



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي و البحث 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 agro alimentaires

التخصص : تسيير المؤسسات الزراعية الغذائية

Mémoire De Fin D'études

Pour l'obtention du Diplôme de Master

THEME

**Mise en place de la Food Safety Culture au niveau de l'entreprise
NCA Rouiba**

Présenté Par : **Lala Meriem SNOUCI**

Soutenu le 13 / 07 / 2023

Devant le jury composé de :

Président : M. KIHAL Omar

MCA, ENSA.

Promoteur : M. KACI Ahcène

Professeur, ENSA.

Co-promoteur : M. DJERIDI Housseyn

QHSE, NCA Rouiba.

Examineur : M. AIT AMEUR Cherif

MAA, ENSA.

Examinatrice : Mme MECHTAOUI Sawsan

MAA, ENSA.

Promotion : 2020-2023

SOMMAIRE

Dédicaces	
Remerciements.....	
Sommaire	
Liste des tableaux.....	
Liste des figures	
Liste des abréviations.....	
INTRODUCTION GENERALE	1
CHAPITRE I : Définitions des concepts de base	3
1 Qualité et sécurité des aliments	5
1.1 Définition de la qualité des aliments	5
1.2 Composantes de la qualité des aliments	5
1.3 Évolution du concept de la qualité alimentaire	6
1.4 Sécurité sanitaire des aliments	7
1.5 Principaux dangers pour la sécurité alimentaire.....	8
1.6 Principaux référentiels normatifs dans les Industries agroalimentaires	9
1.7 La sécurité des denrées alimentaires en Algérie	10
2 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) selon le référentiel ISO 22000 version 2018	11
2.1 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	11
2.2 Présentation de la norme ISO 22000	12
2.3 Les principes d'un SMSDA	15
3 Culture de la sécurité des aliments « <i>Food Safety Culture</i> »	20
3.1 Définition de la Food safety culture	20
3.2 Objectifs de la Food safety culture.....	20
3.3 Les éléments clés pour la mise en œuvre de la Food Safety Culture.	21
3.4 Dimensions de la Food safety culture	22
CHAPITRE II : Bref aperçu sur la situation de la filière boissons en Algérie	26
1 Contexte historique.....	28

1.1	Période coloniale	28
2.2.	Période post – coloniale	29
2	Structure interne de la filière	30
3	Fonctionnement de la filière boisson en Algérie	32
4	Flux d'échanges	33
4.1	Capacité de production nationale	33
4.2	Capacité de couverture du marché	36
4.3	Exportations.....	37
4.4	Importations.....	37
5	Les marchés de boissons.....	37
5.1	Le marché des boissons non alcoolisées	37
5.2	Les produits des BRSA (Boissons Rafraîchissantes Sans Alcools).....	38
5.3	Le marché des boissons alcoolisées	41
CHAPITRE III : Matériel et méthodes		43
1	Présentation de l'entreprise.....	44
1.1.	Organigramme de l'entreprise NCA Rouiba.....	45
1.2.	Produits fabriqués par NCA Rouiba.....	46
2.	Démarche méthodologique	46
2.1.	Collecte des données	47
2.2.	Analyse des données	49
CHAPITRE IV : Résultats et discussions		52
1	Résultats de l'évaluation quantitative.....	54
1.1.	Variables d'identification de l'échantillon	54
1.2.	L'évaluation de la culture de sécurité des aliments selon les cinq dimensions de la GFSI	56
1.3.	Discussion des résultats.....	59
1.4.	Recommandations	60
2	Résultats de l'évaluation qualitative du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	61
2.1.	Résultats de la grille d'évaluation ISO 22000 :2018.....	62
2.2.	Discussion des résultats.....	63
2.3.	Recommandations	65
CONCLUSION GENERALE.....		66
Références bibliographiques		
Annexes.....		

Résumé : Dans un contexte où les attentes des consommateurs évoluent rapidement, les entreprises agroalimentaires sont de plus en plus contraintes de se conformer aux réglementations nationales et internationales en matière de sécurité alimentaire. Ce travail a été réalisé au sein de l'entreprise "NCA-Rouïba", spécialisée dans la production de boissons non alcoolisées. L'objectif était d'évaluer le niveau de culture de la sécurité alimentaire en se référant à la norme ISO 22000 version 2018 et aux axes développés par la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Pour cela, nous avons effectué une évaluation en deux phases. La première phase était quantitative et se basait sur un questionnaire portant sur les axes de la Culture de Sécurité Alimentaire (FSC). La deuxième était qualitative et reposait principalement sur des diagnostics et des observations afin d'évaluer l'efficacité du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA).

Le diagnostic révèle une solide culture de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise. Les résultats du questionnaire indiquent des scores élevés dans la plupart des dimensions évaluées, témoignant de l'importance accordée à la sécurité alimentaire et des mesures appropriées mises en place.

Mots clés : culture de sécurité alimentaire, norme, Global Food Safety Initiative, ISO 22000.

ABSTRACT: In a context where consumer expectations are rapidly evolving, food companies are increasingly compelled to comply with national and international regulations regarding food safety. This study was conducted within the company "NCA-Rouïba," specialized in the production of non-alcoholic beverages. The objective was to assess the level of food safety culture by referring to the ISO 22000:2018 standard and the axes developed by the Global Food Safety Initiative (GFSI).

To achieve this, a two-phase evaluation was conducted. The first phase was quantitative and involved a questionnaire focusing on the dimensions of Food Safety Culture (FSC). The second phase was qualitative and relied primarily on diagnostics and observations to assess the effectiveness of the Food Safety Management System (FSMS).

The diagnostic revealed a strong food safety culture within the company. The questionnaire results indicated high scores in most evaluated dimensions, reflecting the importance placed on food safety and the implementation of appropriate measures.

Key Words: food safety culture, standard, Global Food Safety Initiative, ISO 22000.

ملخص: في سياق يتطور فيه توقعات المستهلكين بسرعة، تجد الشركات الزراعية والغذائية أنفسها مضطرة إلى الامتثال للوائح المتخصصة في إنتاج "NCA-Rouïba" الوطنية والدولية في مجال السلامة الغذائية. تم إجراء هذا العمل ضمن شركة الإصدار ISO 22000 2018 المشروبات غير الكحولية. كان الهدف هو تقييم مستوى ثقافة السلامة الغذائية باستناد إلى معيار لتحقيق ذلك، أجرينا تقييمًا في مرحلتين. كانت المرحلة (GFSI) والمحاورة المطورة من قبل مبادرة السلامة الغذائية العالمية كانت المرحلة الثانية نوعية واستندت بشكل (FSC) الأولى كمية واعتمدت على استبيان يركز على محاور ثقافة السلامة الغذائية يكشف التشخيص عن وجود ثقافة قوية (SMSDA) أساسي إلى التشخيص والمراقبة لتقييم فعالية نظام إدارة السلامة الغذائية للسلامة الغذائية داخل الشركة. تشير نتائج الاستبيان إلى وجود نتائج عالية في معظم الأبعاد المقیمة، مما يدل على الأهمية المولاة للسلامة الغذائية وتنفيذ التدابير المناسبة

كلمات مفاتيح : ثقافة السلامة الغذائية، معيار، مبادرة السلامة الغذائية العالمي