

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE MENTOURI - CONSTANTINE
INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION ET DES TECHNOLOGIES AGRO ALIMENTAIRES (INATAA)

N° d'ordre :
N° de série :

MEMOIRE DE STAGE

Présenté par

BOUFENARA Mohamed Amine

En vue de l'obtention du diplôme de
POST-GRADUATION SPECIALISEE

Filière Sciences Alimentaires et Nutrition

Option Alimentation, Nutrition et Santé

Intitulé ***Gestion de la Qualité des Aliments
(GESQUAL)***

Intitulé :

Les dispositifs de contrôle de la qualité des aliments en Algérie

Date de soutenance : 02/06/2009

Devant le jury composé de :

Président	BAKHOUCHE Farida
Directeur	KHELIFA Fodhil
Examineur	YOUSFI Wahiba, BAHCHACHI Nora

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer mes profonds remerciements à mon encadreur Monsieur KHELIFA F., et Madame YOUSFI W., qui m'ont guidé, orienté et soutenu pour la réalisation de ce travail.

Mes remerciements vont également à tous les responsables des différents établissements que j'ai visité, qui m'ont accueilli chaleureusement dans leurs établissements et qui n'ont pas épargné d'efforts pour la réalisation de ce document.

Sommaire

Introduction.....	08
--------------------------	-----------

Première partie : Rapport bibliographique

1- la qualité au niveau de consommateur.....	10
2- la qualité et le développement des industries agro-alimentaires.....	12
2-1- dans la période historique.....	12
2-2- dans la situation inverse.....	12
2-3- l'hétérogénéité des unités productrices.....	12
2-4- les cahiers des charge et les risques sanitaires.....	13
3- la gestion de la qualité.....	14
3-1- Client – qualité.....	15
3-2- Les opérateurs économiques.....	16
3-3- La qualité.....	17
3-4- L'environnement.....	17
3-5- Le service.....	17
3-6- La maintenance.....	18
3-7- L'assurance qualité dans l'industrie.....	19
3-8- La certification.....	19
3-9- La normalisation.....	20
4 - Face aux problèmes de contrefaçon, étiquetage, traçabilité, salubrité des aliments....	21
4-1- la contrefaçon.....	21
4-1-1 Définition de la contrefaçon.....	21
4-1-2- Le risque de contrefaçon sur les médicaments.....	22
4-1-3- Les risques sur la santé du consommateur.....	22
4-1-4-Produits alimentaires et boissons.....	23
4-1-5- appareils domestiques.....	23
4-1-6- les risques encourus par l'utilisateur.....	23

4-1-7- La contrefaçon en Algérie, un phénomène qui prend de l'ampleur 300.000 articles saisis en cinq mois.....	24
4-2- l'étiquetage.....	27
4-2-1- Étiquetage, présentation et publicité des denrées alimentaires.....	27
4-2-2- Mentions obligatoires de l'étiquetage	28
4-3- La traçabilité.....	30
4-3-1-Traçabilité indirecte par mesure de la température de l'air dans les enceintes.....	32
4-3-2-Traçabilité par contact.....	32
4-3-3-Traçabilité à cœur du produit.....	33
4-3-4-Intérêts de la traçabilité.....	33
4-3-5-Contraintes techniques de la traçabilité.....	33
4-4- Salubrité des aliments.....	34
4-4-1- Secteur du commerce.....	35
4-4-2- Secteur de l'agriculture.....	35
4-4-3- Secteur de la santé.....	34
4-4-4- Secteur des collectivités locales.....	37
4-4-5- Secteur de l'industrie.....	37
4-4-6- Secteur de la défense nationale.....	37
4-4-7- Synthèse du projet de plan national de salubrité des aliments par filière.....	38

Deuxième partie : La partie expérimentale

Introduction.....	44
1- direction du commerce.....	45
1-1- Les missions du Ministère du commerce.....	45
1-2- Missions de la direction régionale du commerce.....	50
1-3- Missions de la direction de wilaya du commerce.....	50
1-3-1- Les missions des agents de commission.....	51

1-3-2- Les analyses.....	51
1-3-3- La mise de conformité.....	52
1-4- l'intervention du service de la répression des fraudes.....	52
1-4-1- son fondement juridique.....	52
1-4-2- les réglementations parallèles.....	53
1-5- son caractère informatif et éducatif.....	53
1-5-1- l'étiquetage informatif.....	53
1-5-2- les contrôles préalables sur les substances ajoutées aux aliments.....	53
1-5-3- le contrôle à la production.....	53
1-5-4- les contrôles bactériologiques.....	53
1-6- Direction du contrôle de la qualité et de la consommation.....	54
1-7- Listes des laboratoires officiels du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes.....	56
2- Bureau d'hygiène communal.....	57
2-1- Le champ d'intervention.....	57
2-2- La création d'un bureau d'hygiène.....	58
2-3- Les dirigeants du bureau d'hygiène.....	59
2-4 - Les dispositifs du bureau d'hygiène.....	59
3- Laboratoire d'hygiène.....	60
3-1- Personnel du laboratoire.....	60
3-2- Activités du laboratoire.....	60
3-2-1- service des eaux.....	61
3-2-2- service de bactériologie alimentaire.....	61
3-2-3- service de bactériologie médicale.....	62
3-2-4- service de coproculture et parasitologie des selles.....	62

3-2-5- service de sérologie.....	62
3-2-6- service de biochimie.....	62
3-2-7- service de tuberculose.....	62
3-2-8- service de préparation et stérilisation.....	62
4 - LE C A C Q E.....	63
4-1- Les missions du centre.....	63
5- Le laboratoire de police scientifique.....	68
5-1- La prévention et l'intervention.....	69
5-1-1- les toxi-infections alimentaires collectives.....	69
5-1-2- la couverture et la sécurité alimentaire.....	70
5-2- protection de la santé du consommateur.....	71
5-3- protection du champ commercial et économique.....	71
5-4- la sauvegarde de l'économie nationale.....	71
6- Les laboratoires d'analyses de la qualité.....	71
6-1- Les conditions relatives à l'ouverture d'un laboratoire d'analyse.....	72
6-2- L'autorisation d'ouverture d'un laboratoire d'analyse.....	74
6-3- les conditions et l'intervention du ministère.....	75
7- Différentes entreprises agroalimentaires.....	77
7-1- la laiterie numidia.....	77
7-1-1 - présentation de l'unité "numidia".....	77
7-1-2 - mission de l'unité.....	78
7-1-3 - traitement du lait au niveau de la laiterie "numidia".....	78
7-1-4- Traitement thermique du lait.....	79
7-1-5 - la pasteurisation.....	79
7-2- Les moulins Sidi R'ghiss	79
7-2-1 - Présentation	79
7-2-2- Différentes structures.....	80
7-2-3- Activité principale.....	82
7-2-4- Activité secondaire.....	82

7-2-5- La production	82
7-2-6- le marché.....	82
7-2-7- Normes blé.....	83
7-2-7-1- Minoterie.....	83
7-2-7-2- Semoulerie.....	83
7-2-8- Dosage de l'acidité de la farine.....	84
7-2-9- L'eau à ajouter au blé destiné à la mouture.....	85
7-2-9-1- Quantité d'eau à ajouter au blé lors de l'humidification poumouture.....	85
7-2-9-2- L'alvéographe.....	86
8- Description des lois, règlements, arrêtés administratifs.....	87
8-1- La Loi relative aux règles générales de protection du consommateur	87
8-2- La Loi relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale	89
8-3- La Loi relative à la protection phytosanitaire.....	101
8-4- La Loi relative au système national légal de métrologie.....	104
8-5- La Loi N° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation.....	106
Conclusion.....	109
Bibliographie.....	110

Annexes

Introduction :

Les produits alimentaires sont particulièrement délicats, puisqu'ils concernent la santé du consommateur, que se soit du point de vue sanitaire ou commercial, ce genre de produit doit être soumis à des contrôles rigoureux, afin d'éviter toute fraude. Leur composition, emballage, transformation, et étiquetage doivent être régis par des lois strictes qui permettent en cas de problème de suivre la traçabilité du produit. La conformité des produits alimentaires des différentes industries agro-alimentaires, se fait par les différentes structures et établissements de contrôle de la qualité pour la protection de la santé et de la sécurité du consommateur.

La mise à niveau de l'économie nationale implique des exigences de plus en plus fortes, en matière de qualité, de contrôle de qualité et de normalisation. Plus qu'une exigence, c'est un défi formidable pour transcender les obstacles, qui se dressent face à l'entreprise dans sa quête d'un "passeport" lui permettant d'aller à la conquête des marchés mondiaux. Voire même pour sauvegarder sa place au sein du marché mondial.

Tous les enjeux d'une telle question se posent avec de plus en plus d'acuité et d'intensité. Aider à guider l'entreprise algérienne et l'opérateur dans le sens du mouvement normatif international; telle est la modeste ambition de ce guide.

Il s'agit aussi de mettre en relief le retard qualitatif et quantitatif constaté dans ce domaine. Le dispositif législatif et réglementaire étant en place, il s'agit maintenant de le vulgariser et surtout de le mettre en application en poussant l'entreprise algérienne, productrice de biens ou de services, à chercher notamment sa certification de conformité aux exigences des normes en vigueur.

Première partie
Rapport bibliographique

1 - La qualité au niveau de consommateur :

Ces deux mots nous paraissent doués d'un sens fort différent suivant la personnalité de celui qui les prononce : "consommation" et "qualité".

Consommer des aliments est une nécessité, puisque se nourrir est un acte élémentaire indispensable pour vivre. L'homme qui mange n'absorbe pas seulement un aliment, Mais aussi tout ce qu'il représente pour lui. L'homme c'est le citoyen, l'habitant, le producteur, citadin...à différents âges, en divers états de santé etc..., c'est donc d'abord modèle multi face qui ne peut se schématiser simplement sans être complètement différent de la réalité. Chacun d'entre nous consomme des aliments et des symboles dans un complexe psychophysiologique dominé par un environnement socio-économique diffus mais contraignant.

L'aliment est aussi un bien de consommation très différent des autres; parce qu'il est nécessaire, parce qu'il doit maintenir en bonne santé, parce qu'il doit donner satisfaction en répondant, par son usage à un besoin réel particulier et surtout parce qu'il est répété et quotidien. La qualité c'est donc aussi une réponse satisfaisante à une interrogation justifiée. Le consommateur apprécie globalement en privilégiant ce qu'il peut percevoir, après ce qu'il a désiré.

Sa satisfaction sera l'accord entre ce qu'il espère ou imagine avec ce qu'il reçoit ou perçoit.

Cette comparaison se fait successivement dans le temps à trois moments : avant, pendant, après la consommation.

Ce qu'il perçoit et apprécie, c'est en particulier les propriétés organoleptiques, sans négliger les conséquences sur sa santé bien sûr, la valeur, le coût, le prix de cet aliment.

Or, ce qui est appelé qualité, est en réalité une suite de différentes propriétés, dont l'importance varie en raison, des motifs d'achat des désirs, aussi bien des producteurs, que des consommateurs. Les nécessités de rendement, de productivité, de conservation, sont parfois opposées aux souhaits des différents consommateurs, provoquant des situations conflictuelles qu'il ne faut pas confondre avec les incidences de fabrication ou la violation d'obligations réglementaires.

Il faut aussi refuser de se laisser enfermer dans cette dualité manichéenne qui oppose quantité et qualité. De même, s'il est admis que la qualité se paie, il ne faut pas aboutir à un double marché, Traduisant une incapacité de la production à pouvoir bien faire constamment, et pouvant provoquer ségrégation économique sociale inadmissible à notre époque.

Ce que connaît le consommateur, c'est ce qu'il a retenu par son éducation (scolaire et sociale), ce qu'il a vécu par son expérience (heureuse ou malheureuse) et qu'il a mémorisé plus ou moins bien, Pour l'insérer dans sa quotidienneté.

Après la satisfaction "quantitative" est venu le désir "qualitatif". Or, cette impératif nécessite ou aboutit au choix. Peut on dire que tout le problème de la qualité se cristallise par le choix ? Mais alors peut-on choisir et comment sait-on choisir ?

Pour cela, il faut être suffisamment informé. On a pu dire que c'est beaucoup plus le manque de connaissance sur l'alimentation que le manque de nourriture qui engendre cette inquiétude du consommateur, caractéristique d'une ignorance et d'une insatisfaction mal exprimée. Si la qualité existe chez le producteur et le transformateur, il faut qu'elle se poursuive par le distributeur jusqu'à, et y compris, le consommateur.

En effet, celui-ci est aussi responsable lorsqu'il est le préparateur du repas et donc le continuateur du maintien de la qualité initiale prévue par la qualité dite d'usage ou de service par le fabricant. On peut donc bien parler d'une "gestion de la qualité", pour définir les différentes propriétés de l'aliment et situer les responsabilités successives.

Si l'amélioration qualitative des produits a pu se faire directement à la suite d'une évolution des achats du consommateur, elle a été parfois la conséquence d'une modification de la réglementation existante. Celle-ci s'avérait insuffisante et méconnue du consommateur pour lui donner la possibilité de fixer son choix et de faire connaître son exigence.

Les essais comparatifs montrent quelles sont les insuffisances de qualité constatées pour répondre aux besoins et désirs des consommateurs. Ils contribuent par une possibilité de dialogues plus ou moins contradictoires, à faire porter les efforts du producteur sur des aspects qualitatifs peu ou pas apparents.

Ce rôle constructif de l'information et de la connaissance technologique dans l'évaluation de la qualité des produits alimentaires, qualité longtemps mal définie, parce que confusément ou globalement ressentie, semble être maintenant admise et contribuera à une meilleure satisfaction des différents besoins des divers consommateurs (**DEPLEDT, 1981**).

2- la qualité et le développement des industries agro-alimentaires :

Le problème de la qualité présente de multiples aspects, étant donné qu'il intervient, ou bien qu'il est évoqué à tout propos et, bien souvent hors de propos.

2-1- dans la période historique :

Il est très intéressant de noter, par exemple, dans les périodes historiques, qu'il est mis au premier plan des préoccupations nationales, lorsqu'il y a difficultés de vente, lorsque la production dépasse la consommation, il est alors souligné : "faites de la qualité, afin de vendre davantage".

Dans ce cas le choix du consommateur peut s'exercer, et le partenaire choisit à son gré, parmi les produits offerts.

2-2- dans la situation inverse :

Par contre, dans la situation inverse, il ne peut y avoir de choix puisque les produits manquent, et le phénomène qualité change d'expression, il faut alors une grande volonté de la part des producteurs pour maintenir un niveau "qualitatif" convenable dans les aliments qu'ils mettent sur le marché.

Ceci est un aspect particulièrement important de la loi de l'offre et de la demande : "la rigueur s'atténue ou s'intensifie suivant les situations de pléthore ou de disette".

D'une foule de producteurs à une foule de consommateurs, elle achemine les aliments, et elle constitue de ce point de vue, lieu de passage obligatoire où se concentrent les ressources dans l'intervalle production-consommation.

2-3- l'hétérogénéité des unités productrices :

Ce niveau surtout que l'on peut prendre conscience, et prendre la mesure de l'hétérogénéité foncière des unités productrices, les exploitations agricoles...et c'est là que s'exerce, dans la

relation ferme-usine, une pression économique et technique afin de réduire, dans le cadre d'un produit donné, les écarts entre les caractéristiques de la matière première considérée.

Il y a la place pour l'élaboration, marché par marché, produit par produit, d'un cahier des charge qui relie, sur les plans qualitatifs, et à propos des caractéristiques recherchées, les conditions de production aux exigences de la consommation, ces dernières étant d'ailleurs d'ordres divers : financier, physiologique, sensoriel..., mais sans rigidité quant aux quantités demandées et achetées, il ne demeure, à ce niveau, d'élasticité que dans le volume de produits offerts à la consommation.

2-4- les cahiers des charge et les risques sanitaires :

D'un autre côté, les cahiers des charges appliqués avec sérieux, et avec discernement, présentent un avantage considérable au sujet de la protection des consommateurs par une définition rigoureuse des produits finis, de constituer un facteur sécurisation face aux diverses craintes qui émanent des conditions contemporaines de la production agricole et alimentaire. Il apparaît de nos jours un certain nombre d'incidences non pas aux aspects financiers mais aux aspects sanitaires : la santé des consommateurs, de plus en plus étudiée, analysée, demande sécurité des points de risques infectieux divers, et du point de vue de la présence dans les aliments de composés indésirables.

Si, de par l'entreprise industrielle elle-même, les doubles risque, microbien et chimique, peuvent être maîtrisés par les pratique de l'usine, il est une catégorie de risque qui peut, le cas échéant, transiter de la ferme productrice au foyer consommateur, à travers les processus industriels, il s'agit de tout ce qui relève des altérations des produits végétaux ou animaux, matière première qu l'on a obtenue par la fertilisation protégé par les actions de défense des cultures, rassemblés en période d'altérabilité, et offert à l'industrie alimentaire la divagation des molécules et germes dans les aliments est de plus en plus perçue et engendre progressivement une politique d'accroissement de la rigueur des cahier des charges (KEILLING,1981).

3- la gestion de la qualité :

Notre travail a pour objet de présenter une vue d'ensemble sur les domaines d'application de la qualité.

Notre profond souhait est que nous puissions arrêter à l'issue de nos travaux quand c'est possible des solutions, sinon des plans d'action et des rendez-vous de travail pour élaborer, mettre en place, exécuter la politique nationale de la qualité. Nous pensons comprendre maintenant, ce qui se passe sur le terrain, nous comprenons pourquoi cela se passe, nous devons alors agir...c'est ça le processus efficace.

Nous insistons sur l'action, parce que nous avons fait beaucoup de constats et nous n'avons que rarement agi.

Cela ne sera pas très facile, puisque notre profonde conviction est que beaucoup de choses, pour ne pas dire que tout reste à faire dans le domaine de la performance de nos entreprises, et en particulier, le domaine sensible dont nous parlons aujourd'hui qui est celui de la qualité, lequel domaine, et l'élément fondamental de l'efficacité de la performance de nos entreprises.

En effet, l'ensemble du monde actif s'accorde à dire que la qualité est l'élément essentiel de la compétitivité des entreprises. Il est par conséquent vital et particulièrement urgent pour toute entreprise publique ou privée soit-elle, de se doter des meilleurs outils, des meilleures structures et des meilleurs comportements, pour qu'elle puisse assurer des performances à la hauteur des défis économiques actuels.

Au risque de nous attirer le courroux de certains de nos opérateurs économiques, nous persistons et nous signons qu'il n'y a pas de démarche qualité dans les entreprises; même si, ça et là, il nous arrive d'avoir la satisfaction pour ne pas dire la surprise d'avoir quelques produits conformes à des standards acceptables.

On précise : si aujourd'hui, l'opérateur économique national a le sentiment qu'il produit selon des standards acceptés, c'est simplement parce que le consommateur aspire malheureusement pour l'instant à davantage plutôt qu'à mieux. En d'autres termes, ce n'est pas l'opérateur économique qui satisfait le client, mais c'est plutôt le client qui n'est pas encore exigeant.

Donc ce sentiment de suffisance et autosatisfaction du producteur est seulement et uniquement le résultat d'un rapport de force-offre/ demande-qui lui est favorable.

Cette situation ne peut être fort heureusement, durable puisqu'elle devra inévitablement s'accommoder des mécanismes et des règles du marché, qui sont en voie de se mettre, doucement mais sûrement, en place.

3-1-Client - qualité :

Le client retrouve alors sa juste place dans le marché et sera le juge incontournable de ses fournisseurs et apprendra par la même à sanctionner de lui-même, de sa propre initiative, les opérateurs peu scrupuleux qui n'auront compris que la satisfaction du client doit être avant tout leur souci majeur.

Donc la moralisation du commerce extérieur passera plutôt par la sanction qui viendra du consommateur que par toutes les stratégies dissuasives et répressives que voudront bien mettre en place les pouvoirs publics.

Donc, nous dirons, qu'à la limite, il serait beaucoup plus efficace d'informer, de former, de sensibiliser et d'organiser le consommateur à mieux se défendre, que de s'engager dans le tissage d'un réseau de répression dont l'efficacité est largement tributaire du soutien et de la participation du consommateur.

Dans tous les cas, on revient toujours au consommateur qui est la pièce maîtresse dans la lutte contre ces opérateurs sans scrupules. Parce que tout simplement, sans la collaboration du consommateur et sans son implication dans la lutte contre ces fléaux, encore une fois, les pouvoirs publics ne pourront matériellement que contrôler une petite proportion de la partie visible de l'iceberg de la non qualité et de la fraude. Et la, pour être pratique, on croit que le meilleur média qui sensibilisera, informera et impliquera le consommateur, c'est d'abord et avant tout la télévision aux heures de grande écoute. C'est une campagne de grande envergure qu'il faut mener pour la sensibilisation du consommateur et contre les fraudeurs, les générateurs de non qualité et les fossoyeurs de l'économie nationale qui peut souffrir d'une concurrence littéralement déloyale.

Le résultat attendu, est que les limites de liberté d'action des opérateurs économiques peu scrupuleux et mus exclusivement par le gain facile, se rétréciront jusqu'à les étouffer et les exclure du marché.

3-2- Les opérateurs économiques :

Effectivement, les opérateurs économiques qui ne se plieront pas à la logique de la qualité et du respect du client, n'ont aucun avenir dans une économie de marché avec son corollaire qui la concurrence; les enjeux étant aujourd'hui doubles :

-l'opérateur économique en général et la PME en particulier devront s'organiser pour se maintenir sur le marché national, non seulement en terme de concurrence entre les opérateurs nationaux mais aussi et surtout pour faire face à la concurrence des produits en provenance de l'extérieur.

- ils doivent aussi s'organiser pour se placer sur les marchés extérieurs, et là aussi, nous restons convaincus que tout reste à bâtir dans nos entreprises pour se placer et se maintenir sur les marchés mondiaux ou aujourd'hui tout est codé, tout est normalisé, tout est conçu pour satisfaire au mieux, le plus rapidement et le plus durablement possible le client.

Par conséquent, il y un grand retard à combler en très peu de temps, les entreprises qui arriveront à relever le défi, seront celle qui seront s'entourer d'hommes et de femmes compétents capables d'organiser, de mettre en oeuvre et gérer la qualité.

En effet, l'histoire économique nous a enseigné que les plus grands empires économiques et technologiques, ont toujours été bâtis par des opérateurs économiques qui ont su investir et croire en les capacités de leurs hommes. Parce que ce sont les hommes et les femmes et feront évoluer nos produits sur la base de la connaissance et de la maîtrise des besoins des clients, et sur la base de l'élaboration, la mise en œuvre d'outils, de technique et de comportements conformes aux standards internationaux.

Et là, on cite :

3-3- La qualité :

reposant pour une grande partie sur d'importants travaux de normalisation tant nationaux qu'internationaux: la nouvelle série des normes ISO 9000 en est belle illustration, mais en fait, le domaine de normalisation qui intègre l'approche qualité, ne se limite pas aux seules ISO 9000.

Les ramifications de la qualité s'étendent plus largement à toutes les techniques d'organisation : logistique, maintenance, métrologie, organisation, et gestion de production, sous-traitance, formation et développement des ressources humaines, environnement, services et prestations de services. Ce sont toutes ces activités et fonctions qui déterminent la performance des entreprises.

