

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Université de Blida 1



Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

Département Sciences alimentaires

Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention
du diplôme de Master académique

Spécialité : Sécurité Alimentaire et Assurance Qualité

Filière : Sciences Alimentaires

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

**Rôle des directions du commerce dans le contrôle de la fabrication et la
commercialisation des produits agro-alimentaires**

Réalisé par :

DAHMANE Maamar

HAMZI Meriem

Sous la direction :

Mr. RAMDANE S.	MCA	U. Blida 1	Président
Mr. TLEMSANI A.	MCB	U. Blida 1	Examineur
Mr. BRAHIMI M.	MCB	U. Djelfa	Promoteur

Année Universitaire 2020-2021

REMERCIEMENTS

Nous voudrions remercier tout d'abord, Dieu, pour être notre meilleur confident et pour nous permettre de réaliser ce travail. Merci pour nous guider et être toujours avec nous.

Nous tenons à exprimer aussi nos sincères remerciements aux membres de jury :

Mr. BRAHIM Mahmoud notre promoteur pour son encadrement.

Mr. RAMDANE Sidali qui nous a fait plaisir de présider le jury.

Mr. TLEMSSANI à d'avoir examiner ce modeste travail.

Nos remerciements vont également à :

Tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la concrétisation de ce travail.

Merci à tous.

DEDICACES

Je dédie ce modeste travail

A mes chers parents.

Ma chère femme

Mes chers frères et sœurs

Mes nièces et mes neveux

*Mes collègues de la direction du commerce de la wilaya de Tipaza spécialement service
d'observation du marché et information économique.*

Mes collègues de la direction régionale du commerce de Blida

A mon binôme Meriem

A tous les gens qui m'aiment

Maamar

Dédicace

*A la mémoire de mon père
A la lumière de mes jours, la source de mes efforts, la flamme de mon coeur, ma vie
et mon bonheur ; maman que j'adore.*

*A tous mes frères Menaouar ,Abdo,Mohamed et Mustapha et mes sœurs
Hafida,Hamida,Saliha et Wassila, mes nièces Maroua,Douaa,Nessrine et Amel , et
mes neveux Sohaib et Rayen.
A la personne qui m'a toujours aidé et encouragé, qui était toujours à côté de moi, et
qui m'a accompagnait durant mon chemin d'études mon mari Youcef , que dieu le
protège.*

*A Mes chères enfants : Ayoub, Oussama, Youssra, Tasnim & Ishak, que dieu les
protège.*

*Ames belles sœurs et mes beaux frères
A ma belle famille ALIA*

A mon binôme Maamar

A ma collègue de travail Fatima

Meriem

Résumé

Fabriquer et commercialiser des produits agroalimentaires nécessitent le respect strict des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité, les principaux objectifs des systèmes nationaux de contrôle alimentaire sont : protéger de la santé publique en limitant le risque de maladies d'origine alimentaire, protéger des consommateurs contre des produits alimentaires malsains, gâtés, mal étiquetés ou falsifiés et contribuer au développement économique en préservant la confiance du consommateur dans le système de production alimentaire et la commercialisation des produits agroalimentaire en instaurant des bases réglementaires judicieuses pour le commerce national et international des produits alimentaires.

Contrôler, diagnostiquer les produits agroalimentaires, sont des actions quotidiennes qui réalisées seul ou en équipe, permettent le développement de la performance individuelle et collective.

Ce travail consiste à donner un aperçu général sur le dispositif de contrôle « la direction de commerce » qui est un facteur clé dans le domaine de protection du consommateur et à l'assurance de la conformité et les bilans réalisés cas de wilaya de Djelfa.

Aussi, l'impact de la pandémie coronavirus « covid-19 » sur les résultats de contrôle de la répression des fraudes et la perturbation des chaînes d'approvisionnement et provoqué la chute de l'investissement et de la consommation. A cet effet, des mesures réglementaires rigoureuses ont été appliquées de manière systématique d'un côté, sur tous les produits fabriqués et commercialisés à travers la wilaya de Djelfa qui doivent nécessairement répondre aux normes de qualité nationale et internationales dans le but de se prémunir des éventuelles conséquences d'intrusions frauduleuses et d'autre coté, le respect d'une distance de sécurité entre les personnes dans les espaces commerciaux et l'obligation de porter des masques (bavettes).

Mot clés : Commerce, qualité, contrôle, norme, pandémie.

Abstract

Manufacturing and marketing agrifood products require strict compliance with hygiene, quality and safety rules, the main objectives of national food control systems are: to protect public health by limiting the risk of foodborne illness, to protect consumers from unhealthy, spoiled, mislabelled or adulterated food products and to contribute to economic development by preserving the consumer confidence in the food production system and the marketing of agrifood products by establishing sound regulatory bases for national and international food trade

Controlling and diagnosing agrifood products are daily actions which, carried out alone or in a team, allow the development of individual and collective performance.

This work consists of giving a general overview of the "trade management" control system, which is a key factor in the field of consumer protection and assurance of compliance and the reports made in the case of the wilaya of Djelfa.

