

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 M'HATEF Mouna

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 :

Enquête anthropologique sur la perception de la qualité des aliments par le  
consommateur algérien : wilaya de M'sila 2007

Date de soutenance : 18/Avril/2009

Devant le jury composé de :

Directeur	M MEKHANCHA D.E
Président	M BADAOUI .B
Examineurs	M <sup>m</sup> ADEL.K
	M <sup>m</sup> YAGOUBI-BENATALLAH .L.

<b>Sommaire</b> .....	2
- résumé (français).....	4
- résumé (arabe).....	5
- résumé (anglais).....	6
- remerciements.....	7
I- Introduction.....	8
II- Objectif.....	9
A-Partie bibliographique.....	10
III- Chapitre 1.....	11
1-1-Notions de la qualité.....	11
1-2-Composantes de la qualité.....	11
1-3-Les signes de la qualité.....	13
1-4-La qualité comme construction sociale.....	16
1-5-La multidimensionalité de la qualité.....	17
IV- Chapitre 2.....	18
2-1-Perception de la qualité.....	18
2-2-L'évaluation des relations sujet/objet.....	21
V- Chapitre 3.....	23
3-1-L'approche risque.....	23
VI- Chapitre 4.....	26
4-1-L'approche qualité.....	26
VII- Chapitre 5.....	30
5-1-Système de production alimentaire.....	30
5-2-Industrie de la transformation des aliments.....	30

5-3-Aliments vendus sur la voie publique.....	31
5-4-Infrastructure de contrôle alimentaire .....	32
5-5-Assistance technique: rôle des organismes internationaux .....	32
VII- Chapitre 6.....	35
6-1-Dangers microbiologiques.....	35
6-2-Dangers chimiques.....	37
6-3-Falsification des aliments.....	38
6-3-(OGM) et aliments non traditionnels.....	39
6-4-Urbanisation, nutrition et sécurité alimentaire.....	39
B-Partie pratique:.....	41
IX-Chapitre 7:Matériels et méthodes.....	42
C –Résultats.....	46
X- Chapitre 8: Résultats.....	47
XI-Discussion.....	58
XII-Conclusion.....	59
XIII- Bibliographie .....	60
Annexes.....	63

## Résumé:

La qualité des aliments est un concept qui dépasse la recherche de la plus grande qualité sanitaire des produits, même si cette dimension est fondamentale et indispensable à toute construction d'un dispositif de qualité alimentaire.

Ainsi, la qualité alimentaire implique à la fois des aspects scientifiques, économiques, culturels et sociaux, que l'on se situe sur l'échelon local, national, communautaire ou international.

La perception est définie comme le processus par lequel un individu choisit, organise et interprète des éléments d'information externes pour construire une image cohérente du monde qui l'entoure.

L'approche scientifique du risque ainsi que celle de la qualité ont subi des évolutions similaires au cours de ces dernières années.

Les autorités chargées du contrôle alimentaire doivent mieux apprécier le rôle de la science dans le cadre de l'approche axée sur les risques et mettre à profit les moyens scientifiques disponibles au sein de la communauté internationale.

La collecte de données sociologiques peut se faire grâce à six grandes techniques nous avons choisi pour ce travail deux entre elles à savoir :

Le questionnaire est un outil central en sociologie, il permet de collecter des grandes quantités de données qui seront l'objet de traitements automatisés.

L'observation participante elle consiste à s'intégrer dans un groupe social et à partager sa vie, de la façon la plus concrète, pendant une période suffisante.

On en distingue deux principaux types de données : les pratiques et les représentations.

Les limites de ce travail sont évidentes, ne serait-ce qu'en raison de son caractère descriptif exploratoire.

En analysant les différents liens qui se créent à partir de la perception des produits par

Le consommateur et la nature de l'incertitude qui en découle, il ressort que ces mécanismes sont susceptibles d'influencer fortement les stratégies aussi bien des producteurs que des distributeurs des produits alimentaires.

## ملخص:

نوعية الأغذية مفهوم يتجاوز البحث اكبر نوعية المنتج, ولو أن ذلك البعد أمر أساسي لا غنى عنه في إي بناء آلية نوعية الأغذية. وهكذا, فإن نوعية الأغذية ينطوي على كل الجوانب العلمية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية, أن يوضع على الصعيد المحلي والوطني.

إن تصور بأنها عملية من أي شخص يختار, بتنظيم تفسير المعلومات الخارجية في بناء صورة متماسكة في العالم حولها.

النهج العلمية من خطر وكذلك نوعية عانوا من تطورات مماثلة خلال السنوات القليلة الماضية. وتقوم السلطات المسؤولة عن مراقبة الأغذية يتعين زيادة فهم دور العلم في إطار النهج القائم على المخاطر, والاستفادة من الوسائل العلمية المتاحة في إطار المجتمع الدولي.

جمع البيانات مجتمع يمكن أن يتحقق عن طريق ست التقنية وقد اخترنا هذا العمل بين هذه: الاستبيان هو أداة المركزي في علم الاجتماع, مما يتيح جمع كميات كبيرة من البيانات التي ستكون موضوع المعاملة المؤتمتة. التعليق شاركت وهو يتمثل في الاندماج في جماعة اجتماعية, إلى تقاسم حياته, بشكل ملموس, خلال فترة كافية.

وقد تميز نوعين رئيسيين من معين أنواع البيانات: والممارسات التمثيل. حدود هذا العمل واضحة, لا يكون ذلك بسبب الطابع الوصفي لتقصي الحقائق. وعند تحليل مختلف الروابط التي تنشأ من تحصيل عائدات من المستهلكين, طبيعة عدم اليقين الناجم عن ذلك, تبين ان هذه الآليات على التأثير بقوة الاستراتيجيات سواء من المنتجين والموزعين المنتجات الغذائية.

## Abstract:

The quality of food is a concept which exceeds the research of the greatest medical quality of the products, even if this dimension is fundamental and essential to any construction of a device of food quality.

Thus, food quality implies at the same time aspects scientific, economic, cultural and social, that one is located on the local level, national, Community or international.

Perception is defined as the process by which individual chooses, organizes and interprets external data elements to build an image coherent of the world which surrounds it.

The scientific approach of the risk as that of quality underwent similar evolutions during these last years.

The authorities in charge of food control must better appreciate the role of science within the framework of the approach centered on the risks and make profitable the average scientists available to the centre of the international community.

The sociological data acquisition can be done thanks to six great techniques we chose for this work two between them has to know:

The questionnaire is a central tool in sociology, it makes it possible to collect great quantities of data which will be the object of automated treatments.

The participating observation it consists in being integrated in a social group and sharing its life, in the most concrete way, for one period.

One distinguishes two principal types from them of data: practices and representations.

The limits of this work are obvious, would be only because of its exploratory descriptive character.

By analyzing the various bonds which are created starting from the perception of the products by the consumer and the nature of the uncertainty which results from this, it arises that these mechanisms are likely to influence strongly the strategies as well producers as of the distributors of the foodstuffs.

## **REMERCIEMENT**

Je tiens à remercier chaleureusement le professeur Nezal Lahcene qui m'a permis de suivre cette formation.

Je remercie tout particulièrement le CRASC qui m'a permis de suivre cette formation.

Je remercie également toute l'équipe d'ALNUTS pour m'avoir fait bénéficiée de leur grande expérience, de leur compétence et de leur support.

J'adresse mes remerciements tout particuliers à madame MEKHANCHA ainsi qu'à monsieur MEKHANCHA pour leur collaboration à l'organisation de cette formation.

Mes remerciements au Professeur LEBRES directeur de l'IPA Algérie ainsi qu'à toute l'équipe de l'IPA.

A tous les enseignants qui nous animé les cours durant notre formation.

## **I-Introduction**

La qualité des aliments est un concept qui dépasse la recherche de la plus grande qualité sanitaire des produits, même si cette dimension est fondamentale et indispensable à toute construction d'un dispositif de qualité alimentaire.

La qualité alimentaire est une notion plurielle qui fait appel à la mise en oeuvre de compétences variées et s'insère dans une stratégie de développement durable.

Elle recouvre en effet des concepts et des notions très diverses. La norme ISO 8402 la définit comme étant "l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites".

Dans tous les cas, la qualité apparaît comme une manière "d'être" plus ou moins caractéristique qui se définit par différenciation positive et dont la légitimité repose sur sa capacité à satisfaire un besoin. Cette différenciation peut être objective (reposer sur des critères très techniques et mesurables) ou subjective (recherche de l'excellence).

Elle s'exprime différemment selon que l'on considère le producteur agricole, le transformateur d'un produit, le distributeur ou le consommateur. De plus, la qualité peut être d'essence très variable selon les pays en fonction des caractéristiques du milieu naturel et économique et des coutumes et modes de vie des populations concernées.

De ce fait, sous certaines de ses formes, elle relève des droits de la propriété intellectuelle.

La notion de qualité en matière d'alimentation se révèle ainsi être fondée sur :

- L'adéquation aux demandes des consommateurs et leurs évolutions, notamment en matière de plaisir et de goût, éléments à forte connotation culturelle
- La capacité à assurer des fonctions à la fois nutritives et de santé publique optimale
- L'obtention de la sécurité sanitaire maximale des produits
- De bonnes pratiques au cours de la production et de la transformation
- Des préoccupations environnementales et de bien-être animal
- Une garantie de l'origine et de la spécificité de certains produits
- La transparence de l'information afin de permettre au consommateur de choisir en pleine connaissance le produit qui répond le mieux à son désir et ses besoins nutritionnels.

Ainsi, la qualité alimentaire implique à la fois des aspects scientifiques, économiques, culturels et sociaux, que l'on se situe sur l'échelon local, national, communautaire ou international.

C'est une notion fondée sur les progrès obtenus dans le passé qui prend en compte l'évolution des connaissances et des attentes sociétales en matière de convivialité et de plaisir partagé.( )

Les attentes des consommateurs concernent donc le prix ...mais aussi la qualité. Or, lorsqu'un consommateur déclare qu'il recherche un produit « de qualité » il a tout dit...mais rien qui puisse nous permettre de comprendre ce que recouvre pour ce consommateur le terme de qualité. Pour



cela, il faut essayer de déterminer les différentes dimensions qui composent la qualité. C'est le premier objectif de cette leçon.

Les attentes des consommateurs et leur perception de la qualité sont fonction des personnes, mais aussi des situations de consommation. Vous devez également à la fin de cette leçon avoir compris ce qu'est une situation de consommation, ce qu'est l'implication du consommateur, et quels sont les liens entre situation, implication et qualité perçue.

Nous allons donc nous intéresser dans une première partie aux dimensions de la qualité et dans une deuxième partie à l'influence de la situation de consommation sur les attentes et la perception de la qualité.

## **II-Objectifs :**

Pourquoi la Qualité ? Qu'est ce que le consommateur recherche par rapport aux produits ?  
Comment faire en sorte que les produits soient adaptés aux besoins et aux souhaits des consommateurs ?

## **A-PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE**

### **III-Chapitre I:**

## **1-1-Notion de la qualité:**

Qualité : emprunt au latin philosophique *qualitas*, formé sur qualis, « quel », « manière d'être, attribut propre de l'Être et en particulier l'aspect sensible et non mesurable des choses » (Robert, 1<sup>ère</sup> édition, 1973). La « qualité » est l'état de ce qui est « comme ça ».

Intuitivement, la qualité correspond pour nous à "la valeur" d'une chose. Dans ce cours,

\* la qualité est l'aptitude d'un produit à satisfaire ses utilisateurs (déf. AFNOR)

Déf. ISO plus complète: Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs.

## **1-2-Les Qualités des Aliments. Composantes de la qualité:**

L'utilisateur final d'un aliment, le consommateur, en attend plusieurs "satisfactions", on a donc plusieurs composantes de la qualité alimentaire:

Hygiénique, nutritionnelle, organoleptique et d'usage, = Sécurité, Santé, Saveur et Service les quatre 4"S".

**S1- Sécurité** = qualité hygiénique. On veut des dangers en moins.

On ne veut pas que l'aliment apporte "du mauvais", nous rende malade. Qu'est-ce qui peut rendre malade dans un aliment ? Microbes (ex.: salmonelles, virus hépatite) ou leur toxine, produits toxiques (ex.: métaux lourds, pesticides), composants normaux en excès (ex.: sel, lipides), composants normaux inadaptés à un consommateur particulier (ex.: intolérant au lactose, allergique aux arachides). La maîtrise de la sécurité de l'aliment, de la qualité hygiénique, fait l'objet de l'ensemble des cours d'hygiène (par ex.: HA CCP et Hygiène en IAA).

**S2- Santé** = qualité nutritionnelle. On veut des atouts en plus.

On veut que l'aliment apporte "du bon", qu'il soit diététique, qu'il maintienne et améliore notre santé. Il s'agit d'abord des nutriments majeurs (lipides, glucides, protides) et mineurs (vitamines & minéraux).

Des demandes nouvelles surgissent concernant des non nutriments utiles (fibres, polyphénols, oligo-éléments), ou supposés bénéfiques (probiotiques, aliments "fonctionnels"...). En fait

l'équilibre nutritionnel vient du régime, donc de tous les aliments consommés sur une longue période. La qualité nutritionnelle d'un seul aliment ne veut donc pas dire grande chose.

Il n'y a pas d'aliment idéal, l'idéal étant de varier les aliments.

Les 2 premières composantes de la qualité, sécurité et santé, sont invisibles.

Le consommateur doit "faire confiance" au vendeur, et le vendeur lui-même faire confiance au producteur: c'est pourquoi les distributeurs imposent des normes de qualité sanitaire. C'est aussi pourquoi la loi intervient pour assurer la protection des consommateurs: la qualité hygiénique des aliments est une obligation pour l'IAA (directive CEE 93/43).

Le consommateur peut "voir" lui-même les 2 composantes suivantes, saveur et service.

**S3- Saveur** = qualité organoleptique ou hédonique. On veut "se faire plaisir".

On veut satisfaire ses cinq sens (et pas seulement le goût !). Cette qualité conditionne souvent les deux premières: On s'intoxique parfois parce qu'on aime (ex.:alcool, tétrodon); on déséquilibre sa ration par excès ou manque de goût (ex.: excès de lipides aux USA, carences chez les vieillards). La qualité organoleptique a une composante sensorielle majeure, mesurable par l'analyse sensorielle (objectivée par un jury), mais a aussi une composante psychologique et sociale (ex.: emballage "flatteur", repas de fête).

