

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

القسم : 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 des connaissances, des attitudes et des pratiques des employés
en matière d'hygiène et sécurité sanitaire des aliments.**

Cas de l'entreprise Extra BENHAMADI (Groupe Gerbior)

Présenté Par : KHAOUSSE Maroua

Soutenu Publiquement le 06/10/2024

Devant le jury composé :

Présidente : M. KACI Achène

Professeur, ENSA

Promotrice : Mme. BRABEZ Fatima

Professeur, ENSA

Co-promotrice : Mme BOULFOUL Nouara

Maitre de recherche au CREAD

Examineur : Mr HITOCHE Salim

Maitre de conférences classe B, ENSA

Examinatrice : Mme KATMIR Houria

Maitre Assistante classe B, ENSA

Promotion 2019 / 2024

Table des matières

Dédicace.....	
REMERCIEMENTS.....	
Résumé :.....	
Liste des tableaux.....	
Liste des figures.....	
Liste des abréviations.....	
Introduction générale.....	1
CHAPITRE 01 : CADRE CONCEPTUEL.....	4
Introduction.....	5
1 Qualité des aliments.....	5
1.1 Définitions.....	5
1.2 Composantes de la qualité des aliments.....	6
2 Hygiène et sécurité des aliments, concepts d'actualité.....	7
2.1 Hygiène des aliments.....	7
2.2 La sécurité sanitaire des aliments.....	9
3 Les dangers liés aux aliments.....	10
4 Prévention et gestion des dangers :.....	11
4.1 La méthode 5M.....	11
4.2 Plan de maîtrise sanitaire (PMS).....	14
4.2.1 Les bonnes pratiques d'hygiène.....	14

4.2.2 Système HACCP	20
4.2.3 La traçabilité.....	24
5 Réglementation relative à l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments.....	25
5.1 Codex Alimentarius	25
5.2 Paquet hygiène Européen.....	26
5.3 British Retail Consortium (BRC).....	28
5.4 International Featured Standard (IFS) Food	28
5.5 Norme ISO 22000	28
5.6 Réglementation algérienne.....	28
Conclusion	29
CHAPITRE 02 : Approche Théorique des CAP en Sécurité des Aliments.....	30
Introduction.....	31
1 Connaissances en matière de sécurité sanitaire des aliments:	32
2 Attitudes en matière de sécurité sanitaire des aliments	33
3 Pratiques de manipulation des aliments	34
4 Le model CAP.....	36
5 Méthodes d'Analyse du Modèle CAP	38
5.1 Questionnaires.....	38
5.1.1 Questionnaires auto-administrés.....	38
5.1.2 Questionnaires administrés :.....	38
5.2 Les entretiens face à face	39

5.3 Les groupes de discussion.....	39
5.4 L'observation directe	40
6 Éducation et formation en sécurité sanitaire des aliments.....	40
Conclusion	42
CHAPITRE 03 : Matériel et Méthodes.....	43
Introduction.....	44
1. Présentation de l'entreprise.....	44
1.1. Historique.....	44
1.2. Situation géographique	45
1.3. Fiche technique de l'entreprise (Mars 2024)	46
1.3.1 Effectifs :.....	48
1.3.2 Opérations d'export de pâtes réalisées.....	48
1.4 Organigramme de l'entreprise	49
1.5 La gamme de produits de l'entreprise.....	50
1.6 Le réseau de distribution.....	54
1.7 La concurrence.....	55
1.8 Démarche qualité, hygiène et sécurité sanitaire des aliments	55
1.7 Politique de Qualité et Sécurité des Denrées Alimentaires	57
2. Démarche méthodologique	57
2.1 Période et lieu d'étude	58
2.2 Population étudiée et taille de l'échantillon	58

2.3	Elaboration du questionnaire	58
2.4	Analyse des données	62
2.4.1	Codification des Réponses	62
2.4.2	Analyse Descriptive	62
2.4.3	Analyse Comparative	63
2.4.4	Analyse Multivariée	63
2.4.5	Analyse de Corrélation	64
	Conclusion	64
	Chapitre 04 : Résultats et discussions	66
	Introduction	67
1	Caractéristiques sociodémographiques des répondants	68
1.1	Genre	68
1.2	Tranche d'âge	69
1.3	Niveau d'éducation	70
1.4	Catégorie socio professionnelle	71
1.5	Ancienneté	72
1.6	Département de travail	73
2	Connaissances en matière de sécurité sanitaire des aliments	75
3	Attitudes en matière de sécurité sanitaire des aliments	82
4	Pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments	85
5	Les scores de CAP	88