3-4- L'environnement :

Un axe prédominant pour les années à venir, dans l'univers des normalisations. Ce thème s'appuie aussi sur une méthodologie proche de celle utilisée dans le domaine de la qualité.

3-5- Le service :

le niveau de qualité de service proposé dans notre pays, est préoccupant et interpelle en premier, les pouvoirs publics parce que, outre le préjudice financier qu'il cause à l'opérateur économique, c'est aujourd'hui toute l'image de marque du pays dont il est question et bien entendu de son économie.

Les entreprises de service, il faut peut être se l'avouer pour mieux faire, accorderaient peu d'intérêt à la démarche qualité et par conséquent, aux clients.

Les dégâts occasionnés dans ce domaine par les situations de monopole, sont les causes principales de cette image de marque du secteur des services dans les pays.

Et pourtant il existe des règles, des normes, des démarches et des comportements aujourd'hui théorisés qui permettent d'assurer un niveau de qualité de service acceptable voire honorable.

3-6- La maintenance :

C'est un autre axe fort de la normalisation. Les considérations de sécurité et de sûreté de fonctionnement et d'exploitation des installations et équipements, interpellent aussi les pouvoirs publics pour mieux appréhender les enjeux de l'obligation de démarche qualité dans les entreprises nationales et de mise sous assurance qualité de la fonction maintenance : les transports aériens, maritimes et terrestres en sont des exemples édifiants.

Nous n'avons pas de statistiques d'accidents à proposer. Notre souhait est qu'elles soient les moins alarmantes possibles mais il est certain que beaucoup de deuils, de drames et de contre-performances sont à l'origine d'une maintenance qui mérite d'être mieux prise en charge pour ne pas dire d'une maintenance mal gérée, sans parler d'un manque-à-gagner dû à des installations sous utilisées ou tout simplement, à l'arrêt depuis de longues années.

Autant de fonctions et d'activités qui doivent être mises sous assurance qualité. Et là vous comprenez aisément pour-quoi dans notre interpellation, nous parlons carrément de la nécessité de mise en place d'un nouveau mode gestion des entreprises par la qualité. Mais dans les faits, il ne s'agira pas-loin s'en faut-de tout effacer pour recommander –dans tous les cas, ce n'est pas cela la qualité, mais il s'agira plutôt d'être exigeant avec les gestionnaires en leur imposant des standards de gestion élevés, normalisés et en exigeant des compétences prouvées.

L'entreprise algérienne, il ne faut pas cesser de le répéter, n'a jamais eu en permanence le souci de la satisfaction de ses clients. Pourquoi l'aurait-elle d'ailleurs, puisque la rente était garantie par les situations de monopole et les pénuries.

En effet dans l'histoire de nos entreprises, nous ne savons pas si on peut citer une seule qui, un jour a réalisé une enquête sur le niveau de satisfaction de ses clients, ou a fait un bilan social tout comme elle fait son bilan comptable.

Le management de la qualité propose de recentrer la gestion de l'entreprise sur la mobilisation de ses hommes et de ses femmes pour la satisfaction de ses clients, seule garantie de compétitivité et de la pérennité de son fonctionnement dans un environnement de marché.

L'assurance de la qualité exige, quant à elle du fournisseur, une "trace" de son système qualité (manuel qualité, procédures, organisation etc...). Et c'est cela qu'il faut bâtir rapidement dans l'entreprise algérienne.

3-7- L'assurance qualité dans l'industrie :

Bâties sur l'organisation, la maîtrise des processus et l'implication des différents acteurs de l'entreprise.

- L'assurance qualité dans les services.
- l'assurance qualité des logiciels.
- les systèmes documentaires qualité : rédaction des manuels qualité et des procédures pour mettre en place une gestion efficace.

3-8- la certification :

Les projets de certification, doivent être encouragés, pour ne pas dire imposés dans certain secteur sensible, pour être progressivement généralisés à l'ensemble des secteurs.

L'urgence, est aujourd'hui à la définition d'une politique nationale de certification. Nous avons retenu que certain organismes de normalisation, à l'exemple de L'INAPI, sont sensés faire en même temps, de la certification.

Nous ne nous attarderons pas sur le choix de celui qui va être certificateur – même si nous sommes convaincus qu'il n'est pas très efficace d'être à la fois normalisateur et certificateur, mais nous disons avec insistance qu'il faut décliner une politique de certification, car c'est celle là qui va accélérer l'efficacité de nos entreprises et les engagera dans des processus de développement remarquablement dynamique et motivant par le seul fait de la nécessité de se remettre continuellement en cause pour maintenir la conformité de leur système qualité au référentiel retenu.

Il faut donc maîtriser la normalisation et la certification comme outils de stratégie commerciale et industrielle, car ces démarches en entreprise sont de véritables outils de compétitivité et de performance.

Ces questions sont abordées selon trois approches :

- une approche organisationnelle : les organismes de normalisation et de certification et la typologie de la normalisation et de la certification en entreprise.

- une approche stratégique : les enjeux de la normalisation et la certification dans l'entreprise.

- une approche systémique : le système de normalisation et de certification leurs documents et leurs audits.

Il y a donc aujourd'hui, des stratégies qualité, il y a des démarches qualité dans tous les domaines il y a des approches concernant les mesures de la boucle d'amélioration de la qualité, il y a des outils de prévention des dysfonctionnements, il y a des méthodes de mobilisation des hommes et des femmes autour de projets d'entreprises, il y a des démarches d'analyse de la valeur appliquée aux problèmes d'organisation et de gestion, il y a l'assurance qualité, les outils qualité et en résumé, il y a tout simplement une démarche de performance d'entreprise par la qualité.

3-9- La normalisation :

Comme axe essentiel de la stratégie de développement de nos entreprises. Ne faudrait-il faire un point de la situation pour voir où on est aujourd'hui dans le pays et apprécier les actions de redressement nécessaires... dans tous les cas, quand bien même il y a des efforts consentis dans la normalisation, les résultats seraient peu perceptibles; puisqu'elle n'a pas su imposer, inciter ou favoriser l'ébranlement de cette bouée de sauvetage, qui est la démarche qualité dans l'entreprise algérienne (**OUARET**).

4 - Face aux problèmes de contrefaçon, étiquetage, traçabilité, salubrité des aliments :

4-1- la contrefaçon :

4-1-1 Définition de la contrefaçon :

La contrefaçon est le fait de reproduire ou d'imiter quelque chose sans en avoir le droit. La notion de contrefaçon a souvent une connotation péjorative, sous-entendant une chose de mauvaise qualité. En 2005, la contrefaçon touche tous les domaines de la production industrielle : reproduction musicale, production de vêtements, production alimentaire, accessoires de luxe, etc.

Avec la mondialisation, le volume des échanges a constamment augmenté entre pays au fil des années. Schématiquement, ces échanges s'effectuent dans trois sphères d'activités économiques : fabrication, distribution et consommation. Elles échangent continuellement et à différentes intensités. Plus il y a d'échanges, plus il y a risque que les systèmes régulateurs soient pris en défaut.

Passons en revue quelques raisons qui favorisent la contrefaçon.

- La main d'œuvre dans plusieurs pays est notablement moins chère que dans les pays industrialisés.
- Les conditions de production dans plusieurs pays sont nettement moins coûteuses que dans les pays occidentaux.
- Le développement technologique a donné naissance à des appareils de reproduction relativement peu coûteux. Il suffit de penser aux graveurs de CD.
- Le cadre légal varie de pays en pays. Par exemple, le droit de regard sur la conduite des affaires est notablement plus élevé aux États-Unis qu'au Canada.
- Le désir d'obtenir des devises fortes, c'est-à-dire de la monnaie d'un pays qui a une activité économique importante, est un puissant incitatif financier. Par exemple, la Chine est très gourmande envers le dollar US. En conséquence, elle produit énormément pour les États-Unis.
- La facilité de transporter des objets influe sur la contrefaçon. En effet, le transport par conteneurs a permis de décupler le commerce mondial, mais, dans un même temps, a permis de cacher plus facilement des objets. Les conteneurs ont des parois faites d'acier, un alliage difficile à transpercer avec les détecteurs actuels.

- Les mœurs locales exercent une action directe sur la production des biens. Dans un pays où la copie est tolérée pour diverses raisons, il est facile de démarrer une unité de production.

- Les fabricants ont le désir d'abaisser le coût des marchandises. En cette ère de production délocalisée, il est de plus en plus coûteux de vérifier l'origine des produits. Un appareil de complexité moindre contient une centaine de composants. Par le biais de distributeurs, ces composants proviennent le plus souvent de plusieurs pays différents. Vérifier systématiquement l'origine de chacune des pièces risque de mettre le fabricant en faillite.

- La circulation des capitaux n'a jamais été aussi fluide.
- La barrière des langues constitue un autre facteur jouant en faveur de la contrefaçon.
- Les sommes en jeu constituent un puissant incitatif pour produire à moindre coût.

Le désir d'obtenir des produits au meilleur prix possible est un autre incitatif. Il suffit de penser aux médicaments pour traiter le SIDA. Dans certains pays de l'Afrique, le prix de ces médicaments représente plusieurs salaires.

4-1-2- Le risque de contrefaçon sur les médicaments :

Selon l'OMC, un médicament sur dix serait faux, c'est-à-dire un produit ne contenant aucun principe actif, ou de façon sous dosée, voire des substances toxiques.

Le marché du médicament de contrefaçon représente 20 à 30 milliards de dollars par an. Le fléau touche en premier lieu et dramatiquement les pays pauvres, beaucoup de médicaments y étant vendus dans la rue, sur les marchés ou à la sauvette. Ainsi, 25 pour cent des médicaments consommés dans les pays en voie de développement sont contrefaisants.

Dans les pays industrialisés comme en France, les circuits de fabrication et de distribution sont très organisés et réglementés, et la contrefaçon de médicaments reste donc très rare. En revanche, sur Internet la vente de médicaments contrefaçons est particulièrement virulente (en Angleterre, près de 50 pour cent des pilules de viagra achetées sur Internet en 2004 étaient des contrefaçons).

4-1-3- Les risques sur la santé du consommateur :

Les risques que les médicaments de contrefaçon font encourir à la santé sont multiples : il peut s'agir de surdosage, de présence de produits toxiques, d'absence de molécules actives. Le danger

peut aussi venir d'étiquettes inversées, de dates de péremption prolongées ou de conditionnements qui ne protège pas.

4-1-4-Produits alimentaires et boissons :

Biscuits, eaux minérales, produits laitiers contrefaisant de grandes marques, contrefaçons d'appellation d'origine pour les vins et les spiritueux : les produits alimentaires et les boissons sont de plus en plus copiés en Asie (biscuits et eaux), ainsi qu'au Moyen-Orient et en Amérique latine, mais ces contrefaçons sont surtout destinées aux marchés locaux.

Selon l'OMC, plus de 4,4 millions de contrefaçons de produits alimentaires et de boisson alcoolisées ont été saisies dans l'EU en 2004, soit une augmentation de 196 pour cent par rapport à l'année précédente.

En Europe, les produits de grandes marques sont rarement copiés à l'identique : les autres des copies proposent des produits d'aspect extérieur assez proche pour laisser croire aux consommateurs que le goût va être également similaire à celui du produit original.

4-1-5- appareils domestiques :

56 pour cent des entreprises fabricant des appareils domestiques (ménager- électroménager) sont copiées. Les produits les plus contrefaits sont les articles de cuisine- de la poêle aux robots en passant par les articles ménagers (fers à repasser...).

En Europe, les contrefaçons de modèles de grandes marques sont encore très fréquentes. Généralement en provenance d'Asie – Philippines, Taiwan, Malaisie, Chine, Pakistan – et du Moyen-Orient, ces contrefaçons sont commercialisées notamment sur les marchés et dans les foires.

4-1-6- les risques encourus par l'utilisateur :

Moins solides, moins efficaces, ces produits sont beaucoup moins sûrs que les produits authentiques: appareils électriques dépourvus de thermostat de sécurité, résistances non conformes, mauvaises qualité des métaux utilisés... peuvent s'avérer à l'usage dangereux pour le

consommateur. A long terme, l'achat d'un appareil de contrefaçon n'est jamais un choix rentable. (Scadplus activité de l'union européenne).

4-1-7- La contrefaçon en Algérie, un phénomène qui prend de l'ampleur 300.000 articles saisis en cinq mois

Selon le journal de Quotidien d'Oran le vendredi 23 décembre 2005;

Le groupe « Entreprendre », un bureau de consulting et de formation qualifiante centré sur l'entreprise et dont les membres fondateurs sont des universitaires et d'anciens hauts cadres de l'Etat, a organisé, mercredi 21 décembre 2005, sa troisième rencontre scientifique.

Cet atelier de travail, qui a bénéficié du concours de l'Office national des droits d'auteur (ONDA), a été consacré au problème de la contrefaçon en Algérie. Le directeur général de l'ONDA, la directrice générale de l'INAPI, la direction de la fraude des douanes algériennes, Maître Ali Haroun, ont présenté des communications très intéressantes sur ce phénomène qui prend de l'ampleur dans notre pays.

Aucun domaine n'est épargné : ni celui de la propriété intellectuelle, ni celui de la propriété industrielle. Dans le domaine des droits d'auteur, le DG de l'ONDA a signalé que le taux de contrefaçon dans notre pays atteint 73% (contre 10 à 15% dans les pays du Nord). Sommes-nous dans notre pays des contrefacteurs ou bien de simples vecteurs de diffusion de contrefaçons produites ailleurs ? A cette question, la réponse des spécialistes est que les deux phénomènes sont présents dans notre pays. Les débats ont fait aussi ressortir qu'il y a lieu de distinguer la copie (à la limite de l'illégalité) et la contrefaçon. Cette dernière est dangereuse quand elle concerne les médicaments, l'électroménager où l'industrie mécanique, notamment automobile. S'agissant de la contrefaçon de produits de consommation de luxe, elle resterait à la limite du licite : elle offrirait à des prix abordables des produits « de marque » à une large gamme de consommateurs auxquels elle permettrait de rêver.

L'autre question abordée a concerné le devenir de la contrefaçon dans le cadre de l'ouverture de notre économie et son accession à l'OMC. Notre pays ne risque-t-il pas d'être pénalisé

directement ou indirectement ? L'expansion de ce phénomène ne fera-t-elle pas fuir les investisseurs étrangers dont le pays a besoin ?

L'atelier de travail a permis de sensibiliser sur le problème de la contrefaçon et ses effets négatifs à la fois sur la santé du consommateur, la rentabilité des entreprises légalement installées et le budget de l'Etat qui souffre d'une forte évasion fiscale.

Les participants ont été unanimes à souligner, la nécessité d'autres journées d'analyse et d'évaluation de ce phénomène, si l'on veut identifier les facteurs de « contre-feu » à mobiliser pour endiguer le fléau.

300.000 articles saisis en cinq mois

Quelque 300.000 articles contrefaits ont été saisis par la douane durant les cinq premiers mois de l'année 2005, M. Mokrane Hanoune, cadre chargé de la lutte contre la contrefaçon à la direction générale des douanes algériennes, en marge d'une rencontre organisée à l'hôtel Sofitel d'Alger.

Notre interlocuteur nous dira que durant l'année 2004, ce sont pas moins de 800.000 articles qui ont été saisis par la douane, principalement des pièces détachées, des produits cosmétiques et des produits alimentaires, fabriqués frauduleusement en Chine, qui détient la « palme » de la contrefaçon à l'échelle planétaire.

D'après ce cadre, la douane algérienne dispose depuis le 15 juillet 2002 d'un cadre juridique et réglementaire pour lutter contre ce phénomène fulgurant de la contrefaçon qui touche quasiment tous les produits de large consommation. C'est justement à cause de cela qu'une rencontre a été organisée par le groupe Entreprendre avec le concours de l'Office national des droits d'auteur et droits voisins (ONDA) sous le thème « La contrefaçon en Algérie, état des lieux et formes de protection juridique de la propriété intellectuelle ».

Il s'avère ainsi que 40% des produits importés en Algérie sont contrefaits. Le président du groupe Entreprendre, M. Hartani Amine, explique qu'en plus de porter atteinte à l'économie nationale et à la santé du citoyen, cela, a-t-il souligné, va retarder l'accession de l'Algérie à l'Organisation mondiale du commerce (OMC). D'après lui, il faut impérativement procéder à la

mise à niveau de la législation algérienne ainsi que l'application et la formation des agents de la douane et des experts au niveau de l'inspection du commerce et de la justice. M. Hartani propose même d'introduire des modules sur le sujet au sein des universités algériennes pour préparer les futurs cadres de l'Algérie à faire face à la contrefaçon qui a pris de l'ampleur à l'échelle mondiale, particulièrement depuis le « réveil » des Chinois et leur entrée dans le commerce.

Il faut savoir que 70% des produits contrefaits dans le monde sont écoulés en Afrique. Les contrefacteurs sont même arrivés à imiter des produits pharmaceutiques et des médicaments qu'ils n'hésitent pas à écouler notamment dans les régions subsahariennes. Si en Algérie les services de la douane n'ont intercepté jusqu'ici aucun médicament contrefait aux frontières, il n'en demeure pas moins que nombre de produits notamment des CD, des livres, des détergents, des logiciels, des cassettes vidéo, des oeuvres audiovisuelles et musicales sont systématiquement piratés et contrefaits pour être revendus par la suite sur le marché informel.

D'après le directeur général de l'ONDA, la contrefaçon des phonogrammes et vidéogrammes en Algérie fait perdre à l'Etat des recettes fiscales de l'ordre de 38 millions de DA ainsi que 33 milliards de centimes de TVA. En ce qui concerne les droits d'auteur, une perte de 207.000.000 de DA est enregistrée chaque année. Comment faire pour lutter efficacement contre ce phénomène ? Le DG de l'ONDA propose d'installer un comité intersectoriel composé du ministère de l'Intérieur, de la Justice, du Commerce (services de répression des fraudes) ainsi que de la gendarmerie, de la DGSN et du Centre national du registre de commerce (CNRC). Le responsable de l'ONDA affirmera que la spécialisation des corps de la sûreté nationale, la gendarmerie nationale, les douanes et les magistrats dans le domaine de la propriété intellectuelle, va sûrement atténuer l'expansion de la fraude.

Il y a lieu de signaler qu'il existe une quinzaine de marchés informels en Algérie. Les marchés d'El-Eulma, Tadjenant, Annaba, El-Khroub, Boufarik, Sidi Aïssa, Hassi El-Fdoul et El-Harrach arrivent en tête dans la commercialisation des produits contrefaits en Algérie ou importés de l'étranger. Nôtre pays est classé au 7ème rang mondial dans la contrefaçon des produits dont les marques sont basées essentiellement en Europe. (Le journal de Quotidien d'Oran le vendredi 23 décembre 2005).

4-2- l'étiquetage :

L'étiquetage des produits alimentaires vise à garantir que les consommateurs disposent d'une information complète sur le contenu et la composition de ces produits, afin de protéger leur santé et leurs intérêts. D'autres informations peuvent renseigner sur une qualité particulière du produit, comme l'origine ou la méthode de production. Certaines denrées alimentaires font de plus l'objet d'une réglementation spécifique, comme les organismes génétiquement modifiés, les aliments allergènes, les aliments destinés aux nourrissons ou encore diverses boissons.

L'étiquetage de certains produits non alimentaires doit également contenir des informations particulières, afin de garantir la sécurité de leur utilisation et de permettre au consommateur d'opérer un véritable choix. Par ailleurs, l'emballage des produits alimentaires doit respecter des critères de fabrication afin d'éviter qu'il ne contamine ces produits.

4-2-1- Étiquetage, présentation et publicité des denrées alimentaires :

Les denrées alimentaires préemballées suivent des normes harmonisées obligatoires sur l'étiquetage et la publicité. Parmi les données obligatoires qui doivent s'inscrire sur l'étiquetage se trouvent par exemple la dénomination de vente, la liste et la quantité des ingrédients, les possibles allergènes (produits qui peuvent provoquer des allergies), la durabilité minimale du produit et les conditions de conservation.

L'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires ne peuvent pas être de nature à :

- induire l'acheteur en erreur sur les caractéristiques ou les effets de l'aliment;
- attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine (à l'exception des eaux minérales naturelles et des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière pour lesquelles existent des dispositions communautaires spécifiques).

4-2-2- Mentions obligatoires de l'étiquetage :

L'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente :

La dénomination de vente propre à l'État de production est aussi admise, sauf si, malgré les autres mentions obligatoires et l'ajout d'autres informations descriptives, elle prête à confusion dans l'État de commercialisation.

La dénomination de vente doit comporter, en outre, une indication sur l'état physique et le procédé de traitement de la denrée (ex : en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé...) lorsque son omission serait susceptible d'entraîner de la confusion. La mention d'un éventuel traitement ionisant est en revanche toujours obligatoire.

- La liste des ingrédients :

Précédés d'une mention "Ingrédients", ceux-ci doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale (sauf exception pour les mélanges de fruits et de légumes) et désignés par leur nom spécifique, sous réserve de certaines dérogations prévues :

- à l'annexe I (Catégories d'ingrédients dont l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique, par exemple : "huile", "beurre de cacao", "fromage", "légumes", etc),
- l'annexe II (Catégories d'ingrédients obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi du nom spécifique ou du numéro CE, par exemple : "colorant", "acidifiant", "émulsifiant", "humectant", etc.)
- et l'annexe III (Désignation des arômes) de la directive.

Sous certaines conditions, la mention des ingrédients n'est pas requise pour :

- les fruits et légumes frais,
- les eaux gazéifiées,
- les vinaigres de fermentation,
- les fromages, le beurre, le lait et la crème fermentée,

- les produits ne comportant qu'un seul ingrédient lorsque la dénomination de vente est identique au nom de l'ingrédient ou permet de déterminer la nature de l'ingrédient sans confusion.

S'agissant des additifs, ceux qui sont utilisés comme auxiliaires technologiques et les additifs contenus dans un ingrédient d'une denrée alimentaire mais ne remplissant pas de fonction technologique dans le produit fini n'apparaissent pas sur l'étiquetage de la denrée.

- La quantité des ingrédients ou des catégories d'ingrédients exprimée en pourcentage :

Cette exigence s'applique lorsque les ingrédients qui figurent dans la dénomination de vente, sont mis en relief dans l'étiquetage ou sont essentiels pour caractériser un aliment déterminé; certaines exceptions sont cependant prévues.

- La quantité nette :

Cette mention doit figurer, exprimée en unités de volume pour les produits liquides et en unités de masse pour les autres produits. Des dispositions particulières sont toutefois prévues pour les denrées alimentaires vendues, à la pièce et pour les denrées alimentaires solides, présentées dans un liquide de couverture.

- La date de durabilité minimale :

Cette date se compose du jour, du mois et de l'année, sauf pour les aliments dont la durabilité est inférieure à 3 mois (le jour et le mois suffisent), les aliments d'une durabilité maximale de 18 mois (le mois et l'année suffisent) ou d'une durabilité supérieure à 18 mois (l'année suffit).

