité de l'entreprise comprend la mise en place d'un processus d'amélioration continue visant à répondre aux attentes des clients et à optimiser les performances de l'entreprise. Cette démarche qualité passe par plusieurs étapes telles que la formation du personnel, la définition de la politique qualité et la mise en place du système de management de la qualité, le but de cette démarche est d'obtenir la certification ISO 9001. Ce parcours qualité permet à l'entreprise de

gagner en efficacité, en compétitivité et en crédibilité auprès de ses clients et partenaires.

La Sarl NOUNOURS s'est récemment créé un service qualité là où auparavant il n'y avait qu'un service contrôle qualité. L'entreprise a décidé de mettre en place une démarche qualité et est actuellement en train de former ses salariés. Grâce à cette formation, les employés seront mieux outillés pour répondre aux normes de qualité, améliorer la qualité et satisfaire les clients.

En conclusion, l'entreprise alimentaire que nous avons présentée est un acteur important dans le domaine de l'industrie alimentaire algérien. Elle s'est engagée à fournir des produits alimentaires de qualité, surs et sains à ses clients. Enfin, nous avons également souligné que l'entreprise a décidé de mettre en place une démarche qualité afin de garantir la satisfaction de ses clients, à augmenter sa production et à améliorer sa rentabilité.

Maintenant que nous avons vu l'essentiel de ce qu'est notre entreprise d'accueil, nous allons nous pencher sur la méthodologie de travail que nous appliquons.

Section 02 : Méthodologie de travail

Dans cette section nous allons aborder la démarche méthodologique adoptée pour mener notre recherche, ainsi, que les outils de collecte des données et les méthodes d'analyses.

2.1 Positionnement épistémologique

Au début du XXe siècle, le terme épistémologie est apparu dans un but d'une philosophie consacrée à la théorie de la connaissance. Ensuite, petit à petit est devenu synonyme de philosophie des sciences (Gavard perret et al., 2008).

« Le questionnement épistémologique est devenu indissociable de la pratique de la recherche scientifique dans le domaine des mathématiques, de la physique, de la biologie et de diverses sciences sociales établies. Ce mouvement s'est engagé en sciences de gestion à partir des années 1980 »(Gavard perret et al., 2008).

2.1.1 Le paradigme épistémologique interprétativiste

Dans le cadre de notre étude, nous avons opté pour une approche interprétativiste, nous avons choisi cette dernière pour nous indiquer sur les étapes de la mise en place de l'ISO 22000 :2018.

La connaissance est ainsi relative car les significations développées par les individus ou les groupes sociaux sont toujours singulières. Cependant, pour certains interprétativistes, si le caractère idiographique des recherches limite la généralisation, elle ne l'empêche pas et celle-ci reste un des objectifs de la connaissance (Geertz, 1973).

2.2 Approche méthodologique

Dans le cadre de notre recherche, nous avons opté pour l'approche qualitative déductive dont la théorie est établie avant d'examiner les données cette méthode est désormais la plus appropriée et la mieux adéquate pour répondre à notre problématique.

Notre choix se justifie sur le besoin d'utilisation des méthodes de collectes de données qualitative tels que les entretiens, l'observation et les focus groupe.

Le terme recherche qualitative signifie l'étude générant et analysant des données descriptives, cette définition fait référence à une approche de recherche qui se concentre principalement sur le sens et l'observation des phénomènes. Cependant, la recherche qualitative ne peut se réduire à une simple technique de recherche elle est basée sur une philosophie (Deslauriers, 1991).

2.3 La collecte de données

La collecte de données revêt une importance capitale dans le processus de recherche en science managériales. Elle permet aux chercheurs de rassembler des éléments empiriques sur lesquels ils pourront baser leur étude. Afin de constituer une base solide (Thietart, 2014).

2.3.1 Catégories de données

Il existe plusieurs catégories de données chacune ayant ses propres caractéristiques et utilisations, les données qualitatives sont souvent des descriptions verbales ou narratives, telles que des observations, des entretiens ou des études de cas ; Elles sont souvent utilisées pour étudier des phénomènes

complexes ou des contextes sociaux. Les données quantitatives quant à elles, sont des mesures numériques telles que des chiffres, des pourcentages et des statistiques ; Elles sont souvent utilisées pour étudier des phénomènes qui peuvent être mesurés objectivement (Thietart, 2014).

Il y a aussi des données primaires et des données secondaires, Les données primaires sont celles que les chercheurs recueillent eux-mêmes, tandis que les données secondaires sont celles qui ont été collectées par d'autres sources (des entreprises, des gouvernements...) (Thietart, 2014).

Les chercheurs peuvent également utiliser des données longitudinales, qui sont collectées sur une période de temps, ou des données transversales, qui sont collectées sur une période donnée (Thietart, 2014).

Enfin, il est important de noter que la collecte et l'utilisation de données doivent être effectuées de manière éthique.

2.3.2 Outils de collecte de données

La démarche qualitative se base sur plusieurs outils et techniques de collecte de données (Gavard perret et al., 2008). Dans le but de réaliser cette étude, nous avons opté pour les techniques suivantes :

- ❖ L'analyse documentaire
- ❖ Les entretiens
- ❖ Les focus group
- ❖ Les observations

2.3.2.1 L'analyse documentaire

Deslauriers (1991) recommande d'effectuer en premier une revue documentaire pour voir ce que d'autres ont écrit avant lui.

Au courant de notre travail, et pour mener à bien notre recherche nous avons lu et consulté plusieurs articles scientifiques sur des différentes plateformes numériques tel que : SNDL, SCHOLAR-VOX, RESEARCH GATE, ASJP... ; De plus nous avons consulté des ouvrages au niveau de la bibliothèque de l'ENSM, ainsi que, des documents internes de l'entreprise NOUNOURS.

2.3.2.2 L'observation

L'observation est une technique de recherche qualitative où le chercheur recueille principalement des données descriptives en participant à la vie quotidienne du groupe, de l'organisation ou de l'individu qu'il souhaite étudier, mettant l'accent sur l'observation des participants le terrain et le caractère inductif de l'étude ; L'observation nécessite d'abord que le chercheur soit à l'endroit de l'organisation qu'il veut étudier, dont, il va essayer d'observer les phénomènes, les groupes sociaux essaient d'interférer le moins possible avec leurs performances (Deslauriers, 1991).

Dans le but de mieux percevoir la situation l'observation était omniprésente dans la mesure où, on a établi un état des lieux et dans l'évaluation des PRP.

2.3.2.3 Focus group

Un focus group est une technique d'entretien qui réunit six à douze participants et un animateur de réunion, dans le cadre d'une discussion structurée, discutent d'un sujet précis. Les focus group sont bien adaptés à certains types de recherche généralement, les focus group sont utilisés pour comprendre le "pourquoi" des choses (Gauthier, 2009).

Cet outil était utile dans notre étude et plus précisément dans la phase de recueil d'information ; En profitant de la présence de la consultante chargée de l'implantation du système HACCP, il nous est donné l'opportunité de nous réunir avec l'équipe chargé du système, afin d'écouter leurs propositions et de développer autant d'idées que possible sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaire dans l'entreprise.

2.3.2.4 Les entretiens

L'entretien est l'une des techniques qualitatives les plus utilisées en sciences de gestion ; Il s'agit d'une interaction restreinte et experte en vue d'atteindre un objectif particulier (Gavard perret et al., 2008) (Deslauriers, 1991).

Dans notre étude nous avons eu recours aux entretiens individuels, semi-directifs pour laisser à l'interviewé une certaine liberté dans sa réponse, destinés aux pilotes processus et top management de SARL NOUNOURS, dont l'objectif des

entretiens est de connaître les motivations des responsables pour aller vers ISO 22000 : 2018.

2.3.2.4.1 Guide d'entretien

Un guide d'entretien a été élaboré (voir annexe A), organisé en cinq parties. Il contient des questions qui visent à avoir une compréhension globale de la volonté de l'entreprise d'aller vers la mise en place de l'ISO 22000 :2018.

Le guide (Boutou, 2019) nous a inspiré pour développer notre guide d'entretien.

Le tableau ci-dessous regroupe les grands axes du guide d'entretien.

Tableau 10:Les grands axes du guide d'entretien

Partie 1	Thème de la recherche, objectif et une prise de contact ou nous sommes présentés
Partie 2	Informations personnelles des interviewés
Partie 3	Les normes
Partie 4	ISO 22000
Partie 5	La sécurité des denrées alimentaires

Source : élaboré par nous-mêmes

2.4 La population et l'échantillon

La population étudiée est constituée de tous les pilotes processus de Sarl NOUNOURS et pour l'échantillon nous avons ciblé 5 personnes ; La sélection est basée sur le poste et leur relation avec notre sujet.

Tableau 11:Personnes interrogées

Nombre	Initiale	Poste occupé	Service	Nombre d'années d'expérience	Date	Durée
01	L.S	Directeur générale	-	11	20/03/2023	20min

02	B. O	Directeur ressources humaines	Ressources humaines	9	02/03/2023	40min
03	K.I	Directeur management qualité	Qualité	4	02/03/2023	25 min
04	M. N	Directeur commercial	Commercial	16	03/04/2023	30 min
05	A.M	Directeur logistique	Logistique	10	20/03/2023	23min

Source : élaboré par nous-même.

2.5 Les méthodes d'analyse

Les différentes données collectées ont été saisies puis analysées.

Après la collecte des données, nous avons utilisé l'outil Microsoft EXCEL vu sa capacité d'analyse des données. Nous avons également fait appel à l'analyse de contenu afin d'analyser les données des entretiens.

En conclusion, ce chapitre a présenté l'entreprise d'accueil Sarl NOUNOURS. Ensuite, nous avons discuté dans la seconde section le positionnement épistémologique, l'approche méthodologique, nous avons également examiné les outils de collecte de données et l'identification de la population et de l'échantillon. Nous terminerons avec les méthodes d'analyse.