**S4- Service** = qualité d'usage. On veut que ce soit commode.

Un aliment sain, complet et délicieux ne sera pas vendu s'il est trop cher, introuvable, difficile à préparer et impossible à conserver (ex. certains fruits exotiques). On veut donc des aliments

- qui se conservent longtemps avant la vente, après achat, après ouverture (ex.: lait UHT)

- qui soient faciles à utiliser: stockage, ouverture/fermeture, préparation

Aujourd'hui, une grande part de la valeur ajoutée aux aliments par les IAA porte sur cette valeur d'usage et de service (ex.: emballages sophistiqués, plats tout-prêts).

- qui soient abordables: à la fois pas trop chers et disponibles, vendus "partout".

Le prix est un facteur de choix déterminant pour certaines personnes (petits revenus), mais donne aussi une image de la qualité. Il y a confusion entre "C'est mieux, donc normal que ce soit plus cher", et "c'est plus cher donc sûrement meilleur". Les consommateurs se réfèrent souvent au rapport qualité/prix.

On peut ajouter à ces " quatre S" deux autres qualités moins apparentes et moins concrètes, mais essentielles aussi pour le consommateur, et qui mobilisent beaucoup de moyens de la part des IAA: @ les 2 R C.Creyssel, Régularité et Rêve.

### **R1- Régularité** des autres qualités au cours du temps.

La qualité ne "paye pas" si elle n'est pas reproductible (ex.: un vin qui n'est bon que dans une bouteille sur deux ne correspond pas à l'attente du consommateur). Le contrôle qualité, l'assurance qualité, s'attachent à cette régularité pour donner un produit constant. Le consommateur y perd ce qui faisait le charme des aliments, leur variabilité. Exemple: le vin.

### **R2- Rêve.**

Certains consommateurs recherchent le naturel (produits "bio"), le traditionnel (ex.: publicité avec une "mamie" ou un tableau du XVIème, attrait du rural). C'est ce qu'on appelle des caractéristiques transférées, où l'imaginaire et le symbolique vont faire "rêver" le consommateur.(ex.: la confiture de ma grand-mère est forcément meilleure). Cette qualité transférée est renforcée par la publicité, le style du point de vente ("animation" en grande surface, décoration du magasin), mais aussi par la proximité (réseau, famille, bouche-à-oreille).

### **T1- Technologie:** aptitude à la transformation et à la distribution.

La définition de la qualité parle de satisfaire tous les utilisateurs. Le consommateur n'est pas le seul utilisateur: les transformateurs, artisans et industriels, et les distributeurs, magasins et grandes surfaces, attendent eux aussi des caractéristiques précises des produits.

Il s'agit des qualités Technologiques: aptitudes à la transformation et la distribution.

(ex.: qualité boulangère d'un farine de blé, qualité de rétention d'eau d'une viande destinée à la salaison, qualité de conservation d'un yogourt dans un linéaire de grande surface...)

Au total on trouve donc : 7 aspects de la qualité, 4 S, 2 R et 1 T.

### **1-3-Les Signes de la qualité:**

L'entreprise qui produit de la "qualité" veut que ce soit reconnu officiellement (attesté), et veut le faire savoir (aux consommateurs). En grande surface, l'acheteur consacre en moyenne 1 seconde au choix d'un aliment: la qualité doit donc "sauter aux yeux". L'entreprise peut pour cela utiliser sa propre marque commerciale ou une garantie officielle comme le label rouge, la certification de conformité, ou l'appellation d'origine contrôlée. (Vous connaissez déjà un exemple de garantie officielle de qualité hygiénique, l'estampille de salubrité apposée sur les carcasses sortant d'un abattoir).

### **1-3-1- Marque commerciale**

L'entreprise peut pratiquer une "politique de marque", en se construisant une "image de marque" qui la distingue de ses concurrentes (Danone, Nestlé,...).

Son seul nom de marque commerciale, déposé auprès de l'INPI (exigence pour l'enregistrement: l'antériorité), apposé sur le produit, donne confiance au consommateur. Les grandes entreprises veillent sur leur image de marque, la conforte par la communication et la publicité, et des efforts permanents de qualité et de régularité. Le capital que constitue la marque impose à l'entreprise de maintenir la qualité de ses produits. Les plus grosses entreprises utilisent la confiance inspirée par leur marque pour conforter toutes les marques de leur groupe (ex. Nestlé).

Plus largement, un groupe d'entreprises trop petites pour avoir une politique de marque isolée peut déposer une marque collective, pour se faire connaître et favoriser la promotion. A priori, pas d'exigence officielle de qualité, la marque collective est juste une "étiquette": Au Castor Gourmand

Beaucoup d'entreprises, plus récentes ou plus petites, ne disposent pas de ce capital d'une marque reconnue. Elles vont donc utiliser des "marques" collectives plus largement reconnues, les garanties officielles de qualité (les grandes entreprises aussi d'ailleurs). Ces garanties sont reprises dans la loi du 3 Janvier 1994, et nous en décrivons 4 ci-dessous:

Les appellations d'origine, les labels, les certifications, l'agriculture biologique (AOC, LR, CC, et AB @ ALCA).

De nombreux auteurs s'entendent sur l'aspect plurivoque de la notion de qualité. Comment peut-on définir une notion de qualité qui s'impose à tous alors que l'appréciation de la qualité est manifestement subjective, variable selon l'époque, l'environnement sociologique et économique mais aussi selon les références de chacun ? En outre, la complexité de la notion de qualité réside dans la très grande quantité de produits offerts sur le marché, et dans le fait que leur élaboration est complexe. Même si les industries agroalimentaires assurent aujourd'hui une sécurité quasi irréprochable des produits fabriqués (en appliquant par exemple la méthode HACCP préconisée par la Directive 93/43/CE), la société contemporaine est de plus en plus méfiante et donc exigeante vis-à-vis de ces industries, principalement suite aux « crises sanitaires » qui se sont succédées durant ces dernières décennies. Enfin, qui est le plus à même de définir la qualité telle

qu'elle est en bout de chaîne, sur les étales ou dans les rayons ? L'offreur ou le demandeur ?

Les nouvelles attentes sociales ont ainsi induit ce que le Conseil National de l'Alimentation identifie comme une « qualité sociétale » (CNA, Avis n°45)<sup>27</sup> qui met en avant le respect de l'environnement, de la biodiversité, des conditions de travail, du bien-être animal, etc. La recherche de qualité s'inscrit alors dans cette « époque nouvelle », lieu de l'« Hypermodernité », défini par la faculté des individus – ici, des consommateurs – et des sociétés de redéfinir leurs regards sur le monde et sur leurs pratiques sociales. Rochefort (2007) analyse les contradictions auxquelles « Le bon consommateur et le mauvais citoyen »<sup>28</sup> font et devront faire face dans les prochaines années. Comment parvenir au but ultime de tout un chacun (assurer une survie de l'espèce) tout en se focalisant sur son épanouissement personnel ? Comment s'articulent ces trois concepts : qualité, consommation et citoyenneté ?

La qualité se présente comme « l'aptitude à satisfaire les attentes et les besoins d'un produit, d'un service ». Néanmoins, cette définition simple soulève trop de problèmes concrets d'évaluation. En effet, l'évaluation de la qualité ne peut pas être consensuelle puisqu'elle se heurte au caractère multidimensionnel du concept lui-même, à l'absence d'unités de mesures communes à tous les produits, à la diversité des méthodes de mesure, et à l'utilisation différente d'échelles de mesure (Fey et Gogue, 1991). Nous pouvons cependant rappeler quelques éléments historiques qui nous permettront de comprendre comment la qualité est devenue ce qu'elle est aujourd'hui.

### **1-3-2-Historique**

La définition de la qualité a changé au cours du dernier siècle selon des périodes économiques bien identifiées. Plus précisément, ce sont les critères de qualité qui ont évolué, modifiant ainsi le sens du mot.

Gomez montre en 1994 pourquoi et comment la qualité évolue dans le temps et pourquoi des formes de qualités distinctes peuvent coexister<sup>30</sup>. Il décrit quatre moments de la qualité :

- La qualité Inspection au début du siècle ;
- La qualité Contrôle dans les années 1930 ;
- La qualité Assurance à partir de 1940 ;

- La qualité Globale depuis les années 1970.

A ces différents moments de la qualité, Gomez associe les périodes économiques suivantes :

- La période tayloriste et post-tayloriste<sup>31</sup> ;
- La période fordiste ;
- La période post-industrielle.
- Nous pourrions ajouter une quatrième période, la « 3<sup>ème</sup> révolution industrielle » avec les nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC). Aujourd'hui, l'accaparement d'Internet, du côté des industriels d'une part (l'un des premiers noms génériques du domaine de premier niveau du web, établi en 1985, fut l'extension .com pour désigner les entités commerciales), dans les foyers domestiques d'autre part, a permis un accès universel à la création et à la recherche rapide d'information. La transition d'un Web collectionnant de nombreux sites statiques à un Web véritable plate-forme interactive où l'utilisateur participe activement et interagit avec d'autres utilisateurs – a ouvert une nouvelle dimension dans l'acquisition et le partage de l'information.

#### **1-4-La qualité comme construction sociale**

« La notion de qualité n'a rien d'absolu, elle est relative et mouvante. Elle est intimement liée aux évolutions industrielles, aux mouvements économiques et, plus largement, à l'histoire des sociétés » (Nicolas et Valceschini, 1993). La subjectivité, la complexité, la plurivocité de la notion de qualité sont la conséquence de la condition d'existence de la qualité : le lien plus ou moins fort entre l'offreur et le demandeur, entre le producteur et le consommateur. Quels acteurs définissent finalement la qualité : l'offreur, le demandeur, le système ? Existe-t-il un point de vue unique ou une interaction des points de vue qui convergent tous au même point ? Existe-t-il un consensus possible ?

Les objectifs des différents acteurs sont tantôt communs tantôt contradictoires, il est difficile de mettre tout le monde d'accord sur « la » qualité et satisfaire l'ensemble de la société. Il faut alors concevoir la qualité de manière cohérente avec les stratégies et les ressources multiples de l'ensemble de ces acteurs. C'est seulement depuis quelques années que la question est véritablement mise à plat afin de trouver des solutions génériques mais aussi spécifiques.

A ce point de la discussion, nous pouvons énoncer que « la qualité est avant tout une



construction sociale ». Le CNA prenait lui même acte du fait que la notion de qualité est le produit de négociations entre tous les acteurs concernés par la question (CNA, Avis n°45).

Finalement chaque acteur, quel qu'il soit, dimensionnalise consciemment ou non, à sa manière et en fonction de ses intérêts, le concept de qualité. La société et l'environnement socio-économique dans lesquels il vit l'orientent par ailleurs dans ses choix de conception.

### **1-6--La multidimensionalité de la qualité**

Aujourd'hui la notion de qualité en matière d'alimentation se révèle fondée sur les diverses dimensions suivantes (liste non exhaustive) issues des nombreuses études réalisées par le département Consommation du CRÉDOC au sujet de la qualité :

- L'aptitude à satisfaire les besoins, les attentes des consommateurs et leurs évolutions, caractérisée notamment par une sorte d'hédonisme consumériste et par la recherche des valeurs de gustativité des produits.
- La capacité à répondre aux fonctions nutritives et à celles de santé.
- La nécessité d'une sécurité sanitaire irréprochable.
- La mise en œuvre de bonnes pratiques, tant au niveau de la production que lors des procédés technologiques de transformation .
- Le respect de l'environnement et du bien-être animal.
- La rassurance de l'origine des produits, par leur authenticité, leur typicité.
- La transparence de l'information.
- Les signes officiels de qualité, les marques.
- Le prix.

Bien entendu, l'importance accordée à ces critères de qualité a évolué et évolue toujours dans le temps. Dans la partie IV, nous ferons le point sur la place que les Français accordent à ces dimensions en 2007.

## **IV-Chapitre 2:**

### **2-Perception de la qualité alimentaire:**

#### **2-1-La perception :**

La perception est définie comme le processus par lequel un individu choisit, organise et interprète des éléments d'information externes pour construire une image cohérente du monde qui l'entoure (Kotler et Dubois 1997)

Cette activité perceptive a plusieurs caractéristiques :

- La perception est sélective l'individu opère en choix parmi des stimuli qui lui parviennent la sélectivité de la perception répond à un premier objectif qui est la recherche d'une information pertinente par rapport aux besoins du consommateur
- La perception est déformante les stimuli reçus sont intégrés dans les structures mentales, le message reçu est alors modifié pour être en conformité avec les structures cognitives de l'individu ces structures sont elles-mêmes le résultat de l'apprentissage et des expériences de chaque individu
- La perception est subjective chaque individu pourra avoir une perception différente à partir de stimuli identiques, en outre comme l'individu a tendance à oublier la plus grande part de ce qu'il apprend il a tendance à mieux mémoriser l'information qui supporte ses convictions (Kotler et Dubois 1997)

Comme nous l'avons vu dans la partie précédente, la qualité dans l'économie fordiste est avant tout une qualité qui permet de satisfaire des exigences de production, d'organisation de la production pour aboutir à un produit standard. Cette qualité là — même si elle concerne aussi le consommateur (voir par exemple les normes d'hygiène) — intéresse et mobilise avant tout les producteurs et les relations entre les producteurs.

Dans l'économie de la qualité, la qualité change de contenu, de sens et de forme (Mormont, 2006) : « *Quant à son contenu la qualité tend à devenir une qualité spécifique c'est-à-dire où chaque produit se différencie des produits similaires. Le produit a désormais une identité. Le sens de la qualité change aussi parce que la qualité se réfère désormais à une grande diversité dans l'appréhension des produits par le consommateur ou l'utilisateur : la qualité différenciée réintroduit un univers hétérogène de critères où esthétique, fiabilité, sécurité, plaisir, origine, tradition, etc. se mêlent. Des univers de valeur — et d'appartenance — se mêlent à des critères techniques qui se référaient essentiellement jusque là à une notion d'efficacité par rapport à des besoins. Ceci se traduit par des signes de qualité qui sont polysémiques (naturel, authentique) et*

*fortement chargés de dimensions symboliques. »*

On peut utiliser le topique des motivations de Lahlou (1993) présentée dans la première partie pour définir 4 niveaux de qualité :

-un niveau de qualité qui répond aux besoins physiologiques : la sécurité, c'est la motivation de la sphère individuelle.

-un niveau de qualité qui répond aux motivations logistiques : produits faciles à stocker, qui se conservent.

-un niveau de qualité qui répond aux motivations stratégiques : produits qui apportent du service.