La date de durabilité n'est pas requise pour les produits suivants :

- les fruits et légumes frais non traités,
- les vins et boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool,
- les boissons rafraîchissantes non alcoolisées,
- les jus de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients de plus de cinq litres destinés aux collectivités,

- les produits de boulangerie, de confiserie et pâtisserie,
- le vinaigre,
- le sel de cuisine,
- les sucres solides,
- les gommes à mâcher
- les glaces individuelles.

Mentions obligatoires pour les denrées très périssables :

La date limite de consommation

Les conditions particulières de conservation et d'utilisation

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur

Le lieu d'origine ou de provenance

Le mode d'emploi

La mention du titre alcoométrique volumique acquis (Site Internet/ étiquetage- google).

4-3- La traçabilité :

La traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées.

C'est une des préoccupations essentielles en matière de qualité. Il s'agit en effet de pouvoir retrouver, au moyen d'enregistrements systématiques, tout l'historique d'un processus afin d'en identifier les éléments utiles avec précision et de déterminer pour chacun d'eux qui a agi, ce qui a été fait ou utilisé, à quel moment, où, selon quelles modalités etc...

Dans le plan qualité d'une organisation, ces enregistrements sont prévus dans le plan et les procédures d'assurance qualité de l'organisation.

Entre cocontractants, l'organisation contractuelle de la traçabilité d'un processus permet quelquefois de débloquent des négociations dans l'impasse. C'est notamment le cas lorsque chaque partie prétend en mettre la responsabilité à la charge de l'autre au motif qu'elle n'en a pas la maîtrise (coopération technique, accord de fabrication, contrat de passage etc...).

Dans ce cas, l'enjeu pour les négociateurs, ou le consultant en ingénierie contractuelle qui les assiste, sera de prendre en compte l'ensemble des éléments pertinents et leur mode d'enregistrement, en se limitant au strict nécessaire de façon à ne pas alourdir inconsidérément le déroulement du contrat.

Le terme traçabilité a fait son apparition dans le contexte réglementaire fin 1996 à la suite de la crise de la "vache folle" et pour répondre aux attentes des consommateurs.

La traçabilité est la possibilité de suivre le devenir d'une matière première ou d'un ingrédient depuis sa première apparition jusqu'au lieu et au moment de sa consommation en tant qu'aliment.

La détermination des points critiques pour la maîtrise est la condition préalable pour la mise au point des modalités de la traçabilité : il faut pouvoir en effet, dans l'idéal, remonter aux points où se sont produits des événements qui ont altéré la sécurité de l'aliment, même si cette altération n'a produit ses effets néfastes qu'en un temps et un lieu éloignés de ceux de la cause initiale. La traçabilité suppose aussi une parfaite collaboration entre tous les partenaires successifs, "de la fourche à la fourchette", ce qui peut poser de difficiles problèmes lorsque les matières premières sont par exemple livrées en lots importants constitués de mélanges de produits de diverses origines. Les enjeux sont cependant tels (santé publique, limitation au strict nécessaire des coûts engendrés par des événements accidentels, confiance dans la qualité revendiquée par le producteur, optimisation de l'emploi des matières premières selon leur caractéristiques particulière, etc.) que l'on peut s'attendre dans les années à venir à des efforts accrus pour améliorer la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Les aspects relatifs à la traçabilité et à la biovigilance sont développés dans les textes, mais leur mise en œuvre pratique demande des efforts importants aux différents intervenants des filières concernées : producteurs, fournisseurs, transformateurs et administration.

Ensuite et de manière corollaire, les produits répétés en grande série doivent impérativement présenter des risques pour la santé du consommateur ayant une probabilité beaucoup plus faible d'apparaître car à risque identique, un grand nombre d'exemplaires commercialisés augmente la probabilité de voir apparaître un accident.

Ceci a rendu impératif le développement de méthodes conduisant à la traçabilité des matières premières, prévenant les contaminations microbiennes, permettant du contrôle des qualités hygiéniques et la maîtrise de la sécurité des produits commercialisés.

La mise en œuvre des procédures et contrôles pour la traçabilité des produits permet d'augmenter considérablement la sûreté alimentaire des produits mis sur le marché. En revanche, du fait de la fragilité des denrées alimentaires, de la complexité des circuits de distribution et de la diversité des micro-organismes, la probabilité d'occurrence d'un risque ne peut raisonnablement être considérée comme nulle. La traçabilité des produits permet alors d'en limiter les conséquences dans le cadre d'une gestion de crise. (-Traçabilité-wikipédia-).

4-3-1-Traçabilité indirecte par mesure de la température de l'air dans les enceintes

Cette méthode n'est pas nouvelle : les enregistreurs de température sont utilisés depuis fort longtemps dans les entrepôts frigorifiques et dans les conteneurs maritimes. La nouveauté réside dans un meilleur archivage des informations recueillies et dans la connaissance des enceintes dans les quelles ont transité les produits avec les courbes de température afférentes.

4-3-2-Traçabilité par contact :

Beaucoup d'utilisateurs placent des enregistreurs de température à l'intérieur des cartons au contact des paquets. Cette méthode donne une température plus proche de la température du paquet;

De plus, elle permet de franchir les interfaces. Elle est souvent utilisée par les entreprises pour autocontrôler la qualité de leur prestation.

4-3-3-Traçabilité à cœur du produit :

Des mesures ponctuelles à cœur sont faites par les services de contrôle ; mais elles ne permettent pas d'assurer une véritable traçabilité.

On peut penser que l'enregistrement à cœur de paquets simulant les propriétés thermophysiques des denrées va se développer. De tels paquets, contenant de la méthylcellulose, par exemple, placés à des emplacements critiques (points chauds) des entrepôts ou des meubles de vente, permettent d'enregistrer des températures très voisines des températures réelles, ces méthodes gagneraient à être normalisées au plan international, afin d'être reconnues.

4-3-4-Intérêts de la traçabilité :

La traçabilité joue un rôle important dans la qualité : si l'on s'aperçoit qu'un élément de production est défaillant, la traçabilité permet de savoir quels produits sont passés par cet élément, d'agir de façon curative sur ceux-ci pour assurer la conformité du produit (résolution du/des problèmes et remise en conformité, destruction, rappel, ...), et de réaliser une analyse du problème en amont et aval pour mettre en place des actions correctives.

Risques :

Les nouvelles méthodes de traçabilité permettent de suivre un objet, un animal ou un individu, de satellite et jusque dans ses activités privées, avec de nombreuses dérives possibles. (Techniques de l'Ingénieur, traité Génie des procédés)

4-3-5-Contraintes techniques de la traçabilité :

De nombreuses questions se posent :

- jusqu'où la traçabilité doit-elle aller ?
- Faut-il identifier les produits un par un, ou par groupe (numéro de série, de lot) ?
- La source et le trajet d'un produit doivent-ils être accessibles au public
- Combien de temps conserver les archives, etc.
- Comment tracer des nanoproduits ou produits issus des nanotechnologies
- Avec quelle précision tracer des produits particuliers tels que les OGM, des poissons, le gibier, les champignons, etc.

■Les réponses différentes selon que l'on parle de produits alimentaires ou non, à risques pathogènes, toxicologiques ou environnemental à court, moyen ou long terme ;ex déchets radioactifs à longue durée de vie, ou susceptible de mobilité animal ou de se reproduire ;OGM, etc

Tout produit est élaboré à partir de matières premières. La traçabilité va par exemple consister à noter leurs origines puis celle du produit : marque commerciale, référence du produit, numéro de lot..., ainsi que les conditions dans lesquelles la matière première a été intégrée. Outre la date, ceci peut aller jusqu'à une liste de paramètres physiques, voire le nom de l'opérateur qui a effectué la tâche (Traçabilité-wikipédia-).

4-4- Salubrité des aliments :

Quelle a été la réponse algérienne aux questions de salubrité des aliments ?

Pour faire face à ces situations, et pour réduire l'impact des maladies d'origine alimentaire, l'Algérie s'est dotée de dispositifs législatifs et réglementaires et d'instruments de contrôle des produits alimentaires, nationaux et importés pour assurer un contrôle efficace des denrées alimentaires, aux frontières et à l'échelle nationale, avant toute commercialisation à travers le pays.

Pour faire face à ses obligations nationale et internationale, l'Algérie a mis en place, depuis plusieurs années, un dispositif national pour le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments qui relève des prérogatives de plusieurs départements ministériels comme intervenants majeurs, notamment ceux chargés de l'agriculture, du commerce, de la santé, des collectivités locales, de l'industrie, de la pêche et de la défense nationale. D'autres ministères interviennent, également mais à des degrés moindres dans la salubrité des aliments, notamment, le ministère de PME / PMI, le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique, le ministère des finances (par les services des douanes aux postes frontières), le ministère du tourisme, le ministère de l'environnement, le ministère de la justice.

Les dispositifs mis en place ont été et sont en cours d'actualisation en vue d'être en conformité avec les accords et directives régissant le commerce international et la mondialisation. Consciente de l'intérêt des normes du codex alimentarius, depuis 1969, a pris le décret n° 05-67 du 30 janvier 2005 portant création du comité national du codex alimentarius (CNCA) chargé, notamment, de conseiller le gouvernement sur les meilleures décisions en ce qui concerne les normes du codex et

leur applications et de préparer la position algérienne destinée à défendre les normes alimentaires et intérêts nationaux au sein de la commission du codex; la création du CNCA est une première étape d'un engagement politique vis-à-vis de la sécurité sanitaire des aliments. Ce décret a été complété par l'arrêté du 15 octobre 2005, pris par le ministre du commerce, fixant la liste nominative des membres du CNCA. Depuis sa création, les activités du CNCA n'ont pas connu sur la scène nationale le développement attendu.

4-4-1- Secteur du commerce :

Le dispositif législatif et réglementaire mis en place au niveau du commerce repose essentiellement sur la loi 89-02 du 07 février 1989. cette loi qui fixe les règles générales de protection du consommateur, a permis la mis en place d'un dispositif réglementaire très dense, régissant la qualité et son contrôle, pour pratiquement l'ensemble des denrées alimentaires, les cosmétiques, les produits d'hygiène et quelques produits de l'industrie, notamment, textiles, jouets. La loi 89-02 vise surtout les denrées destinées au consommateur final, durant tout le processus de mise à la consommation.

4-4-2- Secteur de l'agriculture :

Le dispositif législatif et réglementaire du ministère de l'agriculture et du développement rural repose, essentiellement, sur la loi 87-17 du 01 août 1987 relative au contrôle phytosanitaire et sur la loi 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire.

4-4-3- Secteur de la santé :

Le secteur de santé n'est pas ou peu impliqué dans la salubrité des aliments; de ce fait des décisions importantes de prévention et de protection de la santé publique sont prises en charge par d'autres départements ministériels. Dans l'organigramme du ministère de la santé, l'importance de la salubrité et de la sécurité sanitaire des aliments n'est pas mise en exergue et tout ce qui concerne les aliments est traité dans le cadre de la sous direction des maladies transmissibles et de l'hygiène du milieu. A l'instar d'autres pays, le MSPRH ne dispose pas d'entité fortement impliquée dans les missions de sécurité sanitaire des aliments. Un agent de

liaison avec le point focal du codex alimentarius, sis au niveau du ministère du commerce, a été mis en place au ministère de la santé.

L'intervention des services de santé dans le dispositif national de contrôle des denrées alimentaires se fait à travers les bureaux d'hygiène communaux (BHC) dirigés par un médecin ou un vétérinaire et dans le cadre équipes mixtes (santé, agriculture, commerce) ; cependant, tous les bureaux d'hygiène communaux ne disposent pas encore d'un médecin.

Le dispositif législatif et réglementaire mis en place au niveau du ministère de la santé, de la population et de la réforme hospitalière (MSPRH) repose essentiellement sur la loi 85 du 16 février 1985 relative à la protection et la promotion de la santé et à la loi 98-09 du 19 août 1998 la modifiant et la complétant. Ces lois sont en cours de révision en 2005.

Le ministère de la santé, de par les morbidités et mortalités constatées, liées à l'ingestion de denrées alimentaires et d'eaux de boissons, est le réceptacle de problèmes qui découlent des insuffisances de la prise en charge de certains aspects par d'autres secteurs ministériels comme le cas des infiltrations d'eaux usées dans les conduites d'eau potable.

Le service d'épidémiologie et de médecine préventive (SEMEP) des 185 secteurs sanitaires qui couvrent toute l'étendue du pays, interviennent dans le cadre des enquêtes épidémiologiques, suite à des toxi-infections alimentaires collectives et adressent les aliments suspects au service de microbiologie alimentaire de l'institut pasteur d'Algérie, pour les analyses bactériologiques. Le MSPRH diffuse, en outre, toutes les informations relatives aux produits alimentaires, établies soit par le fabricant, soit par les autorités de contrôle de la qualité et de l'innocuité des aliments, gouvernementales ou intergouvernementales. Dans le cadre de la santé publique préventive et conformément aux dispositions de la loi 98-09, le MSPRH intervient pour éviter l'apparition d'épidémies ou de maladies et peut, notamment, dans un cadre multisectoriel, prendre des mesures conservatoires à même de préserver santé, comme le rappel de produits alimentaires dangereux pour la consommateur (lait infantile contaminé par les salmonelles, en 2005).

Le secteur de la santé intervient, entre autres, également par le biais de :

- L'institut national de la santé publique, chargé des enquêtes épidémiologiques, de l'information, du recueil, de la diffusion et du traitement de toutes information utile sur l population, son environnement et ses problèmes de santé,

- L'institut pasteur d'Algérie et notamment par son service de microbiologie alimentaire, pour des analyses bactériologiques concernant des produits alimentaires suspects ou dans le cadre de contrôle de conformité et d'aptitude à la consommation,

- le centre national de toxicologie, pour les analyses toxicologiques.

4-4-4- Secteur des collectivités locales :

La constitution, le code de la commune ou celui de la wilaya mettent l'accent sur l'importance du rôle des collectivités locales, en l'occurrence la commune et la wilaya, concernant l'hygiène et de salubrité des aliments et, par voie de conséquence, la santé des citoyens. La commune et la wilaya sont les lieux privilégiés où sont réalisées les actions à mener en vue du contrôle d'hygiène et de la salubrité des aliments.

4-4-5- Secteur de l'industrie :

Le secteur de l'industrie intervient dans le dispositif national de salubrité des aliments, entre autres, par le biais de l'institut Algérien de normalisation (IANOR), chargé de la mise en œuvre de l'élaboration, de la publication et de la diffusion des normes algériennes ; il est également chargé de l'adoption des marques de conformité aux normes et de labels de qualité, du suivi et du contrôle de l'utilisation de ces signes de qualité. Il encourage les fabricants à mettre en place le contrôle interne et notamment le système HACCP d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques.

4-4-6- Secteur de la défense nationale :

Dans le dispositif national de contrôle des denrées alimentaires, le ministère de la défense nationale, à travers son laboratoire centrale et ses laboratoires régionaux, contrôle directement toute la chaîne de ses approvisionnements alimentaires, nationaux ou importés. Dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments, le ministère de la défense nationale dispose, outre les spécialistes vétérinaires, biologistes, agronomes ou ingénieurs en industries alimentaires utilisés dans les services d'expertise organoleptique, de microbiologie, physico-chimie, toxicologie alimentaires des différents laboratoires ; les officiers sont chargés, notamment, de veiller au contrôle des approvisionnements, tout au long de toute la chaîne logistique.

4-4-7- Synthèse du projet de plan national de salubrité des aliments par filière :

Viandes rouges	<ul style="list-style-type: none">- traçabilité de l'étable à la table.- mise aux normes internationales des abattoirs existants internationales et construction d'unités et abattoirs industriels modernes.- suppression des abattages clandestins.- appliquer les bonnes pratiques d'hygiène depuis l'élevage jusqu'au consommateur.- codifier les techniques d'inspection sanitaire vétérinaire.- application de la réglementation existante en matière de transport des animaux vivants, des carcasses et de la conservation.- sensibilisation aux risques des viandes réfrigérées et congelées hachées à l'avance.
Viandes blanches	<ul style="list-style-type: none">- réglementer l'abattage- tendre vers la suppression des abattages clandestins.- appliquer les bonnes pratiques d'hygiène depuis l'élevage jusqu'au consommateur.- contrôle plus strict de l'alimentation de la volaille.
lait	<ul style="list-style-type: none">- Professionnaliser les éleveurs.- contrôle des collecteurs livreurs.- appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans l'élevage, l'industrie et la distribution.

	<ul style="list-style-type: none"> - suivi sanitaire du cheptel, contrôle de l'utilisation du lait cru et application de la réglementation concernant le lait cru.
poissons	<ul style="list-style-type: none"> - multiplier et organiser les halles à marée. - respect de la réglementation concernant la conservation et les conditions de vente du poisson au détail. - traçabilité du poisson et produits de la mer. - mettre en place un laboratoire de référence pour les produits de la pêche. - appliquer les bonnes pratiques d'hygiène depuis la capture jusqu'au consommateur.
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collectives et en alimentation de rue. - multiplication des contrôles. - actions de sensibilisation et d'information des consommateurs.
Boissons et conserves	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en l'industrie et en distribution. - respect des règles d'étiquetage réglementaire. - respect de l'environnement pour les sources de captage. - bonnes conditions de stockage et de distribution. - faire changer les dénominations des eaux sur l'étiquetage des eaux en bouteilles et réserver la

	dénomination "eau minérale naturelle" que pour les eaux aux vertus thérapeutiques ancestrales et reconnues.
Fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Application de la réglementation concernant les engrais, produits phytosanitaires et eaux d'irrigation. - appliquer les bonnes pratiques agricoles et de transformation. - encourager l'agriculture biologique.
Résidus additifs et contaminants	<ul style="list-style-type: none"> - Actualiser la réglementation. - extension des activités des laboratoires aux analyses de résidus d'additifs et des contaminants. - développer des réseaux d'experts du risque physique, biologique, chimique et toxicologique. - contrôle de l'alimentation animale et des circuits de distribution des médicaments à usage vétérinaire. - respect des délais d'attente. - développer un réseau de pharmaco-vigilance.

(Plan national de salubrité des aliments. Alger, septembre 2006).

Les références bibliographiques :

1- DEPLEDT M.F., (1981) La qualité au niveau du consommateur (CNERNA).

2- KEILLING., (1981) la qualité, l'industrie agro-alimentaire face à ses partenaires.

3-Le Quotidien d'Oran le vendredi 23 décembre 2005

4- OUARET A., Guide de contrôle de la qualité et de la normalisation.

5- plan national de salubrité des aliments (2006), Alger.

6- scadplus activité de l'union européenne -<http://europa.eu/scadplus/leg/fr/s16600.htm>

7- site Internet : étiquetage - google

8- site Internet : Traçabilité-wikipédia

Deuxième partie

Partie expérimentale

Matériel et méthode :

Notre travail consiste à donner un aperçu général sur les problèmes de contrefaçon, étiquetage, traçabilité, salubrité des aliments et essayer de répertorier les dispositifs de contrôle de la qualité des aliments, des réglementations, des décrets, des arrêtés, et les différents établissements privés et étatiques qui font les analyses et les contrôles de la qualité des aliments. Pour cela nous avons visité les établissements cités ci-dessous, et essayé de voir de près leur organisation, intervention et collaboration en terme de contrôle de la qualité des aliments

Quelques établissements et structures de contrôle qui existent à savoir :

- direction du commerce

- bureau d'hygiène APC

- laboratoire d'hygiène

- CACQE

- laboratoire de police

- laboratoire d'analyse de la qualité

A travers ce travail, on peut découvrir le travail et les dispositifs de contrôle de la qualité des aliments. Les établissements de contrôle de la qualité, sont toujours disponibles et en relation entre eux pour faire les analyses et les contrôles de la qualité.

On peut constater les insuffisances au niveau des systèmes de contrôles, liées, notamment, aux méthodes, aux moyens, au nombre et à la qualification des contrôleurs, face à la diversité des produits alimentaires, à la complexité des circuits, au nombre élevé des différents intervenants dans la chaîne alimentaire.

Introduction :

Depuis l'ouverture de l'Algérie au marché mondial et les importations massives et anarchiques de produits alimentaires et autres ; de divers contrées du monde. Les dispositifs et les lois réglementaires régissant cette activité sont devenus vaines et désuètes, face aux quantités astronomiques et à la diversité de produits qui transitent chaque jours par les ports et les aéroports du pays.

Face à cette situation quelque peu ambiguë, nous avons jugé nécessaire de rassembler les différents textes de loi qui régissent le travail des différents établissements et structures de contrôle qui existent à savoir.

- la direction du commerce ;
- le bureau d'hygiène APC ;
- le laboratoire d'hygiène ;
- le CACQE ;
- le laboratoire de police ;
- les laboratoires d'analyse de la qualité ;
- les différentes entreprises agroalimentaires.

1- direction du commerce :

1-1- Les missions du Ministère du commerce :

En matière de commerce extérieur, le ministre du commerce est chargé :

- D'élaborer et/ou de participer à la mise en place du cadre institutionnel et réglementaire relatif aux échanges commerciaux ;
- D'organiser, en relation avec les institutions concernées, la répartition et la négociation des accords commerciaux internationaux et d'en assurer la mise en Oeuvre et le suivi ;
- De veiller à la mise en conformité de la législation et de la réglementation avec les dispositifs qui régissent le commerce international ;
- D'animer et d'impulser à travers les structures appropriées et en relation concernées, les activités commerciales extérieures bilatérales et multilatérales ;
- De traiter, dans la limite de ses attributions, les différends liés au commerce international ;
- D'élaborer et de proposer toute stratégie de promotion des exportations hors hydrocarbures ;
- De favoriser et d'encourager la participation des opérateurs économiques aux manifestations économiques nationales ou à l'étranger ;
- D'animer, en coordination avec les institutions concernées, les services chargés des affaires commerciales auprès des représentations diplomatiques de l'Algérie à l'étranger ;
- De contribuer à la mise en place et à l'organisation du fonctionnement des zones franches ;
- De veiller au développement et à la mise en place d'un système de communication et d'information statistique sur les échanges commerciaux internationaux.

En matière de régulation et de promotion de la concurrence, le ministre du commerce est chargé :

- De proposer toute mesure de nature à renforcer les règles et les conditions d'exercice d'une concurrence saine et loyale sur les marchés des services ;
- De contribuer au développement du droit et de la pratique de la concurrence ;
- D'organiser l'observation permanente du marché, de procéder à l'analyse de sa structure, d'identifier et de mettre fin, en coordination avec les institutions concernées, aux pratiques illégales visant à fausser le libre jeu de la concurrence ;
- De contribuer en relation avec les institutions concernées à la mise en cohérence et à l'enrichissement du cadre de référence dans le domaine de la régulation des utilités publiques ;

- De participer à l'élaboration des politiques de tarification et, le cas échéant, à la réglementation des prix ainsi que des marges et de veiller à leur mise en oeuvre ;
- De proposer et de veiller à la mise en oeuvre avec les institutions concernées de toutes relatives aux conditions et aux modalités de création, d'implantation et d'exercice des activités commerciales et des professions réglementées ;
- D'initier toutes mesures relatives à la création et au développement des chambres de commerce et d'industrie;
- De participer à la politique nationale de stockage de sécurité en relation avec les organismes concernés.