CHAPITRE III : RÉSULTATS ET DISCUSSION

CHAPITRE III : RÉSULTATS ET DISCUSSION

Dans ce troisième chapitre, nous allons présenter et discuter les résultats de notre étude. Pour ce faire, nous analyserons les résultats obtenus dans cette étude à travers les résultats des entretiens afin de prendre une décision éclairée. Dans un second temps, nous allons diagnostiquer l'état actuel de l'entreprise. Ensuite, nous allons procéder à l'application concrète de l'ISO 22000 : 2018 et aussi la vérification du système HACCP et l'observation des PRP dans l'entreprise à travers des fiches d'évaluation. Nous concluons par une discussion des résultats.

Section 01 : Résultats

Dans cette section, d'abord nous analyserons les résultats des entretiens afin de prendre une décision éclairée, ensuite, nous allons diagnostiquer l'état actuel de l'entreprise. Ainsi, nous allons procéder à l'application concrète de l'ISO 22000 : 2018 et aussi la vérification du système HACCP et l'observation des PRP dans l'entreprise à travers des fiches d'évaluation.

Les résultats sont issus des diverses entretiens, diagnostique, visites sur terrain et de la revue documentaire, elles sont toutes été traitées manuellement sous forme de tableaux puis sous forme de graphiques à l'aide de logiciel Microsoft Excel.

1.1 Focus group

Nous avons réalisé une série de réunion pour le suivi l'état d'avancement du projet.

Le but : Planifié le projet et choisir la méthodologie de travail.

Une séance de brainstorming a eu lieu le 22 février 2023 pour planifier le projet et choisir une méthode de travail. Tout d'abord, les participants comprennent les objectifs et les exigences de la norme actuelle, puis, ils commencent à générer des idées pour les différentes étapes du processus de certification. Ces idées sont enregistrées sur des post-it. Ensuite, elles sont triées et hiérarchisées afin de retenir les plus pertinents pour une meilleure organisation.

En fin de compte, ces idées sélectionnées sont le plan de travail de notre projet.

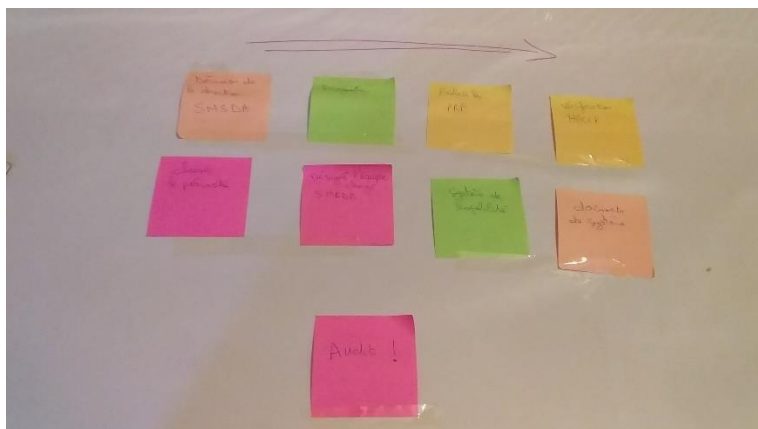


Figure 2:Séance numéro 02 brainstorming

Source : élaboré par nous-même.

Tableau 12:Suivi des réunions

La date	Le sujet
15 février 2023	Faire connaissance et discuter le sujet
22 février 2023	Planification du projet et choisir la méthodologie de travail
26 février	Discuter les résultats du diagnostic
02 Mars	Réviser le plan de travail
10 avril	Présentation et discussions des résultats primaires
08 Mai	La clôture de projet

Source : élaboré par nous-même

Le suivi des réunions est assuré par nous-même.

1.2 Résultats des entretiens

Comme il a été mentionné dans le chapitre précédant, nous avons réalisé des entretiens semi-directifs auprès de cinq responsables de Sarl NOUNOURS afin d'avoir une compréhension globale de la volonté de l'entreprise d'aller vers la mise en place de l'ISO 22000.

1.2.1 Traitement des réponses

A présent, nous allons analyser les résultats des entretiens afin de prendre une décision éclairée.

Le traitement des réponses aux entretiens a été effectué de manière à ce que les réponses soient transcrites manuellement et analysées par nos soins. Le traitement manuel des réponses aux entretiens implique la transcription des réponses enregistrées et l'analyse de contenu manuelle des questions. Tout d'abord, les enregistrements audios des entretiens ont été transcrits en textes, qui ont ensuite, été examinés ligne par ligne pour identifier les thèmes ou modèles clés qui ont émergé des réponses. Ces réponses font l'objet d'un codage (Annexe B).

Rubrique 02

Question 01 : Quelles sont les normes ou référentiels auxquelles vous êtes certifiés ?

Sur les cinq interviewés, trois ont répondu qu'ils ne sont pas certifiés à aucune norme. Les deux autres ont franchement répondu que la certification coûte chère.

Question 02 : Quelles sont les normes ou référentiels auxquels vous êtes en cours de certification ?

Tous les interviewés ont répondu qu'ils sont au courant de l'application de ISO 22000 : 2018.

Question 03 : Qui est responsable à la mise en place des normes ?

Les réponses obtenues montrent clairement que l'entreprise a désigné une consultante chargée de la mise en place de la norme.

Question 04 : Appliquez-vous la veille réglementaire ? Comment ?

Tous les interviewés ont répondu par l'affirmatif. Néanmoins, n'ont pas très détaillés le comment.

Rubrique 03

Question 01 : Connaissez-vous la norme ISO 22000 ?

Toutes les personnes interrogées ont répondu OUI à cette question, elles ont toutes dit qu'elles avaient suivi la formation sur la norme ISO 22000 : 2018.

Question 02 : A votre avis qu'apporte-elle-de plus que les autres référentiels ?

L'analyse des résultats montre que ISO 22000 :2018 est la seule norme reconnue au niveau international sur la sécurité des denrées alimentaires.

Question 03 : S'applique-t-elle à toutes les entreprises ?

Selon leurs réponses oui elle s'applique à tous les organismes qui sont impliqués dans la chaîne alimentaire.

Question 04 : Y' a-t-il parmi vos fournisseurs qui sont certifiées ISO 22000 ?

Toutes les réponses sont oui, les résultats obtenus ont permis d'identifier les fournisseurs certifiés ISO 22000 : 2018.

Question 05 : Connaissez-vous les principes de ISO22000 ?

Sur les cinq répondants sauf deux qui ont répondu juste.

Question 06 : Avez-vous enclenché les démarches pour la certification ?

Tous ont répondu par oui.

Question 07 : A quelle étape êtes-vous ?

Selon leurs réponses, ils ont commencé les démarches récemment.

Question 08 : Avez-vous les ressources nécessaires pour mettre en place la norme ISO22000 ?

Tous les interrogés ont répondu par l'affirmation.

Question 09 : Quels sont les obstacles éventuels qui pourraient empêcher l'entreprise de mettre en place la norme ISO22000 ?

Les réponses varient entre le prix, l'implication du personnel, la complexité du processus et les ressources insuffisantes.

Question 10 : Quelles suggestions avez-vous pour faciliter la mise en place de la norme ISO22000 ?

Les répondants ont proposé ces suggestions :

La communication

Les formations

Donner continuellement des Feedback

Rubrique 04

Question 01 : Comment assurez-vous la sécurité des denrées alimentaire ?

Afin d'assurer la sécurité alimentaire dans l'entreprise, les risques liés à la sécurité alimentaire doivent être rigoureusement maîtrisés. Sur les cinq répondants deux ont répondu que l'application des BPH et BPF assure la sécurité des denrées alimentaires. Les trois autres ont répondu que c'est une activité de contrôle qualité.

Question 02 : Appliquez-vous le système HACCP dans votre entreprise ?

Tous les interviewé ont répondu par OUI.

Question 03 : Utilisez-vous les guide BPF, BPH ?

Sur les cinq interviewés, deux ont répondu par l'affirmation ; cependant, les bonnes pratiques d'hygiènes et de fabrication sont les principales bases du système HACCP.

Question 04 : Quel est le taux de réclamation liée à un défaut de sécurité par mois ?

Selon leurs réponses le taux ne dépasse pas les 8%.

Les résultats des entretiens sont analysés qualitativement en utilisant une analyse de contenu pour évaluer la compréhension et la motivation de l'entreprise d'aller vers la norme ISO 22000 : 2018, les entretiens aide à identifier les obstacles, les pratiques et les besoins liés à la mise en œuvre de la norme.

Selon les réponses des interviewé, la mise en place de la norme ISO 22000 :2018 est un travail qu'il faut que se déroule de manière efficace et efficiente, et peut offrir des avantages, mais il est important de prendre en compte les défis avant de décider de mettre en place cette norme.

A la suite des entretiens, nous avons pu recueillir de précieux renseignements. Et après avoir analysé ces résultats, on peut dire que l'entreprise NOUNOURS envisage de se faire certifier ISO 22000 :2018 et qu'elle souhaite s'engager dans une démarche de sécurité de denrées alimentaires afin de gérer les risques associés à la production de denrées alimentaires.

1.3 Diagnostic actuel

Après avoir eu la décision de la direction et avant de procéder à l'application de ISO 22000 : 2018, il est important de réaliser un diagnostic de la situation actuelle. Le diagnostic consiste à une analyse préliminaire de l'entreprise où il s'agit de faire connaissance avec l'entreprise, ses responsables et son personnel et observer ses ateliers, ses produits et ses laboratoires.

Nous avons recueilli un ensemble d'informations très utiles sur l'entreprise, son environnement, ses relations et les mesures à prendre ainsi que les moyens nécessaires pour initier le processus de l'implantation de la norme ISO 22000 : 2018.

La Sarl NOUNOURS a décidé de mettre en place un système de management des denrées alimentaires et est actuellement en train de désigner l'équipe chargée du projet SMSDA.