-un niveau de qualité qui répond aux motivations de satisfactions, c'est la dimension imaginaire de la consommation qui s'exprime. Selon Rochefort (1995), la valeur d'un produit pour chaque consommateur dépend de deux dimensions, matérielle et immatérielle. La dimension fonctionnelle, tout d'abord, correspond à la valeur d'usage du produit. C'est cette dimension que les consommateurs cherchent à maximiser lorsqu'ils cherchent la réponse la plus efficace à leurs besoins. La dimension immatérielle d'un produit répond à des attentes subjectives, relatives à l'état d'esprit des consommateurs, à leur imaginaire.

La consommation ne peut plus se penser dans les termes d'une adéquation besoin - produit, mais doit s'envisager à travers un schéma plus complexe qui est un schéma valeurs — référence d'identification— satisfaction. Dans cette perspective, la qualité différenciée s'ajoute aux normes de qualité standard.

Mormont (2006) prend le cas de l'alimentation et montre que les normes d'hygiène et de qualité se maintiennent et même se renforcent. Les crises alimentaires ont eu pour effet un renforcement des exigences publiques de qualité (avec la notion de traçabilité) mais elles ont aussi été une porte ouverte à la sécurité comme qualité immatérielle qui donne lieu à des formes d'identification du produit. Selon lui, la qualité sécurité tend aujourd'hui à passer aussi par l'identité du produit.

Le consommateur se fie à sa propre perception lorsqu'il choisit tel produit ou telle boutique. Cette qualité perçue, déterminante dans l'acte d'achat, ne relève pas du hasard: c'est le métier du designer de mettre en valeur les qualités que devra percevoir le consommateur.

Le consommateur décide d'acheter un produit parce que celui-ci lui apparaît solide, léger, pratique, haut de gamme, voire sympathique. Il effectue son choix à partir de la perception qu'il a du produit. Cette perception, finalement très subjective, lui fait attribuer certaines qualités au produit. Autrement dit, le consommateur ne juge pas directement les qualités intrinsèques du produit. Il sélectionne le produit qui, si l'on peut dire, lui fait bonne impression. Il en va de même lorsqu'il décide d'entrer dans une boutique ou, plus généralement, lorsqu'il fait confiance à une marque. Son choix est donc principalement dicté par ce que les spécialistes appellent la qualité perçue.

Cette qualité perçue est déterminante lors de l'acte d'achat. Elle fait la différence entre des produits techniquement similaires ou quand le consommateur n'est pas en mesure d'apprécier la qualité technique du produit, ce qui est de plus en plus souvent le cas pour l'électroménager, l'électronique grand public, l'outillage, l'automobile, ainsi que pour la plupart des produits de grande consommation.

Donner une personnalité au produit, c'est une des principales missions du designer. Il est donc expert en matière de qualité perçue. Grâce à une forme, une couleur, un traitement de surface, l'agencement des dispositifs de commande ou grâce à un bruit, le designer va permettre au produit d'exprimer sa robustesse, ses performances, son positionnement ou sa facilité d'utilisation.

L'emballage doit, lui aussi, engendrer une qualité perçue. Dans l'alimentaire ou les produits d'entretien, il détermine la valeur du contenu et influe davantage sur la décision d'achat que le contenu lui-même. Certaines couleurs, ou certaines formes sont devenues de véritables codes, immédiatement perçus par le consommateur et assimilés immédiatement à une qualité particulière.

En architecture commerciale aussi, la qualité perçue s'avère décisive pour attirer le badaud. La disposition des articles, la circulation à l'intérieur du magasin, l'éclairage, le matériau et la couleur des présentoirs, la PLV, les étiquettes, l'éventuelle sonorisation: tous ces éléments amèneront le chaland à avoir une perception précise du point de vente, de la qualité de son offre et de son service. La qualité perçue participe à l'opération de séduction inhérente à toute démarche commerciale. (Tandia Anthioumane 26 Mai 2003 **Consommer désormais**)

Le contexte de la consommation alimentaire est fortement évolutif. Les filières dans lesquelles

s'insèrent les produits sont de plus en plus étendus et complexes. Pour évaluer la qualité d'un aliment, le consommateur est appelé à prendre en compte des caractéristiques de plus en plus nombreuses (origine, présence éventuelle d'OGM, de prions, de résidus chimiques, produit d'un commerce équitable, respectueux de l'environnement,...?), dont l'interprétation est difficile et fait l'objet de controverses entre les experts eux-mêmes.

L'évaluation par le consommateur de la qualité des produits se fait ainsi de plus en plus souvent dans un contexte d'incertitudes, de méfiance, et se trouve donc liée à un risque. L'étude actuelle de la prise en compte des risques alimentaires par les consommateurs amène ainsi à croiser deux domaines de recherche, jusqu'alors relativement distincts :

- Les recherches sur les risques.
- Les recherches sur la qualité des aliments.

Un examen de la façon dont ces deux thèmes ont été traités jusqu'à présent est une première étape nécessaire pour ménager une rencontre fructueuse entre ces deux domaines de recherche et en tirer des outils pour l'action.

## **2-2-L'évaluation des relations sujet/objet dans l'étude des risques et de la qualité**

L'approche scientifique du risque ainsi que celle de la qualité ont subi des évolutions similaires au cours de ces dernières années. Caractérisées par une prise en compte différente des relations sujet/objet, on peut résumer ces évolutions en trois étapes.

D'abord centrées sur l'objet lui-même, les études visaient à une définition « objective » du risque et de la qualité. On a ensuite pris conscience de l'écart entre les descriptions ainsi réalisées par les experts et celles de ceux que l'on peut appeler les « profanes ». Cet écart a été étudié sous l'angle d'une opposition entre, d'une part le travail objectif et conceptuel des experts et, d'autre part, l'activité perceptuelle des profanes, productrice de subjectivité. Que ce soit sur les risques ou sur la qualité des produits, ceci a alors amené à étudier les sujets face à ces objets et à compléter ainsi l'étude de l'objet par celle de la relation sujet-objet.

L'objectif était alors surtout d'améliorer la communication vers les profanes.

Dans un troisième temps, qui décrit la situation actuelle, ces études viennent se compléter d'une approche du risque et de la qualité en termes de constructions sociales : l'objet devient finalement secondaire face aux relations qui se tissent autour de lui, face aux conflits et enjeux dont il fait l'objet. C'est dans les interactions entre les sujets que se construit l'objet.

Nous examinerons ici plus en détails comment cette évolution s'est produite dans les deux domaines considérés, celui du risque et celui de la qualité des aliments.

## **V-Chapitre 3:**

### **3-1-L'approche du risque:**

Les évolutions de l'approche du risque ont été décrites par Peretti-Watel (1999 et 2000).

Le risque a d'abord été défini comme un événement indésirable caractérisable par sa probabilité d'occurrence et sa gravité. Le risque est alors essentiellement « technique ». L'identification de ses causes est une première étape pour atteindre l'objectif du risque zéro.

L'émergence de risques contemporains nouveaux (les risques technologiques comme ceux liés à l'utilisation de l'énergie nucléaire, les risques de contracter des maladies telles que le cancer) amène à prendre davantage conscience de la complexité du risque. D'une part, parce que « un accident n'est plus associé de façon déterministe à une cause mais de façon probabiliste à un faisceau de facteurs qui le favorisent » (Peretti-Watel, 1999).

D'autre part, parce que dans bien des cas, ni la probabilité, ni la gravité ne sont mesurables (on ne peut probabiliser des événements rares pour lesquels on ne dispose pas de série statistique, et le nombre de victimes potentielles est souvent difficile à chiffrer, comme dans le cas de l'ESB).

A cette prise en compte de la complexité des risques, liée à la nature même des risques contemporains, vient s'ajouter celle de la complexité du public. Le constat que le public a une perception différente des risques soit qu'il les amplifie, soit qu'il les minimise, amène à compléter l'approche technique du risque par une approche en terme de communication.

Se pose alors la question de l'origine des différences d'évaluation entre experts et profanes et de la diversité des points de vue au sein même du groupe des profanes. De nombreuses théories se développent (Wildavsky et Dake, 1990) qui mettent en avant des causes liées à des différences de niveau d'informations (knowledge theory : les différences entre experts et profanes seraient liées à une dissymétrie d'information), à des différences de personnalité (personality theories : certaines personnes seraient de façon permanente plus ou moins averses aux risques), à des différences de niveau économique (economics theory : les « riches » seraient moins averses aux risques, car ils auraient la possibilité de transformer ces risques en opportunités). La plus connue est sans doute la théorie culturelle (Douglass et Wildavsky, 1984) qui met en relation les différentes perceptions des risques avec des « styles de vie » différenciables selon un fonctionnement plus ou moins hiérarchique, individualiste ou égalitaire des groupes sociaux considérés.

En fait, aucune de ces théories ne permet d'attribuer un comportement stable à un groupe face à l'ensemble des risques : ainsi si les « riches » sont moins averses au risque économique, ils seraient aussi plus sensibles à certains risques dont les effets sont visibles sur le long terme, tels que les risques environnementaux, car ils considèrent pouvoir agir sur ce futur.

Cette attitude serait à opposer au « fatalisme » des pauvres, face à ce même genre de risque. Après s'être intéressé à la diversité des sujets face aux risques, on en vient donc ensuite à la mettre en relation avec la diversité des risques eux-mêmes. Et l'on voit alors dans les publications les « typologies » se multiplier amenant à distinguer risques (probabilisables) et périls (non probabilisables), risques naturels (tels que les catastrophes naturelles) et risques technologiques (artificiels ou contemporains, tels que ceux liés à l'utilisation de l'énergie nucléaire), risques individuels (que l'individu pense pouvoir maîtriser individuellement tels que ceux liés à la consommation de tabac ou à la conduite routière) et risques collectifs (ou diffus, face auxquels les individus pensent n'avoir aucune maîtrise car la prise de risque renvoie à un choix de société plus qu'à un choix individuel),... L'objet (le risque) se précise donc, mais en relation étroite avec le sujet.

L'abandon de l'hypothèse d'irrationalité des profanes que ces travaux ont permis, amène à considérer que ces derniers construisent eux aussi des savoirs sur les risques et les évaluent selon des méthodes plus sophistiquées que le simple « processus calculatoire » des experts (prise en compte de l'utilité du risque, poids plus important accordé à l'incidence qu'à la probabilité,...). Cette valorisation des savoirs des « profanes » s'accompagne d'une remise en question de la crédibilité des savoirs des experts, crédibilité mise à mal par la multiplication des controverses scientifiques.

Wildavsky (1990) avait déjà montré, réfutant la « knowledge théorie » que ce n'est pas le niveau d'information qui est important dans la perception des risques par les profanes mais sa provenance et la crédibilité qui lui est accordée.

La construction de la confiance entre les acteurs devient alors centrale.

Cette valorisation des savoirs profanes, la prise de conscience face à la complexité des risques de l'utopie de l'objectif du « risque zéro », amènent ainsi à passer d'un objectif de communication à destination des citoyens à un objectif de gestion « participative » (Peretti-Watel, 1999 ; Renn et Rohrman 2000 ; Guillon 2000 ; ...).



Notamment parce que cette participation devrait permettre une meilleure gestion ou pour le moins une meilleure répartition des responsabilités de cette gestion (Barbier et Joly, 2000) : elle permet d'exploiter la complémentarité des évaluations, elle révèle les préoccupations prioritaires des citoyens et le niveau d'acceptabilité, socialement légitimé, à considérer pour les différents risques.

L'approche initialement psychosociale du risque s'est donc ainsi progressivement étoffée d'une approche sociologique. Le risque, défini dans la confrontation des savoirs, devient ainsi une construction sociale, révélatrice, au même titre que d'autres thèmes, des relations de société.

## **VI-Chapitre 4:**

### **4-1--L'approche de la qualité**

L'approche de la qualité subit les mêmes évolutions que celle du risque.

La qualité a longtemps été uniquement considérée (Casabianca et Valceschini, 1996) comme "un ensemble de caractéristiques scientifiquement objectivables, formalisées dans des critères clairement identifiés et mesurables grâce à des protocoles, des procédures et des instruments éprouvés pour leur usage scientifique". La qualité est, de ce point de vue, une question essentiellement technique.

La réalisation de tests de préférences des aliments révèle une grande variabilité de réponses. Cette variabilité est attribuée à des différences de perceptions sensorielles, liées à des facteurs individuels (sensibilités individuelles, différences d'origine biologique, familiarité, état nutritionnel,...) ainsi qu'à la valeur symbolique attribuée à l'aliment (Urdapilleta, Ton Nu et al., 2001).

Les approches en termes de marketing ont amené à se centrer davantage sur les fonctions d'un produit que sur ses caractéristiques : la qualité doit répondre à une attente, elle se définit alors par rapport à un usage et à un usager.

La qualité se décline alors en qualité objective, qualité perçue (subjective), et qualité attendue. L'opposition objectif/subjectif renvoie à l'idée d'une déformation d'une réalité objective par le sens commun, comme dans le cas du risque.

L'objet, la qualité, se précise, non pas par rapport à ses caractéristiques intrinsèques, mais sous le regard d'un sujet (ses perceptions, ses attentes).

Les résultats des travaux visant à comprendre l'écart entre qualité objective et subjective, amènent à rejeter l'hypothèse d'un déficit informationnel pour se référer à des phénomènes de l'ordre de la cognition.(Cheyns,1998). Le sujet n'est plus considéré comme un sujet passif recevant des informations incomplètes et déformées par le filtre des perceptions. C'est un acteur qui agit par des procédures de qualification. Et ces informations sont traitées de façons diverses selon la nature des caractéristiques qu'elles renseignent : certaines caractéristiques sont évaluées par des procédures de qualification directe qui permettent par des inférences (relevant d'un apprentissage) d'évaluer certaines caractéristiques du produit.

D'autres, et elles représentent l'essentiel dans la question de la qualité sanitaire, sont nouvelles et

ne peuvent donc faire appel à l'expérience (dans le cas de l'ESB par exemple, les effets ne seront observables que sur le long terme).

La qualification du produit par le consommateur exige alors pour tout un ensemble de caractéristiques de recourir à un tiers (un vendeur, un expert, l'Etat, une marque,...). Et Sirieix et Dubois (1999) montrent que la confiance attribuée à une marque peut contribuer favorablement à l'évaluation de l'ensemble des attributs d'un produit. Ceci de telle sorte que la confiance peut être accordée à un produit qu'on ne connaît pas et dont on n'a aucune expérience mais dont on a une expérience de la marque.

L'objet lui-même peut ainsi devenir secondaire dans le processus de qualification, au regard des relations tissées entre les individus autour de cet objet. Ainsi Bonny (2000) souligne que le contexte actuel se caractérise par une qualité sanitaire croissante des produits. On assiste cependant à une demande accrue de qualité, qui doit être interprétée comme le signe d'une perte de confiance dans le système économique technocratique. La qualité ainsi se dégrade aux yeux des consommateurs, et ceci ne résulte pas d'une évolution négative des caractéristiques des produits eux-mêmes mais d'une dégradation des relations tissées autour de ces produits.