En matière de qualité des biens et services et de protection de consommateur, le ministre du commerce est chargé :

- De déterminer, en concertation avec les départements ministériels et organismes concernés, les conditions de mise à la consommation des biens et services en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité ;
- De proposer toutes mesures adéquates dans le cadre de l'instauration de systèmes de label, de protection des marques et d'application d'origine et d'en suivre la mise en oeuvre
- D'initier des actions en direction des opérateurs économiques concernés en vue du développement de l'autocontrôle ;
- D'encourager le développement des laboratoires d'analyse de la qualité et d'essai et de proposer les procédures et méthodes officielles d'analyse dans le domaine de la qualité;
- De contribuer à l'instauration et au développement du droit de la consommation;
- De participer aux travaux des organismes internationaux et régionaux spécialisés en matière de qualité ;
- D'élaborer et de mettre en oeuvre une stratégie de communication et de L'information relative à la prévention des risques alimentaires et non alimentaires, en direction des associations professionnelles et des consommateurs dont il encourage la création.

En matière de contrôle économique et de répression des fraudes, le ministre du Commerce :

- Organise, oriente et met en oeuvre le contrôle et la lutte contre les pratiques commerciales illicites, les pratiques anticoncurrentielles, les fraudes liées à la qualité et à la contrefaçon ;

- Contribue à l'orientation et à la coordination intersectorielles des programmes de contrôle économique et de répression des fraudes ;

- Réalise toute enquête économique approfondie et saisit, le cas échéant, les instances judiciaires.

En matière de promotion de la production nationale :

- Le ministre du commerce participe à l'élaboration des politiques de protection tarifaire et initie toute mesure particulière de sauvegarde.

En matière d'études et d'information économiques et commerciales, le ministre du commerce est chargé :

- De réaliser les études prospectives sur le développement économique et les échanges commerciaux internationaux ;

- De veiller à la mise en place de banques de données relatives au commerce intérieur et aux échanges internationaux ;

- De contribuer à l'organisation et au développement de système national d'information économique.

Le ministre du commerce veille au bon fonctionnement des structures centrales et déconcentrées, des établissements et des organismes relevant de son département.

Au titre de la prise en charge de ses attributions, le ministre du commerce met en place le cadre organisationnel ainsi que les moyens humains, financiers et matériels nécessaires à la concrétisation des objectifs qui lui sont assignés.

Il peut proposer tout cadre institutionnel, de concertation et de coordination intersectorielles et/ou toute autre structure ou organe approprié de nature à permettre une meilleure prise en charge des missions qui lui sont confiées.

Directions Régionales du Commerce (DRC)

ZONE	D.R.C	Direction commerce relevant de D.R.C	Coordonnées
021	ALGER	ALGER- BOUMERDES- TIPAZA	Pins maritimes ALGER drcalger@mincommerce.gov.dz
025	BLIDA	BLIDA- BOUIRA- TIZIOUZOU- MEDEA-AIN DEFLA-DJELFA	Siège administratif de la wilaya drcblida@mincommerce.gov.dz
038	ANNABA	ANNABA- SKIKDA-SOUK AHRAS- EL-TARF – GUELMA	Chambre de commerce Palais Consulaire ANNABA drcannaba@mincommerce.gov.dz
036	SETIF	SETIF- JIJEL – BORDJ.B.ARRERIDJ – M’SILA – MILA – BEJAIA	Route de l’ALN B.P 460 SÉTIF drcsetif@mincommerce.gov.dz
033	BATNA	BATNA- CONSTANTINE- OUM EL BOUAGHI- TEBESSA- KHENCHELA- BISKRA	Cité administrative BATNA drcbatna@mincommerce.gov.dz
041	ORAN	ORAN-TLEMCEN- SIDI BELABBES– A.TEMOUCHENT – MOSTAGANEM	4, rue Kader Kourbi Gombetta ORAN drcoran@mincommerce.gov.dz
048	SAIDA		Ex.gouvernorat BD frantz fanan

		SAIDA- TIARET – RELIZANE – CHLEF – TISSEMSILT – MASCARA	B.P 13 SAIDA drcsaida@mincommerce.gov.dz
049	BECHAR	BECHAR – NAAMA – TINDOUF – ADRAR –EL BAYADH	Cité ben Omar Mohamed n°23 B.P BECHAR drcbechar@mincommerce.gov.dz
029	OURGLA	OUARGLA – GHARDAIA EL – OUED – ILLIZI – TAMANRASSET – LAGHOUAT –	Souk Esebt B.P 1001 OUARGLA drcouargla@mincommerce.gov.dz

1-2- Missions de la direction régionale du commerce :

La direction régionale du commerce, en liaison avec les structures centrales du ministère du commerce, a pour missions d'animer, d'orienter et d'évaluer les activités des directions de wilayas du commerce relevant de sa compétence territoriale et d'organiser et/ou de réaliser toutes enquêtes économiques sur la concurrence, le commerce extérieur, la qualité et la sécurité des produits.

1-3- Missions de la direction de wilaya du commerce :

La direction de wilaya du commerce a pour missions de mettre en oeuvre la politique nationale arrêtée dans les domaines du commerce extérieur, de la concurrence, de la qualité, de l'organisation des activités commerciales et des professions réglementées, du contrôle économique et de la répression des fraudes.

L'action de contrôle est orientée vers :

- l'inspection des laboratoires d'auto-contrôle relevant des entreprises de production ;
- la vérification des conditions de fonctionnement des laboratoires prestataires de services ;
- la coordination entre les services de contrôle et les laboratoires de la répression des fraudes.
- la prise en charge de ces missions vitales pour l'encadrement du marché intérieur a abouti aux résultats ci-après résumés.

A/ La fiabilité des méthodes officielles a été établie compte tenu des critères suivants, choisis selon le cas :

- 1- spécificité.
- 2- exactitude.
- 3- précision : répétitivité intra laboratoire des résultats (dans un même laboratoire, reproductibilité inter laboratoires des résultats (dans plusieurs laboratoires).
- 4- limite de détection.

5- sensibilité.

6. utilité pratique et applicabilité dans des conditions normales de laboratoire.

7. autres critères pouvant être choisis en fonction des besoins.

B/ Une méthode sera choisie par le laboratoire en fonction de son utilité pratique, la préférence devrait être accordée aux méthodes applicables à des fins de routine.

C/ Toutes les méthodes d'analyse utilisées doivent être directement appropriées aux normes internationales.

D/ Les méthodes d'analyse applicables uniformément à divers groupes de produits devraient être préférées aux méthodes qui ne sont applicables qu'à des produits individuels.

1-3-1- Les missions des agents de commission :

-les réglementations verticales : sont les normes principales qui concernent tous les produits aliments

-les réglementations horizontales : ils concernent chaque produit alimentaire

- Ils font des sorties pour contrôler la qualité des produits alimentaires et s'ils suivent les normes et les réglementations qui concernent ce domaine

-le contrôleur peut demander un prélèvement d'échantillon dans n'importe quel point de vente avec la simple présentation de sa carte de commission.

Les contrôleurs peuvent vérifier les produits de l'industrie et le produit de chaque importateur avec l'autorisation du procureur de la république

1-3-2- Les analyses :

La constatation directe :

L'analyse extrinsèque : l'analyse extrinsèque est une analyse qui se fait par le contrôleur, chez l'opérateur avec des appareils apportés par les contrôleurs.

La constatation indirecte :

L'analyse intrinsèque : il s'agit d'un prélèvement des trois échantillons pour faire des analyses, le premier reste chez l'opérateur et le deuxième pour la direction du commerce et le troisième pour le cacqe, et puis ils comparent les résultats pour déterminer la conformité du produit ou non.

1-3-3- La mise de conformité : c'est que le produit doit rester chez le vendeur sans le faire vendre jusqu' à la fin des analyses et l'obtention du résultat final.

1-4- l'intervention du service de la répression des fraudes :

Le texte législatif de base de la répression des fraudes est renforcé par d'autres lois et de nombreux textes et en développer la portée; mais diverses méthodes d'action ont souligné le caractère préventif dévolu au service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité à coté de sa mission spécifiquement répressive.

1-4-1- son fondement juridique :

D'une manière générale, l'intervention du service repose sur des textes législatifs et réglementaires, mais il fait appel également aux normes professionnelles et aux usages loyaux et constants du commerce, éventuellement codifiés.

En ce qui concerne les falsifications et les délit; il faut remarquer que la vente d'une denrée falsifiée est presque toujours trompeuse. Réprimer la falsification, c'est considérer la marchandise en elle-même, et non plus les rapports contractuels des partenaires. La falsification est un acte matériel indépendant du contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur. Elle se caractérise essentiellement par l'addition à une marchandise, d'une substance, d'un produit qui ne devrait pas y être, ou encore par le retranchement de constituants normaux qui sont ou non remplacés par d'autres.

Le commerce des produits falsifiés est interdit au même titre que celui des denrées corrompues ou toxiques.

L'appréciation de la tromperie est singulièrement de la tromperie qualitative, se fait par référence à la définition d'un produit normal. Cette définition des produits est établie par des règles diverses issues de lois particulières, de normes professionnelles ou des usages loyaux et constants du commerce.

1-4-2- les réglementations parallèles :

Des textes particuliers sont appliqués par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, dans le même souci de protéger les intérêts matériels des particuliers ou des collectivités.

1-5- son caractère informatif et éducatif :

1-5-1- l'étiquetage informatif :

Ainsi se sont dégagées peu des règles d'étiquetage, qui sont essentielles pour l'information du public. Tel est le cas par exemple pour l'indication du poids net en matière de denrées alimentaire, pour l'indication de pays d'origine ou de fabrication, la date de fabrication, la liste des ingrédients..., l'objet est l'étiquetage informatif des denrées alimentaires, réclamé par les utilisateurs, et qui correspond au droit de celui qui achète un produit de savoir ce qu'est exactement ce produit.

1-5-2- les contrôles préalables sur les substances ajoutées aux aliments :

Ce système a eu pour résultat l'établissement de listes de produits autorisés pour le traitement des denrées alimentaires. C'est un système à caractère préventif.

1-5-3- le contrôle à la production :

Ce type de contrôle est indépendant de l'action répressive dans les circuits commerciaux. Les contrôles au niveau de la production, avant toute introduction des produits dans le commerce, répondent à un autre souci : éviter les infractions plutôt que les réprimer. Les contacts pris à ce niveau, permettent d'informer les professionnels de la réglementation en vigueur et de recueillir une image qualitative d'une production déterminée, en vue d'appuyer la réglementation sur des données concrètes.

Ce contrôle qui est effectué dans l'intérêt des professionnels implique leur adhésion volontaire : il s'ensuit une étroite et franche collaboration qui s'inscrit dans le cadre d'une politique d'économie concertée. De ce fait, il revêt un caractère préventif et, sous bien aspect, éducatif.

1-5-4- les contrôles bactériologiques :

Divers contrôles spécifiques portent sur la valeur bactériologique de certains aliments, notamment les laits, les glaces et crème glacées et, depuis quelque temps, les plats cuisinés préparés à l'avance, les pâtisseries industrielles, les produits congelés et surgelés. Ces

contrôles ne sont pas répressifs au sens strict du terme. En effet, les efforts portent autant sur l'aspect éducatif et préventif que sur l'aspect répressif. Par le jeu d'avertissements et de sanctions administratives préalables, le service s'efforce d'obtenir des fabrications de plus en plus conformes aux règles d'hygiène tant au stade de l'élaboration que de la commercialisation. Il paraît en effet plus efficace de promouvoir par des conseils, par des mises en garde et par une surveillance constate un effort qualitatif, plutôt que de réprimer les erreurs professionnelles.

1-6- Direction du contrôle de la qualité et de la consommation :

La prise en charge des questions liées au contrôle de la qualité, à la répression des fraudes et, d'une façon générale, à la protection de la santé et de la sécurité du consommateur, constitue une préoccupation majeure pour les pouvoirs publics depuis le début des années 80.

C'est ainsi que l'encadrement de cette problématique aux plans organisationnel, juridique et institutionnel a connu un essor considérable, notamment ces dernières années, caractérisé par la mise en place d'un vaste programme d'organisation et d'équipement des outils de contrôle et de surveillance du marché.

Le dispositif mis en place pour assurer les missions de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes repose essentiellement sur la loi n° 89 – 02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur et les textes pris pour son application.

Cette loi a été renforcée par plus de 70 textes d'applications, portant sur les activités et les produits. Il s'agit de textes à caractère technique de portée horizontale (les procédures de contrôle, l'étiquetage des produits, l'autocontrôle, la garantie, l'innocuité des produits, les conditions de fabrication, de stockage, de distribution...) ou de portée verticale (caractéristiques exigibles pour les produits, essentiellement).

En outre, elle a permis la mise en place des outils de contrôle proprement dits. Il s'agit de l'organisation des structures centralisées du Ministère du Commerce, les structures de contrôle sur le terrain ainsi que le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE) dont la mission principale est de gérer le réseau de laboratoires de la répression des fraudes.

Dans le cadre de l'organisation des missions du Ministère du Commerce en matière de qualité et de protection du consommateur, la Direction de la Qualité et de la Consommation (DQC), structure centrale placée auprès de la Direction Générale de la Régulation et de

l'Organisation des Activités, est chargée de l'élaboration et de la mise en place des textes régissant la qualité, son contrôle et sa promotion.

A ce titre, la Direction de la qualité et de la consommation est organisée en quatre (04) Sous Directions chargées :

- 1- de la réglementation et de la normalisation des produits alimentaires ;
- 2- de la réglementation et de la normalisation des produits industriels ;
- 3- de la réglementation et de la normalisation des services;
- 4- de la Promotion de la Qualité et de la Protection du Consommateur,

Ces quatre Sous Directions sont chargées chacune dans son domaine :

- D'évaluer et de mettre en cohérence la réglementation relative à la qualité des produits et services et à la protection des consommateurs ;

- D'initier toutes études et de proposer tous textes à caractère législatif ou réglementaire relatifs à la promotion de la qualité des produits et services et à la protection du consommateur ;

- De contribuer aux travaux de normalisation menés au sein des comités techniques nationaux de normalisation ;

- D'initier ou de participer à toutes études et travaux de normalisation en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité.

- D'initier et de mettre en œuvre des programmes et actions d'information, de sensibilisation et de prévention en matière de qualité et de protection du consommateur ;

- D'encourager le développement des laboratoires d'analyses et d'essais et d'autocontrôle ; de proposer toutes mesures liées à l'instauration de systèmes de labels, de protection des marques et d'appellation d'origine ;

- D'encourager la création d'associations de consommateurs et de participer à l'animation de leurs activités.

1-7- Listes des laboratoires officiels du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes :

· LABORATOIRE D'ALGER (Régional)

Adresse : Chemin Rurale N°8 Haouche Hadda -El Harrach-

Tel : 021.52.33.91

Fax : 021.52.08.73

· LABORATOIRE DE ANNABA

Adresse : Siège de la Wilaya de ANNABA

Tel : 038.86.08.79

Fax : 038.86.28.24

· LABORATOIRE DE BEJAIA

Adresse : Immeuble CNAS Cité 2 Tobbal BP 434 BEJAIA

Tel : 034.21.15.81

Fax : 034.21.10.23

· LABORATOIRE DE CHLEF

Adresse : Rue du 20 Août BP 204 CHLEF

Tel : 027.77.52.58

Fax : 027.77.52.57

· LABORATOIRE DE CONSTANTINE (Régional)

Adresse : Plateau de Mansourah BP 58 CONSTANTINE

Tel : 031.61.35.49

Fax : 031.63.82.88 / 61.34.38

· LABORATOIRE D'ORAN (Régional)

Adresse : Rue Ali Dziri Seddikia ORAN

Tel : 041.42.77.91

Fax : 041.42.60.60

· LABORATOIRE DE OUARGLA (Régional)

Adresse : Avenue Si El- Haoues OUARGLA

Tel : 029.76.27.34

Fax : 029.76.10.01

· LABORATOIRE DE TIARET

Adresse : Cité Mouhanni BP 79 TIARET

Tel : 046.42.26.28

Fax : 046.42.77.90

· **LABORATOIRE DE SETIF**

Adresse : Rue Rekaif Ali N°12 SETIF

Tel : 036.93.72.22

Fax : 036.93.76.82

· **LABORATOIRE DE SAIDA**

Adresse : clinique maternité de Saïda BP N°23 SAIDA

Tel/ Fax : 048.51.26.43

· **LABORATOIRE DE TLEMCEN**

Adresse : Boulevard Ain Sbaa Bel- Horizon TLEMCEN

Tel/ Fax : 043.20.72.87

2- Bureau d'hygiène communal :

Le décret n°87-146 du 30 juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communal

Dans le cadre des dispositions de l'articles 94 bis de l'ordonnance n° 67-24 du 18 janvier 1967 susvisée, et pour assister le président de l'assemblée populaire communale (A.P.C) dans la mise en œuvre de ses missions de prévention sanitaire, d'hygiène et de salubrité publique, telles que fixées par le décret n° 81-267 du 10 octobre 1981, il est mis à sa disposition par chaque secteur concerné, un personnel technique regroupé au sein d'un bureau dénommé : « Bureau d'hygiène communale ».

2-1-Le champ d'intervention :

Sous l'autorité du président de l'assemblée populaire communale (A.P.C), le bureau de l'hygiène communale prépare les instruments, actes et dossiers techniques requis par l'action des organes de la commune et le contrôle permanent de l'hygiène et de la salubrité publique au niveau de la commune.

Il est chargé, en liaison avec les services concernés notamment :

- D'étudier et de proposer toutes mesures visant à garantir le maintien permanent de l'hygiène et de la salubrité dans les établissements de toute nature et les lieux public,

- De proposer le cas échéant, de mettre en œuvre toute mesure ou programme de protection et de promotion de la santé de la collectivité, notamment en matière de lutte contre les maladies transmissibles et contre les vecteurs de maladies,

- D'organiser la lutte contre les animaux nuisibles et faire procéder à la mise en œuvre des opérations de désinfection, dératisation et désinsectisation

- De veiller à la réalisation et le cas échéant, de mettre en œuvre le contrôle :

1. de la qualité bactériologique de l'eau destinée à la consommation domestique et en assurer le traitement,

2. du respect des conditions de collecte, d'évacuation et de traitement des eaux usées et de déchets solides urbains,

3. de la qualité des denrées alimentaires et produits de consommation, produits, stockés et/ou distribués au niveau de la commune,

4. de la qualité des eaux de baignades.

2-2- La création d'un bureau d'hygiène :

- Il peut être institué un bureau d'hygiène communale par commune comptant une population égale ou supérieure à 20.000 habitants et un bureau commun à deux ou plusieurs communes dans les autres cas.

- Les bureaux d'hygiène communale sont créés par arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et des collectivités locales, du ministre des finances, du ministre de la santé et du ministre de l'hydraulique, de l'environnement et des forêts, sur proposition des walis.

- Le bureau d'hygiène communale qui assiste deux ou plusieurs présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) met en œuvre un programme d'action préalablement arrêté conjointement par les présidents des assemblées populaires communales (A.P.C), concernés et le responsable du bureau d'hygiène communale.

Dans ce même cas, le bureau d'hygiène communale est implanté sur le territoire de la plus peuplée.

Toutefois, le siège du bureau d'hygiène communale peut, après accord des présidents des assemblées populaires communales (A.P.C) concernés, être fixe sur le territoire de la commune offrant les meilleures conditions d'accueil du personnel.

2-3- Les dirigeants du bureau d'hygiène :

Le bureau d'hygiène communale est dirigé par un médecin placé sous l'autorité du ou des présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) concernés.

Il comprend, en outre :

- de 1 à 4 techniciens supérieurs ou techniciens de la santé publique,
 - de 1 à 2 techniciens supérieurs ou techniciens de l'environnement,
 - de 1 à 2 techniciens supérieurs ou techniciens de l'agriculture,
 - un (1) vétérinaire, technicien supérieur ou technicien de santé animale,
 - un (1) inspecteur ou inspecteur adjoint de contrôle de la qualité.
- Le ministre ayant pouvoir de nomination ou de gestion à l'égard du corps de fonctionnaires visés à l'article 6, dans les limites fixées par le décret n°87-146 du 30 juin 1987, toute mesure utile à l'affectation effective des personnels concernés.

Il prend en outre, toute mesure utile à la gestion et au suivi de la carrière des personnels concernés ainsi qu'à leur rémunération par ses services centraux ou déconcentrés.

2-4 - Les dispositifs du bureau d'hygiène :

Le ou les présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) concernés mettent à la disposition du bureau d'hygiène communale le personnel nécessaire à l'accomplissement des tâches administratives ainsi que les moyens matériels et les locaux nécessaires à son installation et son fonctionnement.

Ils mettent en outre, à la disposition du bureau d'hygiène communale le personnel requis pour la mise en œuvre, le cas échéant, des opérations de désinfection, de désinsectisation, de dératisation, et de lutte contre les animaux nuisibles.

- Le ou les présidents des assemblées populaires communales (A.P.C) disposent, à l'égard du personnel du bureau d'hygiène communale, d'un pouvoir disciplinaire et de notation.

Toutefois les sanctions du troisième degré relèvent de l'autorité ayant pouvoir de gestion à l'égard du corps auquel appartient l'intéressé.

3- Laboratoire d'hygiène :

Le laboratoire d'hygiène de la wilaya de Constantine est des pionniers dans le domaine de la santé publique.

Il a été créé en 1948 à l'époque coloniale pour prévenir les différentes maladies transmissibles.

Ce laboratoire était situé au sein même de la direction de la santé ; sis rue boudjrion (ex sait jean).

Depuis 1995 le laboratoire d'hygiène de la wilaya se trouve à la cité mantouri (sidi mabrok). A partir de cette date, les activités du laboratoire se sont diversifiées et amplifiées touchant plusieurs créneaux nouveaux.

3-1- Personnel du laboratoire :

Le laboratoire emploie un personnel qualifié;

- un médecin maître assistant en microbiologie
- trois ingénieurs d'état en agro-alimentaire
- 15 ingénieurs d'application de différentes spécialités
- Cinq laborantins diplômés d'état
- Un technicien de la santé
- Un ouvrier professionnel
- Trois secrétaires
- Un agent en informatique
- Trois techniciennes de sur faces
- Cinq agents de sécurité
- Une réceptionniste

3-2- Activités du laboratoire :

Le laboratoire travaille en collaboration avec diverses structures qui sont chargées des différents prélèvements des eaux et des aliments.

Les structures sont les suivantes :

- les bureaux d'hygiène communaux.
- Les services de la prévention des secteurs sanitaires des trois communes de la wilaya de Constantine (Constantine, Khroube, Ziroud youcef)
- Les services de l'hygiène universitaire
- Les services de la prévention de l'armée nationale populaire
- La direction du commerce
- Certaines sociétés industrielles

Nous prenons également en charge les malades qui se présentent quotidiennement avec une ordonnance pour des analyses médicales

Ces activités reposent sur des analyses réparties dans plusieurs services, avec principalement :

3-2- 1 - service des eaux :

S'occupe des analyses de routine avec le contrôle régulier des eaux de consommation, de sources, de puits, de barrages et des eaux usées.

