



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: Gestion des exploitations et des entreprises

التخصص: تسيير المستثمرات والمقاولات

Option: Gestion des Entreprises Agroalimentaires

الشعبة: تسيير المقاولات الزراعية الغذائية

Mémoire De Fin D'études

Pour l'obtention du Diplôme d'Ingénieur en Agronomie

THEME

**Mise en place de projet FSSC 22000 au sein de l'entreprise Celia
Algérie**

Présenté Par : **DJEHICHE KHAOULA**

Soutenu le 02 / 07 / 2024

Devant le jury composé de:

Président: M. OMARI Cherif

MCA, ENSA.

Promoteur: M. KACI Ahcène

Professeur, ENSA.

Examinatrice: Mme. KATMIR Houria

MCB, ENSA.

Examinatrice: Mme. ARAB Zahira

MCB, ENSA.

Invitée: Mme. BENAUDA Leila

Directrice qualité chez Celia Algérie.

Promotion : 2019-2024

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....	
Dédicace.....	
Sommaire.....	
Liste des tableaux.....	
Liste des abréviations.....	
Introduction – problématique.....	01

Chapitre I: Cadre Conceptuel

Introduction.....	06
I.1. Qu'est-ce que la qualité ?	06
I.1.1. La qualité pour le client.....	06
I.1.2. La qualité dans l'entreprise.....	07
I.1.3.L'Evolution historique de la perception de la qualité alimentaire.....	08
I.1.4. Préservation de la qualité des aliments par nos ancêtres.....	08
I.1.5. Qualité des aliments et révolution industrielle.....	10
I.1.6.Les enjeux de la qualité des aliments.....	11
I.1.7.Les actions pour assurer la qualité.....	12
I.1.8. Certification et label de qualité.....	13
I.2. LA GFSI.....	15
I.2.1. Définition.....	15
I.2.2. Le rôle de la GFSI.....	15
I.2.3. L'importance de la GFSI.....	16
I.2.4. La démarche d'obtention de la certification GFSI.....	17
I.3. FSSC 22000.....	22
I. 3.1. Définition.....	22
I. 3.2. Avantages de la certification.....	22
I. 3.3. La différence entre ISO 22000 et FSSC 22000.....	23
I. 3.4. Les 3 composants de la certification en matière de sécurité des aliments...	23
I.3.5. Comment obtenir la certification FSSC 22000 en 5 étapes.....	24

I.4. LA FSC.....	26
I.4.1. Définition.....	26
I.4.2. Les caractéristiques de la culture de sécurité des denrées alimentaire.....	26
I.4.3. Les 5 dimensions de culture de sécurité des denrées alimentaire.....	27
Conclusion.....	29

Chapitre II : Situation de la Filière Lait en Algérie

Introduction	31
II.1. Présentation de La filière lait : enjeux et défis.....	31
II.2. Le cheptel bovin en Algérie.....	32
II.2.1. Les races bovines en Algérie.....	34
II.2.2. Répartition de l’effectif bovin par wilaya.....	35
II.3. La production laitière.....	36
II.3.1 Evolution de la production laitière.....	37
II.3.2. Répartition de la production laitière par wilaya.....	38
II.4. L’évolution de l’industrie laitière en Algérie.....	39
II.4.1. La transformation.....	40
II.5. La consommation de lait.....	41
II.6. Importation de lait et produits laitiers.....	42
II.7. La politique de l’État algérien envers la filière laitière.....	45
II.7.1. Impact de La politique laitière appliquée à de partir de 2008.....	49
II.7.2. La nouvelle politique de l’Etat envers la filière laitière locale pour l’année2019.....	51
Conclusion.....	53

Chapitre III : Matériel et Méthodes

Introduction.....	55
III.1. Présentation de l’entreprise.....	55
III.1.1. Historique.....	55
III.1.2. Situation géographique de l’unité.....	57
III.1.3. Marques du groupe.....	58