L'entreprise est en train de mettre en place un système HACCP, c'est dans ce contexte que nous nous lançons dans la vérification du plan HACCP et l'évaluation des PRP.

Le diagnostic présenté a été élaboré en utilisant une approche méthodique qui inclut : une analyse documentaire approfondie, des observations minutieuses, et des entretiens semi-directifs.

A cause de la durée insuffisante allouée à ce travail on a opté pour choisir un seul processus qui est le processus de fabrication de sirop, ce processus était le seul choix possible pour nous, étant donné que c'est le seul produit dont le plan HACCP est complet.

1.3.1 Fiche d'évaluation

Afin de réaliser un diagnostic, nous avons procédé à la réalisation d'une grille d'évaluation (Annexe C) pour comparer les exigences de ISO 22000 :2018 et les activités de NOUNOURS, Cette fiche été rempli lors d'une séance avec la consultante.

Echelle de mesure

L'échelle de mesure du guide (Afnor, 2018) nous a inspiré pour développer notre travail.

Tableau 13:Echelle de mesure

Résultat	Explication
Inexistant	Cette activité n'a pas encore débuté.
Peu existant	Le travail sur cette activité est en cours.
Existant	Cette activité a été achevée.

Source : élaboré par nous-mêmes

Tableau 14:Evaluation de l'existence des exigences de la norme au sein de Sarl NOUNOURS.

Chapitre	Exigences de chapitre	Evaluation
Chapitre 4 : Contexte de l'entreprise	Le contexte de l'entreprise.	Inexistant
	Le périmètre d'application	Peu existant
	Liste des parties prenantes.	Inexistant
	Les enjeux internes et externes.	Inexistant
Chapitre 5 : Leadership	La politique SMSDA.	Inexistant

	Sélection de l'équipe SMSDA	Peu existant
Chapitre 6 : Planification	Les objectifs du SMSDA	Inexistant
Chapitre 7 : Support	Liste des ressources nécessaires	Inexistant
	Communication	Inexistant
	Maitrise des informations documentées	Inexistant
Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles.	Les programmes prérequis (PRP).	Existant
	Système de traçabilité.	Existant
	Préparation et réponse aux situations d'urgence.	Inexistant
	Maitrise des dangers.	Existant
	Diagrammes de flux.	Existant
	Plan de maîtrise de dangers HACCP.	Existant
Chapitre 9 : Evaluation des performances	Programme d'audit	Inexistant
	Plan d'audit	Inexistant
	Revue de direction	Inexistant
Chapitre 10 : Amélioration	Plan d'action	Inexistant
	Plan d'amélioration	Inexistant

Source : élaboré par nous-mêmes

Selon les résultats sauf quelques exigences de chapitre 8 qui ont mis en place.

1.3.2 Plan d'action

Une fois que le diagnostic est effectué, on peut mettre en place un plan d'action pour répondre aux exigences de la norme, le plan d'action suit la logique PDCA.

Tableau 15: Plan d'action pour répondre aux exigences de la norme

Chapitre de la norme	Actions	Résultats attendus	Responsable	Echéance
Chapitre 4 : Contexte de l'organisme.	<u>Planifier :</u> définir le contexte de l'entreprise,	Le contexte de l'entreprise. Le périmètre d'application Liste des parties prenantes. Les enjeux internes et externes.	PDG et direction	1 mois
Chapitre 5 : Leadership	Définir et établir la politique. Désignation de l'équipe HACCP «SMSDA».	La politique SMSDA. Sélection de l'équipe SMSDA	RMQ et direction	2 mois
Chapitre 6 : Planification	Définir les objectifs.	Les objectifs.	PDG	Quelques semaines
Chapitre 7 : Support	Identifier les ressources	Liste des ressources nécessaires	PDG et RMQ	3 mois
	Etablir un plan de sensibilisation	Plan de sensibilisation		
	Etablir un plan de communication	Plan de communication		
	Etablir une procédure de maîtrise des	Procédure de maîtrise des		

	informations documentées	informations documentées		
Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles	<u>Do :</u> Dérouler, mettre en place la maîtrise opérationnelle, les programmes prérequis, la traçabilité, la préparation aux situations d'urgence, la maîtrise des dangers et des non-conformités.	Les programmes prérequis (PRP). Système de traçabilité. Gestion des situations d'urgence et des incidents. Maîtrise des dangers. Diagrammes de flux. Analyses des dangers. Plan de maîtrise de dangers HACCP. Vérification relative aux PRP et HACCP	RMQ	6 mois
Chapitre 9 : Evaluation des performances	<u>Check :</u> Comparer et vérifier Préparer et réaliser des audits.	Programme d'audit Plan d'audit Revue de direction	RMQ et PDG	1 mois
Chapitre 10 : Amélioration	<u>Act-Agir :</u> ajuster, adapter, améliorer, le SMSDA	Plan d'action Plan d'amélioration	RMQ	2 mois

Source : élaboré par nous-mêmes

Maintenant que nous avons élaboré notre plan d'action, il est temps de passer à l'application concrète de la norme ISO 22000 : 2018.

1.4 Application concrète de la norme

1.4.1 Décision de la direction générale de mise en place un SMSDA

L'entreprise a récemment pris la décision de mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires pour répondre aux exigences des clients et aux normes de sécurité alimentaire. Toutefois, le SMSDA permettra de mettre en œuvre des mesures de prévention, de contrôle et de gestion des risques alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Enfin, l'entreprise est convaincue que la mise en place de ce système renforcera la confiance de la clientèle.

1.4.2 Formation du personnel

Un plan de formation est mis en place pour former tous les employés sur les principes de la sécurité des denrées alimentaires. Des sessions de formation sont organisées pour les différents services de l'entreprise, le contenu de la formation couvre la gestion des risques alimentaires, les normes de gestion de la sécurité alimentaire, les techniques et procédures de gestion de la qualité à suivre, et l'amélioration continue.

1.4.3 Chapitre 4 : Contexte de l'entreprise

1.4.3.1 Contexte de l'entreprise

L'entreprise alimentaire NOUNOURS spécialisée dans la fabrication et la vente de produits alimentaires, elle propose une large gamme de produits (miel, sucre, sucre glace, vinaigre, eau de fleurs, graisse végétale, sirop, amidon, chantilly, vanille, cacao). Désormais, l'entreprise se concentre sur la qualité des ingrédients qu'elle utilise pour garantir que le produit final est sûr et sain. NOUNOURS est présente sur le marché algérien et interagit avec les clients sur les réseaux sociaux.

1.4.3.2 Le périmètre d'application

Dans le cas de l'entreprise NOUNOURS, le périmètre d'application de la norme ISO 22000 :2018 pourrait être définir comme suit : La norme s'applique à tous les processus de production, à toutes les activités de distribution et à toutes les

matières premières et ingrédients. Cependant, dans le cas de la réalisation de mémoire, nous avons limité le périmètre d'application pour un seul processus (processus de fabrication du sirop).

1.4.3.3 La liste des parties prenantes

En identifiant les parties prenantes de Sarl NOUNOURS, l'entreprise peut garantir tous les besoins et attentes de ces parties prenantes.

La liste ci-après représente une liste exhaustive des parties prenantes clé de Sarl NOUNOURS.

- Les employés de l'entreprise
- Les clients de l'entreprise
- Les fournisseurs
- Les investisseurs
- Les concurrents
- Les médias
- Les pouvoirs publics
- Les riverains
- Les ONG

La liste des parties prenantes de processus choisi

1. Les fournisseurs de matières premières
2. Les fournisseurs de matériaux et d'équipements utilisés dans le processus de fabrication.
3. Les employés de l'entreprise
4. Les concurrents qui fabriquent le sirop
5. Les consommateurs du sirop
6. Les clients
7. Les régulateurs gouvernementaux

1.4.3.4 Les enjeux de Sarl NOUNOURS

Tableau 16: Les enjeux internes et externes de Sarl NOUNOURS

Enjeux internes	Enjeux externes
<ul style="list-style-type: none"> -Taille de l'entreprise -Variété de produits distribués -Les ressources financières -Manque de communication -La performance des employés -Les compétences des employés -Les conflits sociaux entre les actionnaires. -Turn-over 	<ul style="list-style-type: none"> -La réglementation -Nouveaux concurrents - Pénurie de la matière première.

Source : élaboré par nous-même.

1.4.3.5 Système de management de SMSDA

L'organisme doit établir, mettre en œuvre tenir à jour et améliorer en continu un SMSDA.

La cartographie des processus

Nous avons présenté la cartographie de NOUNOURS à travers trois processus.

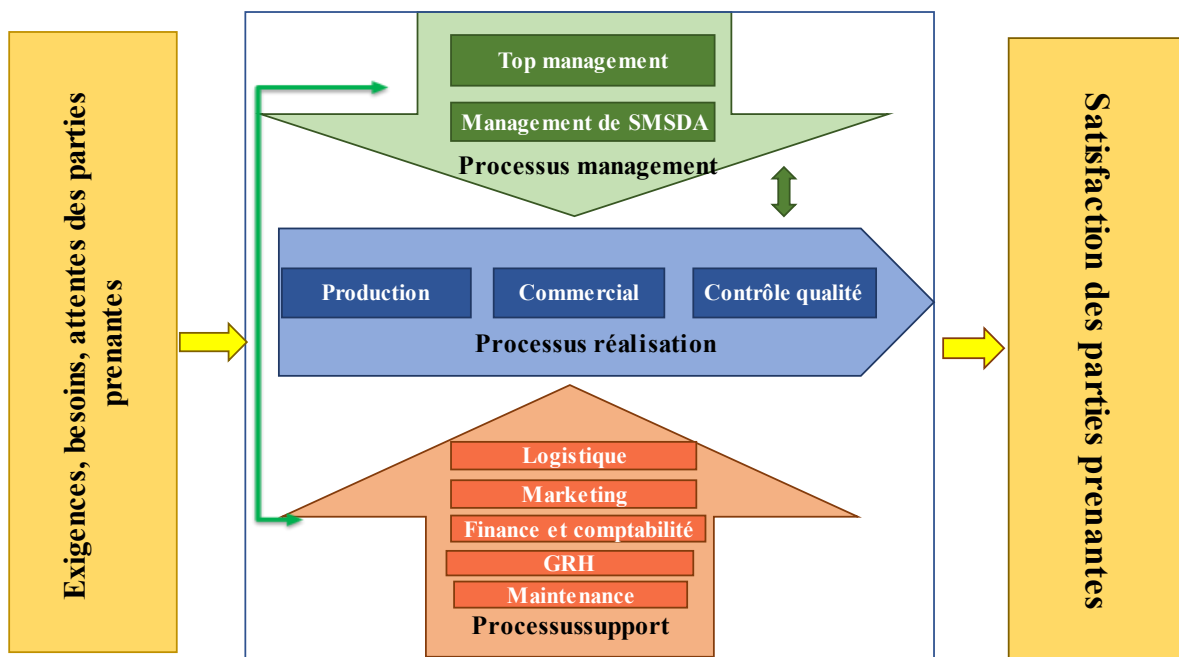



Figure 3:Cartographie des processus de NOUNOURS.