En cas d'épidémie, nous faisons des analyses plus poussées afin de déceler l'éventuel agent causal.

La recherche des germes est fonction du journal officiel numéro 35 du 27 mai 1998, on recherche essentiellement :

- Les germes aérobies à 30°C et à 22°C
- Les coliformes
- Les coliformes thermotolérants
- Clostridium sulfite-réducteurs
- Salmonella
- Les streptocoques
- Le vibron cholérique en cas de suspicion de choléra

3-2-2- service de bactériologie alimentaire :

S'occupe des analyses de routine de tous les aliments, les analyses se font en fonction du journal officiel n° 35 du 27 mai 1998.

Il s'agit principalement :

- des germes aérobies
- des coliformes
- des coliformes fécaux
- clostridium suffito-réducteurs.
- Salmonella
- Streptocoques fécaux
- Les levures et moisissures

Dans le cas de toxi-infections alimentaires isolées ou collectives, le laboratoire est saisi afin d'effectuer les analyses bactériologiques.

3-2-3- service de bactériologie médicale :

Prend en charge l'examen cyto bactériologique des urines.

3-2-4- service de coproculture et parasitologie des selles :

On y effectue la recherche des parasites et des bactéries pathogènes dans les selles et les teignes dans le cuir chevelu.

3-2-5- service de sérologie :

Permet la lutte contre les maladies sexuellement transmissibles par les tests de TEHA et du VDRL et contre le rhumatisme articulaire aigu par le test ASLO, CRP, VS.

3-2-6- service de biochimie :

Différents tests sanguins sont pratiqués à ce niveau avec le dosage de la glycémie, l'urée, le cholestérol, les triglycérides, la créatinine, l'acide urique.

3-2-7- service de tuberculose :

Ce service a été créé pour soulager la pression sur le CHU de constantine, nous y faisons la culture et la bacilloscopie.

3-2-8- service de préparation et stérilisation :

C'est à ce niveau que nous préparons nos différents milieux de culture.

La préparation et fonction de nos besoins, ce qui nous évite d'une part le gaspillage et d'autre part nous avons des milieux d'excellente qualité.

Enfin, nous assurons une formation pratique et théorique à différents étudiants issus des organismes suivants :

- faculté de médecine, département de pharmacie.
- Université Mentouri, Institut de biologie et chimie.
- Institut des industries agro-alimentaires.

4 - LE C A C Q E :

Le Centre Algérien de Contrôle de la Qualité et de l'Emballage est un organisme public à caractère administratif (E P A) doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. Il est placé sous la tutelle du Ministère du commerce. Il est créé par décret exécutif N° 89-147 du 08 août 1989 modifié et complété par le décret exécutif N° 03-318 du 30 septembre 2003 .son siège est fixé à Alger. L'organisation interne du centre a été fixée par arrêté interministériel du 28 octobre 1990.

Le centre a pour objectif :

- De contribuer à la protection de la santé, de la sécurité et des intérêts matériels et moraux des consommateurs ;
- De promouvoir la qualité de la production nationale des biens et services ; à la formation, l'information, la communication et la sensibilisation de consommateurs.

Ces objectifs font du centre l'instrument privilégié du Ministère du commerce pour la mise en oeuvre des dispositions de la loi 89-02 du 07 Février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur.

4-1- Les missions du centre :

Dans le cadre des missions qui lui sont confiées, le centre est chargé :

- Du développement, de la gestion et du fonctionnement des laboratoires d'analyse de la Qualité et de la répression des fraudes qui en relèvent ;
- D'entreprendre tous travaux de recherche appliquée et d'expérimentation relatifs à l'amélioration de la qualité des biens et services ;

De participer à l'élaboration des normes des biens et services mis à la consommation, notamment au sein des comités techniques nationaux ;

- De vérifier la conformité des produits aux normes légales ou réglementaires et, participer à la recherche et à la constatation de toutes fraudes ou falsifications relatives à la qualité des biens et services ;

- D'effectuer en laboratoire toute analyse permettant de vérifier la qualité des emballages en tant que contenants au plan de leurs interactions avec le contenu ;

- D'effectuer toutes études ou enquêtes relatives à l'évaluation de la qualité des biens et services ;

- De contribuer à l'élaboration des textes à caractère législatif et réglementaire, en rapport avec son objet ;

- De participer à l'élaboration, à l'harmonisation et à l'uniformisation des méthodes et procédures officielles d'analyse ;

- De contribuer à la prise en charge des actions de labellisation, de certification et d'accréditation ;

- D'apporter son soutien technique et scientifique aux services chargés du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes ;

- De contribuer et d'entreprendre toute action de formation, de perfectionnement et de recyclage des personnels et agents exerçant des missions liées à son domaine d'activité ;

- De développer des activités d'assistance, d'audit et d'expertise au profit des opérateurs économiques et assister les entreprises dans la mise en œuvre des programmes de promotion de la qualité ;

- De mettre en œuvre les programmes de formation et de communication au profit des professionnels et des consommateurs ;

- De contribuer, en collaboration avec les autorités compétentes, à la conclusion des accords et conventions se rapportant à son objet avec les organismes nationaux et étrangers et développer la coopération scientifique liés aux aspects de la qualité ;

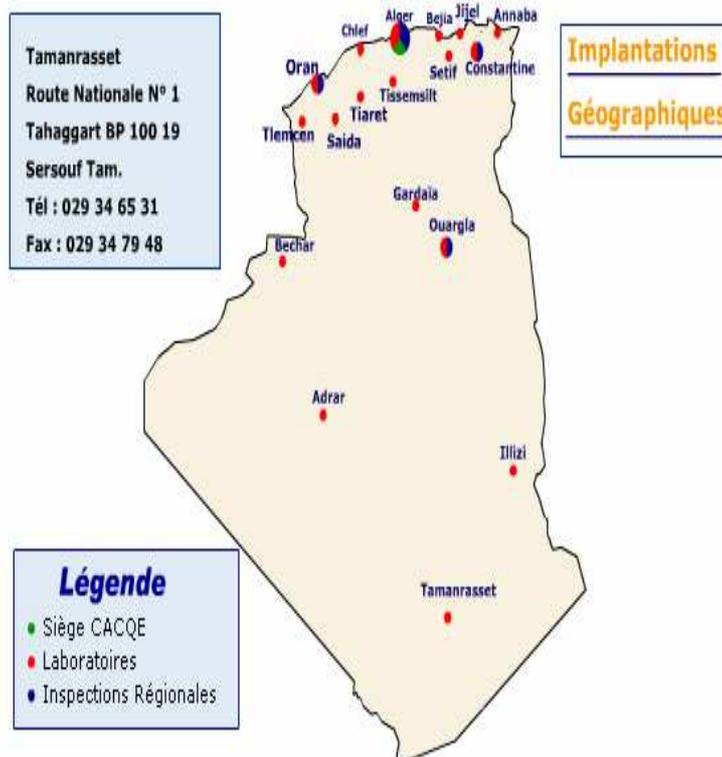
- De constituer et de gérer le fonds documentaire technique et procéder à la publication et à la diffusion de revues et bulletins spécialisés relatifs à son objet ;

- D'organiser des séminaires et rencontres scientifiques ; techniques ou économiques au profit des associations de consommateurs et des professionnels ;

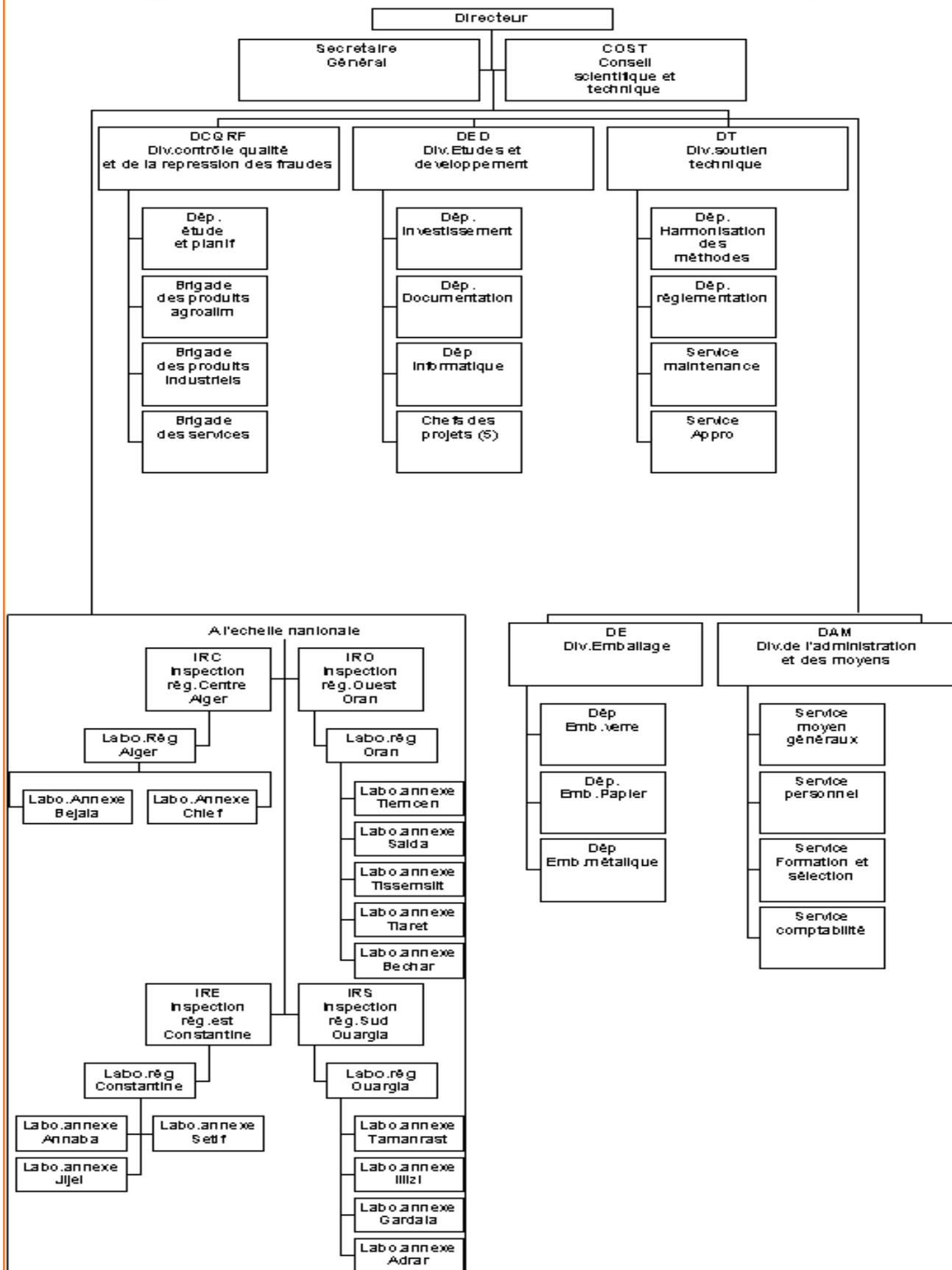
Dans le cadre de ses missions le centre peut effectuer à titre onéreux des travaux et prestations en liaison avec son objet et, faire appel à l'expertise nationale et/ou internationale spécialisée en la matière.

Les deux figures suivantes représentent l'implantation des différents centres (sièges, laboratoires et inspections régionales) en Algérie et l'organisation du centre.

Implantations



Organisation du CACQE



5 – Le laboratoire de police scientifique :

C'est à partir des années 1970, sous l'impulsion des jeunes diplômés universitaires que, le laboratoire de police scientifique a mis en place des mécanismes de fonctionnement de nouvelles disciplines criminalistiques en parallèle à l'évolution de la société et des développements scientifiques.

Ce développement s'est traduit par la mise en place d'un équipement de technique de haute précision et d'un recrutement de personnel scientifique pluridisciplinaire et qualifié pour procéder à des examens d'ordre physique, chimique, microbiologique, biologique, toxicologique etc... répondant à l'actualisation de l'expertise.

Cette institution a pour mission, l'étude et la solution scientifique des problèmes à implication judiciaire. Elle est sollicitée par les différents services de sécurité et de justice pour éclairer voire guider l'orientation que doit suivre l'enquête ou pour trouver la preuve matérielle, pour la qualification du degré de juridiction.

C'est dans ce contexte que, le décret exécutif N°91-192 du 02 juin 1992 est venu confirmer les compétences de ces types de laboratoire d'analyse et de contrôle dans l'article 17 du chapitre V des dispositions communes stipule que :

" Les laboratoires de services de sécurité, douaniers et fiscaux, ne sont pas soumis à la demande d'obtention de l'autorisation, ils sont titulaires de l'agrément dans leur domaines d'intervention".

Et cela dans les conditions et les modalités fixés par le décret exécutif N°95-310 du 10 octobre 1995 relatif aux modalités d'inscription sur les listes des experts judiciaires et déterminent leurs droits et obligations dans l'accomplissement de l'exercice de leurs fonctions, faute de quoi tout manquement par un expert judiciaire aux obligations attachées à cette qualité et celles induites à l'occasion de sa mission l'expose à des poursuites prévues par le code de procédure pénale et civile.

Ce type de contrôle répond à l'application de la loi N° 89-02 du 07/02/89 relative aux règles générales de protection du consommateur, ainsi que le décret exécutif N° 92-65 du

12/02/92 relatif au contrôle de conformité des produits fabriqués localement ou importés publié au J.O.N° 13 du 19/02/92 à l'intention des producteurs et des importateurs.

C'est dans un contexte juridique que les services frontaliers, habilités (les douanes) sollicitent le laboratoire de police afin de porter lumière sur le respect de l'application des dispositions législatives et ce, dans une grande partie des contre-expertises pour confronter et évaluer les résultats afin d'éclairer l'autorité judiciaire dans sa recherche à la satisfaction de la vérité.

Par ces prérogatives le laboratoire de police reste à la disposition de toutes les autorités judiciaires et services de sécurité sur réquisition officielle.

5 -1- La prévention et l'intervention :

5-1-1- les toxi-infections alimentaires collectives :

Qui sont devenues aujourd'hui un problème de plus en plus préoccupant, tant dans leur fréquence grandissante que par l'inquiétude qu'elles produisent dans l'opinion publique, ou ils assistent dans les années précédentes à un développement plus ou moins important du nombre de repas collectifs dans les coutumes de certaines entreprises, administratives, hospitalières et dans le restaurant universitaire surtout, et ce par la recherche de l'origine de la souillure si elle existe afin de pouvoir rapidement prendre les mesures prophylactique nécessaire pour faire cesser les accidents et éviter leur renouvellement.

Dans le cas préventif :

Exiger un contrôle médical du personnel, en interdisant les habitudes néfastes de préparation des aliments et l'application des mesures réglementaires prescrites en hygiène alimentaire.

5-1-2- la couverture et la sécurité alimentaire :

Dans les grands rassemblements et événements sportifs, culturelles que politiques qui consiste à assurer l'hygiène et la qualité des repas qui seront servis dans ces circonstances, par une vérification et contrôle des denrées alimentaires en stock.

L'examen minutieux de l'état hygiénique des lieux (cuisine, ustensiles et vaisselle etc...)

L'hygiène corporelle du personnel et la tenue de travail (blouse, toques, gants etc...).

Dans cette atmosphère juridique, le laboratoire de police scientifique de Constantine est régional, il couvre 17 wilaya de l'Est, ce qui lui a permis de développer les capacités d'analyse et de contrôle des produits agro-alimentaires dans sa section d'expertise alimentaire dont la vocation principale est de fournir assistance aux services de sécurité et de justice dans la mission suivante :

- Le contrôle de la qualité hygiénique des produits alimentaires.
- L'identification des différents contaminants alimentaires (pesticides, additifs, métaux lourds etc...).
- Vérifier la conformité des produits agro-alimentaires selon les normes nationales actualisées ou norme ISO, AFNOR, FAO, OMS etc... .
- L'analyse complète des Eaux (physico-chimique, bactériologique et toxicologique).

Ces différentes investigations effectuées au niveau de laboratoire régional de police scientifique sous-entendent divers buts :

5-2- protection de la santé du consommateur :

Par un contrôle d'aptitude à la consommation des divers produits alimentaires mis sur le marché, en vérifiant la qualité de ces derniers sous l'influence des paramètres pouvant modifier son état hygiénique en portant préjudice à la santé du consommateur.

5-3 - protection du champ commercial et économique :

En empêchant la commercialisation des produits falsifiés et toxiques par un contrôle physico-chimique et toxicologique basé, sur des normes et spécification légales et réglementaires qui doivent caractériser un produit afin de correspondre aux paramètres qualitatifs et quantitatifs souhaitables.

5-4 – la sauvegarde de l'économie nationale :

Contrôle de réception des produits, avant leur mise sur le marché, surtout pour les produits importés. C'est une expertise complète (microbiologique, physico-chimique et toxicologique) qui donne à l'établissement une conformité du produit, tout en correspondant à une évolution souhaitable de la production et de la consommation, répondant aux besoins nutritionnels, acceptables et conformes aux habitudes alimentaires. Des produit qui doivent satisfaire à certaines exigences logistiques (transport, emmagasinage, distribution, préparation et durée de conservation).

Un suivi régulier et sans relâche pendant, la préparation.

Ces interventions ont toujours abouti à des résultats concluants par l'application stricte, et surveillée des mesures d'hygiène permettant ainsi la suppression ou tout en moins, la diminution sensible des risques liés aux toxi-infections collectives.

6- Les laboratoires d'analyses de la qualité :

Le décret exécutif n° 02-68 du 23 Dhou El Kaada 1422 correspondant au 6 février 2002 fixant les conditions d'ouverture et d'agrément des laboratoires d'analyses de la qualité.

- En application des dispositions de l'article 4 du décret exécutif n° 97-40 du 9 Ramadhan 1417 correspondant au 18 janvier 1997 susvisé, le décret a pour objet de déterminer les conditions d'ouverture et d'agrément des laboratoires d'analyses de la qualité.

Au sens de ce décret, on entend par :

- "laboratoire d'analyses de la qualité" : tout organisme qui mesure, examine, essaie, étalonne ou plus généralement détermine les caractéristiques ou les performances du matériau, du produit et de leurs constituants;

- "étalonnage" : l'ensemble des opérations établissant, dans des conditions spécifiées, la relation entre les valeurs indiquées par un appareil de mesure ou les valeurs représentées par une mesure matérialisée et les valeur connues correspondant à une valeur mesurée;

- "analyse et essai" : toute opération technique qui consiste à déterminer une ou plusieurs caractéristiques ou la performance d'un produit, matériau, équipement, organisme, phénomène, processus ou service donné, selon un mode opératoire spécifié;

- "agrément" : la reconnaissance officielle de la compétence d'un laboratoire à réaliser des analyses et essais dans des domaines précis dans le cadre de la répression des fraudes, pour déterminer la conformité des produits aux normes et/ou spécifications légales et réglementaires qui doivent les caractériser, ou faire ressortir que le produit ou le matériau ne porte pas préjudice à la sécurité ainsi qu'à l'intérêt matériel du consommateur.

- Ne sont pas soumis aux dispositions du présent décret, les laboratoires qui interviennent dans le cadre de leurs textes de création ou dans des domaines régis par une réglementation spécifique et les laboratoires travaillant pour leur propre compte, créés dans le cadre de l'auto-contrôle, en complément à une activité principale.

6-1- Les conditions relatives à l'ouverture d'un laboratoire d'analyse :

- Le postulant à l'ouverture d'un laboratoire doit avoir les qualifications requises.

Les qualifications doivent être justifiées par la présentation de titres universitaires en rapport avec l'activité envisagée et la spécialité demandée.

A défaut de ces qualifications, le postulant est tenu de confier la responsabilité technique de l'activité du laboratoire à une personne dûment qualifiée dans le domaine d'activité.

- La demande d'ouverture d'un laboratoire doit préciser :

- s'il s'agit d'une personne physique, ses; nom, prénom et adresse et s'il s'agit d'une personne morale, sa dénomination ou sa raison sociale, sa forme juridique et l'adresse de son siège social;

- la nature de l'activité envisagée;

- la qualification du postulant ou celle du responsable technique dans le domaine considéré;

- le titre de propriété du local commercial ou du bail.

Pour les personnes physiques, cette demande doit être accompagnée d'un dossier comprenant :

- un acte de naissance;

- un certificat de nationalité;

- un extrait du casier judiciaire datant de moins de trois (3) mois;

- les copies certifiées des titres et diplômes.

Pour les personnes morales, chacun des dirigeants produit :

- un acte de naissance;

- un extrait du casier judiciaire datant de moins de trois (3) mois;

- un certificat de nationalité.

Le dossier est adressé sous pli recommandé, avec accusé de réception, au Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage. Un récépissé est délivré en cas de dépôt.

6-2- L'autorisation d'ouverture d'un laboratoire d'analyse :

Le directeur du Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage délivre au postulant l'autorisation d'ouverture d'un laboratoire après vérification de la conformité du contenu du dossier de la demande d'ouverture.

Cette autorisation permet l'inscription au registre du commerce mais, ne donne pas droit au titulaire à l'exploitation du laboratoire créé.

L'exploitation d'un laboratoire est subordonnée à la délivrance d'une autorisation d'exploitation par le ministre chargé de la qualité.

Pour obtenir l'autorisation d'exploitation, le dossier prévu ci-dessus est complété par les documents relatifs :

- **à la description des locaux;** Les locaux du laboratoire doivent être conformes à sa vocation, notamment, en ce qui concerne leur état, leur superficie, leur salubrité et le nombre d'unités et leur agencement, et ce, conformément aux règles d'usage établies en la matière.

- **aux types, caractéristiques et performances des équipements;** Le laboratoire doit être pourvu de l'équipement nécessaire pour l'exécution correcte des travaux pour lesquels il se déclare compétent.

- **à l'organisation interne du laboratoire;**

- **aux mesures obligatoires en matière d'hygiène et de sécurité ;** Le laboratoire doit être doté de moyens nécessaires en matière d'hygiène et de sécurité, notamment ceux relatifs :

- à l'eau courante, aux toilettes et aux douches;
- à l'entreposage des produits, notamment des produits dangereux;
- aux extincteurs, à leur emplacement et à leur entretien en parfait état de marche;
- à l'emplacement des hottes à utiliser;
- au traitement et à la destruction des déchets dangereux;
- aux agents chargés de la surveillance et de la sécurité, le cas échéant.

Les services concernés du Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage examinent la demande d'autorisation d'exploitation, en procédant notamment à la collecte des informations complémentaires relatives au laboratoire et à la vérification sur site de la conformité des locaux, des équipements et instruments dont il est doté et des qualifications du personnel, sur la base d'une procédure technique établie par décision du directeur du Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage, après avis du Conseil d'orientation scientifique et technique du Centre.

6-3- les conditions et l'intervention du ministère :

Le directeur du Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage transmet au ministre chargé de la qualité, le dossier accompagné de ses conclusions et l'avis du Conseil d'orientation scientifique et technique dans un délai n'excédant pas soixante (60) jours à compter de la date de réception de la demande d'exploitation.

Le directeur du Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage notifie la réponse au postulant dans un délai n'excédant pas quatre vingt dix (90) jours à compter de la date de réception de la demande d'exploitation.

