الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

REPUBLQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالـــي والبحــث العلمـــي

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEIEUR 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 Master

Thème

Évaluation de la culture de la sécurité des aliments après trois ans d'implémentation de la norme ISO 22000 :2018 au niveau de l'unité production sauces et condiments CEVITAL Agro-industrie.

Présenté par : RABHI Rania

Soutenue publiquement le 12/10/2024

Devant le jury composé de :

Promotrice : Mme. BRABEZ Fatima	Professeur Ensa
Co-promotrice : Mme.BOULFOUL Nouara	Maître de recherche, CREAD
Président : Mme.NECHAR Manel	Maître de Conférences A, ENSA
Examinateurs : Mme.BENARBIA Chiraz	Maître assistant classe B, ENSA
Mr. HITOUCHE Salim	Maître de conférences B, ENSA
Invité : Mr. OUKIL Brahim	Directeur qualité/Consultant en management systèmes

Promotion :2019-2024

Sommaire

Liste des tableaux……

Liste des figures……...

Listes des Abréviations .....

Introduction générale : 1

CHAPITRE I : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires et la culture de sécurité des aliments 4

Introduction 5

1. Système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon le référentiel ISO 22000 version 2018 5

1.1. Les Principaux référentiels normatifs dans les industries agroalimentaires 6

1.1.1. Les référentiels IFS 7

1.1.2. Les référentiels du BRC 7

1.1.3. Global G.A.P 9

1.1.4. Food Safety System Certification 22000 9

1.1.5. Le Codex Alimentarius 10

1.2. Historique de l'ISO 22000 10

1.3. Définition de la norme ISO 22000 version 2018 11

1.4. Les objectifs de la norme ISO 22000 version 2018 11

1.5. Les avantages de la mise en œuvre d'ISO 22000 12

1.6. Les principes d'un système de management de sécurité des denrées alimentaires ... 12

1.6.1. La communication interactive 15

1.6.2. Mangement de système 16

1.6.3. Les programmes prérequis 16

1.6.4. Le système HACCP 17

2. La culture de sécurité des aliments 18

2.1. La définition de la Food Safety culture 19

2.2. L'importance de la culture de sécurité des aliments 19

2.3. Les 5 piliers de la Food Safety Culture selon la GFSI 20

2.3.1. Vision et mission 21

2.3.2. Les personnes 21

2.3.3. La cohérence 22

2.3.4. La capacité d'adaptabilité 22

2.3.5. Sensibilisation aux dangers et aux risques 22
2.4. Les Changements de FSCC22000 la nouvelle version 6.0 23
2.4.1. La nouvelle exigence relative à la culture de la sécurité des aliments 24
Conclusion 25
Chapitre II : Analyse des Exigences de la norme ISO 22000 :2018 1
Introduction : 27
1. Nouvelle structure dite HLS (High Level Structure – structure cadre) 27
2. Détail des exigences de la norme ISO 22000 version 2018 29
2.1. Domaine d'application 29
2.2. Références normatives 29
2.3. Termes et définitions 29
2.4. Contexte de l'organisme 29
2.5. Leadership 31
2.6. Planification 32
2.7. Support 32
2.8. Réalisation des activités opérationnelles 35
2.8.1. Les programmes prérequis 36
2.8.2. Le système de traçabilité 37
2.8.3. Le système HACCP 38
2.9. Evaluation des performances 39
2.10. Amélioration 40
Conclusion 42
Chapitre III : Matériels et Méthodes 44
Introduction 45
1. Présentation du groupe Cevital agro-industrie 45
1.1. Situation géographique 45
1.2. Activités de Cevital agro-industrie 46
1.3. Politique système de management de l'entreprise 47
1.4. Certificats ISO adopté par l'entreprise 48
2. La présentation de l'organisme d'accueil 48
2.1. Présentation de l'unité d'EL Kseur 48
2.2. L'historique de l'unité 49
2.3. La situation géographique 49

2.4. Gamme de produits fabriqués 49
2.5. Le processus de production et conditionnement des sauces 50
3. Rappel de l'objectif 52
4. Références 52
5. Démarche méthodologique 53
5.1. Déterminer la culture de la qualité souhaitée 53
5.2. Déterminer la culture de la qualité actuelle 54
5.3. Actions visant à instaurer la culture de la qualité souhaitée 54
5.4. Déterminer la stratégie de la culture de la qualité 55
5.5. Actions visant à intégrer la culture de la qualité souhaitée 55
5.6. Actions visant à maintenir la culture de la qualité souhaitée 55
Conclusion : 56
Chapitre IV : Résultats et Discussions 102
Introduction : 103
1. Détermination de la Culture de Sécurité des Aliments Souhaitée 103
1.2. Analyse du contexte de l'organisme 103
2. Détermination de la culture de sécurité des aliments actuelle 105
3. Evaluation de la culture de sécurité des aliments actuelle 128
4. Recommandations 129
Conclusion 132
Conclusion générale 133
Références bibliographiques 136
Les annexes 139