Source : élaborée par nous-même.

1.4.4 Chapitre 5 : leadership

L'entreprise doit démontrer son leadership.

1.4.4.1 définir la politique des denrées alimentaires

	Politique de la sécurité des denrées alimentaires	Date :01.04.2023
		La version : 01
<p>Sarl Nounours est une entreprise spécialisée dans la fabrication et la distribution des produits alimentaires.</p> <p>Notre mission est de fournir en permanence des produits surs et sains et de haute qualité à nos clients.</p> <p>Sarl NOUNOURS s'engage à adopter un système de management de la sécurité des denrées alimentaires en répondant aux exigences de la norme ISO 22000 :2018, cette décision stratégique s'inscrit dans le diapason de l'amélioration de la performance globale de l'entreprise notamment en ce qui concerne la sécurité des denrées alimentaires.</p> <p>Notre politique SMSDA se concentre sur plusieurs axes clés, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La sélection stricte de fournisseurs. 		

- Formation et sensibilisation des employés.
- Contrôle qualité de l'ensemble des produits.
- Respect de la réglementation.

Ces axes ont pour objectifs :

- Obtenir un taux de satisfaction de nos clients >97%.
- La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène liée à la sécurité des denrées alimentaires.
- Réduire le nombre de retours clients liée à des défauts de sécurité.
- Garantir au consommateur un produit conforme.
- Mettre en place l'HACCP dans 6 mois sur la ligne de production C.
- Augmenté la crédibilité.
- Améliorer la qualité des produits.
- Limiter à 2 les pertes de produits le trimestre prochain.
- Accroître la compréhension du plan HACCP et des PRP par une communication permanente auprès des employés (deux réunions par mois).
- S'assurer que toutes les ressources nécessaires sont disponibles pour le fonctionnement et le maintien efficace du SMSDA.
- Fournir aux employés les informations, la formation et les outils nécessaires pour faire leur travail de manière sûre, hygiénique et conforme, et obtenir des produits de qualité et sûrs.
- Enquêter sur tous les incidents de sécurité alimentaire et les non-conformités et mettre en œuvre des mesures correctives et préventives appropriées pour éviter leur récurrence.

LARBI SEDDIK

Fait à Blida le :01.04.2023

Figure 4: Politique des denrées alimentaires.

Source : élaborée par nous-même.

1.4.4.2 Désigner l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires

Lors de la nomination de l'équipe responsable du système, plusieurs facteurs doivent être pris en compte, tels que les compétences requises, les responsabilités et les autorités.

L'équipe devrait comprendre des professionnels qualifiés ayant une expertise dans le domaine. De plus, il est important de nommer un chef d'équipe responsable d'une coordination et d'une communication efficaces.

Enfin, les équipes doivent être en mesure de documenter et de suivre toutes les étapes pour s'assurer que les processus critiques sont efficacement surveillés.

L'équipe chargée SMSDA au niveau de Sarl NOUNOURS est composée de :

- Un responsable d'équipe SMSDA
- Un responsable contrôle qualité
- Un responsable HSE
- Un responsable production
- Un responsable commercial

Cette équipe travaille en collaboration avec la consultante.

1.4.5 Chapitre 6 : Planification

1.4.5.1 Les objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

- ❖ Obtenir un taux de satisfaction de nos clients >97%.
- ❖ La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène liée à la sécurité des denrées alimentaires.
- ❖ Réduire le nombre de retours clients liée à des défauts de sécurité.
- ❖ Garantir au consommateur un produit conforme.
- ❖ Mettre en place l'HACCP dans 6 mois sur la ligne de production C.
- ❖ Augmenté la crédibilité.
- ❖ Améliorer la qualité des produits.
- ❖ Limiter à 2 les pertes de produits le trimestre prochain.
- ❖ Accroître la compréhension du plan HACCP et des PRP par une communication permanente auprès des employés (deux réunions par mois).
- ❖ S'assurer que toutes les ressources nécessaires sont disponibles pour le fonctionnement et le maintien efficace du SMSDA.
- ❖ Fournir aux employés les informations, la formation et les outils nécessaires pour faire leur travail de manière sûre, hygiénique et conforme, et obtenir des produits de qualité et sûrs.

- ❖ Enquêter sur tous les incidents de sécurité alimentaire et les non-conformités et mettre en œuvre des mesures correctives et préventives appropriées pour éviter leur récurrence.

1.4.6 Chapitre 7 : Support

1.4.6.1 Les ressources

L'organisation a déjà identifié et fournir les ressources nécessaires pour établir son SMSDA, donc, il s'agit d'évaluer les documents, les activités et les services de l'entreprise en utilisant une grille d'observation afin de détecter les défaillances.

Tableau 17:Explication de la réalisation du chapitre 7

Les exigences de la norme	Réalisation
Ressources humaines	L'équipe SMSDA Personnel de la production Agents d'entretiens Personnel en charge de la surveillance
Infrastructures	Les bâtiments Les équipements Les installations Les services support
Environnement de travail	L'hygiène des locaux La disponibilité de l'eau La propreté des zones de stockage des aliments La disponibilité des équipements de protection Environnement psychologique
Compétences	Acquisition des compétences par identifier toutes les personnes ayant une influence sur les performances sur le SMSDA.
Sensibilisation	Assurer que les personnes concernées sont sensibilisées

Communication	Elaboration d'un plan de communication.
Informations documentés	Maitrisé les informations documentées par une procédure de maitrise des informations documentés.

Source : élaborée par nous-même.

1.4.6.2 Sensibilisation

La norme exige que toutes les personnes concernées effectuant un travail sous le contrôle de l'organisme soient sensibilisées, pour cela nous avons établi un plan de sensibilisation.

	Plan de sensibilisation		La date : 10.04.2023
			Référence :
			Version :01
<p>1. Objet</p> <p>La présente information documentée a pour objet de sensibiliser le personnel de NOUNOURS à la norme ISO 22000 : 2018 et à ses exigences afin de garantir la sécurité et la qualité des produits alimentaires.</p> <p>2. Public cible</p> <p>Tout le personnel de l'entreprise. La présence est obligatoire.</p> <p>3. Documents de référence</p> <p>ISO22000 :2018 ISO 22000/TS 220002-1 : 2009</p> <p>4. Durée</p> <p>3jours.</p> <p>5. Programme</p> <p>Le programme sera communiqué ultérieurement.</p>			
	Rédaction	Vérification	Approbation
Nom et prénom			
Fonction			
Date			
Visa			
Evolution de document			
Historique	Date	Objet de modification	Chapitre concerné
Version 01	.././20..	Création	
Version 02	.././20..		
<p>Approbation</p> <p>Fait à Blida le :10/04/2023</p>			


Figure 5:Plan de sensibilisation

Source : élaborée par nous-même.

1.4.6.3 Communication

Cette information documentée a pour finalité d'instaurer une culture de partage de communication avec le personnel de NOUNOURS.

En dessous un exemple sur un plan de communication.

		Plan de communication			La date :				
					20.04.2023				
					Référence :				
Sujet	Support	Responsable	Fréquence	Observation					
Politique	Affichage	Responsable SMSDA	Annuelle						
Les objectifs qualité	Réunion	Responsable SMSDA	Annuelle						
Plan d'audit	Email	Responsable SMSDA	Chaque audit						
Le programme de nettoyage	Affichage	Responsable HSE	Mensuelle						
Revue de direction	Réunion	Responsable SMSDA	Annuelle						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 20%;">Rédaction</td> <td style="width: 20%;">Vérification</td> <td style="width: 30%;">Approbation</td> </tr> </table>							Rédaction	Vérification	Approbation
	Rédaction	Vérification	Approbation						


Nom et prénom			
Fonction			
Date			
Visa			
Evolution de document			
Historique	Date	Objet de modification	Chapitre concerné
Version 01	.././20..	Création	
Version 02	.././20..		
Approbation			
Fait à Blida le :20/04/2023			

Figure 6: Plan de communication.

Source : élaborée par nous-même.

1.4.6.4 Maitrise des informations documentées

La norme ISO 22000 : 2018 exige d'établir les procédures nécessaires pour maîtriser les informations documentées pour cela, nous avons établi une procédure de maitrise des informations documentées.

	Procédure maitrise des informations documentés	La date : 10.04.2023
		Référence :
		Version : 01
<p>1. Objet</p> <p>La présente procédure a pour objet de déterminer les modalités de maitrise de l'ensemble des enregistrements et documents qualité ainsi que les documents externes intervenant sur la qualité des prestations de l'entreprise.</p> <p>2. Champ d'application</p> <p>La présente procédure s'applique à tous les enregistrements définis dans les documents relatifs au système de management des denrées alimentaires.</p> <p>3. Documents de référence</p>		

ISO 22000 :2018

4. Diffusion

Les documents ne peuvent être créés, diffusés, classés, modifiés, archivés que par des personnes habillées.