En cas de non respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et sur la base d'un procès-verbal, il est procédé par les services du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes, territorialement compétents, à la notification d'une remise en demeure au responsable du laboratoire, à l'effet d'une mise en conformité de son laboratoire.

Dans un délai de trente (30) jours à compter de la date de notification de la mise en demeure et dans le cas où la cause ayant justifiée la mise en demeure n'a pas cessé, l'autorisation d'exploitation est suspendue pour une période n'excédant pas six (6) mois par le ministre chargé de la qualité.

A l'expiration du délai de six (6) mois et si la cause de la mise en demeure n'a toujours pas cessé, l'autorisation est retirée définitivement par le ministre chargé de la qualité.

La suspension temporaire et le retrait définitif de l'autorisation d'exploitation sont susceptibles de recours auprès du ministre chargé de la qualité.

Toute transformation dans l'état des lieux, dans la nature des équipements, ou l'extension, entraînant une modification notable dans l'activité du laboratoire doivent faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

La cessation des activités du laboratoire, que ce soit à titre temporaire pour une période n'excédant pas quatre-vingt dix (90) jours ou à titre définitif doit être signalée à la direction de la concurrence et des prix territorialement compétente, par lettre recommandée.

Toute cessation d'activité non signalée dans les délais ci-dessus entraîne le retrait de l'autorisation d'exploitation.

En cas de décès du titulaire de l'autorisation d'exploitation, ses ayants droit peuvent continuer l'exploitation du laboratoire. Ils doivent cependant présenter une demande d'autorisation d'exploitation dans les douze (12) mois qui suivent la date du décès.

En cas de cession d'un fonds de commerce à usage de laboratoire, l'acquéreur doit présenter une demande d'autorisation d'exploitation dans un délai de trente (30) jours à compter de la date d'acquisition du laboratoire.

Le tout, sans préjudice des dispositions des articles 4 et 7 ci-dessus.

L'agrément d'un laboratoire d'analyses de la qualité est délivré par arrêté du ministre chargé de la qualité.

Cet agrément est subordonné à l'expression d'un besoin par les services du ministre chargé de la qualité.

L'agrément peut concerner tout ou une partie des activités du laboratoire et peut être limité dans le temps.

Le laboratoire est agréé après examen de son indépendance, son impartialité et sa compétence.

La demande d'agrément doit être accompagnée d'un dossier comportant les pièces suivantes :

- les statuts ou l'autorisation d'exploitation du laboratoire;
- un extrait du casier judiciaire datant de moins de trois (3) mois;
- un dossier technique descriptif de l'activité, objet de la demande d'agrément.

Le dossier d'agrément est dressé, sous pli recommandé avec accusé de réception, au Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage. Un récépissé est délivré en cas de dépôt, après vérification de la conformité du contenu.

Cette demande est enregistrée sur un registre ad hoc tenu par le Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage.

Le Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage instruit la demande d'agrément, en procédant, notamment à la collecte des informations complémentaires relatives au laboratoire concerné et à l'évaluation technique de sa compétence.

Le directeur du Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage transmet au ministre chargé de la qualité, le dossier accompagné de ses conclusions et de l'avis du Conseil d'orientation scientifique et technique dans un délai n'excédant pas quatre-vingt dix (90) jours à compter de la date de réception de la demande.

La durée du délai de réponse à la demande d'agrément ne doit pas excéder six (6) mois à compter de la date de réception de la demande.

L'agrément est retiré par le ministre chargé de la qualité lorsque les critères sur la base desquels il a été délivré ne sont pas plus réunis.

Les analyses et essais effectués par les laboratoires agréés dans le cadre de la répression des fraudes sont rémunérés sur le budget du ministère chargé de la qualité.

Les modalités d'application des dispositions du présent décret seront précisées, en tant que de besoin, par voie réglementaire.

7- quelques entreprises agroalimentaires :

7-1- la laiterie numidia :

7-1-1 - présentation de l'unité "numidia" :

L'office régional Est du lait et des produits laitiers (UPI.02) est l'un des principaux partenaires de la filiale lait, c'est un établissement public à caractère commercial et

économique. L'unité intervient directement depuis la collecte au niveau du producteur jusqu'à la distribution au niveau du détaillant, passant par le traitement industriel instaurant ainsi un monopole sur le marché.

7-1-2- mission de l'unité :

Pour satisfaire les besoins en lait d'une population avec un taux de croissance élevé, ORELAIT à travers ses laiteries joue un rôle important dans le domaine d'approvisionnement de l'est algérien en lait et ses dérivés.

La laiterie "NUMIDIA" contribue à un effort national visant l'autosuffisance alimentaire et participe à la création d'autres emplois. Aussi la laiterie envisage une politique de redynamisation de la production destinée à inverser le taux d'intégration du lait local étant actuellement très faible.

La politique de redressement du taux d'intégration est l'un des objectifs visant à réduire notre dépendance de l'étranger.

7-1-3 - traitement du lait au niveau de la laiterie "numidia" :

Le lait sera réceptionné dans le bac collecteur du lait cru équipé d'une toile métallique poreuse à travers laquelle le lait est filtré afin de le débarrasser de toutes particules solides s'y trouvant accidentellement (pailles, poils...etc.).

Avant d'être versé dans le bac, le lait subit une sélection par le pourpre de bromocrésol permettant d'apprécier fraîcheur du lait comprenant l'acidité et la densité par le thermodensitomètre. Ainsi contrôlé et filtré, le lait passe par dégazeur fonctionnant sous vide permettant de supprimer les mauvaises odeurs et d'éliminer la mousse existante. Avant le stockage dans les tanks de 1000 litres, le lait est refroidi à 6-4°C environ afin de ralentir le développement des bactéries lactiques responsables de l'acidification. Cette phase de repos permet la stabilisation du lait et de retrouver son équilibre physico-chimique. Selon BERTRAND 1988, la phase de repos doit être limitée afin d'éviter les altérations physico-chimiques (modification de la phase colloïdale et des équilibres salins, modification de la matière grasse) et biochimiques (lipolyse, protéolyse) généralement irréversibles.

7-1-4- Traitement thermique du lait :

La conservation du lait par la chaleur représente une méthode répandue dans le monde. L'action de la chaleur se distingue nettement de l'action du froid par le fait qu'elle permet de tuer les microbes et non d'entraver simplement leur développement. Le chauffage doit permettre l'élimination des germes pathogènes.

7-1-5 - la pasteurisation :

La pasteurisation ou le fait de pasteuriser le lait c'est détruire en lui par l'emploi convenable de la chaleur la presque totalité de sa flore banale, la totalité de sa flore pathogène, quand elle existe, tout en s'efforçant de ne toucher qu'au minimum, à la structure physique du lait, à l'équilibres chimiques, ainsi qu'à ses éléments biochimiques : les diastases et les vitamines.

Au niveau de "numidia" de Constantine, on applique la méthode "hight température short time (H.T.S.T)" qui consiste à chauffer le lait à 85°C pendant 3 secondes dans un pasteurisateur à plaques de débit de 10000 litres par heure.

La pasteurisation du lait se fait par circulation de l'eau chaude dans le pasteurisateur jusqu'à ce que la température atteint 85°C, le lait traverse les plaques pendant 3 secondes puis il ramené à une température de 15°C dans le réfrigérant à eau de ville et à 4°C dans le réfrigérant à eau glacée.

7-2- Les moulins Sidi R'ghiss :

7-2-1 - Présentation :

L'entreprise ; Les moulins Sidi R'ghiss d'Oum El Bouaghi est une unité de production de produits céréaliers, c'est une semoulerie-minoterie, bâtie en 1980 elle a été équipée par la firme suisse BUEHLER, ayant une capacité de trituration de 1000 quintaux /jour pour chaque ligne.

En parallèle avec cette capacité de production, les moyens existants (moyens humains et matériels) lui permettent de fournir des produits de qualité pouvant conquérir le marché qui devient de plus en plus concurrentiel.

La notion de qualité, avec les nouvelles données du marché, semble revenir avec force et s'impose de telle façon qu'elle est devenue le critère de séduction du consommateur et le facteur déterminant pour la commercialisation des produits.

Dans ce contexte, l'entreprise en question a déployé plusieurs efforts pour assurer un niveau acceptable de qualité en vue de s'installer sur le marché, se positionner et s'y maintenir.

7-2-2- Différentes structures :

Les structures existantes :

- Direction des ressources humaines

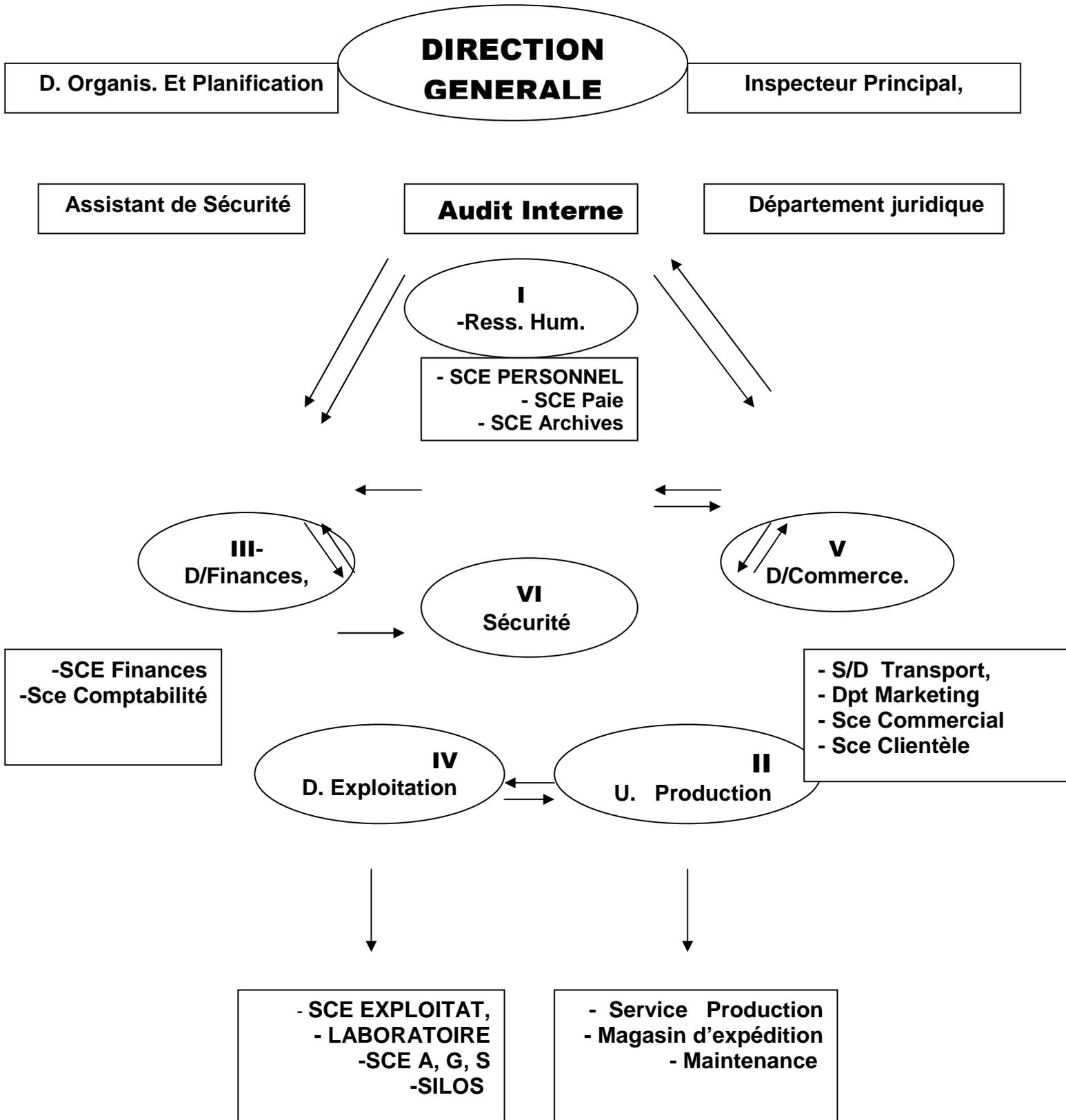
- Direction de l'exploitation

- Direction de production

- Direction des finances

- Direction commerciale et l'assistant de sécurité

SCHEMA DE L'ENTREPRISE



7-2-3- Activité principale :

Transformation des céréales et production de semoule et farine 70 à 75% du Chiffre d'affaire global.

7-2-4- Activité secondaire :

Commercialisation des produits finis et dérivés 25 à 30% du Chiffre d'affaire.

7-2-5- La production :

Capacité de trituration : **1000 Quintaux /jour de Farine**
1000 Quintaux / jour de semoule

7-2-6 – le marché :

CLIENTELE		Nombre	C.A %
Locale	Grossistes	05	65%
	Boulangers	10	10%
	Consommateurs	05.	15%
Départementale	ONAB (Ouled Hamla)	01	10%
TOTAL		21	100

- type de clientèle :

Locale :

Ce sont des revendeurs privés en général (des commerçants)

Saisonnnière :

Associations, croissant rouge, collectivités locales ce type de clientèle est actif occasionnellement

(Ex lors des actions de bienfaisance durant le mois du jeun.)

– caractéristiques de la clientèle :

- Grossistes Permanents et temporaires
- Détaillants Permanent (O.N.A.B.)
- Boulangers Permanents et temporaires

Située dans une zone d'activités industrielles, Environnement différentes sociétés locales, régionales et nationales

7-2-7 - Normes blé :

- 7-2-7-1- Minoterie :** Poids spécifique : - 1^{ère} qualité de 80 à 83 kg/hi
- 2^o qualité de 77 à 79.9 kg/hi
- 3^o qualité inférieur à 77 kg/hi

Le taux d'humidité de 15.5 à 16.5 pour cent.

- 7-2-7-2 -Semoulerie :** poids spécifique : - 1^{ère} qualité de 82 à 85 kg/hi
- 2^o qualité de 79 à 81.9 kg/hi
- 3^o qualité inférieur à 79 kg/hi

Le taux d'humidité de 15 à 16 pour cent

Pds de 1000 g : - 80 60 g gros blé
 - 60 30 g blé moyen
 En dessous, de 30 g petit blé

a- Norme farine : taux d'humidité 14.5 à 15.5 pour cent
 Granulométrie de 07 à 10g pour cent
 (P/l) 0.75 à 1.25
 (w) 200-250 pour panification
 Taux de gluten G, hum 25 à 34 g pour cent
 G, sec 08 à 12 g pour cent

b- Norme semoules : taux d'humidité - sem 14 à 15 pour cent
 - sem 14 à 15 pour cent
 - SS 14 à 15 pour cent
 Granulométrie - sem 80 à 90 pour cent
 - sem 90 à 100 pour cent
 - S S S 07 à 10 pour cent

7-2-8- Dosage de l'acidité de la farine :

Mode opératoire :

- Peser 5g de farine
- Ajouter 30ml d'éthanol 90°
- Mettre le tout dans un tube spécial (fermeture hermétique)
- Agiter pendant une heure.
- Laisser reposer pendant 24 heures
- Procéder à la centrifugation à deux reprises à une vitesse de 6000tours/minute durant 5minutes.
- Prélever à l'aide d'une pipette 20ml du liquide surnageant et lui ajouter 80ml d'eau distillée + 5gouttes de phénophtaléine.
- Titrage à la soude NaOH jusqu'à virage au rose pâle → V1

- Soit V2 le volume de NaOH pour un essai à blanc (30ml d'alcool +NaOH)

L'acidité de la farine s'exprime ainsi :

$$\text{Taux d'acidité} = 0.0735 (V1 - V2) (100 / (100-H))$$

HHumidité relative de la farine. (%))

7-2-9- L'eau à ajouter au blé destiné à la mouture :

L'eau qui sert à l'humidification des blés et leur préparation à la mouture doit répondre aux exigences de santé et d'hygiène et doit être soumise à un contrôle périodique et permanent ce qui est appliqué au sein de l'entreprise, une commission d'hygiène et de sécurité veille à la propreté de la bêche à eau conçue pour alimenter le moulin en eau comme intrant indispensable lors de la préparation de la matière première à la transformation.

En outre l'addition de l'eau d'humidification doit être ajustée soigneusement de telle façon à atteindre la valeur recommandée (Humidité finale Hf), car il a été constaté que l'opération d'ajout de l'eau renferme une importance majeure si ce n'est le facteur déterminant de la préparation de la matière première destinée à la mouture.

L'eau d'humidification doit être conforme en quantité et en qualité aux exigences d'une mouture adéquate,

Une humidification excessive se traduit par :

- Des difficultés de trituration (engorgements etc..)
- des problèmes de colmatage des tamis
- Des effets néfastes sur la qualité organoleptique du produit.
- Des risques d'apparition de moisissures.

Une humidification insuffisante constitue d'un côté une perte économique et, de l'autre côté des produits finis non-conformes.

7-2-9-1- Quantité d'eau à ajouter au blé lors de l'humidification pour mouture :

Soit HiHumidité initiale du blé

HfHumidité finale (à atteindre)

D.....Débit du blé en Kg/h

La quantité d'eau qu'il faut ajouter s'exprime par la relation :

$$X = (H_f - H_i) * D / (100 - H_f)$$

Exemple :

$$H_i = 13\%, D = 10 \text{Kg/h}$$

Pour arriver à $H_f = 16\%$, il faut ajouter

$$X = (16-13)*10 / (100-16) = 0.375 \text{ m}^3 / \text{h} \text{ ou } 357 \text{ litres / heures}$$

7-2-9-2- L'alvéographe :

Essai ayant pour but la détermination de la force boulangère de la farine notée (W) qui correspond au travail de la pâte lors de la panification.

P. Le haut. De la courbe (Résistance de la pâte)

$$P_m = R \text{ en Cm} (p > 60 \text{ mm})$$

G Le Gonflement de la pâte

(Calculé par abaque spécifique) ($0 < G < 25$)

L : La longueur de la courbe moyenne en Cm.

W : Le travail de la pâte qui s'exprime par la relation : ($W = 6.54 X S$)

S : étant la surface de la courbe

$$S = (S_1 + S_2 + S_3)$$

6.54 : Coefficient relatif aux farines des céréales.

P/L : Le rapport d'équilibre de la pâte doit être compris entre 0.75 et 1.25

($0.75 < P/L < 1.25$) pour une pâte équilibrée.

8- Description des lois, règlements, arrêtés administratifs :

La politique adoptée par le gouvernement Algérien, en matière de règlements techniques, de normes et de procédures de contrôle, a pour but essentiel d'assurer et de garantir la protection du citoyen contre un certain nombre de risques de nature à porter atteinte à sa santé, à sa sécurité ou à nuire à ses intérêts matériels ainsi qu'à son environnement.

A cet égard, on peut citer, les législations spécifiques suivantes :

- La Loi N° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur, (JO N° : 006 du 08-02-1989)
- La Loi N° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, (JO N° : 004 du 27-01-1988)
- La Loi N° 87-17 du 1er août 1987 relative à la protection phytosanitaire, (JO N° : 032 du 05-08-1987)
- La Loi N° 90-18 du 31 juillet 1990 relative au système national légal de métrologie, (N°ORA : 035 du 15-08-1990)
- La Loi N° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation, (JO N° : 054 du 20-12-1989)

8-1- La Loi relative aux règles générales de protection du consommateur :

Principes :

Le dispositif législatif régissant le domaine de la qualité et de son contrôle a pour objet de fixer les règles générales relatives à la protection du consommateur à travers l'ensemble du processus de mise à la consommation du produit et / ou du service.

Les principes fondamentaux énoncés par ce texte de loi portent notamment sur :

- La défense des intérêts matériels et moraux du consommateur, à titre individuel ou dans un cadre associatif ;

-Le respect des normes et des spécifications légales et réglementaires définissant la qualité et la sécurité du bien ou service mis à la consommation;

-La définition de la responsabilité de chaque intervenant dans le processus de mise à la consommation,

- L'organisation d'un système de contrôle de la qualité des biens et services mis sur le marché

-La création du Conseil National de Protection des Consommateurs, chargé d'émettre son avis et de proposer les mesures susceptibles de contribuer à l'amélioration de la prévention des risques.

-Les sanctions des contrevenants.

Dispositions réglementaires :

Organisation du contrôle :

-Décret N° 89-147 du 08 Août 1989 (JO N° : 33 du 09 Août 1989) Portant création, organisation et fonctionnement du centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage (C.A.C.Q.E)

Dotée d'un conseil d'orientation scientifique et Technique, cette institution a pour missions principales :

- d'assurer la gestion des laboratoires officiels, appui scientifique aux inspecteurs du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes

- de participer à l'élaboration des normes et de proposer aux autorités concernées, tout projet de texte législatif ou réglementaire relatif à la qualité des produits et services.

-D'entreprendre tout travaux de recherche relatifs à l'amélioration de la qualité des produits ainsi que des missions d'audits qualité au profit des opérateurs nationaux;

-D'organiser des journées d'études au profit des consommateurs et des professionnels;

-Décret N° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, (JO N° : 05 du 31 Janvier 1990),

Ce texte précise les conditions dans lesquelles doivent s'exercer le contrôle de la qualité et la répression des fraudes. Ainsi que la procédure de recherche et de constatation des infractions.

Les inspecteurs habilités sont chargés d'identifier les produits et de déceler d'éventuelles non conformités. Ils procèdent soit par constatation directe soit par prélèvement d'échantillons.

Ces échantillons sont analysés dans les laboratoires de la qualité et de la répression des fraudes ou par tout laboratoire agréé à cet effet. Les laboratoires sont tenus d'utiliser les méthodes d'analyses conformes aux normes algériennes. Ou à défaut des méthodes recommandées au plan international.

Le texte précise également toute la procédure administrative en matière d'établissement des procès verbaux de constatation, de prélèvement et de transmission du dossier à la juridiction compétente.

Il définit également les mesures conservatoires légales et la procédure d'expertise en cas de recours

· Décret N° 93-47 du 6 février 1993 (JO N° : 09 du 09-02-1993) modifiant et complétant le décret N° 92-65 du 12 février 1992 relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés,

Le présent décret a pour objet de définir les modalités d'exécution de l'obligation de s'assurer de la qualité et de la conformité des produits fabriqués localement ou importés.

Il est fait obligation aux différents intervenants dans le processus de mise à la consommation de procéder à un autocontrôle sur la base soit de leurs propres moyens soit en recourant aux services d'établissements spécialisés.

S'agissant des produits importés, le certificat de conformité peut être établi, au niveau des unités de production, ou à défaut avant la mise sur le marché du produit. L'importateur peut recourir aux prestations de services de tout organisme de contrôle national ou étranger.

· Décret N° 94-210 du 16 juillet 1994 (JO N° : 47 du 20 Juillet1994) portant création et attribution de l'inspection centrale des enquêtes économiques et de la répression des fraudes du Ministère du commerce;

L'inspection centrale constitue un organe permanent d'inspection, de contrôle et d'évaluation. Elle a pour missions :

-Le contrôle du respect par les services extérieurs des règles et procédures de contrôle et de vérification telles que définies par les lois et règlements en vigueur.