5.1 Scores des Connaissances spécifiques	89
6 Connaissances, attitudes et pratiques des employées en matière de sécurité sanitaire des aliments selon leurs caractéristiques sociodémographiques	91
6.1 Connaissances selon les caractéristiques sociodémographiques	93
6.2 Attitudes selon les caractéristiques sociodémographiques	94
6.3 Pratiques selon les caractéristiques sociodémographiques	95
7 Les facteurs associés aux connaissances, attitudes et pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments chez les employées	96
8 Corrélation entre les connaissances, les attitudes et les pratiques	99
9 Discussion des résultats	101
9.1 Connaissances des employés	102
9.2 Attitudes des Employés.....	103
9.3 Pratiques des employés	104
9.4 Les scores des CAP	105
9.5 Association des caractéristiques sociodémographiques avec les connaissances, attitudes et pratique des employés.....	105
9.6 Les facteurs associés aux connaissances, attitudes et pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments	107
9.7 Corrélation entre les connaissances, les attitudes et les pratiques	108
10 Recommandations	109
10.1 . Renforcer la formation et la sensibilisation	109
10. 2. Améliorer la communication	109

10. 3. Renforcer le système HACCP	110
10. 4. Favoriser une culture de la sécurité alimentaire	110
10. 5. Mieux cibler les actions en fonction des profils	111
Conclusion	111
Conclusion générale.....	112
Références bibliographiques	
Annexes.....	

Résumé : Ce travail se concentre sur l'évaluation des connaissances, des attitudes et des pratiques (CAP) des employés en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments au sein de l'entreprise Extra Benhamadi, spécialisée dans la fabrication de pâtes alimentaires. Les objectifs de cette étude étaient de mesurer le niveau de connaissance des employés sur les principes d'hygiène, la sécurité sanitaire des aliments et le système HACCP, d'analyser leurs attitudes envers ces concepts, et d'évaluer leurs pratiques sur le terrain. La méthodologie adoptée a consisté en une enquête par questionnaire. Les données ont été analysées statistiquement (Par SPSS) pour identifier les écarts et les facteurs influençant les CAP des employés. Les résultats ont révélé des niveaux de connaissance variés parmi les employés, avec une bonne compréhension des pratiques d'hygiène de base, mais des lacunes notables concernant le système HACCP. Les attitudes globales étaient positives, bien que certaines pratiques nécessitent une amélioration, notamment en matière de formation continue.

Mots clés : Connaissances, Attitudes, pratiques, CAP, hygiène, sécurité sanitaire des aliments, HACCP.

ABSTRACT: This work focuses on evaluating employees' knowledge, attitudes, and practices (KAP) regarding hygiene and food safety within Extra Benhamadi, a company specializing in pasta manufacturing. The objectives of this study were to measure employees' knowledge level of hygiene principles, food safety, and the HACCP system; analyze their attitudes towards these concepts; and evaluate their practices in the field. The methodology adopted consisted of a questionnaire survey. Data were statistically analyzed (using SPSS) to identify gaps and factors influencing employees' KAP. Results revealed varied levels of knowledge among employees, with a good understanding of basic hygiene practices but notable gaps regarding the HACCP system. Overall attitudes were positive, although some practices require improvement, particularly in terms of continuous training.

Key Words: Knowledge, Attitudes, Practices, KAP, Food hygiene, food safety, HACCP.

ملخص: يتركز هذا العمل على تقييم المعارف والمواقف والممارسات (CAP) للموظفين فيما يتعلق بالنظافة وسلامة الأغذية في شركة Extra Benhamadi المتخصصة في صناعة المعكرونة. كانت أهداف هذه الدراسة هي قياس مستوى معرفة الموظفين بمبادئ النظافة وسلامة الأغذية ونظام HACCP، تحليل مواقفهم تجاه هذه المفاهيم، وتقييم ممارساتهم في الميدان. اعتمدت المنهجية المتبعة على استبيان، وتم تحليل البيانات إحصائياً باستخدام برنامج SPSS لتحديد الفجوات والعوامل المؤثرة على CAP لدى الموظفين. كشفت النتائج عن تباين في مستويات المعرفة بين الموظفين، مع فهم جيد للممارسات الأساسية للنظافة، ولكن هناك نواقص ملحوظة فيما يخص نظام HACCP. كانت المواقف العامة إيجابية، رغم أن بعض الممارسات تحتاج إلى تحسين، خاصة فيما يتعلق بالتدريب المستمر.

كلمات مفتاحية: معارف، مواقف، ممارسات، نظافة الغذاء، سلامة الغذاء، نظام تحديد المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.