



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Ecole Nationale Supérieure Agronomique

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

Département : Economie Rurale

الفرع : الاقتصاد الريفي

Spécialité : Management des entreprises agroalimentaires

التخصص : تسيير المؤسسات الزراعية الغذائية

Mémoire De Fin D'études

Pour L'obtention Du Diplôme De Master

THEME

Evaluation du niveau de maturité de la culture de sécurité des aliments (Food Safety Culture) au sein de la SPA PEPSI ABC

Présenté Par : CHEBCHOUB Hadjer

Soutenu Publiquement le 01/10/2024

Devant le jury composé de :

Promotrice :

Mme. KATMIR.H

Maitre-assistante classe B. ENSA .

Présidente :

Mme. BRABEZ. F

Professeur. ENSA

Examineurs :

M. MOUHOUCHE.A

Maitre de conférences classe A. ENSA

Mme BENARBIA.CH

Maitre-assistante classe B. ENSA

Invitées :

Mme HAMOUCHE.A

Chef département CQ.ABC PEPSI

Mme TOUHAMI. A

Responsable QHSE, ABC PEPSI

Promotion : 2018-2024

SOMMAIRE

Dédicaces.....	1
Remerciements.....	2
Résumé.....	3
Liste des tableaux.....	4
Liste des figures.....	5
Liste des abréviations	6
INTRODUCTION GENERALE.....	1
CHAPITRE I : Cadre conceptuel autour de la qualité	4
1. Qu'est-ce que la qualité	5
2. Evolution historique	6
3. Les signes de la qualité	7
4. Composantes de la qualité	7
5. Contrôle de la qualité	9
6. Assurance qualité	10
7. Système de management de la qualité	10
CHAPITRE II: Food Safety Culture	11
1. Hygiène et sécurité des aliments	12
1.1 Principaux dangers alimentaires	13
1.2 Importance du système de management des denrées alimentaires	14
1.3 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	14
1.4 La sécurité des denrées alimentaires en Algérie.	15
1.5 Règlementation sur l'hygiène des aliments	15
2. A propos du la FSSC 22000	17
2.1 GFSI	17
2.2 Evolution du FSSC 22000	17
2.3 Avantage du FSSC 22000	18
2.4 FSSC 22000 22000 VERSION 6.0	18
3. Culture de la sécurité des aliments (<i>Food Safety Culture</i>)	22
3.1 Régulation	22
3.2 Objectif de la Food Safety Culture	23
3.3 Eléments cles pour la mise en œuvre de la Food Saefety Culture	23
3.4 Dimension de la Food Safety Culture	24
CHAPITRE III : Matériels et méthodes	27
1. Présentation de l'entreprise	28
1.1 Historique de l'entreprise ABC PEPSI	29
1.2 Organigramme de l'entreprise ABC PEPSI	29

1.3 Mission de l'entreprise ABC PPSI Algérie.	31
1.4 Domaine d'activité de l'entreprise ABC PEPSI	32
1.5 Gammes de produits	32
1.6 Politique qualité	33
2. Démarche méthodologique	37
2.1 Collecte de données	37
2.2 Analyse de données	38
CHAPITRE IV : Résultats et Discussions.....	40
1. Résultats de l'évaluation quantitative	41
1.1 Variable d'identification de l'échantillon	41
2. L'évaluation de la culture de sécurité des aliments selon les cinq dimensions de la GFSI	43
2.1 Analyse générale de l'entreprise	43
2.1.1 discussion des résultats générales.....	45
2.2 Analyses des résultats par département	46
2.2.1 Discussion des résultats par département....	48
3. Recommandations	48
CONCLUSION GENERALE	53
RERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	55
ANNEXES	61

Résumé : Face aux attentes croissantes en matière de sécurité des aliments, les entreprises agroalimentaires doivent se conformer à des normes de plus en plus strictes. Ce mémoire vise à évaluer la maturité de la culture de sécurité des aliments au sein de la SPA ABC PEPSI, spécialisée dans la production de boissons non alcoolisées et récemment certifiée selon le protocole Food Safety Culture (FSC) reconnu par la Global Food Safety Initiative (GFSI).

L'étude repose sur une approche quantitative et utilise un questionnaire structuré pour collecter des données auprès des employés de l'entreprise. Ces données ont été analysées afin d'évaluer divers aspects de la culture de sécurité des aliments, incluant la gestion, la formation du personnel et les processus de contrôle qualité.

Le diagnostic révèle que l'entreprise maintient une culture robuste en matière de sécurité des aliments, avec des scores élevés dans la majorité des dimensions évaluées. Cela témoigne d'un engagement fort envers la sécurité des aliments et de la mise en place de pratiques bien établies.

Mots clés : culture de sécurité des aliments, protocole, Global Food Safety Initiative

Abstract : Faced with growing expectations regarding food safety, food companies must comply with increasingly stringent standards. This thesis aims to assess the maturity of food safety culture at ABC PEPSI SPA, a company specializing in the production of soft drinks and recently certified according to the Food Safety Culture (FSC) protocol recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI).

The study employs a quantitative approach, using a structured questionnaire to collect data from the company's employees. This data was analyzed to evaluate various aspects of food safety culture, including management, staff training, and quality control processes.

The analysis reveals that the company maintains a strong food safety culture, with high scores across most dimensions. This reflects a robust commitment to food safety and the effective implementation of well-established practice

Keywords: Food Safety Culture (FSC), Protocol, Global Food Safety Initiative (GFSI)

ملخص: في مواجهة التوقعات المتزايدة المتعلقة بسلامة الأغذية، يجب على شركات الأغذية الامتثال لمعايير أكثر صرامة. تهدف هذه المذكرة إلى تقييم مدى نضج ثقافة سلامة الأغذية في شركة ABC PEPSI، وهي شركة متخصصة في إنتاج المشروبات الغازية وقد حصلت مؤخرًا على شهادة وفقاً لبروتوكول ثقافة سلامة الأغذية (FSC) المعترف به من قبل المبادرة العالمية لسلامة الأغذية (GFSI). تستخدم الدراسة نهجًا كميًا، حيث يتم جمع البيانات من موظفي الشركة باستخدام استبيان منظم. وقد تم تحليل هذه البيانات لتقييم مختلف جوانب ثقافة سلامة الأغذية، بما في ذلك الإدارة، تدريب الموظفين، وعمليات مراقبة الجودة. يُظهر التحليل أن الشركة تحافظ على ثقافة قوية لسلامة الأغذية مع درجات عالية في معظم الأبعاد. وهذا يعكس التزامًا قويًا بسلامة الأغذية وتنفيذًا فعالًا للممارسات الراسخة.

كلمات مفتاحية: ثقافة سلامة الأغذية، معيار، المبادرة العالمية لسلامة الأغذية.