

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 المقاولات الزراعية الغذائية

Mémoire De Fin D'études

Pour L'obtention Du Diplôme Master

Présenté Par :

Lyna LATRECHE

***THEME***

**Vérification de l'efficacité du système HACCP au sein de la  
fromagerie Noble**

Soutenu Publiquement le 10 /07/2023

Devant le jury composé de :

Mémoire dirigé par : M. KACI Ahcène

Professeur, ENSA

Président : Mme. BRABEZ Fatima

Professeur, ENSA

Examineurs : Mme. AKLI Samia

Maître de conférences classe A, ENSA

M. AMELLAL Rachid

Maître assistant classe A, ENSA

Promotion 2018-2023

## Table des matières

Table des matières.....	4
Liste des tableaux.....	1
Liste des figures .....	1
Liste des abréviations.....	3
Introduction.....	6
Chapitre 01 : Présentation de la filière lait et dérivés	
1. Définitions.....	6
1.1. Le lait.....	6
1.2. Le produit laitier .....	6
1.3. Le contrôle de la qualité du lait .....	7
1.4. Le fromage.....	8
1.5. Le fromage affiné .....	8
1.6. Facteurs essentiels de la composition du fromage.....	8
1.7. Diagramme standard de la fabrication du fromage .....	9
1.8. Classification des fromages .....	9
2. Généralités sur la filière lait.....	11
2.1. Présentation du concept de la filière et son évolution .....	11
2.2. Définition de la filière lait .....	12

2.3. L'organisation de la filière lait .....	12
3. La situation filière lait et dérivés dans le monde.....	14
3.1. Situation du marché .....	15
3.2. La production mondiale du lait et dérivés .....	15
3.3. La consommation mondiale du lait et ses dérivés.....	16
3.4. Le prix .....	17
3.5. Les échanges .....	18
4. La filière lait et dérivés en Algérie.....	20
Conclusion .....	23
Chapitre 02 : Qualité, sécurité et système HACCP	
Introduction.....	25
1. Qu'est - ce que la qualité ?.....	25
1.1. Les composantes de la qualité .....	25
2. La mise en place d'une démarche qualité .....	26
2.1. Les objectifs d'une démarche qualité.....	29
3. Le management de la qualité .....	29
4. Les outils de la qualité .....	30
5. Hygiène des aliments .....	33
6. Le système HACCP, objet de notre étude. ....	34
6.1. Concept et origine du système HACCP .....	34
6.2. Objectifs du système HACCP .....	36

6.3.	Les éléments du HACCP.....	36
6.3.1.	Les programmes pré-requis ou programmes préalables PRP .....	36
6.3.2.	Plan HACCP .....	38
6.4.	Les principes du système HACCP .....	38
6.5.	La méthodologie d'application du système HACCP .....	38
	Conclusion .....	47
Chapitre 03: Matériel et méthodes		
1.	Présentation de l'entreprise.....	49
1.1.	Localisation géographique.....	50
1.2.	Organigramme de l'atelier .....	51
1.3.	La gamme des produits de la fromagerie Noble .....	51
1.4.	Organisation de l'atelier et processus de fabrication .....	53
1.5.	Le plan d'analyse .....	54
2.	La démarche HACCP au sein de la fromagerie Noble .....	56
3.	Démarche méthodologique .....	61
3.1.	Observation.....	61
3.2.	Enquête par entretiens .....	61
3.3.	Grille d'audit .....	61
3.4.	Enquête.....	62
Chapitre 04 : Résultats et discussion		
1.	Résultats de l'évaluation qualitative .....	64

1.1. Résultats de l'évaluation qualitative des bonnes pratiques d'hygiène BPH .....	64
1.2. Discussion des résultats.....	65
1.3. Recommandations .....	65
2. Résultats de l'évaluation qualitative du plan HACCP.....	66
2.1. Discussion des résultats.....	66
3. Résultats de l'enquête de satisfaction .....	68
3.1. Profil des répondants .....	68
3.2. Présentation des questions / réponses.....	69
3.3. Analyse des résultats .....	75
Conclusion générale .....	790
Références bibliographiques .....	80
Annexes .....	83

## Résumé

Le présent travail a été effectué au sein d'une entreprise agroalimentaire spécialisée dans le conditionnement et la commercialisation du fromage « Fromagerie Noble ». Il vise à vérifier l'efficacité du système HACCP en se basant sur le codex Alimentarius et la Réglementation Algérienne. Pour ce faire, nous avons réalisé une évaluation en deux phases, qualitative fondée principalement sur des diagnostics, des observations, des entretiens et des audits afin de vérifier l'efficacité du système en contrôlant les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que le plan HACCP, et quantitative qui s'appuie sur une enquête de satisfaction des clients.

**Les mots clés :** Efficacité, système, bonnes pratiques d'hygiène, plan HACCP, codex alimentarius, réglementation algérienne, fromage.

## Abstract

This work was carried out within an agri-food company specializing in the packaging and marketing of "Fromagerie Noble" cheese. It aims to verify the effectiveness of the HACCP system based on the Codex Alimentarius and the Algerian Regulations. To do this, we carried out a two-phase, qualitative assessment based mainly on diagnoses, observations, interviews and audits in order to verify the effectiveness of the system by checking good hygiene practices as well as the HACCP plan, and quantitative based on a customer satisfaction survey.

**Key words:** Efficiency, system, good hygiene practices, HACCP plan, codex alimentarius, Algerian regulations, cheese.

## ملخص

ويهدف إلى التحقق من .تم تنفيذ هذا العمل داخل شركة أغذية زراعية متخصصة في تعبئة وتسويق جبن مصنع جبن النبيل للقيام بذلك، أجرينا .فعالية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة القائم على الدستور الغذائي واللوائح الجزائرية تقياً ما نوعياً على مرحلتين يعتمد بشكل أساسي على التشخيصات والملاحظات والمقابلات والتدقيق من أجل التحقق من والكمية على أساس استبيان رضا HACCP فعالية النظام من خلال التحقق من ممارسات النظافة الجيدة وكذلك خطة الكلمات المفتاحية: الكفاءة ، النظام ، ممارسات النظافة الجيدة ، خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، العملاء الدستور الغذائي ، اللوائح الجزائرية ، الجبن