5. Rédaction

Tous les documents doivent comporter une date, un titre, une référence
Chaque document doit être visé par son rédacteur.

6. Codification

Un code est affecté à chaque document utilisé dans le système qualité.

	Rédaction	Vérification	Approbation
Nom et prénom			
Fonction			
Date			
Visa			

Evolution de document

Historique	Date	Objet de modification	Chapitre concerné
Version 01	.././20..	Création	
Version 02	.././20..		

Approbation

Fait à Blida le :10/04/2023

Figure 7:Procédure maitrise des informations documentés.

Source : élaborée par nous-même.

1.4.7 Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles

1.4.7.1 Vérification des PRP

Nous avons réalisé un suivi durant la période du (02mars 2023 au 20 mars 2023) des différents PRP appliqués par NOUNOURS à l'aide de la grille d'évaluation (Annexe D), on a établi cette dernière selon ISO /TS 22002-1 version 2009.

Le guide de (Boutou, 2019) nous a aidé a évalué les Programme prérequis au sein de NOUNOURS dans une période donnée afin de déterminer si les PRP actuels répondent aux besoins évolutifs de l'entreprise. Pendant cette période spécifique, l'évaluation inclut l'observation de la zone de production et en dehors de la zone

de production. Les données recueillies lors de cette évaluation permettent à l'entreprise de déterminer les lacunes et d'apporter les ajustements nécessaires.

Echelle de mesure

Nous nous sommes appuyés sur l'échelle de mesure du guide (Afnor, 2018) dans la conception de notre échelle de mesure.

Tableau 18: Echelle de mesure

La cotation	Explication
0	Exigence non applicable
≤ 3	Exigence non respectée
5	Faible proportion de l'exigence respectée
7	Conformité presque totale
10	Conformité totale

Source : élaboré par nous-même.

Chaque note attribuée peut correspondre à un pourcentage comme suit (0%, 30%, 50%, 70%, 100%).

Tableau 19: Fiche d'observation des PRP

PRP selon ISO/TS 22002-1	Description	Cotation	Pourcentage	Observation
Construction et disposition des bâtiments	Evaluer l'environnement extérieur de l'entreprise.	7	70%	L'accès au site n'est pas contrôlé. Le site n'est pas entretenu.
Disposition des locaux et de l'espace de travail	Evaluer l'environnement interne de l'entreprise.	7	70%	Les sols ne sont pas conçus pour éviter la stagnation d'eau. Les fenêtres, ventilateurs donnant sur l'extérieur ne comportent pas des

				moustiquaires/grillages contre les insectes.
Services généraux : Air, eau, énergie	Vérifier l'alimentation en air et en eau existante	10	100%	
Elimination des déchets	Identifier les zones de production des déchets et les lieux de stockage	7	70%	L'accumulation des déchets n'est pas interdite dans les zones de manipulation ou d'entreposage de denrées alimentaires.
Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements	Vérifier le programme de maintenance et nettoyage qui est déjà mis en place.	10	100%	Le programme est mis en place.
Gestion des produits achetés	Vérifier le plan de contrôle des matières premières à réception	7	70%	Le plan de contrôle existe mais la méthode d'évaluation est mal organisée et les véhicules de livraison ne sont pas contrôlés avant et pendant le déchargement
Mesure pour la prévention de la contamination croisées	Des programmes sont mis en place pour empêcher, maîtriser et	10	100%	

	détection la contamination			
Nettoyage et désinfection	Évaluer les pratiques de nettoyage actuelles	7	70%	Le stockage des outils de nettoyage n'est pas juste.
Maitrise des nuisibles	Des procédures de maîtrise des nuisibles sont en place.	10	100%	Des mesures d'éradication sont mises en place durant la période d'évaluation.
Hygiène du personnel et installation des employés	Evaluer l'hygiène du personnel et les installations destinées aux employés	5	50%	Manque des installations adéquates pour le lavage des mains. Les vêtements de travail sont portés en dehors des zones de fabrication.
Produits retraités /recyclé	Mettre en place des procédures pour les produits retraités.	7	70%	Absences des produits retraités/recyclés à isoler durant la période de l'évaluation.
Procédure de rappel de produits	Vérifiez si les procédures de retrait et de rappel sont en place et efficaces.	10	100%	
Entreposage	Examiner les procédures d'entreposage	10	100%	

	et les pratiques de stockage			
Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs	Élaborer un plan d'amélioration pour répondre aux exigences en matière d'étiquetage.	0	0	Pas encore réalisé
Défense alimentaire, biovigilance alimentaire et bioterrorisme	Evaluer pour les produits le danger représenté par des actes potentiels de sabotage, de vandalisme ou de terrorisme	0	0	Pas encore réalisé

Source : élaboré par nous-même.

Les résultats de cette étude ont été déterminé à l'aide de Microsoft EXCEL 2016

Nous avons cependant obtenu les résultats suivants :

La méthode radar est une méthode de visualisation et d'affichage des données sous forme de radar dans Microsoft Excel, nous avons utilisé pour comparer les résultats des PRP dans un seul graphique et pour analyser les résultats visuellement.

Nous avons créé le radar en dessous comme suit : Nous avons sélectionné les données (la liste des PRP et les taux de PRP), puis nous avons choisis le type de graphique radar, et enfin, nous avons changé la couleur de radar.

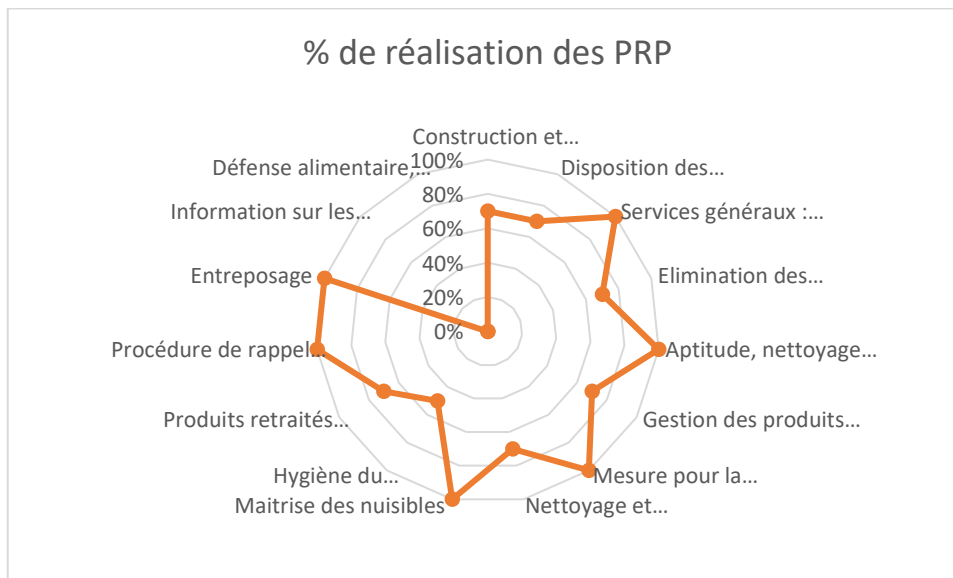


Figure 8:Taux de réalisation des PRP.

Source : élaborée par nous-même.

Interprétation :

A travers ce qui précède, nous pouvons conclure que :

Les chapitres : Services généraux, aptitude, nettoyage et maintenance des équipement, mesure pour la prévention de la contamination croisées, maitrise des nuisibles, procédure de rappel de produits, entreposage, présentent une bonne cohérence entre les exigences et l'activité de NOUNOURS.

Les chapitres la disposition des locaux et de l'espace de travail, construction et disposition des bâtiments, élimination des déchets, gestion des produits achetés et nettoyage et désinfection présentent un écart mineur. Cependant, Hygiène du personnel et installation des employés donnent référence à un écart majeur.

1.4.7.2 Système de traçabilité produit

Tableau 20:Système de traçabilité de Sarl NOUNOURS.

Etape	Outils utilisés	Traçabilité des données
Réception	Bon de livraison Fiche de contrôle à la réception	Date de fabrication

		DLC ³ et DLUO ⁴ Date de livraison Température de livraison Agrément et nom des fournisseurs Poids nets
Stockage	Marquage	Température Date d'entrée de stock DLC et DLUO N° de stock
Production	Marquage	N° de lot Le code N° de machine utilisée Date Quantité Opérateur Heure début et Heure fin
Distribution	Bon de livraison	Quantité N° de lot Les ingrédients Conditions de stockage Date de fabrication DLC et DLUO Température

Source : élaboré par nous-même

1.4.7.3 Gestion des situations d'urgence et des incidents

La norme ISO 22000 : 2018 exige d'établir des procédures pour identifier et répondre aux situations d'urgence et aux incidents.

³ 3 DLC : Date limite de consommation

⁴ DLUO : Date limite d'utilisation optimale

Nous avons établi une procédure de gestion des situations d'urgence et des incidents pour NOUNOURS.


	Procédure gestion des situations d'urgence et des incidents		La date : 10.04.2023
			Référence :
			Version :01
<p>1. Objet</p> <p>La présente procédure a pour objet d'offrir des directives claires pour le personnel en cas de situation d'urgence, cette procédure indique la marche à suivre pour assurer la sécurité de toutes les personnes.</p> <p>2. Champ d'application</p> <p>La présente procédure s'applique à l'ensemble des activités, produits, services de NOUNOURS.</p> <p>3. Responsabilités et pilotage</p> <p>Responsable moyens généraux Responsable SMSDA Chargé HSE</p> <p>4. Description</p> <p>5. Diffusion</p>			
Evolution de document			
	Rédaction	Vérification	Approbation
Nom et prénom			
Fonction			
Date			
Visa			
Evolution de document			
Historique	Date	Objet de modification	Chapitre concerné
Version 01	.././20..	Création	
Version 02	.././20..		
Approbation Fait à Blida le :10/04/2023			

Figure 9: Procédure gestion des situations d'urgence et des incidents.