Cette évolution amène à considérer la qualité comme un "processus qui met en jeu non seulement des produits mais des interactions autour de la définition et du contrôle de ces produits, interactions entre les acteurs concernés par la production, l'achat et la vente, la consommation de ces produits" (Casabianca et Valceschini, 1996). La qualité s'aborde désormais également en termes de construction sociale.

On observe ainsi des évolutions identiques dans l'approche scientifique du risque et de la qualité (nous avons dû laisser de côté ici les approches économiques), allant de l'objet sans sujet à la construction sociale.

Et si aujourd'hui risque et qualité sont réunis en une même problématique (celle de la sécurisation du consommateur) c'est que les questions de fond qui s'expriment dans ces deux thèmes convergent : la question du rôle joué par la science et la technologie dans la définition d'un modèle de société et la question de la place des savoirs scientifiques face aux savoirs profanes.

Ces questions expriment une crise de confiance dans les experts et à travers eux dans la science

elle-même.

Et c'est, dans ces évolutions, une crise du paradigme scientifique moderne qui se dessine : d'une vision positiviste d'une science, caractérisée par l'effacement du sujet, chargée de produire des descriptions objectives de la réalité permettant aux experts de construire des solutions pour la société, on passe à une vision « constructiviste » où la science ne produit qu'une représentation de la réalité parmi d'autres. Le refus désormais de placer cette représentation en une position hégémonique suggère un rapprochement des différentes formes de savoirs, pour la construction d'un savoir commun, évitant tout épistémocentrisme.

Les experts ne sont plus crédités de la légitimité leur permettant de décider seuls de ce qui est acceptable (acceptabilité d'un risque) ou de ce qui est bon pour le consommateur (qualité d'un produit). La définition du risque et de la qualité devient un travail de construction sociale, elle est le produit de rapports de forces au sein de la société, où, dans un idéal démocratique, les différents points de vue doivent être pris en compte.

La conférence des citoyens organisée en France sur les OGM traduit une volonté affichée de la part des « politiques » de prendre en compte cette diversité des points de vue et des savoirs que ces points de vue produisent.

Mais cette volonté a une traduction concrète encore limitée.

Marris et Joly (1999) montrent comment dans le cas de cette conférence, la démarche mise en oeuvre a visé une fois de plus à transmettre une vision « objective » des OGM, censée être exposée par des « scientifiques désintéressés » à des citoyens qui eux-mêmes n'ont pas cherché à valoriser leur sens commun auprès des experts. Par ailleurs, les débats n'ont finalement abouti qu'à formuler des recommandations pour encadrer le développement des OGM, sans pouvoir remettre en cause les OGM eux-mêmes et le système dans lequel ils s'insèrent.

De la même manière Bonny (2000) montre dans le cas de l'ESB, comment les politiques ont intégré techniquement la demande des citoyens de sécurité sanitaire et d'environnement au système économique alors que la demande des citoyens était celle d'une remise en cause du système lui-même.

On voit ainsi que la démarche souffre d'une ambiguïté. Se voulant « moderne » en intégrant les points de vue des citoyens ou profanes, elle reste cependant profondément ancrée dans une démarche techniciste où le système ne peut être remis en cause. Si l'on admet timidement que les

solutions doivent être négociées, le problème quant à lui reste posé uniquement sous l'angle technique, et ceci par les seuls experts.

Or admettre le statut de construction sociale du risque et de la qualité, c'est admettre le rôle de la négociation non seulement pour résoudre les problèmes qui y sont liés mais surtout et avant tout pour les définir.

## **VII-Chapitre5:**

### **5-1-Systèmes de production alimentaire**

Les systèmes de production, de transformation et de commercialisation des produits alimentaires sont complexes. Dans beaucoup de pays en développement ils sont en outre très morcelés et tributaires d'un grand nombre de petits producteurs. Bien que cette organisation puisse comporter des avantages socio-économiques, le fait que d'importantes quantités de nourriture passent par une multitude d'intermédiaires de personnes qui manipulent les aliments, augmente le risque d'exposition à de mauvaises conditions d'hygiène, de contamination et de fraude. Les conditions inadéquates des opérations post-récolte, de transformation et d'entreposage des aliments sont responsables des problèmes rencontrés, de même que l'inadéquation des installations et des infrastructures, par exemple, l'absence ou la pénurie d'eau salubre, d'électricité, d'installations d'entreposage, notamment de réfrigération, comme d'installations et de réseaux de transport, etc. En outre, la plupart des personnels qui produisent et manipulent les aliments n'ont pas les connaissances et les compétences appropriées pour appliquer les pratiques agricoles modernes, les règles d'hygiène alimentaire, ainsi que les bonnes pratiques de manipulation des aliments.

Cela ne veut pas dire que tous les aliments de ce type sont insalubres: nombre de pratiques traditionnelles de production et de manutention des aliments comportent des marges de sécurité intrinsèques, fondées sur des années d'expérience. Les problèmes viennent de l'impossibilité de faire face aux conséquences de l'introduction de nouvelles pratiques agricoles intensives, de l'urbanisation de plus en plus poussée, des contraintes exercées sur les ressources naturelles et de nouveaux risques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

### **5-2-Industrie de la transformation des aliments**

L'industrie de transformation des aliments va des installations modernes et sophistiquées aux petites entreprises artisanales produisant des aliments traditionnels pour la population locale. La taille de ces unités de transformation est très variable - puisqu'à côté d'un petit nombre de grandes usines, la majorité est constituée de petites unités familiales n'ayant guère les moyens d'utiliser des intrants techniques efficaces; au niveau le plus rudimentaire de cette échelle, les locaux utilisés sont mal équipés pour assurer scientifiquement et régulièrement la sécurité

sanitaire et la qualité des produits alimentaires. Ces petites unités bénéficient souvent néanmoins d'une aide des pouvoirs publics, du fait qu'elles créent des emplois et fournissent des revenus à leurs exploitants. Les pays en développement sont donc confrontés à la tâche délicate consistant à favoriser un réel essor de ces petites unités pour qu'elles puissent améliorer les technologies employées.

Les transformateurs des produits alimentaires des pays en développement sont également confrontés à des problèmes de fiabilité et de ponctualité des livraisons de matières premières, comme de variabilité de la qualité générale. Les petites exploitations assurent généralement la production primaire; aussi, les carences d'infrastructures des régions productrices se traduisent par une variabilité de la qualité des matières premières fournies. Cette situation exige une vigilance accrue de la part des unités de transformation des aliments comme au niveau du contrôle alimentaire à mettre en place au niveau de chaque maillon du circuit.

### **5-3-Aliments vendus sur la voie publique**

D'après les études consacrées aux pays en développement, de 20 à 25 pour cent des dépenses alimentaires des ménages sont encourues en dehors du foyer et certaines catégories de la population sont entièrement tributaires des aliments vendus sur la voie publique. Il s'agit de l'une des conséquences de l'urbanisation rapide, des millions de personnes n'ayant pas d'accès à une cuisine ou ne disposant pas d'installation de préparation des aliments.

Les travailleurs célibataires et sans famille se comptent par millions et une importante population fluctuante entre et sort de la ville pour aller travailler; ces personnes sont donc pour la plupart tributaires des aliments vendus sur la voie publique pour leur nourriture quotidienne.

Dans beaucoup de pays en développement, les vendeurs d'aliments sur la voie publique sont un élément important du circuit d'approvisionnement en nourriture. Bon marché et facile à se procurer, les aliments vendus sur la voie publique répondent à un besoin vital de la population urbaine. Ces aliments et ces boissons prêts à consommer sont préparés et/ou vendus par des vendeurs ou des colporteurs essentiellement dans les rues ou autres lieux appropriés, par exemple à proximité des lieux de travail, des écoles, des hôpitaux, des gares ferroviaires et des gares routières.

La salubrité est un sujet de préoccupation majeur en ce qui concerne les aliments vendus sur la

voie publique. En effet, ces aliments sont généralement préparés et vendus dans des conditions anti-hygiéniques, avec des possibilités limitées d'approvisionnement en eau salubre, d'accès aux services sanitaires ou aux installations de traitement des ordures ménagères.

Aussi, les aliments vendus sur la voie publique comportent-ils un risque élevé d'intoxication alimentaire par contamination microbienne, et par ailleurs, d'usage inadéquat d'additifs alimentaires, et de contamination d'ambiance.

#### **5-4-Infrastructure de contrôle alimentaire et ressources correspondantes**

Dans nombre de pays en développement, l'infrastructure de contrôle alimentaire s'avère généralement inadéquate, en raison de la limitation des ressources disponibles et des carences de gestion souvent observées. Les laboratoires de contrôle alimentaire sont souvent mal équipés et manquent d'analystes convenablement formés. Ces carences sont aggravées lorsque le contrôle alimentaire implique le concours de plusieurs organismes. L'absence d'orientation stratégique globale se traduit par une utilisation inadéquate de ressources limitées.

Enfin, les systèmes de contrôle alimentaire risquent de pâtir de l'insuffisance ou de l'inadéquation des mesures d'application adoptées.

Les systèmes modernes de contrôle alimentaire reposent nécessairement sur des processus décisionnels scientifiques et transparents et exigent par conséquent la disponibilité de personnes dûment qualifiées et formées dans des disciplines telles que les sciences et les technologies alimentaires, la chimie, la biochimie, la microbiologie, les sciences vétérinaires, la médecine, l'épidémiologie, l'agronomie, l'assurance qualité, la vérification alimentaire. Les autorités chargées du contrôle alimentaire doivent mieux apprécier le rôle de la science dans le cadre de l'approche axée sur les risques et mettre à profit les moyens scientifiques disponibles au sein de la communauté internationale.

#### **5-5-Assistance technique: rôle des organismes internationaux**

Il est largement admis que le renforcement des systèmes de contrôle alimentaire des pays en développement requiert une assistance technique. La FAO et l'OMS sont les deux principales institutions spécialisées du système des Nations Unies engagées avec des pays en développement dans des programmes de coopération technique en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments.



L'aide de la FAO dans le domaine du contrôle et des normes alimentaires est une activité majeure; elle est menée aux niveaux mondial, régional et national. Les manuels publiés concernant le contrôle de la qualité des aliments couvrent un éventail d'aspects différents des systèmes de contrôle alimentaire et sont utilisés partout dans le monde. Des réunions, des séminaires et des ateliers sont organisés dans toutes les régions d'Afrique, d'Asie et du Pacifique, d'Amérique latine et des Caraïbes, d'Europe Orientale, du Proche-Orient et d'Afrique du Nord. Une assistance technique est fournie dans de nombreux domaines, notamment, les suivants:

- Création ou renforcement des systèmes nationaux et des infrastructures de contrôle alimentaire;
- Aide à l'élaboration d'une législation alimentaire et des règlements connexes;
- Tenue d'ateliers consacrés à la mise au point de stratégies nationales de contrôle alimentaire;
- Aide à la constitution ou au renforcement des capacités d'analyse des aliments;
- Évaluation des implications des Accords SPS et OTC (voir Annexe 5);
- Formation fournie aux activités d'inspection, d'analyse et de manutention des produits alimentaires;
- Formation fournie aux formateurs aux systèmes de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP);
- Formation fournie à la gestion des systèmes de contrôle alimentaire;
- Aide au renforcement des comités nationaux du Codex.

Ces dernières années l'OMS a notablement renforcé la priorité accordée à ses activités en matière de salubrité des aliments aux niveaux international et régional. L'organisation fournit également une assistance technique aux niveaux international, régional et national.

Organisation décentralisée, l'OMS est divisée en six régions, dont les bureaux régionaux sont responsables de l'assistance offerte aux États membres en matière d'élaboration et de renforcement de leurs programmes nationaux respectifs de sécurité sanitaire des aliments.

Actuellement, les bureaux régionaux poursuivent une série d'actions de renforcement des capacités, conçues pour protéger la santé des consommateurs.

La nature et l'ampleur de ces activités sont fonction des ressources disponibles, mais portent notamment sur les aspects suivants:

- Élaboration de politiques et de stratégies régionales et nationales en matière de salubrité des aliments;
- Préparation d'une législation alimentaire de règlements et de normes concernant les aliments, ainsi que de codes de pratiques hygiéniques;
- Mise en place de programmes d'inspection des aliments;
- Action en faveur des méthodes et des techniques conçues pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, notamment grâce à l'application du système HACCP;
- Création ou renforcement des capacités d'analyse des produits alimentaires;
- Mise au point et réalisation de programmes de formation et d'éducation à l'hygiène;
- Création de marchés conformes aux règles d'hygiène et amélioration de la salubrité des aliments vendus sur la voie publique; et
- Action en faveur de la mise en place d'une activité de surveillance des maladies d'origine alimentaire.

L'Accord SPS (Article 9), ainsi que l'Accord OTC (Article 11) se réfèrent spécifiquement à la nécessité de fournir une assistance technique aux pays en développement. Cette assistance peut être dispensée dans des domaines tels que les technologies, les travaux de recherche et l'infrastructure de transformation des produits alimentaires, la création d'instances réglementaires nationales, etc. En particulier, les pays développés importateurs de produits alimentaires auprès de pays en voie de développement sont tenus, sur demande, de fournir une assistance technique aux pays en développement exportateurs pour leur permettre de remplir leurs obligations au titre des Accords SPS ou OTC dans le cadre du commerce international de produits alimentaires. Les clauses détaillées des Accords SPS et OTC figurent à cette nouvelle possibilité de bénéficier d'une assistance technique en vertu des Accords de l'OMC n'a pas encore été pleinement mise à profit par les pays en développement.

Il est par ailleurs possible d'obtenir une assistance technique dans le domaine du contrôle alimentaire par l'intermédiaire de la Banque Mondiale, des autres banques de développement, et auprès des organismes donateurs bilatéraux. L'accès à ces financements est fonction de la priorité accordée par les pays en développement au renforcement de leurs systèmes de contrôle alimentaire, tel qu'il ressort de leurs plans nationaux de développement.