-l'orientation et la coordination des actions de contrôle et enquêtes économiques des services extérieurs et l'évaluation périodique de leurs résultats et performances.

-L'inspection des laboratoires scientifiques et techniques d'analyse et de contrôle de la qualité et de la sécurité des produits.

· Décret N° 2000-306 du 12 Octobre 2000 (JO N° : 60 du 15 Octobre 2000) Modifiant et complétant le décret N° 96-354 du 19 octobre 1996 relatif aux modalités de contrôle de la conformité et de la qualité des produits importés.

Les principales dispositions que prévoit ce texte sont :

La liste des produits, soumis à une inspection préalable aux frontières est fixée par voie réglementaire,

Cette inspection, opérée avant dédouanement, comporte :

-Un examen général consistant en une vérification du dossier déposé et un contrôle physique du produit importé,

-Un prélèvement d'échantillon si un doute quant à la qualité du produit est relevé

Les résultats des examens sont notifiés à l'importateur par la délivrance, d'un procès verbal constat de conformité ou de non conformité

Le Produit non conforme peut être mis en conformité en cas d'impossibilité le produit est réexporter ou détruit à la charge et aux frais de l'importateur

La mise en conformité accordée après demande de l'intéressé fait l'objet de la délivrance d'un procès verbal de retrait temporaire

La mise en conformité consiste à :

- reconditionner le produit s'agissant d'un défaut d'étiquetage;

-faire cesser la cause de non conformité s'agissant de la qualité intrinsèque;

- déclasser ou réorienter le produit.

Lorsque le produit est reconnu conforme, après la mise en conformité, il lui est délivré une autorisation de libre disposition.

Les produits soumis à une date limite de consommation seront soumis à une durabilité minimale qui sera fixée par voie réglementaire.

L'importateur doit joindre au dossier de la déclaration en douane du produit importé, le procès verbal de Constat de conformité ou de retrait temporaire.

Dans le cas de la non-conformité du produit, une copie du PV de constat de non conformité est transmise par l'inspection aux frontières du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes ayant ordonné cette mesure, aux services des douanes compétents.

- Arrêté du 07 Novembre 1995 (JO N° : 76 du 10 Décembre 1995) relatif aux spécifications techniques et aux règles applicables à l'importation de produits alimentaires.

Précise qu'à défaut de normes ou de spécifications réglementaires nationales, les produits alimentaires importés doivent être conformes aux normes du Codex Alimentarius ou aux spécifications légales et réglementaires du pays d'origine ou du pays de provenance.

- Arrêté du 24 Mai 1997 (JO N° : 60 du 10 Septembre 1997) Fixant la liste des laboratoires de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes.

Ce texte pris en dispositions de l'article 6 du décret N° 94-207 du 16 juillet 1994 fixe la liste des laboratoires officiels en matière de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes. Ces laboratoires constituent l'assise scientifique du contrôle effectué par les inspecteurs du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes.

- Arrête du 3 janvier 1998 (JO N° : 16 du 22 Mars 1998) complétant l'arrête du 3 mars 1997 fixant la liste des produits importés soumis au contrôle de la conformité et de la qualité.

Additionnellement à la liste des produits agroalimentaires importés, soumis au contrôle de la conformité et de la qualité préalablement à leur admission en Algérie (**Annexe – A**), le présent arrêté fixe la liste des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle (**Annexe – B**).

Spécifications des produits :

- Décret N° 90-266 du 15 septembre 1990 (JO N° : 40 du 19 Septembre 1990) relatif à la garantie des produits et services.

En matière de garantie, il est à relever les principales dispositions suivantes :

Le professionnel est tenu de garantir que le bien fourni est exempt de tout défaut qui le rend impropre et/ou dangereux à l'usage. Cette garantie prend effet au moment de la délivrance du bien.

L'exécution de l'obligation de garantie s'effectue soit :

- par la réparation du bien,
- par son remplacement,
- par le remboursement de son prix.

Dans tous les cas, le professionnel doit réparer le dommage subi par les personnes ou les biens pour cause de défaut.

Sauf réglementation contraire, la durée de la garantie ne peut être inférieure à six (6) mois, à compter du jour de la délivrance du bien.

A l'instar du producteur national, l'importateur est tenu d'accorder la garantie attachée au bien importé aux acquéreurs successifs.

· Décret N° 90-366 du 10 novembre 1990 (JO N° : 50 du 21 Novembre 1990) relatif à l'étiquetage et à la présentation des produits domestiques non alimentaires.

Ce texte prévoit :

- les règles de présentation et d'étiquetage des produits domestiques non alimentaires. (Produits utilisés pour l'entretien ou le confort des locaux à l'exclusion des médicaments et des denrées alimentaires).

- les mentions obligatoires à apposer en langue arabe sur l'emballage.

En outre, il est prévu que les contenants de ces produits doivent être distincts de ceux utilisés pour les produits alimentaires.

· Décret N° 90-367 du 10 novembre 1990 (JO N° : 050 du 21 Novembre 1990) relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires;

Ce texte précise les modalités d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ou vendues en vrac.

Cet étiquetage doit comporter des mentions obligatoires en langue arabe

Compte tenu de leur spécificité, certaines denrées sont dispensées de l'indication de la date de fabrication ou de consommation. Il s'agit notamment des vins, fromages fermentés, sel, vinaigre etc...

- Décret N° 91-04 du 19 janvier 1991 (JO N° : 04 du 23 Janvier 1991) relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux.

Les principales dispositions prévues par ce texte sont :

- L'obligation faite aux distributeurs de gros de matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, d'apposer sur les factures de vente ainsi que sur les documents accompagnant les marchandises, la mention "pour contact alimentaire".

- La prohibition de vente, de production, d'importation et de détention en vue de la vente de matériaux destinés à être mis au contact de denrées alimentaires, non obtenus conformément aux bonnes pratiques de fabrication et présenter un danger pour la santé humaine ou entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires.

- Décret N° 91-53 du 23 février 1991 (JO N° : 09 du 27 Février 1991) relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires.

Ce texte fixe les conditions générales à respecter en matière d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires et particulièrement les prescriptions applicables; à la récolte, à la préparation, au transport et à l'utilisation des matières premières.

- Décret N° 92-25 du 13 janvier 1992 (JO N° : 05 du 22 Janvier 1992) relatif aux conditions et aux modalités d'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires.

Ce texte prévoit :

- les conditions et les modalités d'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires;
- les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des additifs seuls ou en mélange;
- le renvoi à une liste positive d'additifs autorisés à être incorporés dans les denrées alimentaires.

- Décret N° 96-371 au 3 novembre 1996 (JO N° : 67 du 06 Novembre 1996) modifiant et complétant le décret N° 92-30 du 20 janvier 1992 relatif aux spécifications et à la présentation des cafés.

Ce décret définit les spécifications et les caractéristiques des cafés destinés à la consommation (grains verts, torréfiés et moulus), ainsi que les conditions et les modalités relatives à leur présentation sur le marché.

Il définit la nature des défauts des cafés verts, ainsi que le barème de calcul de ces défauts.

· Décret N° 97-37 du 14 janvier 1997 (JO N°: 04 du 15 Janvier 1997) définissant les conditions et les modalités de fabrication, de conditionnement, d'importation, et de commercialisation sur le marché national des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle.

Ce texte prévoit en annexe :

- La liste des dénominations réglementaires des produits cosmétiques;
- La liste des substances dont l'usage est prohibé dans la composition; des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle;
 - La liste des substances, que les produits cosmétiques ne doivent pas contenir sauf dans le respect des restrictions;
- La liste des colorants que peuvent contenir les produits cosmétiques et d'hygiène corporelle;
- La liste des agents conservateurs autorisés;
- la liste des filtres ultraviolets que peuvent contenir les produits cosmétiques.

Il fixe en matière d'étiquetage les mentions obligatoires à apposer en langue nationale et assujetti la fabrication, le conditionnement et l'importation de tout produit cosmétique, à une déclaration préalable.

Cette déclaration, comprenant un dossier technique, doit être déposée auprès service de la qualité et de la répression des fraudes, elle fait l'objet d'un récépissé de dépôt.

En outre ce texte précise :

- La qualification requise des personnes physiques responsables des contrôles de qualité est définie,
- Le dépôt, par l'intéressé, de la formule intégrale auprès d'un centre antipoison (pour les produits importés, l'importateur doit justifier que le fournisseur a rempli cette formalité dans son pays).

Le récépissé de dépôt ainsi que le dossier technique est exigés lors de tout contrôle éventuel et à l'importation de tout produit cosmétique.

· Décret N°97-254 du 8 juillet 1997(JO N° : 46 du 09 Juillet 1997) relatif aux autorisations préalables à la fabrication et à l'importation des produits toxiques ou présentant un risque particulier.

Compte tenu du risque lié à l'utilisation de certains produits de consommation, ce texte prévoit une autorisation préalable à la fabrication et/ou à l'importation de ces produits.

La liste des produits visés par ce texte ainsi que les substances chimiques dont l'utilisation est interdite ou réglementée pour la fabrication desdits produits sont fixés par voie réglementaire.

Les produits utilisés dans le cadre d'une activité professionnelle ne sont pas considérés comme produits de consommation au sens du présent décret.

Ce texte fixe, en outre, les modalités de délivrance et de retrait de cette autorisation.

Elle doit être présentée à tout contrôle, les produits concernés ne sont admis sur le territoire national qu'après présentation auprès de l'administration chargée du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes aux frontières, de l'autorisation préalable.

- Décret N°97-429 du 11 novembre 1997 (JO N°: 75 du 12 Novembre 1997) relatif aux spécifications techniques applicables aux produits textiles.

Ce décret définit les spécifications techniques applicables aux produits textiles en application de la loi N°89-02 du 7 février 1989, relative aux règles générales de protection du consommateur, et fixe en annexe le taux de reprise conventionnel à utiliser pour le calcul de la masse des fibres contenues dans un produit textile.

- Décret N°97-494 du 21 décembre 1997 (JO N° : 85 du 24 Décembre 1997) relatif à la prévention des risques résultant de l'usage des jouets.

Ce décret définit les règles relatives à la prévention des risques résultants de l'usage des jouets fabriqués localement ou importés, ainsi que les modalités relatives à leur présentation et à leur étiquetage. Il fixe en annexe les risques particuliers attachés à l'utilisation des jouets tels que les exigences physiques et mécaniques, l'inflammabilité, les propriétés chimiques et électriques, l'hygiène et la radioactivité, ainsi que les avertissements et les indications de précautions d'emploi .

Un ensemble d'arrêtés fixent les spécifications techniques applicables aux produits alimentaires ainsi que les prescriptions obligatoires en matière d'étiquetage. Ces textes dans leur grande majorité sont inspirés du Codex Alimentarius.

Désignation	Référence du Texte	Référence du JO
laits de consommation	Arrêté du 18 août 1993	JO N° : 69 du 27 Octobre 1993
fruits et légumes frais	Arrêté du 08 janvier 1994	JO N° : 14 du 16 Mars 1994
sucre en poudre ou sucre glace	Arrêté du 27 avril 1997	N°: 55 du 20 Août 1997
sucre blanc	Arrêté du 27 avril 1997	N°: 55 du 20 Août 1997
semoules de blé dur	Arrêté du 25 Mai 1997	N°: 55 du 20 Août 1997
laits concentrés non sucrés et sucrés	Arrêté du 10 Août 1997	N°:68 du 15 Octobre 1997
conserves de purée de tomate	Arrêté du 24 Août 1997	N°: 77 du 26 Novembre 1997
légumes secs	Arrêté du 6 septembre 1997	N°: 77 du 26 Novembre 1997
Riz	Arrêté du 06 septembre 1997	N°: 77 du 26 Novembre 1997
Vinaigres	Arrêté du 25 novembre 1997	N°: 18 du 29 Mars 1998
Yaourts	Arrêté du 07 octobre 1998	N°: 86 du 18 Novembre 1998
laits en poudre	Arrêté du 02 décembre 1998	N°: 94 du 16 Décembre 1998
Beurres	Arrêté du 10 décembre 1998	N°: 96 du 23 Décembre 1998
fèves de cacao et des produits cacaotes	Arrêté du 5 octobre 1999	N°: 87 du 08 Décembre 1999
matière grasse laitière anhydre	Arrêté du 27 octobre 1999	N°: 80 du 14 Novembre 1999

lait en poudre industriel	Arrêté du 2 avril 2000	N°: 19 du 05 Avril 2000
eaux de boisson préemballées	Arrêté du 16 Janvier 2001	N°: 06 du 21 Janvier 2001

- Arrêté du 28 décembre 1997 (JO N°:18 du 29 Mars 1998) fixant la liste des produits de consommation présentant un risque particulier ainsi que la listes des substances chimiques dont l'utilisation est interdite ou réglementée pour la fabrication desdits produits.

Cet arrêté fixe en annexe la liste des produits de consommation présentant un caractère de toxicité ou un risque particulier, ainsi que les listes des substances chimiques dont l'utilisation est interdite ou réglementée pour la fabrication des dits produits.

- Arrêté du 24 janvier 1998 (JO N° : 35 du 27 Mai 1998) modifiant et complétant arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.

Cet arrêté modifie et complète l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires dont particulièrement les:

- laits et produits laitiers :
- viandes rouges et leurs produits dérivés,
- volailles et leurs produits dérivés,
- poissons et produits de la pêche,
- ovo produits, pâtisseries et crèmes pâtisseries,
- graisses animales et végétales,
- eaux et boissons,
- produits de confiserie,
- semi-conserves,
- aliments pour enfants en bas âge et nourrissons,
- plats cuisinés,
- produits divers :
- conserves acides dont le PH est supérieur à 4,5
- conserves acides dont le PH est inférieur à 4,5

- Arrêté. Du 21 Novembre 1999 (JO N° : 87 du 08 Décembre 1999) Relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.

Cet arrêté précise les termes réfrigération, congélation et surgélation et fixe les températures et les procédés de conservation, des denrées alimentaires, par ces différents procédés.

- Arrêté du 15 décembre 1999 (JO N° : 94 du 29 Décembre 1999), relatif aux conditions d'utilisation des édulcorants dans les denrées alimentaires.

Fixe les édulcorants autorisés dans la fabrication des denrées alimentaires, les doses limites d'utilisation. Et définit les prescriptions en matière d'étiquetage.

8-2- La Loi relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale :

Principes :

Cette loi a pour objet la concrétisation de la politique nationale en matière de médecine et de pharmacie vétérinaire, de préservation et d'amélioration de la santé animale.

Elle pour domaines d'application :

- l'organisation vétérinaire,
- l'exercice de la médecine vétérinaire,
- la pharmacie vétérinaire,
- les mesures générales de protection des animaux,

Les principes majeurs qui en découlent sont :

-Protection de la santé du consommateur à travers le contrôle des produits d'origine animale.

-Préservation de la santé humaine par la lutte contre les maladies transmissibles à l'homme (zoonoses).

-Contrôle et suivi sanitaire des élevages d'animaux et l'exécution des programmes annuels de prophylaxie.

- Contrôle sanitaire aux frontières des animaux, des produits animaux et d'origine animale.
- Organisation, suivi et contrôle des activités de pharmacie vétérinaire

Dispositions réglementaires :

Organisation du contrôle :

-Décret N° 91-452 du 16 novembre 1991 (JO N° : 059 du 20 Novembre 1991) relatif aux inspections vétérinaires des postes frontières.

Ce texte fixe les postes frontières où le transit des animaux, de produits animaux ou d'origine animale sont autorisés ainsi que la liste des animaux et des produits soumis au régime de la dérogation sanitaire aux postes frontières.

Il décrit la procédure de l'inspection sanitaire vétérinaire aux postes frontières laquelle comporte :

- Le contrôle des documents sanitaires vétérinaires exigés par la réglementation en vigueur;
- le contrôle sanitaire et qualitatif
- la mise en consigne sous douanes,
- la mise en quarantaine,
- le contrôle de la conformité des moyens de transport.

En cas de refus d'introduction de l'autorité vétérinaire ce texte précise les différentes voies de recours (expertise, administratif).

- Décret N° 98-315 du 03 Octobre 1998 (JO N°74 du 05 Octobre 1998) Complétant le décret N° 95-363 du 11 Novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Les principales dispositions de ce décret sont:

- les modalités d'inspection vétérinaire des animaux et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine,
- les conditions d'hygiène et de salubrité dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées,
- La liste des produits et animaux assujettis à l'inspection vétérinaire,
- L'obligation de soumettre avant et après abattage, les animaux à un contrôle de conformité aux normes sanitaires,
- L'attestation du contrôle sanitaire de salubrité et de qualité, après abattage, par l'apposition des marques, estampilles ou plombages sur les denrées destinées à être livrées en vue de la consommation humaine.

Mesures diverses :

- Décret N° 95-66 du 22 février 1995 (JO N° 12 du 05 Mars 1995) fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire et les mesures générales qui leur sont appliquées.

Ce texte fixe la liste des maladies animales, à déclaration obligatoire et énonce les mesures générales de prévention et de lutte à prendre en cas d'apparition d'une ou plusieurs maladies à déclaration obligatoire.

Les mesures de prévention et de lutte spécifiques à chacune de ces maladies, seront définies par voie réglementaire.

- Décret fixant les conditions de fabrication, de mise en vente et de contrôle des médicaments vétérinaires.

Conventions internationales :

- Décret Présidentiel 86-214 du 26 Août 1986 (JO N°35 du 27 Août 1986) Portant ratification de la convention sanitaire vétérinaire entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République tunisienne, signée à Alger le 30 juin 1985.

- Décret Présidentiel 89-16 du 21 Février 1989 (JO N°8 du 22 Février 1989) Portant ratification de la convention vétérinaire entre le Gouvernement de la République Algérienne Démocratique et Populaire et le Gouvernement de la République Irakienne, signée à Alger le 29 septembre 1988.

- Décret Présidentiel 91-483 du 14 Décembre 1991 (JO N° :66 du 22 Décembre 1991) Portant ratification de la convention relative à la médecine vétérinaire et la coopération dans le domaine de la santé animale entre les Etats de l'Union du Maghreb Arabe, signée à Ras Lanouf, en Djamahiria Arabe libyenne populaire socialiste la Grande les 9 et 10 mars 1991.

- Décret Présidentiel 92-328 du 29 Août 1992 (JO N°64 du 02 Septembre 1992) Portant ratification de l'accord sanitaire-vétérinaire entre le Gouvernement de la République

algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République populaire Hongroise signé à Alger le 29 février 1988.

Phytoprotective obligatoire, pour l'ensemble des végétaux, produits végétaux et matériel végétal, est institué et réglementé.

L'introduction sur le marché national des produits listés en annexe 2 est assujettie à la présentation du Décret Présidentiel 97-355 du 27 Septembre 1997 (JO N°63 du 28 Septembre 1997) Portant ratification de la Convention vétérinaire entre la République algérienne démocratique et populaire et la Djamaïria arabe libyenne populaire socialiste, signée à Tripoli le 29 janvier 1989.

- Décret Présidentiel 98-159 du 16 Mai 1998 (JO N°32 du 19 Mai 1998) Portant ratification de l'accord dans le domaine vétérinaire entre le Gouvernement de la République algérienne démocratique et populaire et le Gouvernement de la République islamique de Mauritanie, signé à Nouakchott le 6 juillet 1996.

8-3- La Loi relative à la protection phytosanitaire :

Principes :

Les principes fondamentaux de cette loi sont :

- le contrôle, à travers le territoire national, des végétaux et produits des végétaux et autres articles pouvant servir de vecteurs aux organismes nuisibles;
- le contrôle de l'importation, de l'exportation et du transit des végétaux, des produits végétaux et autres pouvant entraîner la propagation d'ennemis des végétaux;
- l'organisation de la lutte contre les ennemis des végétaux et des produits agricoles;
- le contrôle de l'utilisation des produits phytosanitaires dans la lutte contre les ennemis des végétaux.

Une autorité phytosanitaire est instituée, elle chargée notamment de :

- l'Analyse et l'évaluation des risques phytosanitaires et phyto techniques ainsi que la gestion de leur incidence sur l'économie agricole,
- la définition et mise en oeuvre des politiques de soutien en direction des exploitations agricoles et associations professionnelles,

- la gestion des catalogues officiels des pesticides et des variétés autorisées à l'emploi en Algérie,
- la coordination, le suivi et l'évaluation des activités du réseau national de surveillance et de lutte contre les fléaux agricoles,
- de la représentation de l'Algérie auprès des institutions et organisations régionales et internationales en la matière.

Dispositions réglementaires :

Organisation du contrôle :

- Décret N° 93-286 du 23 novembre 1993 (JO N° : 078 du 28 Novembre 1993) réglementant le contrôle phytosanitaire aux frontières.

Les principales dispositions de ce texte sont :

Un contrôle, un certificat phytosanitaire délivré par les services officiels du pays d'origine.

L'introduction d'organismes nuisibles, énumérés à l'annexe I, est interdite.

Une autorisation technique préalable à l'importation est requise pour certaines espèces végétales. La liste et les prescriptions phytosanitaires spécifiques de ces espèces sont fixées par le ministre chargé de l'agriculture

En matière de contrôle, ce texte prévoit :

Le contrôle phytosanitaire peut comporter l'examen minutieux de la totalité ou d'un échantillon représentatif de la marchandise.

L'agent chargé du contrôle phytosanitaire peut mettre en observation, aux fins d'analyses, la marchandise soupçonnée de porter des organismes nuisibles.

Lorsque l'inspection relève la présence dans la marchandise d'organismes nuisibles, visés à l'annexe I, il notifie ses conclusions à l'importateur sur le certificat d'interception dont le modèle est joint en annexe VI et prend toutes les mesures légales (refoulement, destruction ou désinfection).

En matière de recours :

L'importateur peut recourir à une expertise.

Si les résultats de cette expertise prouvent que les motifs du refus ne sont pas fondés, l'agent chargé du contrôle phytosanitaire peut reporter sa décision.

En cas de maintien de la décision de refus, l'importateur de la marchandise peut exercer un recours auprès du responsable du service de la protection phytosanitaire, territorialement compétent, qui dispose de cinq (5) jours ouvrables pour statuer.

Si le recours n'aboutit pas ou reste sans suite, l'importateur peut saisir le responsable national de la protection phytosanitaire en vue d'une décision finale, nonobstant toute autre voie de recours prévue par la législation en vigueur.

Lorsque l'envoi est conforme aux exigences phytosanitaires en vigueur, une autorisation de libre circulation est délivrée à l'importateur. Ce document constitue une pièce obligatoire pour le dédouanement.

Les points de contrôle aux frontières sont précisés.

- Décret N° 99-156 du 20 juillet 1999 (JO N° : 49 du 15 Juillet 1999) modifiant et complétant le décret exécutif n' 95-405 du 02 décembre 1995 relatif au contrôle des produits phytosanitaires à usage agricole.

Le présent texte a pour objet de définir les conditions relatives à l'homologation, la fabrication, la commercialisation et l'utilisation des produits phytosanitaires à usage agricole et de fixer les attributions, la composition et le fonctionnement de la commission des produits phytosanitaires.

Mesures diverses :

- Décret N°95-387 du 28 novembre 1995 fixant la liste des ennemis des végétaux.