Source : élaborée par nous-même.

1.4.7.4 Evaluer l'efficacité du plan HACCP

(Note : le guide HACCP est déjà réalisé par l'entreprise).

La norme ISO22000 exige que les organismes identifient, surveillent, maîtrisent et mettent régulièrement à jour le plan HACCP. Le 03 avril 2023 nous avons réalisé une évaluation du plan HACCP avec la responsable qualité à l'aide d'une check-list (Annexe E) afin d'évaluer l'efficacité du plan HACCP. On a établi cette dernière selon les exigences de l'ISO 22000v2018 et l'article (Afnor, 2018).

Nous avons cependant obtenu les résultats suivants :

Tableau 21: Résultats de la vérification du plan HACCP

Étapes d'application selon la norme ISO 22000v2018	Question	Réponse	Conforme (Oui/non)
Constitution de l'équipe HACCP	Avez-vous une équipe chargée HACCP ?	Oui.	Oui
Description du produit	Appliquez-vous des procédures pour la description complète du produit fini.	Oui	Oui
Etablir et confirmer le diagramme de flux	Comment vous présentez le déroulement des opérations de production ?	Par un diagramme d'opération appelé le diagramme de flux.	Oui
Principel : Analyser les dangers et validation de la ou des mesures de maîtrise	Comment vous avez identifié les dangers potentiels ?	Grace a la méthode 5M, les différents dangers chimiques, physiques et microbiologiques sont identifiés	Oui

Principe 2 : Détermination des points de contrôle critique	Les points critiques de contrôles sont-ils déterminés ? comment ?	Oui, vu que les dangers potentiels sont déjà déterminés Il s'agit ici d'attribuer des CCP pour les dangers importants.	Oui
Principe 3 : Fixer les limites critiques pour chaque danger	A chaque point critique pour la maîtrise (CCP), des seuils critiques sont fixés ?	Oui, il s'agit de déterminer les limites critiques pour chaque CCP	Oui
Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP	Appliquez-vous des procédures en mesure de surveiller les CCP ?	Effectivement on réalise des tests et des analyses pour garder le processus sous contrôle	Oui
Principe 5 : Prendre des mesures correctives	Dans le cas d'un point de contrôle non-conforme que faites-vous ?	Lors de l'identification d'un point critique de contrôle non-conforme des mesures correctives peuvent rapidement être prises	Oui
Principe 6 : Instaurer des procédures de vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers	Avez-vous déjà vérifié le plan HACCP ?	Pas encore.	
Principe 7 : Etablir des informations documentées	Archivez-vous les dossiers et registres de HACCP ?	Oui, l'ensemble des documents sont archivés.	Oui

Source : élaboré par nous-même.

Interprétation :

D'après les résultats obtenus, on constate que l'application des 7 principes du système HACCP est en accord avec la norme en vigueur.

1.4.8 Chapitre 9 : Evaluation des performances


1.4.8.1 désigner une équipe d'audit interne

La désignation de l'équipe d'audit interne est une étape cruciale dans le processus d'audit de l'organisation, cette équipe est chargée d'examiner les processus, les systèmes, et les processus afin d'identifier les risques potentiels, les lacunes dans les contrôles internes et les opportunités d'amélioration.

Nous avons nommé 2 membres qui possèdent les compétences, les connaissances et l'expérience pour mener bien l'audit.

1.4.8.2 Programme d'audit

Dans le cadre de l'évaluation des performances nous avons programmés des audits avec des dates prévisionnels.

		Programme d'audit		La date : 30.04.2023	
				Référence :	
				Version :01	
Type d'audit	Date planifiée	Référentiel d'audit	Processus a audité	Auditeurs	Objectif d'audit
Audit interne	02 Juillet 2023	ISO 22000 :2018 ISO/TS 22001-1 :2009	L'ensemble des processus	Auditeur A Auditeur B	Vérification de la conformité du système de management de denrées alimentaires par rapport aux normes de références
	12 Novembre 2023				
Audit fournisseur	02 Juillet2023	ISO 22000 :2018	Processus logistique	Auditeur A Auditeur B	Vérifier le bon fonctionnement du système du
	CEVITAL 10 Juillet 2023				

	Fournisseur X				fournisseur conformément aux exigences contractuelles
	23 Juillet 2023 Fournisseur Y			Auditeur A Auditeur B	
Audit documentaire	30 Juillet 2023	ISO 22000 :2018	L'ensemble des documents SMSDA	Auditeur A Auditeur B	S'assurer de la prise en compte des exigences de la norme dans la documentation
Audit de certification	24 Décembre 2023	ISO 22000 :2018 ISO/TS 22001- 1 :2009	L'ensemble des processus	Organisme de certification	S'assurer que l'organisme est conforme aux exigences de la norme.
Approbation Fait à Blida le :10/04/2023					

Figure 10:Programme d'audit NOUNOURS 2023.

Source : élaboré par nous-même.

1.4.8.2 La revue de direction

L'une des exigences de la norme ISO 22000 : 2018 est que la direction doit mettre en place une revue de direction.

Nous avons planifié la revue de direction une fois par année afin d'évaluer l'efficacité de notre SMSDA.

1.4.9 Chapitre 10 : Amélioration

Des mesures de suivi ont été instaurées afin de garantir une amélioration continue du SMSDA.

Une liste de recommandations a été élaborée dans l'objectif est la mise en conformité des PRP.

➤ Mettre en place des protocoles d'hygiène

- Sensibiliser le personnel sur les règles d'hygiène
- Efficacité du lavage des mains
- Vérification de la tenue de personnel

En conclusion, cette section a présenté les résultats obtenus de cette étude, commençant par les résultats des entretiens après, nous avons présenté les résultats tout en respectant l'ordre et les exigences du système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ensuite, nous avons présenté les résultats de l'évaluation du plan HACCP et les PRP.

Section 02 : Discussion

L'étude actuelle vise à bâtir un système de management des denrées alimentaires au sein de Sarl NOUNOURS.

Afin de mener notre étude avec succès, nous avons utilisé l'approche qualitative basée sur la collecte documentaire, l'observation, le brainstorming et la réalisation des entretiens. Au cours du processus de diagnostic, nous avons collecté une grande quantité de données qui seront les données d'entrée de cette étude, cette approche est cohérente avec les travaux de (Escanciano & Leticia Santos-Vijande, 2014), (Mensah & Julien, 2011), (Alkhafaji & Herrera, 2021).

L'engagement de la direction a déclenché l'implantation de la norme ISO 22000 : 2018. Macheka et al (2013) ont souligné ce point dans leur travail de recherche dont l'engagement de la direction est le facteur clé de la réussite de projet.

En analysant les résultats des entretiens, on peut révéler que l'entreprise NOUNOURS envisage de se faire certifier ISO 22000 : 2018 et accorder plus d'importance à la sécurité des denrées alimentaires ce qui est en accord avec Alkhafaji & Herrera (2021) qu'ils pensent que le moment est venu de se concentrer sur la sécurité des denrées alimentaires et embaucher des experts en sécurité alimentaire pour garantir la sécurité des denrées alimentaires.

Nous avons commencé par établir les exigences du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, ensuite, nous avons évalué les PRP. L'évaluation des PRP durant cette période a montré des non-conformités des différents PRP par rapport à la norme ISO/TS 22002-1, cela peut s'expliquer par un manque de sensibilisation des employés sur les conséquences de la non-conformité des PRP ce qui conjoint le constat de (Tomašević et al., 2016).

Les résultats d'évaluation du plan HACCP sont conformes à la norme ISO22000 : 2018 conformément aux résultats de Iziti (2020) ce qui constitue une utilisation efficace des principes HACCP.

Un plan d'action doit être mis en place et suivi rigoureusement, afin de traiter rapidement et efficacement les PRP tout comme (Gaaloul et al., 2011) qui ont mis en place un plan d'action pour éliminer les non-conformités.

Parmi les difficultés rencontrées lors de notre travail figuraient deux facteurs le temps et la complexité du système, ce point de vue est soutenu par (Charalambous et al., 2015) où la complexité du système réside dans la nécessité de coordonner et de gérer efficacement les processus de sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

En somme, l'implantation de ISO 22000 :2018 nécessite un engagement de la direction et un travail continu de tous les collaborateurs. La mise en place d'un système de management des denrées alimentaire est basée essentiellement sur la maîtrise des PRP et un bon plan HACCP.

CONCLUSION GÉNÉRALE

CONCLUSION GÉNÉRALE

La sécurité des denrées alimentaires est devenue le centre d'attention de toutes les parties de la chaîne alimentaire, dans cette optique, des normes et des standards ont été élaborées pour assurer la sécurité alimentaire. C'est dans ce cadre que, s'inscrit notre travail de recherche (mémoire) intitulé « Contribution à la mise en place de la norme ISO 22000 : 2018 », L'objectif principal de notre étude est la mise en place de la norme ISO 22000 : 2018 dans l'entreprise NOUNOURS.

Nous avons formulé la question de recherche suivante : « Comment peut-on garantir la sécurité des denrées alimentaires au sein de Sarl NOUNOURS ? » et pour y répondre, différentes méthodes et procédures ont été développées.

En premier, nous avons procédé à des entretiens semi-directifs afin de comprendre la motivation de la direction envers la norme ISO 22000 : 2018, après l'analyse des résultats des entretiens, on a constaté que l'entreprise NOUNOURS envisage de se faire certifier ISO 22000 :2018 et elle a pris la décision d'adopter un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme aux exigences d'ISO 22000 : 2018.

Ensuite, nous avons évalué les PRP de NOUNOURS ; l'évaluation des PRP a montré des non-conformités des différents PRP par rapport à la norme ISO/TS 22002-1.