## **VIII-Chapitre6:**

### **6-1-Dangers microbiologiques**

Les dangers des microorganismes pathogènes d'origine alimentaire sont connus depuis des décennies. Ainsi, le risque de transmission de la tuberculose et des salmonelloses par le lait a été découvert au début du vingtième siècle; le recours à la pasteurisation comptait parmi les premières mesures de lutte adoptées. De manière analogue, les problèmes posés par le botulisme ont été traités en réglant le traitement thermique des aliments à faible acidité dans des récipients hermétiquement clos. En dépit des remarquables progrès des sciences et des techniques alimentaires, les maladies d'origine alimentaire représentent une cause de plus en plus importante de morbidité dans tous les pays, tandis que la liste des agents microbiens pathogènes potentiels d'origine alimentaire ne cesse de s'allonger. En outre, les maladies d'origine alimentaire figurent parmi les principales causes de décès susceptibles d'être évités et constituent un fardeau économique dans la plupart des pays. Malheureusement, la plupart des pays disposent de peu de données concernant les maladies de ce type et leur incidence sur la santé publique.

C'est seulement depuis peu que le coût de la contamination des aliments et des maladies d'origine alimentaire a été systématiquement analysé et quantifié. Les travaux consacrés aux épidémies d'origine alimentaire survenues aux États-Unis, en Australie, en Allemagne, et en Inde ont confirmé l'immensité du problème, puisque ces maladies ont touché ou tué des millions de personnes. D'après les données disponibles, un pourcentage pouvant atteindre 30% de la population dans les pays industrialisés risque d'être affecté par des maladies d'origine alimentaire. Bien que leur incidence au niveau mondial soit difficile à estimer, celle-ci a été évaluée à 2,2 millions de personnes en 1998, dont 1,8 million d'enfants décédés des suites de maladies diarrhéiques.

Le coût économique associé aux maladies d'origine alimentaire causées par des microorganismes n'a été estimé que depuis peu. Aux États-Unis les coûts entraînés par les maladies humaines dues à cet agent pathogène particulier ont été estimés à un montant allant de 6,5 milliards de dollars E-U à 34,9 milliards de dollars E-U.

Les frais médicaux et la valeur des pertes de vies humaines dues à cinq infections d'origine alimentaire en Angleterre et au Pays de Galles ont été estimés au Royaume-Uni à un montant de 300 à 700 millions de £ par an en 1996. Enfin, le montant annuel du coût des 11500 cas estimés

d'intoxications alimentaires quotidiennes en Australie a été évalué à 2,6 milliards de \$ australiens. Par ailleurs, sur la base du revenu par habitant, le fardeau économique supporté par la population en Inde à la suite d'une épidémie d'intoxication alimentaire par *Staphylococcus aureus* s'est avéré encore plus élevé par comparaison à une épidémie similaire survenue aux États-Unis<sup>5</sup>.

Les graves épidémies dues à *E. coli* et *Salmonella* ont mis en évidence des problèmes de sécurité sanitaire des aliments et une aggravation de l'inquiétude de la population face au risque de garanties insuffisantes en matière de santé publique offertes par les systèmes modernes de production agricole, de transformation des aliments et de commercialisation. En dépit des progrès de notre connaissance des caractéristiques écologiques des organismes responsables des intoxications alimentaires et des conditions dans lesquelles ils risquent de se développer et de survivre, les moyens dont nous disposons pour éliminer certains d'entre eux sont plus limités.

Cela tient sans doute en partie à la transformation des pratiques de production, à la maîtrise insuffisante des risques au niveau de l'exploitation agricole, aux difficultés de l'industrie à maîtriser les risques au cours de la production, à la demande croissante de produits frais, à l'évolution dans le sens d'un traitement réduit au minimum des denrées alimentaires et enfin, à l'allongement de la durée de stockage de nombreux aliments. Par exemple, *Salmonella* reste une cause importante d'intoxication alimentaire et son incidence progresse. Largement répandue dans les troupeaux de bovins, *Salmonella Typhimurium* DT 104 résiste à plusieurs antibiotiques. Or, l'incidence de cet organisme progresse, ainsi que le nombre d'isolats résistants aux antibiotiques. Plus d'un tiers des personnes contaminées par cet organisme doivent être hospitalisées, quelque trois pour cent des cas étant mortels.

Le danger notable présenté par l'agent pathogène entérohémorragique *Escherichia coli* O157:H7 s'est largement manifesté par des épidémies majeures de cette maladie. Le caractère pathogène de *E. coli* O157:H7 a été identifié pour la première fois en 1982, mais l'absence de méthode de détection suffisamment sensible a gêné dans un premier temps l'identification des réservoirs et des sources de cet organisme. D'autres souches de *E. coli* entérohémorragique (EHECs) posent un problème particulier vu l'impossibilité de les différencier du reste de la flore intestinale. Son identification exige l'utilisation de techniques de pointe.

*E. coli* O157:H7 illustre les limites de notre connaissance actuelle de nombreux agents pathogènes et de leur mode de contamination de la nourriture. Au cours des dernières décennies une série de microorganismes sont apparus comme autant de causes potentielles de maladies d'origine alimentaire. Plusieurs bactéries relativement peu connues ont été identifiées

en tant que cause importante de maladies de ce type, par exemple, *Campylobacter jejuni*, *Vibrio parahaemolyticus* et *Yersinia enterocolitica*. Compte tenu de la capacité d'adaptation des microorganismes, la modification des modes de production, de conservation et de conditionnement des produits alimentaires s'est traduite par une évolution des dangers en termes de salubrité des aliments. Par exemple, des organismes, tels que *Listeria monocytogenes* et dans une moindre mesure *Clostridium botulinum*, sont apparus dans un premier temps, puis réapparus suite à la modification des conditions d'emballage et de transformation.

Différents types de protozoaires et de virus risquent également de contaminer les aliments, par exemple *Cryptosporidium parvum*, *Toxoplasma gondii*, *Clonorchis sinensis*, virus Norwalk et *hepatitis A*. L'efficacité de la prévention et la lutte contre ces organismes exige un effort pédagogique à grande échelle et le cas échéant, de nouvelles initiatives telles l'introduction des systèmes HACCP au niveau de la production primaire.

## **6-2-Dangers chimiques**

Les dangers chimiques figurent également parmi les principales causes de maladies d'origine alimentaire, bien que les effets soient souvent difficilement associables à un élément particulier et puissent intervenir longtemps après sa consommation. En particulier, l'usage intempestif de pesticides au stade de la production et de l'entreposage des aliments, provoquant la présence de résidus dangereux, suscite depuis longtemps des inquiétudes quant à la salubrité chimique de certains aliments. De manière analogue, les métaux lourds risquent de polluer les produits alimentaires par l'intermédiaire du sol, de l'eau ou des matériaux placés à leur contact, de même que différents polluants environnementaux comme les PCB. Toutes ces substances peuvent provoquer des maladies aiguës ou chroniques.

Plus récemment, la contamination par les dioxines présentes dans les aliments pour animaux a souligné conjointement l'importance du contrôle de toute la chaîne alimentaire et la prise de conscience au niveau international des problèmes posés par les systèmes censés assurer la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, l'usage intempestif et illicite d'additifs alimentaires pose des problèmes spécifiques. Les phthalates dans les produits pour nourrisson, les ingrédients alimentaires dotés d'une activité œstrogène, ainsi que les résidus de médicaments vétérinaires, etc., ont par ailleurs contribué à renforcer l'inquiétude du public.

Ces problèmes ne sont pas limités à la production agricole de denrées alimentaires. Ils mettent également en cause la présence dans le poisson de toxines dues aux algues et l'usage répandu de produits chimiques en pisciculture. Les mycotoxines forment un autre groupe de polluants chimiques fortement toxiques ou cancérigènes d'origine biologique, produits par certaines espèces de champignons. Les aflatoxines, les ochratoxines, les fumonisines, les zéaralenones et les trichothécènes constituent cinq groupes importants de mycotoxines. L'arachide, le maïs, la pistache, les noix et le copra sont susceptibles d'être contaminés par les mycotoxines. Les aflatoxines comptent parmi les mycotoxines les plus étudiées, dont l'ingestion a été incontestablement associée au cancer primaire du foie.

Pratiquement tous les produits végétaux peuvent servir de substrat de croissance pour les champignons et entraîner par voie de conséquence une contamination par les mycotoxines de la nourriture humaine et des aliments pour animaux. Or, les aliments pour animaux contaminés de cette façon peuvent entraîner la transmission de toxines au consommateur par l'intermédiaire du lait et des produits carnés.

Tandis que l'importance des dangers chimiques est bien connue, nous connaissons seulement en partie leurs effets dans le domaine des intolérances et des allergies alimentaires, de la perturbation du système endocrinien, de l'immunotoxicité et de certaines formes de cancer. La détermination de la contribution à l'étiologie de ces maladies par la présence de produits chimiques dans les aliments doit faire l'objet de recherches plus poussées. Dans les pays en développement, peu d'informations fiables sont disponibles quant à l'exposition de la population aux produits chimiques présents dans la nourriture.

### **6-3-Falsification des aliments**

Les consommateurs, en particulier ceux des pays en développement, sont souvent exposés à une falsification délibérée de leur nourriture; or, cette pratique peut comporter des risques sanitaires et des pertes financières pour le consommateur. Ainsi, la falsification du lait et des produits laitiers, du miel, des épices, des huiles alimentaires, et l'emploi de colorants pour masquer la qualité des produits sont des pratiques courantes. Bien qu'elle n'entraîne généralement que des risques limités, la falsification des aliments suscite l'indignation et la colère du public dans la mesure où elle trouble sa confiance dans l'intégrité des produits alimentaires mis sur le marché. Étant donné que 60 à 70% du revenu des familles des classes moyennes des pays en développement sont consacrés à ce poste budgétaire, la falsification de la nourriture peut avoir de lourdes conséquences, tant sur le budget de la famille que sur l'état de santé de ses membres.

#### **6-4-Organismes génétiquement modifiés (OGM) et aliments non traditionnels**

Les biotechnologies modernes, connues également sous le nom de génie génétique, ou de manipulations génétiques, comportent le transfert de matériel héréditaire (ADN, ARN), d'un organisme à un autre, d'une façon qui ne peut être réalisée naturellement, c'est-à-dire, par accouplement ou hybridation. Le génie génétique permet maintenant de transférer le matériel héréditaire, en franchissant les limites d'une espèce à l'autre. Cette possibilité élargit l'éventail des modifications génétiques réalisables et permet de diversifier les denrées alimentaires disponibles. L'accélération des développements dans le domaine des biotechnologies modernes a ouvert une nouvelle ère de la profession alimentaire ce qui aura vraisemblablement un impact considérable sur les systèmes mondiaux d'approvisionnement. Toutefois, on observe des différences très notables de points de vue parmi les scientifiques quant à la salubrité, la valeur nutritionnelle et les répercussions sur l'environnement de ces aliments. En règle générale, les conséquences de certaines méthodes de transfert génétique sont paraît-il moins prévisibles par comparaison à celles des méthodes traditionnelles de sélection des végétaux et l'agrément de ces denrées alimentaires du point de vue de la nutrition, de la sécurité sanitaire et de l'impact de l'environnement exigera une somme considérable de données scientifiques. Le caractère révolutionnaire des biotechnologies modernes et leur impact probable sur les ressources alimentaires mondiales ont suscité partout dans le monde un intérêt et ouvert un débat parmi les scientifiques, les consommateurs et les industriels comme parmi les responsables politiques aux niveaux national et international.

#### **6-4-Urbanisation, nutrition et sécurité alimentaire**

En 2020, l'effectif prévu de la population mondiale doit atteindre 7,6 milliards d'habitants, soit un accroissement de 31% par rapport à la population au milieu de l'année 1996, soit 5,8 milliards d'habitants. Environ 98% de l'accroissement démographique de cette période interviendra dans les pays en développement. Bien que l'urbanisation soit un phénomène mondial, de 1995 à 2020 la population urbaine des pays en développement est appelée à doubler d'après les prévisions et atteindra 3,4 milliards d'habitants.

Un tel accroissement démographique met sérieusement à l'épreuve au niveau mondial la sécurité alimentaire et les systèmes d'approvisionnement. Aussi, l'accroissement des disponibilités alimentaires afin de répondre aux besoins de populations de plus en plus nombreuses exigera une

nouvelle extension des pratiques améliorées d'agriculture et d'élevage, le recours à des mesures visant à prévenir et à limiter les pertes avant et après récolte; une amélioration de l'efficacité des systèmes de transformation et de distribution des aliments; et enfin l'introduction de nouvelles technologies, notamment les applications des biotechnologies.

L'urbanisation croissante et les transformations connexes escomptées dans les modalités de production et de commercialisation des denrées alimentaires se traduiront par un allongement de la chaîne alimentaire et des risques d'introduction ou d'aggravation des dangers d'origine alimentaire.



## **B-PARTIE PRATIQUE**

## **IX-Chapitre 7- Matériels et méthodes:**

### **7-1-Matériels utilisés:**

Pour faciliter notre enquête on a utilisé un dictaphone a fin de reproduire les interviews Cette fidèle reproduction est essentielle à la compréhension des déterminants et des soubassements anthropologiques des comportements.

Un appareil photos numérique pour faciliter le transfère des photos sur l'ordinateur.

### **7-2-Méthodes:**

#### **7-2-1-Les outils de la collecte.**

La collecte de données sociologiques peut se faire grâce à six grandes techniques nous avons choisi pour ce travail deux entre elles à savoir :

#### **7-2-2-Le questionnaire.**

Le questionnaire est un outil central en sociologie, il permet de collecter des grandes quantités de données qui seront l'objet de traitements automatisés. Sa passation peut être auto administrée, dans ce cas l'enquêté rempli seul le questionnaire qui lui est proposé. La première solution présente l'avantage d'éviter l'interférence entre enquêteur et enquêté, notamment au niveau des statuts sociaux, mais l'inconvénient à grande échelle, dans des populations peu motivées, d'opérer une sélection dans l'échantillon, car un certain nombre de personnes refusent la contrainte qu'elle représente. La seconde solution peut présenter dans certains contextes des risques d'influence mais s'avère de très loin, sous réserve de travailler avec des enquêteurs formés, considérablement plus fiable et permet surtout des questionnements plus complexes.

#### **7-2-3-L'observation participante.**

Assez proche de la démarche ethnographique, elle consiste à s'intégrer dans un groupe social et à partager sa vie, de la façon la plus concrète, pendant une période suffisamment longue pour que l'observateur perde son statut de chercheur et devienne un membre du groupe comme les autres.

#### **7-2-4-Les types de données**

On en distingue deux principaux : les pratiques et les représentations. Les premières sont des événements alimentaires qui se sont déroulés et peuvent être obtenus par observation, objectivation, ou être rapportés par les individus qui les ont mises en oeuvre. Les secondes correspondent à des opinions, des valeurs, des normes que les mangeurs associent à ces différentes pratiques.

#### **7-2-5-L'échantillon :**

Les consommateurs achetant leurs besoins aux : magasin X du quartier, superette, marché hebdomadaire.