III.2. Démarche méthodologique.....	60
III.2.1. Analyse des données.....	61

Chapitre IV : Résultats et Discussions

Introduction.....	64
IV.1. Résultats de l'évaluation quantitative (questionnaire fsc).....	65
IV. 1.1. Variables d'identification de l'échantillon.....	66
IV.1.2. L'évaluation de la culture de sécurité des aliments selon les cinq dimensions de la GFSI.....	68
IV.1.3. Recommandation pour améliorer la culture de la sécurité des denrées alimentaires.....	81
IV.2. Résultat de détermination des défis de projet fssc.....	82
IV. 2.1. Analyse des résultats de tableau.....	82
IV.2.2. Étude de l'interaction entre les défis.....	86
Conclusion	88
CONCLUSION GENERALE.....	89
RESUME	
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUE.....	
ANEX.....	

ملخص

تُعد إدارة الجودة أولوية رئيسية لصناعة الأغذية الزراعية. تخضع الشركات في هذا القطاع لمتطلبات صارمة من حيث سلامة الأغذية وجودتها والامتثال للمعايير واللوائح الحالية. يستهلك ملايين الأشخاص المنتجات الغذائية كل يوم، وقد تكون عواقب الخطأ أو عدم الامتثال خطيرة على الصحة العامة وسمعة الشركة. وفي هذا السياق، فإن إدارة الجودة ضرورية لضمان سلامة المنتج وجودته، فضلاً عن رضا العملاء وثقة المستهلك. لذلك يجب على شركات الأغذية الزراعية وضع أنظمة فعالة وشفافة لإدارة الجودة لتلبية توقعات المستهلكين والسلطات FSSC 22000 التنظيمية. يقيم هذا التقرير ثقافة سلامة الأغذية داخل شركة سيليا للأغذية ويحدد التحديات التي ينطوي عليها تطبيق معيار وتظهر النتائج الرئيسية لهذه الدراسة أن الشركة لديها فهم جيد لممارسات سلامة الأغذية الجيدة وتطبق معظم متطلبات معيار

إدارة الجودة، FSSC 22000، ثقافة سلامة الأغذية

Résumé

Lemanagement de la qualité est une priorité incontournable pour les industries agroalimentaires. Les entreprises de ce secteur sont soumises à des exigences élevées en termes de sécurité alimentaire, de qualité et de conformité aux normes et aux réglementations en vigueur. Les produits alimentaires sont consommés par des millions de personnes chaque jour, et les conséquences d'une erreur ou d'une non-conformité peuvent être graves pour la santé publique et la réputation de l'entreprise. Dans ce contexte, le management de la qualité est essentiel pour garantir la sécurité et la qualité des produits, ainsi que la satisfaction des clients et la confiance des consommateurs. Les entreprises agroalimentaires doivent donc mettre en place des systèmes de management de la qualité efficaces et transparents pour répondre aux attentes des consommateurs et des autorités de réglementation. Ce mémoire évalue la culture de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise agroalimentaire Celia et identifie les défis liés à la mise en place du référentiel FSSC 22000. une approche exploratoire a été utilisée en s'appuyant sur un questionnaire pour réaliser notre étude quantitative et des entretiens pour faire ressortir les écarts et les défis du projet. Les principaux résultats obtenus montrent que l'entreprise a une bonne compréhension des bonnes pratiques de sécurité des denrées alimentaire et applique la majorité des exigences du référentiel FSSC 22000.

Mots clés : management de la qualité, culture de sécurité des denrées alimentaires, FSSC 22000, défis, Celia Algérie.

ABSTRACT:

Quality management is a key priority for the agri-food industry. Companies in this sector are subject to stringent requirements in terms of food safety, quality and compliance with current standards and regulations. Food products are consumed by millions of people every day, and the consequences of an error or non-compliance can be serious for public health and the company's reputation. In this context, quality management is essential to guarantee product safety and quality, as well as customer satisfaction and consumer confidence. Agri-food companies must therefore put in place effective and transparent quality management systems to meet the expectations of consumers and regulatory authorities. This report assesses the food safety culture within the Celia food company and identifies the challenges involved in implementing the FSSC 22000 standard. The main results of this study show that the company has a good understanding of good food safety practice and applies most of the requirements of the FSSC 22000 standard

Key Words: Quality management, food safety culture, FSSC 22000, challenges.