Enfin, les résultats d'évaluation du plan HACCP sont conformes à la norme ISO22000 : 2018 et aux normes Algériennes selon l'arrêté du 01 décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Dans un point de théorique, ce travail de recherche nous a permis d'établir un nouveau cadre de recherche, sur lequel nous nous appuyons sur les études précédentes visant à analyser la mise en œuvre de la norme ISO 22000 ses raisons, ses avantages et obstacles.

D'autre part, l'étude qualitative qui a été faite nous y a permis d'offrir une structure claire et précise pour mettre en place un SMSDA conformément aux exigences réglementaires, elle permet ainsi de renforcer la sécurité des denrées alimentaires en identifiant les points à améliorer.

Les suggestions

A partir des résultats nous recommandant :

- Réviser ce travail et apporter les modifications nécessaires pour améliorer l'efficacité de système.
- Nos résultats de l'évaluation des PRP indiquent que la conformité n'est pas à 100% pour atteindre l'objectif voulu donc il faut programmer des plans d'amélioration.
- S'engager pour la certification ISO 9001 : 2015, ISO 14001 :2015, ISO 45001 :2018 en 2024.

Les Limites de l'étude

Comme les études précédentes cette étude n'est pas sans limites, toutefois, notre travail présente quelques limites que nous présenterons ci-dessous :

- Manque de temps : ce genre de projet nécessite une longue durée.
- Le manque de documents à cause de leur confidentialité.
- Manque de collaboration.

Les perspectives

En ce qui concerne les perspectives :

- Conformité aux exigences réglementaires.
- La certification ISO 22000 représente un critère de compétitivité sur les marchés internationaux.

REFERENCES
BIBLIOGRAPHIQUES

- Achour, N. (2023). Adoption of food safety culture in the dairy industry – a case study of Bel company in Algeria. *PROBLEMY JAKOŚCI*, 1(2), 25-33. <https://doi.org/10.15199/46.2023.2.3>
- Afnor. (2018). *Module de soutien*. 2018.
- Afnor. (2020). *Module de soutien*.
- Afnor. (2020). *Module de soutien*.
- Alkhafaji, M. A. J., & Herrera, R. M. B. (2021). A Study Of Implementation Food Safety Management System Iso 22000 In Local Food Products Company. *NVEO - NATURAL VOLATILES & ESSENTIAL OILS Journal* | NVEO, 13511-13527.
- Argatu, R., The Bucharest University of Economic Studies, Lungu, M., & The Bucharest University of Economic Studies. (2018). Implementation of ISO 22000 in Romanian Companies: Motivations, Difficulties and Key Benefits. *Www.Amfiteatrueconomic.Ro*, 20(47), 30. <https://doi.org/10.24818/EA/2018/47/30>
- Bo-Kang, L., Chin-Shuh, C., Fan-Jhen, D., Hsinjung Hsinjung, C., & Pei-Ting, C. (2020, mai). Study on the risks of metal detection in food solid seasoning powder and liquid sauce to meet the core concepts of ISO 22000:2018 based on the Taiwanese experience. *Food Control*, 107071 | 10.1016/j.foodcont.2019.107071. <https://sci-hub.se/10.1016/j.foodcont.2019.107071>
- Boutou, O. (2014). *De l'HACCP à l'ISO 22000: Management de la sécurité des aliments* Ed. 3. AFNOR. <https://www.scholarvox.com/catalog/book/docid/88830359?searchterm=Oliver%20Boutou>
- Boutou, O. (2019). *Le kit du responsable qualité en agroalimentaire: HACCP, IFS, BRC, ISO/FSSC 22000*. AFNOR. <https://www.scholarvox.com/catalog/book/docid/88879157?searchterm=Oliver%20Boutou>

- Boutou, O. (2008). De l'HACCP à l'ISO 22000—2e édition par Olivier Boutou | Leslibraires.ca. <https://www.leslibraires.ca/livres/haccp-iso-22000-edition-olivier-boutou-9782124401116.html>
- Boutou, O., & Camberou, L. (2022). Pour une culture d'entreprise positive et durable : Cas dans l'agroalimentaire – Food Safety Culture. AFNOR. <https://www.scholarvox.com/catalog/book/docid/88939947>
- Chaoniruthisai, P., Punnakitikashem, P., & Rajchamaha, K. (2018). Challenges and difficulties in the implementation of a food safety management system in Thailand: A survey of BRC certified food productions. *Food Control*, 93, 274-282. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.004>
- Charalambous, M., Fryer, P. J., Panayides, S., & Smith, M. (2015). Implementation of Food Safety Management Systems in small food businesses in Cyprus. *Food Control*, 57, 70-75. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.04.004>
- Deslauriers, J.-P. (1991). Recherche qualitative, guide pratique, par Jean-Pierre Deslauriers, Montréal, McGraw-Hill, 1991, 142 pages. *Service social*, 40(2), 145. <https://doi.org/10.7202/706532ar>
- Escanciano, C., & Leticia Santos-Vijande, M. (2014). Implementation of ISO-22000 in Spain: Obstacles and key benefits. *British Food Journal*, 116(10), 1581-1599. <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2013-0034>
- Gaaloul, I., Riabi, S., & Ghorbel, R. E. (2011). Implementation of ISO 22000 in cereal food industry “SMID” in Tunisia. *Food Control*, 22(1), 59-66. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.05.008>
- Gauthier, B. (2009). recherche sociale de la problématique à la collecte des données 5 e édition—Recherche Google. https://www.google.com/search?q=recherche+sociale+de+la+probl%C3%A9matique+%C3%A0+la+collecte+des+donn%C3%A9es+5+e+%C3%A9dition&sxsrf=APwXEdddFSEQH7tmwp9MNIZ3xl62eRvsrg%3A1681244626150&ei=0sE1ZP_sCKWokdUP4puxoAQ&ved=0ahUKEwj_neO11KL-AhUIVKQEHeJNDEQQ4dUDCA8&uact=5&oq=recherche+sociale+de+la+probl%C3%A9matique+%C3%A0+la+collecte+des+donn%C3%A9es+5+e+%

C3%A9dition&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzokCAAQRxDWBBcw
AzoKCAAQigUQsAMQQzoFCAAQgAQ6BQguEIAEOgYIABAWEb46CA
gAEBYQHhAPSgQIQRgAUPYIWKhWYIBaaAFwAXgAgAGyCYgB_hqS
AQM3LTOYAQCgAQHIAQnAAQE&scient=gws-wiz-serp

- Gavard perret, M. laure, Gotteland, david, Haon, christophe, & jolibert, alain. (2008). *Méthodologie de la recherche : Réussir son mémoire ou sa thèse en sciences de gestion*. Pearson éducation.
- Geertz, C. (1973). Chapter 1/Thick Description: Toward an interpretive theory of culture. *The interpretation of cultures: Selected essays*, 3-30.
- Gil, L., Ruiz, P., Escrivá, L., Font, G., & Manyes, L. (2017). A decade of Food Safety Management System based on ISO 22000: A global overview. *Revista de toxicología*, 34(2), 84-93.
- ISO - ISO 22000—*Management de la sécurité des denrées alimentaires*. (2022, juin 7). ISO. <https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>
- ISO - Normes. (2023). ISO. <https://www.iso.org/fr/standards.html>
- *ISO 22000_2018.pdf*. (s. d.).
- Iziti, K. (2020). *L'application Du Système Haccp- Iso 22000 Pour Assurer La Qualité/sécurité Au Niveau De L'industrie De Boissons (jus De Fruits) (spa – Nca Rouiba)*. <https://www.theses-algerie.com/7202737075175159/articles-scientifiques-et-publications/universite-lounici-ali---blida-2/l-application-du-syst%C3%A8me-haccp-iso-22000-pour-assurer-la-qualit%C3%A9-x2f-s%C3%A9curit%C3%A9-au-niveau-de-l-industrie-de-boissons-jus-de-fruits-spa-%E2%80%93-nca-rouiba->
- Lamboni, M., & Azouma, O. Y. (2013). Intégration du système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires dès la conception d'une petite et moyenne industrie au Togo. *Environnement, Risques & Santé*, 12(6), 521-529. <https://doi.org/10.1684/ers.2013.0658>
- Macheka, L., Manditsera, F. A., Ngadze, R. T., Mubaiwa, J., & Nyanga, L. K. (2013). Barriers, benefits and motivation factors for the implementation of

food safety management system in the food sector in Harare Province, Zimbabwe. *Food Control*, 34(1), 126-131. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.04.019>

- Mensah, L. D., & Julien, D. (2011). Implementation of food safety management systems in the UK. *Food Control*, 22(8), 1216-1225. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.021>
- Ministère du commerce Algérie. (2023). *Réglementation | Ministère du Commerce Algérie*. <https://www.commerce.gov.dz/fr/reglementation/recherche/resultat?q=HACC>
P+
- Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N., & Jaglan, S. (2018). Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. *Journal of Food Safety*, 38(4), e12464. <https://doi.org/10.1111/jfs.12464>
- Seddiki, A. (2008). *Le management de la qualité en production alimentaire*. hibre editeur.
- Thietart, R.-A. (2014). *METHODES DE RECHERCHE EN MANAGEMENT* (4e édition). DUNOD.
- Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N., Miocinovic, J., & Rajković, A. (2016). *Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry*.
- Weinroth, M. D., Belk, A. D., & Belk, K. E. (2018). History, development, and current status of food safety systems worldwide. *Animal Frontiers*, 8(4), 9-15. <https://doi.org/10.1093/af/vfy016>

ANNEXES

ANNEXE A : Guide d'entretien

Guide d'entretien à destination des pilotes processus et top management de Sarl NOUNOURS

Type d'entretien : Semi directif

Thème : la mise en place de la norme ISO 22000 :2018 au sein de **SARL NOUNOURS**

Destinés aux : Pilotes processus et top management de **SARL NOUNOURS**

Durée : entre 20 et 40min.