# QUESTIONNAIRE SUR L'APPRECIATION DE LA QUALITE PAR LE CONSOMMATEUR ALGERIEN

## 1. lieu de l'enquête :

## 2. Quel âge avez-vous ?

- |               |                          |   |
|---------------|--------------------------|---|
| - 0 à 15 ans  | <input type="checkbox"/> | 1 |
| - 15 30 ans   | <input type="checkbox"/> | 2 |
| - 30à 45 ans  | <input type="checkbox"/> | 3 |
| - 45 à 60 ans | <input type="checkbox"/> | 4 |
| - 60 et plus  | <input type="checkbox"/> | 5 |

## 3. Sexe :

- |            |                          |   |
|------------|--------------------------|---|
| - Féminin  | <input type="checkbox"/> | 1 |
| - Masculin | <input type="checkbox"/> | 2 |

## 4. Zone de résidence:

- |           |                          |   |
|-----------|--------------------------|---|
| - Rurale  | <input type="checkbox"/> | 1 |
| - Urbaine | <input type="checkbox"/> | 2 |

## 5. Situation matrimoniale :

- |                     |                          |   |
|---------------------|--------------------------|---|
| - célibataire ( e ) | <input type="checkbox"/> | 1 |
| - marié ( e )       | <input type="checkbox"/> | 2 |
| - divorcé ( e )     | <input type="checkbox"/> | 3 |
| - veuf ( ve )       | <input type="checkbox"/> | 4 |

## 6. Profession :

- |            |                          |   |
|------------|--------------------------|---|
| - employé  | <input type="checkbox"/> | 1 |
| - cadre    | <input type="checkbox"/> | 2 |
| - sans     | <input type="checkbox"/> | 3 |
| - libérale | <input type="checkbox"/> | 4 |
| - autre    | <input type="checkbox"/> | 5 |



**13. ou achetez-vous vos aliments ?**

- dans une superette                                1
- dans le magasin du quartier                  2
- au marché public                                3
- autres                                                4

**14. avez-vous déjà eu un problème après avoir consommé un aliment?**

- oui                                                    1
- non                                                    2

**15. quel est l'aliment dont vous vous méfiez et que vous achetez avec prudence ?**

- les viandes                                        1
- les œufs                                             2
- les produits laitiers                             3
- tous                                                    4

## **C-RESULTATS**

## **X-Chapitre 8 -Résultats:**

### **Transcription des interviews:**

#### **Sujet 1:**

\* ET maintenant on se trouve chez le boucher .on contacte un citoyen salut mon frère salut on constate beaucoup de marchandise. Viande congelé ; viande fraîche. Et vous que choisissez vous.

« Je vous dis la réalité .moi les viandes fraîches. Je ne peux pas les acheter j'achète les viandes congelées. »

Donc vous regardez le prix et non pas la qualité.

« Oui allah ghalabe on ne peut plus»

Que dieu vous bénie

#### **Sujet 2:**

\* voila une autre cliente salut ma sœur « salut ».

On est chez le boucher et je voie que vous voulez achetez

Que choisissez-vous des viandes ? Fraîches ou congelées

« Congelées »

Pour quoi

« Par ce que ce n'est pas chère»

Donc vous regarder le prix mais pas si elle est de bonne

Qualité et fraîche.

« Oui je cherche le bas prix »

Merci

#### **Sujet 3:**

\* salem alicoum. Voici une autre citoyen .que ce que vous .achetez des viande. Que préférez – vous lorsque Vous achetez les viandes ?

« Je préfère les viandes congelées»

Pour quoi. Congelées .il y'a les viandes fraîches.

« Selon le budget » donc vous regarder les prix et non pas

La qualité. « Oui » merci

#### **Sujet 4:**

\* Salem alikoum.

« Alikoum Salem bonjour»

Je voie que vous êtes chez l'épicier vous étés entraîent

D'achetez et je constate que vous achetez les produits

Locaux je peux savoir pour quoi ?

« Par ce que c'est la marchandise de mon paye .je connais d'où elle vient »

Pour quoi vous n'achetez pas les produits importés

Ils sont chers

Donc c'est une affaire

« C'est une affaire de salaire et comment le devisé »

### **Sujet 5:**

\* on rejoint une autre personne .salem alikoum « bon jour « comment cava bien « bien lhamd lellah »

Je vous voie ici entrain d'achetez

Que ce que vous avez acheté ?

« 2kg lentille poichiche yaourte »

Mais je voie que vous avez acheté des produits locaux

Et non importé pour quoi ?

« Les produits locaux on encourage la production

Locale .et les prix sont bas .il nous convient »

Donc c'est une affaire de prix

« Oui et puis nos produits on les connais »

### **Sujet 6:**

\* salem alikoum ma mère .bonjour

« Bonjour mon fils »

Je vous voie entrain de débattre le prix .vous avez ici les

Tomates, café, huile, et aussi les haricots pour quoi vous

Parlez du prix et non pas de la qualité.

« Allah ghaleb .ya wlidi la pauvreté et les conditions de vie .allah ghaleb «

« On n'a pas d'argent .j'achète selon mon budget.

Ya wlidi »

C'est adire c'est très chère ici

Donc tu achètes selon ton budget

C'est tous ce qu'on n'a put .contacter dont ce magasin

Les gents regarde le prix ne regarde ni marchandises ni qualité

### **Sujet 7:**

\* Salem alikoum « Salem alikoum »

Je voie que vous avez un bébé et vous avez une marchandise importé pour quoi ?il y a de marchandise Local et importé et vous avez préférer l'importé ?

« Moi je vous dis franchement moi je cherche toujours

La meilleur qualité et on sait tous que les produits qui

Vienne de l'extérieur son très bien contrôle. Sur tous

Pour mon petit bébé »

C'est-à-dire qu'on n'a pas ici un bon contrôle ou quoi ?

« Non, mais niveau contrôle ils sont meilleur que nous il faut l'avouer «

Donc vous voulez .dire que les produits importés sont

Meilleur que les produits locaux

« Bien sur »

Merci madame de votre franchise



### **Sujet 8:**

\* salem alikoum madame

« Salem »

Commons ça va vous avez un beau bébé.

« Oui c'est mon petit fils »

Vous êtes ici dans un centre commerciale dans le quel

On trouve beaucoup de marchandise .que choisissez vous à acheter ?

« Moi généralement je fait le marché chez cette superette

De notre cartier c'est un magasin propre les produits sont bien exposées l'hygiène c'est vraiment quelque chose de beau de joli de formidable »

Quelles sont les choses qui attirent votre attention .ou que vous regarder en premier ?

« Parler moi un peu en français .par ce que je suis francophone je suis prof de français »

« Donc dans le produit lui-même ? »

Oui

« Moi je vérifie toujours la date de péremption et la date

De fabrication par ce que ..... »

« Comme je vous le suis déjà dit je vérifie la date de péremption et la date de fabrication et surtout la constitution, la composition des ingrédients par ce que

C'est très important ils peuvent utiliser des additifs.

Je ne sais pas s'ils peuvent provoquer des allergies.

Ou bien donner des intoxications moi j'ai très peur tu

Sais comment sont les mères.

Donc vous regardez la date et la composition sur les étiquettes

« Il peuvent utiliser des produits de conservation ; les Colorants et tous moi ça m'inquiète »

« J'ai peur qu'il en résulte des problèmes pour mes Enfants ou / et mes petits enfants »

Et les prix ?

« Les prix moi ça m'intéresse pas. C'est l'hygiène des produits la qualité qui m'intéresse.

Merci « Par ce que la santé n'a pas de prix »

Merci madame

### **Sujet 9:**

\* contactant ce jeune. Essalem alikoum

« Essalem »

Je voie dons votre main du chocolat d'une haute qualité

Importée et du yaourt alors vous pour quoi vous avez acheté ces produits ?

« J'achète les meilleurs truc. C'est-à-dire les produits importes et la qualité m'intéresse et non pas le prix.

Quand le produit et de bonne qualité il m'intéresse pour

Ma santé. C'est à dire j'achète les produits parfait c'est ça »

Et les prix tu les prends en considération ou non ?

« Non les prix ça me dit rien .l'essentiel c'est la qualité Et ses résultats sur ma santé »

Merci

### **Sujet 10:**

\* On se trouve dans le souk des volailles et la on a un citoyen.

« Essalem »

Je voie que vous voulez acheter du poulet ici et qui est égorgé par terre dans des conditions défavorables et

Sans le respect de l'hygiène alors qu'il y a des bouches

Dont les poulets sont égorgés dans des conditions sanitaires et favorables et en plus contrôler pour quoi ?

« Par ce que ici les prix sont bas et nous somme en chômage chez les bouches les prix sont élevés .nous .

Nous ne pouvons pas l'acheter notre père et le seul qui travail chez nous .....

« Y a wlidi on n'en peut plus »

Oui mère

« Les prix sont trop élevés. On n'y arrive pas les légumes la viandes on ne peut pas et je vous dis la réalité baisses les prix on achète les viandes chez les boucher »

Donc vous ne voulez pas comprendre l'essentiel que vous prenez un poulet c'est tous.

« J'ai des enfants qui veulent de la viandes il ne cherche

Pas à comprendre .égorgé « jifa » l'essentiel de la viande.

### **Sujet 11:**

\* On n'est avec un jeune .qui à bénéficier des crédits

Bancaire .es alem alikoum

« Es alem »

Pour quoi vous avez choisi l'industrie agroalimentaire ?

« Premièrement ça na pas étai facile d'obtenir le crédit

Dans le cadre de l'ensej l'essentiel je ne vais pas entrer dans les détails ce n'est pas notre sujet mon projet et de produire des pattes spaghetti macaroni .....etc.

Je voie que vos pattes ce n'est pas ce qu'on fait de mieux

« Moi je produis mes pattes selon les besoins des

Consommateurs et les conditions dans les quels je travail le matériel essentiellement de toute façon les consommateurs achete bien mes produits et ça pour plusieurs raisons malgré que la compétition et grande

Surtout par les produits importé .mais notre produits

Il se vent mieux »

Et pour quoi ça ?

« La plus importante raison est le prix »

Donc vous voulez dire que les consommateurs cherchent le prix et non pas la qualité »

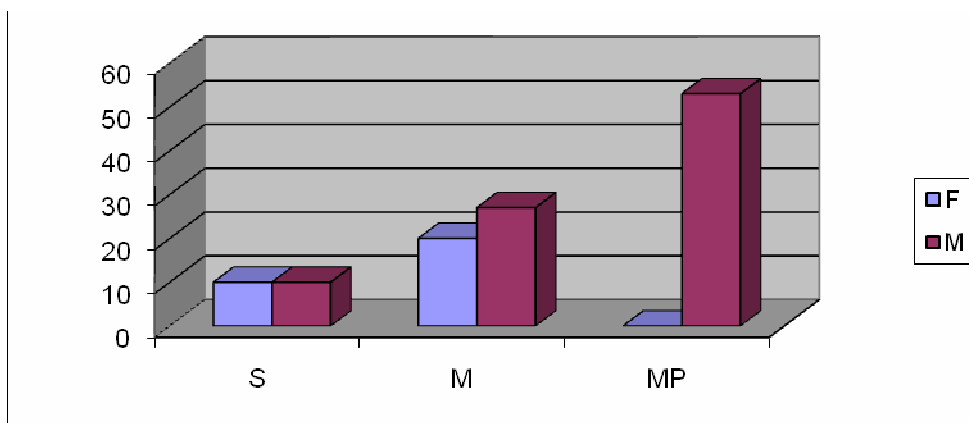
« Bien sur de toute façon la qualité ça se paie

« MERCI »

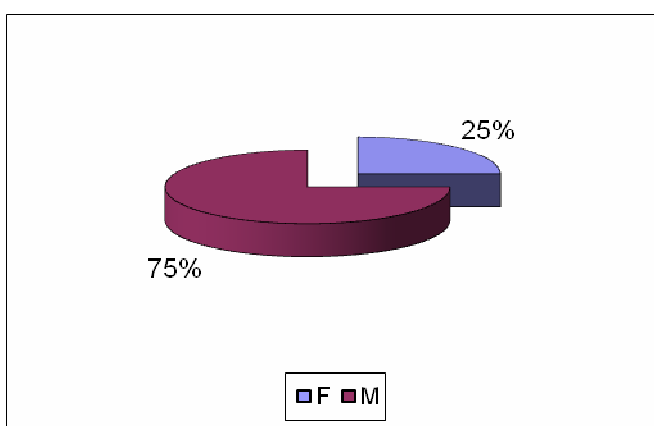
### Qui fait plus le marché les femmes ou les hommes :

Pour la majorité des personnes qu'on a rencontrées au marché hebdomadaire (98%) c'est des hommes comme le montre le graphe (1). On a compté (75%) d'hommes qui font le marché alors qu'on a (25%) seulement sont des femmes comme le montre le graphe (2).

Graphe 1 : répartition de personnes rencontrées au marché selon le sexe. Msila Septembre 2007.



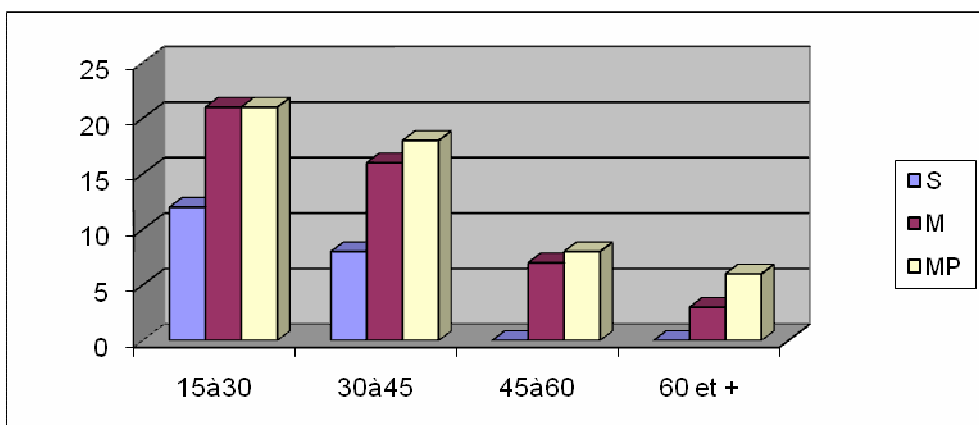
Graphe 2 : répartition de personnes rencontrées au marché selon le sexe. Msila Septembre 2007.