Résumé : La culture de sécurité des aliments est cruciale pour assurer des pratiques solides dans l'industrie agroalimentaire. Cette étude se concentre sur l'évaluation de l'impact de l'implémentation de la norme ISO 22000 : 2018 sur cette culture au sein de l'unité de production de sauces et condiments de Cevital Agro-industrie, trois ans après son adoption. L'approche méthodologique adoptée combine des évaluations quantitatives et qualitatives, basées sur un questionnaire unique tiré du guide FSSC administré aux responsables, ainsi qu'une analyse des documents relatifs à la sécurité des aliments et des observations sur le terrain. Les résultats montrent un impact positif significatif : la communication atteint 95,71 %, assurant une sensibilisation efficace des employés, tandis que le taux de formation s'élève à 92,5 % et l'implication des salariés est parfaite à 100 %. Les outils de mesure de la performance sont également pleinement opérationnels avec un score de 100 %, garantissant un suivi rigoureux. Ces éléments indiquent que l'application de la norme non seulement renforce les bonnes pratiques d'hygiène, mais favorise aussi une vigilance accrue et une réactivité face aux risques alimentaires. Les employés, soutenus par des formations continues et une communication interne claire, contribuent ainsi à une culture de sécurité alimentaire robuste.

Mots clés : Culture de sécurité des aliments, ISO 22000 :2018, sensibilisation des employés, communication interne.

Abstract : Food safety culture is crucial to ensuring sound practices in the agri-food industry. This study focuses on assessing the impact of ISO 22000 : 2018 implementation on this culture within Cevital Agro-industrie's sauces and condiments production unit, three years after its adoption. The methodological approach adopted combines quantitative and qualitative assessments, based on a single questionnaire drawn from the FSSC guide administered to managers, as well as an analysis of food safety-related documents and field observations. The results show a significant positive impact : communication reaches 95.71%, ensuring effective employee awareness, while the training rate stands at 92.5% and employee involvement is a perfect 100%. Performance measurement tools are also fully operational with a score of 100%, guaranteeing rigorous monitoring. These factors show that applying the standard not only reinforces good hygiene practices, but also encourages greater vigilance and responsiveness in the face of food risks. Employees, supported by ongoing training and clear internal communication, thus contribute to a robust food safety culture.

Key words : Food Safety culture, ISO 22000 :2018, employee awareness, internal communication.

الملخص: تعد ثقافة سلامة الأغذية أمرًا بالغ الأهمية لضمان الممارسات السليمة في الصناعات الغذائية. وتركز هذه الدراسة على تقييم أثر تنفيذ المعيار ISO 22000: 2018 على هذه الثقافة داخل وحدة إنتاج الصلصات والتوابل في شركة سيفيتال للصناعات الغذائية، بعد ثلاث سنوات من اعتماده. ويجمع الأسلوب المنهجي المعتمد بين التقييمات الكمية والنوعية، استنادًا إلى استبيان واحد مأخوذ من دليل معايير سلامة الأغذية الذي تم توزيعه على المسؤولين، بالإضافة إلى تحليل الوثائق المتعلقة بسلامة الأغذية والملاحظات في الميدان. تُظهر النتائج تأثيرًا إيجابيًا كبيرًا: تصل نسبة التواصل إلى 95.71%، مما يضمن توعية الموظفين بشكل فعال، في حين يبلغ معدل التدريب 92.5%، وتبلغ نسبة مشاركة الموظفين 100%. كما أن أدوات قياس الأداء تعمل بكامل طاقتها بنسبة 100%، مما يضمن مراقبة صارمة. تشير هذه العوامل إلى أن تطبيق المعيار لا يعزز ممارسات النظافة الصحية الجيدة فحسب، بل يشجع أيضًا على مزيد من اليقظة والاستجابة في مواجهة المخاطر الغذائية. وبدعم من التدريب المستمر والتواصل الداخلي الواضح، يساهم الموظفون في إرساء ثقافة قوية لسلامة الأغذية.

الكلمات الرئيسية: ثقافة سلامة الأغذية، ISO 22000:2018، وعي الموظفين، التواصل الداخلي.