- Décret N° 95-429 du 16 décembre 1995 fixant les conditions et les modalités de délivrance d'autorisation pour la production, la détention, la cession, l'utilisation, le transport, l'importation et l'exportation des espèces végétales non cultivées.

- Arrêté du 03 Octobre 1995 (JO N°21 du 03 Avril 1996) Fixant le règlement technique général relatif à la production, au contrôle et à la certification des semences et plants.

- Arrêté du 18 novembre 1995 (JO N° : 023 du 14 Avril 1996) soumettant les tubercules de pomme de terre à l'autorisation technique préalable à l'importation et fixant les prescriptions phytosanitaires spécifiques.

L'importation des tubercules de pomme de terre destinée à la semence, à la consommation ou à la transformation est soumise à une autorisation technique préalable, délivrée par le ministre chargé de l'agriculture sur demande de l'importateur.

Cette demande, doit être déposée auprès de l'autorité phytosanitaire, au moins trente (30) jours avant la date prévue d'importation.

L'autorisation technique préalable et le certificat phytosanitaire international établi par le service officiel du pays exportateur, sont exigés par les inspecteurs chargés du contrôle phytosanitaire aux frontières.

Sont prohibés les importations, en provenance de pays américains autres que le Canada et les Etats-Unis d'Amérique (U.S.A), de tubercules de pommes de terre destinées à la consommation, à la semence ou à la transformation,.

8-4- La Loi relative au système national légal de métrologie :

Principes :

Cette loi fixe les règles générales concourantes à la protection du citoyen et de l'économie nationale à travers la mise en place d'un système national légal de métrologie.

Elle définit le système national légal de métrologie et en détermine, les règles de contrôle de la mise en oeuvre dudit système.

En outre, elle institue des vérifications de conformité portant notamment sur

- l'approbation des modèles;
- la vérification primitive des instruments de mesure neufs;
- la vérification périodique;
- la vérification primitive des instruments de mesure réparés;
- la surveillance.

Elle prévoit l'établissement, par des agents habilités de procès verbaux de constatations des infractions.

Dispositions réglementaires :

Organisation du contrôle

- Décret 86-250 du 30 Septembre 1986 (JO N°40 du 01 Octobre 1986) Portant création de l'Office national de métrologie légale (O.N.M.L).

- Décret 91-538 du 25 Décembre 1991 (JO N°69 du 28 Décembre 1991) Relatif au contrôle et aux vérifications de conformité des instruments de mesure.

- Décret 91-539 du 25 Décembre 1991 (JO N°69 du 28 Décembre 1991) Fixant les catégories de fonctionnaires et agents habilités à constater les infractions à la loi relative au système national légal de métrologie.

En application de l'article 12 de la loi n°90-18 relative au système national légal de métrologie, ce texte désigne les agents habilités rechercher et à constater les infractions aux dispositions de cette loi.

Ces agents sont tenus au secret professionnel, ils prêtent serment devant les tribunaux et sont commissionnés par le Ministre chargé de la métrologie.

Mesures diverses :

- Décret 91-537 du 25 Décembre 1991 (JO N°69 du 28 Décembre 1991) Relatif au système national de mesure.

- Arrêté du 15 Juin 1992 (JO N°18 du 17 Mars 1993) Fixant les dispositions applicables aux instruments de pesage.

- Arrêté du 15 Juin 1992 (JO N°18 du 17 Mars 1993) Fixant les conditions de fabrication des mesures de masses.

- Arrêté du 15 Juin 1992 (JO N°18 du 17 Mars 1993) Relatif aux conditions d'approbation et de dépôt de modèles d'instruments de mesure.

- Arrêté du 15 Juin 1992 (JO N°24 du 21 Avril 1993) Fixant les dispositions applicables aux ensembles de mesurage autres que l'eau.

- Arrêté du 24 Septembre 1996 (JO N°34 du 27 Mai 1997) Fixant les prescriptions techniques et métrologiques applicables aux indicateurs de niveaux des liquides dans les réservoirs de stockage fixes.

- Arrêté du 24 Septembre 1996 (JO N°34 du 27 Mai 1997) Fixant les dispositions techniques et métrologiques applicables aux instruments mesureurs de longueur.

- Arrêté du 24 Septembre 1996 (JO N°34 du 27 Mai 1997) Fixant les dispositions techniques et métrologiques applicables aux mesures de longueurs à usage courant.

Conventions internationales :

-Ordonnance 76-15 du 20 Février 1976 (JO N°23 du 19 Mars 1976) Portant adhésion à la convention instituant une organisation internationale de métrologie légale en date du 12 octobre 1955, modifiée en 1968 par amendement de l'article 13

8-5- La Loi N° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation :

Principes :

Les principes fondamentaux énoncés par cette loi sont :

- La sauvegarde de la sécurité des hommes et des biens,
- La préservation de la santé et la protection de la vie,
- La protection de l'environnement,
- La protection du consommateur et des intérêts collectifs,
- L'augmentation de la productivité du travail,
- La préservation du patrimoine par la promotion de la maintenance,
- L'intégration de la production nationale et la valorisation des ressources naturelles du pays,
- L'amélioration de la qualité des biens et services,
- L'élimination des entraves techniques aux échanges.

Dans le cadre de la présente loi, on distingue deux catégories de normes:

Les normes algériennes;

Les normes d'entreprises;

Les normes algériennes sont élaborées et publiées sur la base d'un plan annuel et pluriannuel de développement, elles comprennent les normes homologuées et les normes enregistrées.

Les normes homologuées, après enquête publique et/ou administrative, peuvent être rendues obligatoires.

Les normes enregistrées sont facultatives.

Dispositions réglementaires :

- Décret N° 98-69 du 21 février 1998 portant création et statut de l'institut algérien de la normalisation.

L'institut algérien de la normalisation (IANOR), établissement public à caractère industriel et commercial, est chargé de mettre en œuvre la politique nationale de normalisation et de représenter l'Algérie auprès des Organisation Internationales de Normalisation.

- Décret N° 2000-110 du 10 mai 2000 modifiant et complétant le décret N° 90-132 du 15 mai 1990 relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation

Outre les dispositions relatives au fonctionnement et à l'organisation de la normalisation en Algérie, ce décret prévoit la création d'un conseil national de la normalisation; et des comités d'orientation stratégiques chargés de définir des programmes sectoriels.

- Décret N° 2000-111 du 10 mai 2000 relatif au Conseil Algérien d'Accréditation des Organismes d'évaluation de la conformité.

Ce texte fixe, notamment, les missions, organisation et les règles de fonctionnement du Conseil Algérien d'Accréditation ainsi qu'il précise la procédure d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité.

- Arrêté du 3 novembre 1990 relatif à l'élaboration des normes

Cet arrêté précise les modalités d'élaboration des normes et traite particulièrement :

- de l'élaboration, l'homologation et l'enregistrement des normes algériennes;
- de la modification, la révision et l'annulation des normes algériennes;

- des normes d'entreprise;
- de l'édition, la publication, la diffusion et l'information du public concernant les normes algériennes

- Arrêté du 3 novembre 1990 relatif à l'organisation et au fonctionnement des comités techniques

Ce texte définit la composition, l'organisation et le fonctionnement des comités techniques.

- Arrêté du 23 avril 2000 modifiant et complétant l'arrêté du 2 novembre 1992 portant création des comités techniques chargés des travaux de normalisation

Ce texte crée les différents comités techniques, de ce fait l'IANOR dispose actuellement de 57 comités techniques nationaux par le biais desquels toutes les parties intéressées peuvent participer aux travaux de normalisation.

- Arrêté du 23 juillet 1996 fixant les conditions et procédures d'attribution et de retrait des marques de conformité aux normes algériennes

Cet arrêté fixe les règles générales applicables à la définition, l'autorisation d'usage et de retrait de la marque de conformité aux normes algériennes

Conclusion :

A travers ce travail, on peut découvrir le travail et les dispositifs de contrôle de la qualité des aliments. Les établissements de contrôle de la qualité, sont toujours disponibles et en relation entre eux pour faire les analyses et les contrôles de la qualité.

Mais les insuffisances constatées au niveau des systèmes de contrôles, liées, notamment, aux méthodes, aux moyens, au nombre et à la qualification des contrôleurs, face à la diversité des produits alimentaires, à la complexité des circuits, au nombre élevé des différents intervenants dans la chaîne alimentaire, sont une réalité.

Les autorités nationales algériennes ont, depuis plusieurs décennies, à plusieurs reprises et à divers niveaux clairement manifesté leur ferme volonté d'améliorer les mesures relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, à travers la mise en place de dispositifs législatifs, réglementaires, institutionnels et organisationnels pour tenter de faire face aux problèmes de mortalité et de morbidité liés aux maladies d'origines alimentaires.

Les références bibliographiques :

- 1- DEPLEDT M.F., (1981) La qualité au niveau du consommateur (CNERNA).**
- 2- KEILLING., (1981) la qualité, l'industrie agro-alimentaire face à ses partenaires.**
- 3-Le Quotidien d'Oran le vendredi 23 décembre 2005**
- 4- OUARET A., Guide de contrôle de la qualité et de la normalisation.**
- 5- plan national de salubrité des aliments (2006), Alger.**
- 6- scadplus activité de l'union européenne -<http://europa.eu/scadplus/leg/fr/s16600.htm>**
- 7- site Internet : étiquetage - google**
- 8- site Internet : Traçabilité-wikipédia**

Annexe – A

Liste des produits agroalimentaires importés soumis au contrôle, de la conformité et de la qualité, préalable à leur admission en Algérie

(Arrête du 03 Mars 1997)

TD *	DÉSIGNATION DES PRODUITS
04- 01	Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants.
04- 02	Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants.
04-03	Babeurre, lait et crème caillés, yoghourt, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao.
04-04	Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants; produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs.
04-05	Beurre et autres matières grasses provenant du lait.
04-06	Fromages et caillebotte.
04-09	Miel naturel
04-10	Produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs
07-01	Pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré.
07-02	Tomates, à l'état frais ou réfrigéré.
07-03	Oignons, échalotes, aulx, poireaux et autres légumes alliacés, à l'état frais ou réfrigéré.
07-13	Légumes à cosse, secs, écosés, même décortiqués ou cassés.
09-01	Café, même torréfié ou décaféiné; coques et pellicules de café; succédanés du café contenant du café, quelles que soient les proportions du mélange.

09-02	Thé, même aromatisé.
09-04	Poivre (du genre Piper); piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, séchés ou broyés ou pulvérisés.
10-06	Riz.
11-05	Farines de céréales autres que de froment Farine, semoule, poudre, flocons, granulés et agglomérés sous forme de pellets, de pommes de terre

* N° TD : Numéro de la position du Tarif Douanier

TD *	DÉSIGNATION DES PRODUITS
12-02	Arachides non grillées ni autrement cuites, même décortiquées ou concassées.
12-07	Autres graines et fruits oléagineux, même concassés.
15-07	Huile de soja et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées.
15-08	Huiles d'arachides et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées.
15-09	Huile d'olive et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées.
15-10	Autres huiles et leurs fractions, obtenues exclusivement à partir d'olives, même raffinées, mais non chimiquement modifiées et mélanges de ces huiles ou fractions du N°15.09.
15-11	Huile de palme et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées.
15-12	Huiles de tournesol, de carthame ou de coton et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées.
15-17	Margarine, mélanges ou préparations alimentaires de graisses ou d'huiles animales ou végétales ou de fractions de différentes graisses ou huiles du présent Chapitre, autres que les graisses et huiles alimentaires et leurs fractions du N°15.16.

16-02	Autres préparations et conserves de viande, d'abats ou de sang.
10-00	-Préparations homogénéisées.
20-00	-De foies de tous animaux
31-00	-De dinde
39-00	-Autres.
16-04	Préparations et conserves de poissons; caviar et ses succédanés préparés à partir d'œufs de poisson.
17-01	Sucres de canne ou de betterave et saccharose chimiquement pur, à l'état solide.
17-02	Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose) chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatisants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés.
17-03	Mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre.
17-04	Sucreries sans cacao (y compris le chocolat blanc).
18-01	Cacao en fèves et brisures de fèves, bruts ou torréfiés.
18-02	Coques, pellicules (pelures) et autres déchets de cacao.

TD *	DÉSIGNATION DES PRODUITS
18-03	Pâte de cacao, même dégraissée.
18-04	Beurre, graisse et huile de cacao
18-05	Poudre de cacao; sans addition de sucre ou d'autres édulcorants
18-06	Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao.
19-01	Extraits de malt; préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculs ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs; préparations alimentaires de produits des N° 04.01 à 04.04, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 5% en poids calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs.
19-02	Pâtes alimentaires, même cuites ou farcies (de viande ou d'autres substances) ou bien autrement préparées, telle que spaghetti, macaroni, nouilles, lasagnes, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, même

	préparé.
19-03	Tapioca et ses succédanés préparés à partir de féculs, sous forme de flocons, grumeaux, grains perlés, criblures ou formes similaires.
19-04	Produits à base de céréales obtenus par soufflage ou grillage ("corn flakes", par exemple); céréales (autres que le maïs) en grains, précuites ou autrement préparées,
19-05	Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculs en feuilles et produits similaires.
20-01	Légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique.
20-02	Tomates préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique.
20-03	Champignons et truffes, pépères ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique.
20-04	Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés,
20-05	Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés,
20-06	Légumes, fruits, écorces de fruits et autres parties de plantes, confits au sucre (égouttés, glacés ou cristallisés).
20-07	Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants.
20-08	Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs.

TD *	DÉSIGNATION DES PRODUITS
20-09	Jus de fruits (y compris les moûts de raisin) ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants.
21-01	Extraits, essences et concentrés de café, de thé ou de maté et préparations à base de ces produits ou à base de café, thé ou maté; chicorée torréfiée et autres succédanés torréfiés du café et leurs extraits, essences et concentrés.
21-02	Levures (vivantes ou mortes); autres micro-organismes monocellulaires morts (à l'exclusion des vaccins du N°30.02); poudres à lever préparées.
21-03	Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés; farine de moutarde et moutarde préparée.
21-04	Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés; préparations alimentaires composites homogénéisées.
21-05	Glaces de consommation, même contenant du cacao.
21-06	Préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs.
22-01	Eaux, y compris les eaux minérales naturelles ou artificielles et les eaux gazéifiées, non additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ni aromatisées; glace et neige.
22-02	Eaux, y compris les eaux minérales et les eaux gézeifiées, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisées, et autres boissons non alcooliques, à l'exclusion des jus de fruits ou de légumes du N°20.09.
22-03	Bières de malt
25-01	Sel (y compris le sel préparé pour la table et le sel dénaturé) et chlorure de sodium pur, même en solution aqueuse ou additionnés d'agents antiagglomérants ou d'agents assurant une bonne fluidité; eau de mer.

Annexe – B

Liste des produits importés soumis au contrôle préalable, de la conformité et de la qualité,
à leur admission en Algérie

(Arrêté du 3 janvier 1998)

N° TD*	Désignation
10-01	Froment (blé) et méteil, froment
10-02	Seigle
10-03	Orge
10-04	Avoine
10-05	Maïs
10-07	Sorgho à grains
11-01	Farine de froment (blé) ou de méteil
11-02	Farines de céréales autres que de froment (blé) ou de méteil
11-06	Farines, semoules et poudre de légumes à cosse secs du N°07-13, de sagou ou de racines ou tubercules du N°07-14 et des produits du chapitre 8
22-09	Vinaigre

* N° TD : Numéro de la position du Tarif Douanier

Annexe – C

Liste des normes homologuées d'application obligatoire

TITRE	REF
Bouillons et consommés	NA 6147 :1993
Caroube – Spécifications	NA 5751 :1993
Corned beef en boite – Spécifications	NA 1290:1990
Cumin entier – Spécifications	NA 722 :1992
Épices - Gingembre entier, en morceaux ou en poudre – Spécifications	NA 721 :1992
Farine de poisson – Spécifications	NA 6115 :1993
Germes aérobies mésophiles - Dénombrement - Méthode par comptage des colonies obtenues à 30°C	NA 8287 :1994
Grandeurs et unités de chaleur	NA 01/4 :1989
Grandeurs et unités de chimie physique et de physique	NA 01/8 :1989
Grandeurs et unités d'espace et de temps	NA 01/1 :1989
Grandeurs et unités de physique atomique et nucléaire	NA 01/9 :1989

TITRE	REF
Grandeurs et unités de réactions nucléaires et rayonnements ionisants	NA 01/10:1989
Grandeurs et unités et symboles - Principes généraux concernant les grandeurs, les unités et les symboles	NA 01/0:1989
Huile brute d'arachide – Spécifications	NA 2170:1990
Huile brute de colza – Spécifications	NA 2168:1990
Huile brute de soja – Spécifications	NA 2169:1990
Huile brute de tournesol – Spécifications	NA 2167:1990
Huile d'olive – Spécifications	NA 1166:1990
Huile de palme – Spécifications	NA 2171:1990
Huile raffinée d'arachide – Spécifications	NA 1168:1990
Huile raffinée de carthame – Spécifications	NA 2748:1992
Huile raffinée de colza – Spécifications	NA 1165:1990
Huile raffinée de coton – Spécifications	NA 2752:1992
Huile raffinée de palme - Spécifications	NA 1174:1990
Huile raffinée de palmiste - Spécifications	NA 2749:1990
Huile raffinée de maïs – Spécifications	NA 2751:1992
Huile raffinée de moutarde - Spécifications	NA 2750:1992
Huile raffinée de sésame - Spécifications	NA 2747:1992
Huile raffinée de soja – Spécifications	NA 1169:1990
Huile raffinée de tournesol - Spécifications	NA 1164:1990
Hydrocarbures liquides – Mesurage dynamique – Système d'étalonnage des compteurs volumétriques – Principes généraux	NA 1421:1990

Hypochlorite de sodium - Spécifications	NA 1990:1990
Jus d'orange – Spécifications	NA 701:1990
Jus de pamplemousse - Spécifications	NA 703:1992
Jus de pomme – Norme pour le concentré du jus conservé exclusivement par des procédés physiques	NA 297:1989

TITRE	REF
Jus de raisin – Spécifications	NA 301:1989
Lait et laits spéciaux destinés à la consommation humaine	NA 2692:1992
Laurier (laurus nobilis linnaeus) – Feuilles entières et brisées - Spécifications	NA 5787 :1994
Liants hydrauliques – Définitions, classifications et spécifications des ciments	NA 442:1994
Menthe verte ou menthe douce (menthe specta linnaeus syn. Mentha viridis linnaeus) séchée – Spécifications	NA 2840:1992
Nectars d'abricots, de pêches, de poires – Normes pour les nectars conservés exclusivement par des procédés physiques	NA 690:1990
Oignon déshydraté – Spécifications	NA 57781 :1994
Piments dits « piments enragés » et piments forts ou en poudre – Spécifications	NA 5788 :1994
Plants d'ail – Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5801:1999
Plants d'artichauts - Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5803:1995

TITRE	REF
Plants de fraisier - Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5802:1995
Plants de pomme de terre de production nationale - Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5807:1995
Plants de vigne et des bois de vigne- Normes phytotechniques	NA 5809:1999
Poivre blanc – Poivre entier ou en poudre - Spécifications	NA 310/2:1992
Poivre noir – Poivre entier ou en poudre - Spécifications	NA 310/1:1992
Produits de la pêche – Norme recommandée pour les conserves en sardines et produits de type sardines	NA 2189:1991
Sel de qualité alimentaire	NA 6351:1993
Semences d'agrumes – Caractéristiques phytotechniques et phytosanitaires	NA 5806:1995
Semences de céréales autogamés – Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5810:1999
Semences de fourragères – Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5805:1995

TITRE	REF
Semences de légumineuses alimentaires – Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5804:1995
Semences et plants des rosacées fruitières - Normes phytotechniques et phytosanitaires	NA 5808:1999
Semences potagères – Normes pour les semences potagères	NA 5800:1999

Thé noir – Définition et caractéristiques de base	NA 719:1992
Thé soluble sous forme solide - Spécifications	NA 5779 :1994
Tomates traitées – Normes pour les concentrés	NA 299:1989
Vanille [vanilla fragrance (Salisbury) ames] – Spécifications	NA 2841:1992
Viandes cuites sans additifs dans leurs conditionnements finals – Spécifications	NA 5690:1992
Viandes et produits à base de viande – Recherche des résidus de substance anti-microbiennes	NA 2821:1992
Viandes et produits à base de viande – Recherche et identification des anabolisants par C.C.M	NA 2826:1992
Viandes hachées pur bœuf - Spécifications	NA 5687:1992
Whit spirit ordinaire – Spécifications	NA 8146:1992

Liste des abréviations :

PME / petites et moyennes entreprises

CNCA / comité national du codex alimentarius

CACQE / centre algérien de contrôle de la qualité et d’emballage

OGM / organisme génétiquement modifié

MSPRH / ministère de la santé, de la population et de la réforme hospitalière

BHE / bureau d'hygiène communal

IANOR / l'institut Algérien de normalisation

HACCP / le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critique.

DQC / Direction de la Qualité et de la Consommation

A.P.C / l’assemblée populaire communale

H.T.S.T / hight température short time

ISO / [Organisation internationale de normalisation](#)

AFNOR / Association française de normalisation

FAO / Food and Agriculture Organization

OMS / Organisation mondiale de la santé

Summary

This work is to give an overview on the problems of counterfeiting, labelling, traceability, food safety and try to identify the food quality control institutions, regulations, decrees, orders, and various private and State establishments which analyse and control food quality and some Agro-food industries.

The various establishments and control structures that exist namely:

- Trade direction
- APC hygiene office
- Hygiene laboratory
- CACQE (Algerian centre for packaging and quality control)
- Police laboratory
- Quality analysis laboratory
- Various Agro-food establishments

ملخص

هذا العمل هو إعطاء لمحة عامة عن مشاكل التقليد, العنونة, التعقب و سلامة الأغذية في محاولة لتحديد هيئات مراقبة نوعية الأغذية, الأنظمة والمراسيم والأوامر و المؤسسات الخاصة و الحكومية التي تقوم بالتحليل و مراقبة نوعية الأغذية وبعض المؤسسات الفلاحية الغذائية المختلفة.

مختلف المؤسسات و هياكل المراقبة الموجودة هي :

- مديرية التجارة
- المكتب البلدي للنظافة
- مختبر النظافة
- CACQE (المركز الجزائري لمراقبة النوعية و التغليف)
- مختبر الشرطة
- مختبر تحليل النوعية
- المؤسسات الفلاحية الغذائية المختلفة.

RESUME :

Ce travail consiste à donner un aperçu général sur les problèmes de contrefaçon, étiquetage, traçabilité, salubrité des aliments et essayer de répertorier les dispositifs de contrôle de la qualité des aliments, des réglementations, des décrets, des arrêtés, et les différents établissements privés et étatiques qui font les analyses et les contrôles de la qualité des aliments et quelques industries agro-alimentaires.

Les différents établissements et structures de contrôle qui existent à savoir :

- direction du commerce
- bureau d'hygiène APC
- laboratoire d'hygiène
- CACQE
- laboratoire de police
- laboratoire d'analyse de la qualité
- différents établissements agroalimentaires