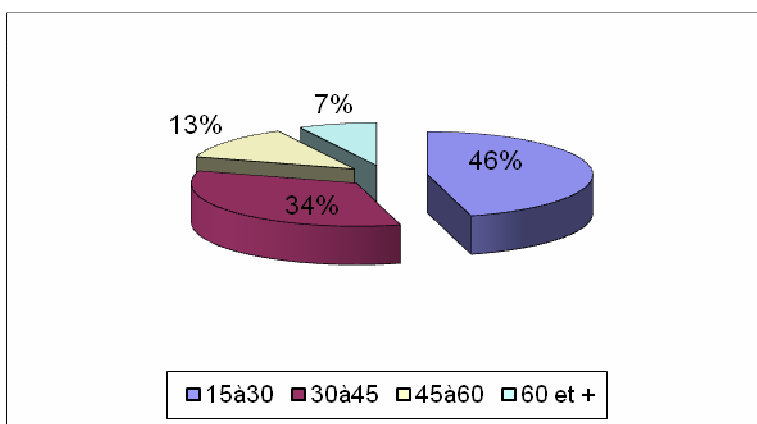
### Qui fait plus le marché les jeunes ou les plus âgés ?

Comme le montre le graphe(3) la majorité appartient a la classe 15 à 30 ans et la minorité appartient a la classe 60 et +.

Graphe 3 : personnes faisant le marché selon l'âge et le lieu. Msila Septembre 2007.



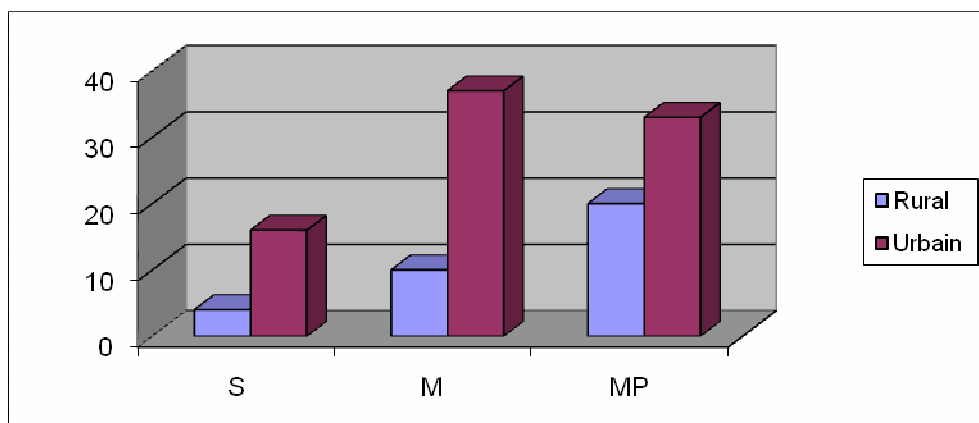
Graphe 4 : personnes faisant le marché selon l'âge. Msila Septembre 2007.



### Les consommateurs selon la zone de résidence :

La majorité des consommateurs qui font les superettes (80%) habitent dans des zones urbaines, alors que (59%) des consommateurs qui font le marché publique sont de zone rurale. Voir graphe (5).

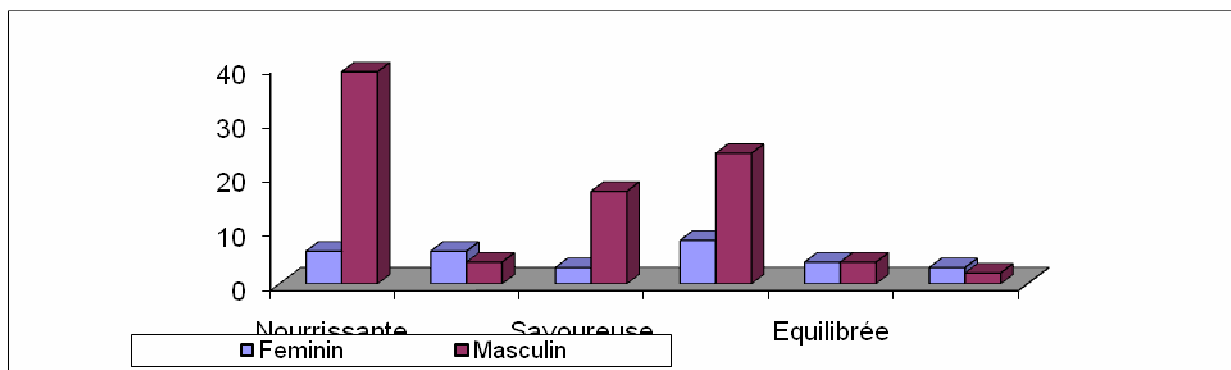
Graphe 5 : les consommateurs selon le lieu de résidence. Msila Septembre 2007.



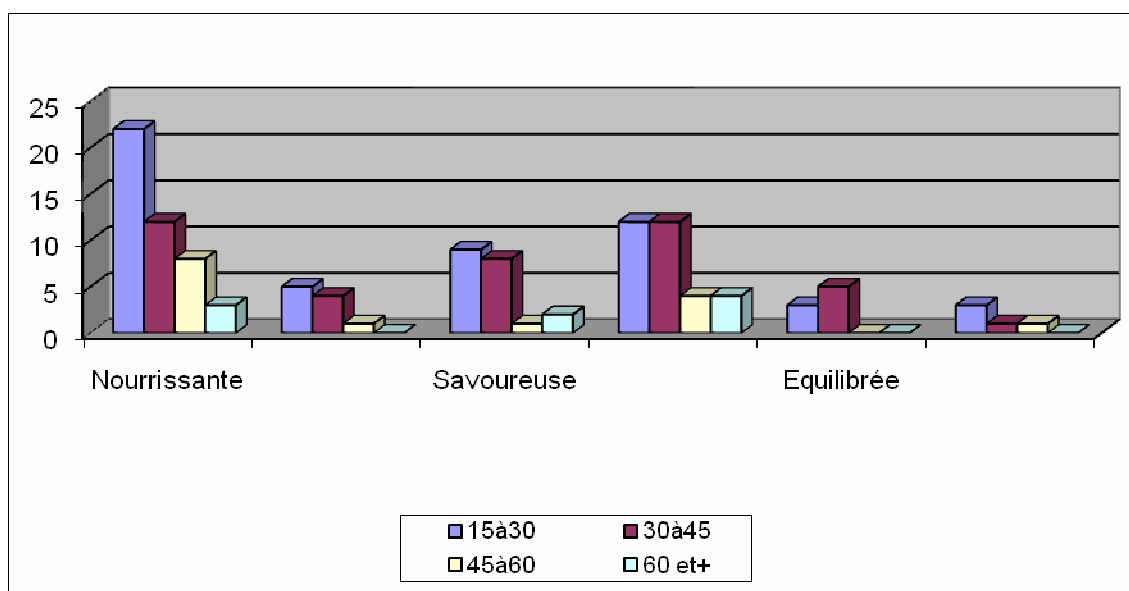
### L'alimentation : un enjeu de santé, et plus uniquement de plaisir

Pour la majorité des consommateurs (6%), un repas doit être avant tout équilibré, plutôt que léger et naturel (4%) , savoureux (15%), léger (8%), nourrissant (34%) ou naturel (33%). Les hommes aussi bien que les femmes les cadres et les jeunes sont les fers de lance de cette conception exigeante de l'alimentation en termes de qualité et d'équilibre , les vieux et les chômeurs sont légèrement en retrait. Voir les graphes (6-1 et 6-2).

Graphe 6-1 : intérêts de l'alimentation (qualité) selon le sexe Msila Septembre 2007.



Graphe 6-2 : intérêts de l'alimentation (qualité) selon l'âge Msila Septembre 2007.



### Les produits alimentaires se sont globalement améliorés

Les consommateurs considèrent dans leur grande majorité (52%) qu'ils mangent mieux qu'il y a quelques années. Ce consensus est partagé par toutes les catégories de la population, et particulièrement les cadres (64%). Ils soulignent, en particulier, les progrès réalisés en matière de Contrôles sanitaires (pour 49%); variété des produits alimentaires (72%); de sécurité alimentaire (63%). Les jugements sont plus partagés sur la qualité des ingrédients et les qualités gustatives des produits : sur ces deux aspects, l'opinion se répartit approximativement par tiers, entre ceux qui jugent que la situation s'est améliorée, dégradée, ou n'a pas changé.

Enfin, les 3/4 estiment que la situation s'est dégradée ces dernières années, concernant les prix.

### Consommateurs et industriels globalement en accord

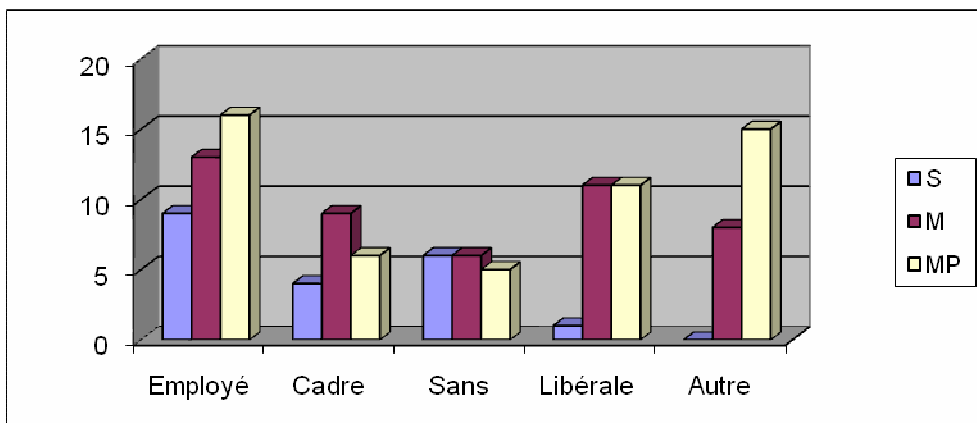
Sur l'ensemble du sondage, on observe une assez bonne concordance entre le regard porté par les consommateurs sur les entreprises, et le regard que les industriels portent sur eux-mêmes. Les industriels se jugent toutefois un peu plus favorablement que le public ne les juge sur l'attention portée aux qualités nutritionnelles des produits ; la promotion de la gastronomie ; l'écoute des consommateurs ; les opportunités de carrière pour les jeunes. Sur un seul point, les industriels

sont plus sévères à l'égard d'eux-mêmes que ne le sont les consommateurs : la compétitivité à l'étranger. Les industriels eux-mêmes ont globalement une bonne perception des priorités qui leur sont assignées par les consommateurs. Ils sous-estiment cependant l'importance accordée par le public au respect de la qualité nutritionnel ; fiabilité de l'étiquetage.

**Quelles est la profession des consommateurs dans les marchés:**

Les gens qui font plus le marché hebdomadaire c'est les employés et les retraités. Voir graphe (7).

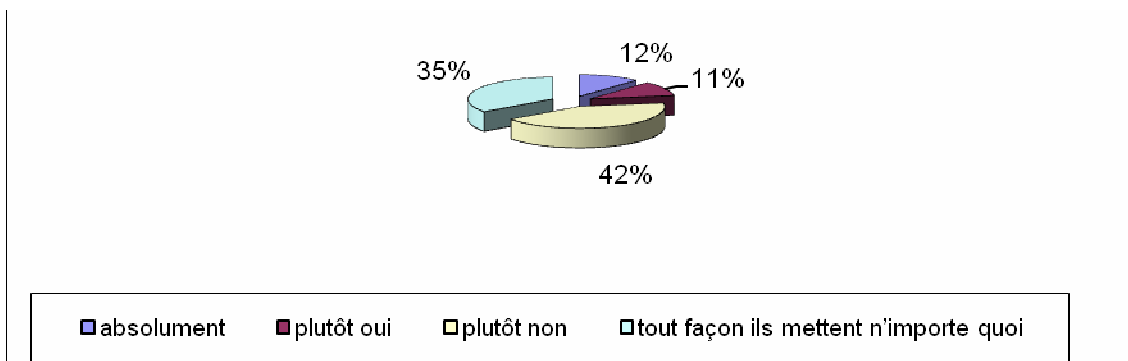
Graphe 7 : personnes faisant le marché selon la profession. Msila Septembre 2007.



**Les étiquettes : qui les lisent :**

Pour la majorité des consommateurs (42%), ont répondu nous lisons jamais, ceux qui ont répondu plutôt oui (23%), et (35%) pensent que de toute façon ils mettent n'importe quoi. Voir graphe (8).

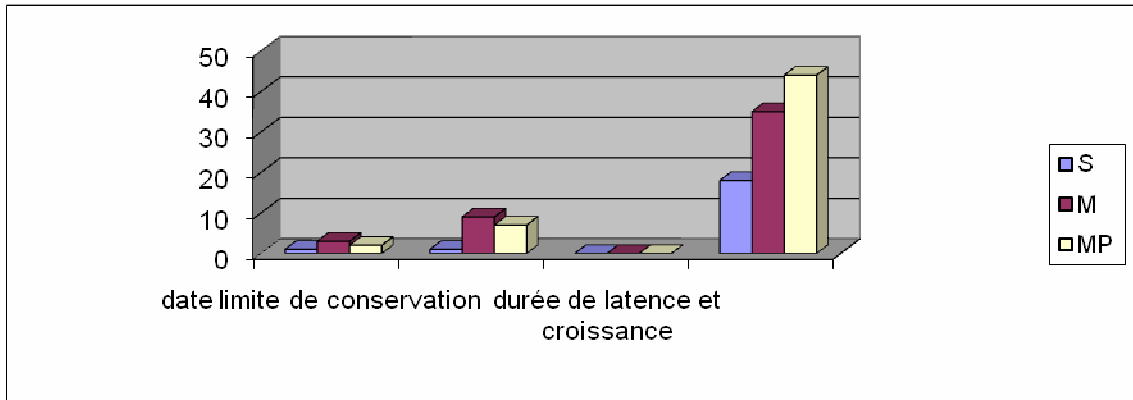
Graphe 8 : lire ou non l'étiquette. Msila Septembre 2007.



### Que signifie pour vous La DLC ?

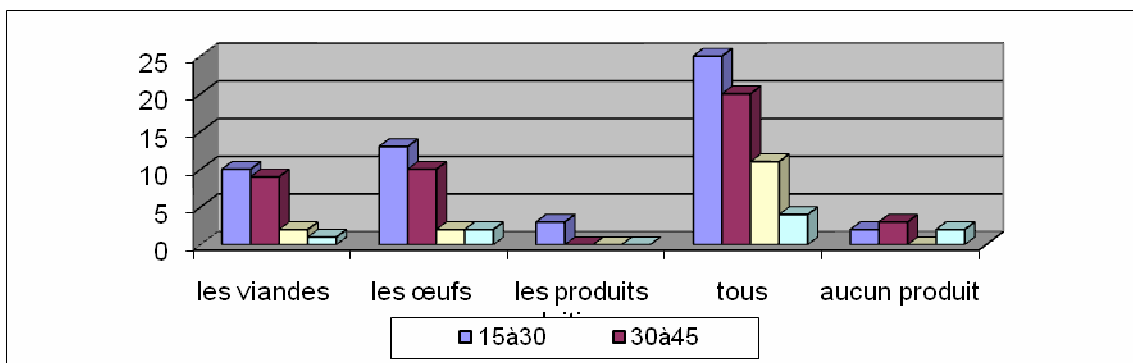
Seulement (14%) ont répondu juste à notre question. Voir graphe (9).