Problématique : Comment peut on garantir la sécurité des denrées alimentaires au sein de Sarl nounours ?

Objectifs des entretiens :

- ❖ Connaitre les motivations des responsables pour aller vers ISO 22000 :2018.
- ❖ Avoir une compréhension globale de la volonté de l'entreprise d'aller vers la mise en place de l'ISO 22000 :2018.

Introduction

Je suis Sarra Ghrieb, étudiante en 2 -ème année master à l'école nationale supérieure de management spécialité management par la qualité et dans le cadre de la préparation de mon mémoire je souhaiterais m'entretenir avec vous sur le thème « la mise en place de la norme ISO 22000 :2018 au sein de **SARL NOUNOURS** » ; Pour cela votre point de vue sur ce sujet me serait essentiel pour comprendre les défis, les ressources, et les obstacles possible à la mise en place de la norme ISO22000 :2018.

Note : Est-ce que je pourrais faire un enregistrement vocal de l'entretien pour des raisons purement pratiques afin que je puisse retranscrire tous vos propos ?

Rubriques	Questions
Informations personnelles	<ol style="list-style-type: none">1. Nom et prénom :2. Poste occupé :3. Nombre d'années d'expérience :.....4. Nom de service :
Les normes	<ol style="list-style-type: none">1. Quelles sont les normes ou référentiels auxquelles vous êtes certifiés ?

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Quelles sont les normes ou référentiels auxquelles vous êtes en cours de certification ? 3. Qui est responsable à la mise en place des normes ? 4. Appliquez-vous la veille réglementaire ? comment ?
ISO 22000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissez-vous la norme ISO 22000 ? 2. A votre avis qu'apporte-elle- de plus que les autres référentiels ? 3. S'applique-t-elle à toutes les entreprises ? 4. Y' a-t-il parmi vos fournisseurs qui sont certifiées ISO 22000 ? 5. Connaissez-vous les principes de ISO22000 ? 6. Avez-vous enclenché les démarches pour la certification ? 7. A quelle étape êtes-vous ? 8. Avez-vous les ressources nécessaires pour mettre en place la norme ISO22000 :2018 ? 9. Quels sont les obstacles éventuels qui pourraient empêcher l'entreprise de mettre en place la norme ISO22000 :2018 ? 10. Quelles suggestions avez-vous pour faciliter la mise en place de la norme ISO22000 :2018 ?
La sécurité des denrées alimentaires	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comment assurez-vous la sécurité des denrées alimentaire ? 2. Appliquez-vous le système HACCP dans votre entreprise ? 3. Utilisez-vous les guide BPF, BPH ? 4. Quel est le taux de réclamation liée à un défaut de sécurité par mois ?

Merci pour votre disponibilité et votre participation.

ANNEXE B : Codage de l'analyse de contenu

	L.S	B.O	K.I	M.N	A.M
Rubrique 02 Question 01	La certification est chère	Ne nous somme pas certifier	Ne nous somme pas certifier	La certification n'est pas chère	Ne nous somme pas certifier
Rubrique 02 Question 02	ISO 22000	ISO 22000	ISO 22000 :2018	ISO 22000	ISO 22000
Rubrique 02 Question 03	Madame A.H qui est responsable	Une consultante externe collabore avec le service contrôle qualité	Une consultante externe	Une consultante est chargée de ça	La consultante A.H
Rubrique 01 Question 04	Oui, par la mise en place d'une stratégie de surveillance réglementaire.	Oui	Oui, la veille est nécessaire pour garantir la conformité de l'entreprise aux obligations légales	Oui,	Oui,
Rubrique 03 Question 01	Oui,	L'entreprise a proposé une série de formations sur ISO 22000	Nous avons bénéficié d'une formation ISO 22000 :2018	Oui, J'ai été formé grâce à l'entreprise sur ISO 22000	Oui, l'entreprise m'a permis de suivre une formation sur ISO 22000
Rubrique 03 Question 02	ISO 22000 permet aux organisations de mettre en place un SMSDA	ISO 22000 permet aux entreprises de prendre en compte l'ensemble des risques liés à la sécurité alimentaire.	ISO 22000 apporte plusieurs avantages par rapport à d'autres référentiels en matière de sécurité alimentaire	ISO 22000 permet à l'entreprise de bénéficier d'une crédibilité accrue sur les marchés internationaux	La norme ISO 22000 couvre l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement
Rubrique 03 Question 03	ISO 22000 est conçue pour aider les entreprises alimentaires	La norme adaptée au secteur alimentaires	ISO 22000 est une norme générique qui est	Elle est conçue spécifiquement pour les	Peut être appliquée par tous les types d'organisations du secteur alimentaire

			destinée à être appliquée a tout type d'entreprise alimentaire	entreprises alimentaires	
Rubrique 03 Question 04	Oui, mais je crois que c'est une information confidentielle	Oui,	Oui, le fameux X producteur de la matière premier	Oui	Oui, par exemple X Y Z
Rubrique 03 Question 05	Oui, HACCP	Oui, les 4 principes de la norme sont : HACCP PRP Communication interactive Management du système	Oui, HACCP PRP Communication interactive Management du système	Oui,	
Rubrique 03 Question 06	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Rubrique 03 Question 07	La décision stratégique	La formation			
Rubrique 03 Question 08	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Rubrique 03 Question 09		L'implication du personnel	Complexité du processus	Le prix	Les ressources insuffisantes
Rubrique 03 Question 10	La communication	L'implication du personnel	Donner continuellement des Feedback		Les formations
Rubrique 04 Question 01	C'est une activité de service	C'est une activité de service contrôle qualité	Par l'application des	C'est une activité de service contrôle qualité	En appliquant les BPF et BPH

	contrôle qualité		BPH et BPF		
Rubrique 04 Question 02	Oui	Oui	Oui, en cours d'élaborati on	Oui	Oui
Rubrique 04 Question 03		Non	Oui	Non	Oui
Rubrique 04 Question 04	Un taux faible	Un très faible taux	Le taux varie entre 2% et 8%	Entre 2% et 6%	Le taux ne dépasse pas 7%

Source : élaboré par nous-même.

ANNEXE C : Grille d'évaluation des exigences de la norme

Grille d'évaluation des exigences de la norme

Chapitre	Exigences de chapitre	Evaluation
Chapitre 4 : Contexte de l'entreprise	Le contexte de l'entreprise.	
	Le périmètre d'application	
	Liste des parties prenantes.	
	Les enjeux internes et externes.	
Chapitre 5 : Leadership	La politique SMSDA.	
	Sélection de l'équipe SMSDA	
Chapitre 6 : Planification	Les objectifs du SMSDA	
Chapitre 7 : Support	Liste des ressources nécessaires	
Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles.	Les programmes prérequis (PRP).	
	Système de traçabilité.	
	Préparation et réponse aux situations d'urgence.	
	Maitrise des dangers.	
	Diagrammes de flux.	
Chapitre 9 : Evaluation des performances	Plan de maîtrise de dangers HACCP.	
	Programme d'audit	
	Plan d'audit	
Chapitre 10 : Amélioration	Revue de direction	
	Plan d'action	
	Plan d'amélioration	

**ANNEXE D : Grille d'évaluation des
PRP**

Grille d'évaluation des PRP

PRP selon ISO/TS 22002-1	Description	Cotation	Pourcentage	Observation
Construction et disposition des bâtiments	Evaluer l'environnement extérieur de l'entreprise.			
Disposition des locaux et de l'espace de travail	Evaluer l'environnement interne de l'entreprise.			
Services généraux : Air, eau, énergie	Vérifier l'alimentation en air et en eau existante			
Elimination des déchets	Identifier les zones de production des déchets et les lieux de stockage			
Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements	Vérifier le programme de maintenance et nettoyage qui est déjà mis en place.			
Gestion des produits achetés	Vérifier le plan de contrôle des matières premières à réception			
Mesure pour la prévention de la contamination croisées	Des programmes sont mis en place pour empêcher, maîtriser et détecter la contamination.			

Nettoyage et désinfection	Évaluer les pratiques de nettoyage actuelles			
Maitrise des nuisibles	Des procédures de maîtrise des nuisibles sont en place.			
Hygiène du personnel et installation des employés	Evaluer l'hygiène du personnel et les installations destinées aux employés			
Produits retraités /recyclé	Mettre en place des procédures pour les produits retraités.			
Procédure de rappel de produits	Vérifiez si les procédures de retrait et de rappel sont en place et efficaces.			
Entreposage	Examiner les procédures d'entreposage et les pratiques de stockage			
Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs	Élaborer un plan d'amélioration pour répondre aux exigences en matière d'étiquetage.			

**ANNEXE E : Grille d'évaluation du
plan HACCP**

Grille d'évaluation du plan HACCP

Étapes d'application selon la norme ISO 22000v2018	Question	Réponse	Conforme (Oui/non)
Constitution de l'équipe HACCP	Avez-vous une équipe chargée HACCP ?		
Description du produit	Appliquez-vous des procédures pour la description complète du produit fini.		
Etablir et confirmer le diagramme de flux	Comment vous présenter le déroulement des opérations de production.		
Principe 1 : Analyser les dangers et validation de la ou des mesures de maîtrise	Comment vous avez identifiés les dangers potentiels ?		
Principe 2 : Détermination des points de contrôle critique	Les points critiques de contrôles sont-ils déterminés ? comment ?		
Principe 3 : Fixer les limites critiques pour chaque danger	A chaque point critique pour la maîtrise (CCP), des seuils critiques sont fixés ?		
Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP	Appliquez-vous des procédures en mesure de surveiller les CCP ?		
Principe 5 : Prendre des mesures correctives	Dans le cas d'un point de contrôle non -conforme que faite-vous ?		
Principe 6 : Instaurer des procédures de vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers	Avez-vous déjà vérifié le plan HACCP ?		

Principe 7 : Etablir des informations documentées	Archivez-vous les dossiers et registres de HACCP ?		
--	--	--	--