Graphe 9 : la date limite de conservation. Msila Septembre 2007.



Pour le produit qu'ils achètent avec plus de prudence nos sujets ont répondu pour la majorité (50%) tous les produits. Voir graphe (10)

Graphe 10 : le produit qui vous fait plus peur. Msila Septembre 2007.





**Liste des photos:** (voir annexe).

Nom de la photo	Commentaires
Photo1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viande exposé à l'aire libre devant une décharge.</li></ul>
Photo2	<ul style="list-style-type: none"><li>• poulet égorgé par terre.</li></ul>
Photo3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viande exposé à l'aire libre.</li></ul>
Photo5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Légumes exposé devant une décharge.</li></ul>
Photo4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pain et sachets de lait sur le trottoir.</li></ul>
DSC00152	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produits laitiers exposé à l'aire libre.</li></ul>
DSC00105	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pain exposé à l'aire libre.</li></ul>
DSC00134	<ul style="list-style-type: none"><li>• lait exposé à l'aire libre.</li></ul>
DSC00133	<ul style="list-style-type: none"><li>• limonade exposé au soleil.</li></ul>
DSC00148	<ul style="list-style-type: none"><li>• dattes exposé à l'aire libre</li></ul>
DSC00149	<ul style="list-style-type: none"><li>• dattes et ghars exposé à l'aire libre.</li></ul>
DSC00140	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cas croûte pois chiches préparé dans des conditions insalubres.</li></ul>
DSC00103	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cas croûte viande grillé préparé dans des conditions lamentables.</li></ul>
DSC00097	<ul style="list-style-type: none"><li>• moutons égorgé par terre dans des conditions très sales.</li></ul>
DSC00099	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abas par terre dans les déchets.</li></ul>
DSC00100	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viande exposé à l'aire libre devant une voiture.</li></ul>

## **XI-Discussion :**

Les limites de ce travail sont évidentes, ne serait ce qu'en raison de son caractère descriptif exploratoire. Les concepts mis en œuvre (la perception de la qualité, la confiance, les modèles de choix et du produit et du point de vente) nécessiteraient sans doute d'être précisés et critiqués dans le contexte où ils sont utilisés. Mais on a pu noter au moins le parallélisme intéressant entre la prise en compte des attributs du produit et ceux du point de vente dans l'appréhension de la qualité.

Par ailleurs, la prise en compte du concept de confiance, central dans les théories de relations entre acteurs, devient à notre sens, un impératif pour l'analyse des relations à long terme entre le consommateur et la marque ou le point de vente.

Notre recherche nous a conduit à dresser une liste d'attributs de la qualité des produits alimentaires et leur lien avec le risque perçu lié au choix du consommateur. Toutefois, cette liste manque encore de validité empirique ce que nous envisageons de faire dans un second temps au moyen d'une juxtaposition entre les résultats de notre étude exploratoire et cette liste constituée dans la littérature.

En analysant les différents liens qui se créent à partir de la perception des produits par le consommateur et la nature de l'incertitude qui en découle, il ressort que ces mécanismes sont susceptibles d'influencer fortement les stratégies aussi bien des producteurs que des distributeurs des produits alimentaires.

Bien entendu les choix stratégiques des firmes de production et de distribution ne dépendent pas uniquement de la façon dont le consommateur vit l'incertitude lié aux choix. Le type de structure des points de vente alimentaires (le fait d'être indépendants ou intégrés, petits commerces ou des grandes chaînes...), comme les choix de positionnement stratégiques des enseignes, joue un rôle important. Le fait ou non de commercialiser ses produits sous le nom de marques internationales est un facteur déterminant de différenciation stratégique des producteurs.

## **XII-Conclusion :**

Le développement de la production agro-alimentaire doit pouvoir s'inscrire dans une telle démarche globale de développement durable, qui conjugue santé publique, respect de l'environnement et emploi de qualité.

Les crises récentes dans le secteur agro-alimentaire obligent à s'interroger. Les consommateurs sauront en tirer les leçons pour consommer « autrement ». Du côté des producteurs, pour restaurer la confiance, sans doute est-il temps de substituer à la logique du toujours plus, celle du toujours mieux, et de replacer l'homme au centre des innovations et des décisions.

Cela implique d'être à l'écoute des consommateurs, et pas seulement pour en retirer de nouveaux arguments marketing. Citons Guy Paillotin, président de l'Inra et du Cirad, qui en mars 99, s'exprimait dans la revue « 60 millions de consommateurs » :

« Le consommateur ne peut être tenu à l'écart des évolutions qui le touchent de près. Il faut se battre pour l'étiquetage des OGM, non seulement parce que c'est bon pour le consommateur, mais aussi parce que c'est un choix de forme économique, choix entre ceux qui pensent que c'est la production qui gouverne et ceux qui soutiennent que c'est le consommateur qui doit impulser les actions. Dans l'agro-alimentaire, cette dernière approche est la seule viable. La table reste le lieu inviolable de notre liberté individuelle, et la science doit être au service de cette liberté. »

### **XIII-Références bibliographiques :**

**Barbier. M, Joly P.B** (2000). « Sécurité alimentaire. Quels enseignements pour les filières agroalimentaires ? » In Déméter, 2001. Economie et stratégies agricoles. La nouvelle agriculture. Armand Colin, Paris. pp 73-138.

**Bonny.S,** (2000). "Les consommateurs, l'agriculture, la qualité et la sûreté des aliments : une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées." INRA Productions Animales **13**: 287-301.

**Casabianca.F and. Valcesc hini.E** (1996). "La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherche". INRA, Paris.

**Cheyns. E** (1998). "Identification et construction sociale de la qualité de produits agroalimentaires. Cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso". Thèse de l'ENSAM. Economie du Développement Agricole, Agroalimentaire et Rural

CNA, 2002, Avis n°36 sur la notion de qualité, 26 mars.

CNA, (2003), Avis n°45 sur le développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires, nationaux et communautaires, 30 oct.

Conférence régionale de l'oa pour l'europe - montpellier "*pour une politique de qualité alimentaire* 5 - 7 mai 2004.

**Déméter,** 2001. Economie et stratégies agricoles. La nouvelle agriculture. Armand Colin, Paris. pp15-71

**Douglas M., Wildavsky A.** (1984). "Risk and culture : an essay on the selection of technological and environmental dangers". University of California Press.

**Eymard-Duvernay (F.)** (1993). La négociation de la qualité. *Economie Rurale*, n° 217, sept.-oct1993., pp. 12-17.

**Fey R. et Gogue J.M.**, (1981), La maîtrise de la qualité, les Éditions d'Organisation.

Hazard Analysis Critical Control Point : système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques.

**Giddens A.** (1991). "Les conséquences de la modernité". L'Harmattan, Paris.

**Guillon F.** (2000). "Sécurité alimentaire. Quelle gestion des risques et des crises ?"

**Gomez P.-Y.**, (1994), Qualité et théorie des conventions, Éditions Economica.

**Lahlou S., Collerie A. et Beaudouin V.** (1993). Où en est la consommation aujourd'hui ? Une enquête sur le consommateur français des années 90. Cahier de Recherche CRÉDOC, n°46.

**Marris C, Joly P.B** (1999). "La gouvernance technocratique par consultation? Interrogation sur la première conférence des citoyens en France." Les cahiers de la Sécurité

**Moati P. et Rochefort R.** (2007). Mesurer le pouvoir d'achat. Rapport pour le premier Ministre, à paraître à la documentation française.  
intérieure 38 : 97-124.

**Mormont M.** (2006) A la recherche de la qualité, Ed. Université de Liège.

**Nicolas F. et Valceschini E.** (1993). Agro-alimentaire et qualité. Questions aux sciences sociales, *Economie Rurale*, n° 217, sept.-oct.1993, pp. 5-11.

**Peretti-Watel P.** (1999). "Pourquoi et pour qui un risque est-il acceptable? Représentations du risque et inégalités sociales." Les cahiers de la sécurité intérieure 38 : 9-35.

**Peretti-Watel P.** (2000). "Sociologie du risque". Armand Colin, Paris.

**Renn O., Rohrmann B.** (2000). "Cross-cultural risk perception. A survey of empirical studies". In *Technology, Risk and Society*. Vol. 13. Netherlands, Kluwer Academic Publisher.

**Rochefort R.**, (1995), *La société des consommateurs*. Éditions Odile Jacob. Éditions Poche, 2001.

**Rochefort R.**, (2007), *Le bon consommateur et le mauvais citoyen*, Éditions Odile Jacob.

**Sirieix L., Dubois P.L.** (1999). "Vers un modèle qualité-satisfaction intégrant la confiance ?" *Recherche-Application Marketing (RAM)* 14(3).

**Tandia Anthioumane** (2003) *Consommer désormais label* 26 Mai 2003.

**Urdapilleta I., Ton Nu C., C. et al.** (2001). "Traité d'évaluation sensorielle : Aspects cognitifs et métrologiques des perceptions". Dunod, Paris.

**Wildavsky A., Dake A.** (1990). "Theories of Risk Perception : Who Fears What and Why ?" *Daedalus Journal of The American Academy of Arts and Sciences* 119(4) : 41-61.

# **ANNEXES**

# I-QUESTIONNAIRE SUR L'APPRECIATION DE LA QUALITE PAR LE CONSOMMATEUR ALGERIEN

## 1. lieu de l'enquête : magasin

## 2. Quel âge avez-vous ?

- |               |                                     |   |
|---------------|-------------------------------------|---|
| - 0 à 15 ans  | <input type="checkbox"/>            | 1 |
| - 15 30 ans   | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 |
| - 30à 45 ans  | <input type="checkbox"/>            | 3 |
| - 45 à 60 ans | <input type="checkbox"/>            | 4 |
| - 60 et plus  | <input type="checkbox"/>            | 5 |

## 3. Sexe :

- |            |                                     |   |
|------------|-------------------------------------|---|
| - Féminin  | <input type="checkbox"/>            | 1 |
| - Masculin | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 |

## 4. Zone de résidence:

- |           |                                     |   |
|-----------|-------------------------------------|---|
| - Rurale  | <input type="checkbox"/>            | 1 |
| - Urbaine | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 |

## 5. Situation matrimoniale :

- |                     |                                     |   |
|---------------------|-------------------------------------|---|
| - célibataire ( e ) | <input checked="" type="checkbox"/> | 1 |
| - marié ( e )       | <input type="checkbox"/>            | 2 |
| - divorcé ( e )     | <input type="checkbox"/>            | 3 |
| - veuf ( ve )       | <input type="checkbox"/>            | 4 |

## 6. Profession :

- |            |                                     |   |
|------------|-------------------------------------|---|
| - employé  | <input type="checkbox"/>            | 1 |
| - cadre    | <input type="checkbox"/>            | 2 |
| - sans     | <input type="checkbox"/>            | 3 |
| - libérale | <input type="checkbox"/>            | 4 |
| - autre    | <input checked="" type="checkbox"/> | 5 |



**7. Avant de manger, lorsque c'est possible, avez-vous le réflexe d'être attentif ...**

	Oui	Non
<b>1.1. ... à la date de fraîcheur des aliments ?</b>		×
<b>1.2. ... aux agents additifs (conservateurs, colorants, ...) ?</b>		×
<b>1.3. ... aux propriétés organoleptiques?</b>	×	

**8. Les aliments génétiquement modifiés vous inquiètent-ils ?**

- Je ne connais pas	×	1
- Je connais, et plutôt oui		2
- Je connais, et plutôt non		3

**9. Quelle est la qualité principale d'une bonne alimentation ?**

- Nourrissante		1
- Légère		2
- Savoureuse	×	3
- Naturelle		4
- Equilibrée		5

**10. La manière de vous nourrir a-t-elle une influence sur votre santé ?**

- absolument	<input type="checkbox"/>	1
- plutôt oui	<input type="checkbox"/>	2
- plutôt non	<input type="checkbox"/> ×	3
- tout façon ils mettent n'importe quoi	<input type="checkbox"/>	4

**11. lisez-vous les étiquettes des produits que vous consommez ?**

- absolument	<input type="checkbox"/>	1
- plutôt oui	<input type="checkbox"/>	2
- plutôt non	<input type="checkbox"/> ×	3
- tout façon ils mettent n'importe quoi	<input type="checkbox"/>	4

### 12. que signifie pour vous La DLC ?

- date limite de conservation  1
- date limite de consommation  2
- durée de latence et croissance  3
- je ne sais pas  4

### 13. ou achetez-vous vos aliments ?

- dans une superette  1
- dans le magasin du quartier  2
- au marché public  3
- autres  4

### 14.avez-vous déjà eu un problème après avoir consommé un aliment ?

- oui  1
- non  2

### 15. quel est l'aliment dont vous vous méfiez et que vous achetez avec prudence ?

- les viandes  1
- les œufs  2
- les produits laitiers  3
- tous  4
- aucun produit  5

**Annexe II :**



Viande exposé à l'aire libre devant une décharge M'sila septembre 2007



Poulet égorger par terre M'sila septembre 2007



Viande exposer à l'aire libre M'sila septembre 2007



Légumes exposer devant une décharge M'sila septembre 2007



Pain et sachets de lait sur le trottoir M'sila septembre 2007





Produits laitiers exposer à l'aire libre M'sila septembre 2007



Pain exposer à l'aire libre M'sila septembre 2007



Lait exposer à l'aire libre M'sila Aout 2007



Limonade exposé au soleil M'sila Aout 2007



Dattes exposer à l'aire libre M'sila Aout 2007



Dattes et ghars exposer à l'aire libre M'sila Aout 2007





Cas croûte poichiche préparé dans des conditions lamentables M'sila Novembre 2007



Cas croûte viande grillé préparé dans des conditions lamentables M'sila Novembre 2007



Moutons égorgés par terre dans des conditions très sales M'sila Novembre 2007



Abas par terre dans les déchets M'sila Novembre 2007



Viande exposer à l'aire libre devant une voiture M'sila Novembre 2007