Also, the impact of the "covid-19" coronavirus pandemic on fraud control results and the disruption of supply chains and caused the fall in investment and consumption. To this end, rigorous regulatory measures have been applied systematically on the one hand, on all products manufactured and marketed through the wilaya of Djelfa which must necessarily meet national and international quality standards in order to protect themselves from harm. possible consequences of fraudulent intrusions and on the other hand, the respect of a safety distance between people in commercial spaces and the obligation to wear masks.

Keys Word: Trade, quality, control, norme, pandémie.

ملخص

لتصنيع وتسويق المنتجات الغذائية الزراعية يجب الامتثال الصارم لقواعد النظافة والجودة والسلامة لأن الأهداف الرئيسية للنظم الوطنية لمراقبة الأغذية هي: حماية الصحة العامة عن طريق الحد من مخاطر أمراض المستهلك ضد المنتجات الغذائية غير الصحية أو الفاسدة أو المغشوشة و المساهمة في التنمية الاقتصادية من خلال الحفاظ على ثقة المستهلك في نظام إنتاج الغذاء وتسويق المنتجات الغذائية الزراعية وتسويق المنتجات الغذائية. يعد التحكم في منتجات الأغذية الزراعية وتشخيصها من الإجراءات اليومية التي يتم تنفيذها بمفردها أو في فريق، مما يسمح بتطوير الأداء الفردي والجماعي.

يتكون هذا العمل من إعطاء لمحة عامة عن نظام الرقابة "مديرية التجارة" التي تعتبر عامل رئيسي في مجال حماية المستهلك وضمان الامتثال والتقارير المنفذة حيث تم دراسة ولاية الجلفة.

كما أن تأثير جائحة فيروس كورونا "كوفيد-19" على نتائج المراقبة الميدانية و إحداث تذبذب في التموين في المواد الأساسية وتسبب في تراجع الاستثمار والاستهلاك.

أمام هذه الوضعية، تم تطبيق تدابير تنظيمية صارمة بشكل منهجي من ناحية، على جميع المنتجات المصنعة والمسوقة عبر ولاية الجلفة والتي يجب أن تلبى بالضرورة معايير الجودة الوطنية والدولية من أجل حماية تواجدتها في السوق. العواقب المحتملة لتدخلات أعوان الرقابة في حالة تسجيلهم لأي حالة غش و من ناحية أخرى، احترام مسافة الأمان بين الأشخاص في الأماكن التجارية والالتزام بارتداء الأقنعة حفاظا على الصالح العام.

كلمات المفتاح: التجارة، الجودة، المراقبة، معيار، جائحة كورونا

Liste des figures

Figure n° 01 : Modèle de commercialisation de James Andrew et Andrew Sirkin.....	24
Figure n° 02 : Modèle d'innovation et de commercialisation technologique de Rothwell et Zegveld.....	25
Figure n° 03 : Modèle de commercialisation selon l'approche fonctionnelle.....	26
Figure n°04 : Étapes menant à la commercialisation.....	29
Figure n°05 : Le positionnement stratégique selon Colbert (2005).....	32
Figure n° 06: Limites géographiques de la wilaya de Djelfa.....	45
Figure n° 07: Décomposition administrative de la wilaya de Djelfa.....	46
Figure n° 08: Réseau routier existant de la wilaya de Djelfa.....	51
Figure n° 09: Mission et organigramme de la direction du commerce.....	55
Figure n° 10: Bilan global de l'année 2020 Dcw de Djelfa.....	61
Figure n° 11: Nature infractions relevées de Dcw de Djelfa.....	62
Figure n° 12: Bilan par mois de l'année 2020 de Dcw de Djelfa.....	63
Figure n° 13: Comparaison du bilan de contrôle 2020 et de 2019 de Dcw de Djelfa.....	65
Figure n° 14: Nombre de prélèvement des échantillons Dcw de Djelfa 2020.....	70
Figure n° 15: Nombre des essais (valisette de contrôle) Dcw de Djelfa.....	71

Liste des tableaux

Tableau n°01 : Modèle de commercialisation de H. Randall Goldsmit.....	23
Tableau n°02: Les problèmes récents d'innocuité des aliments liés à leur contamination biologique.....	36
Tableau n°03: Les intervenants de la qualité alimentaires.....	42
Tableau n°04: Les daïras et communes de la wilaya de Djelfa.....	46
Tableau n°05: Zone industrielle de la wilaya de Djelfa.....	50
Tableau n°06: Zone d'activités de la wilaya de Djelfa.....	50
Tableau n°07: Tissu commercial de la wilaya de Djelfa.....	59
Tableau n°08: Secteur public de l'agroalimentaire dans la wilaya de Djelfa.....	59
Tableau n°09: Secteur public de l'agroalimentaire dans la wilaya de Djelfa.....	60
Tableau n°10: Bilan global de contrôle de la répression des fraudes de l'année 2020.....	60
Tableau n°11: Nature des infractions relevée.....	62
Tableau n°12: Bilan de résultats de contrôle par mois de l'année 2020.....	63
Tableau n°13: Comparaison du bilan de contrôle 2020 et de l'année 2019.....	64
Tableau n°14: Bilan de contrôle du secteur alimentaire.....	66
Tableau n°15: Bilan de contrôle du secteur industriel.....	67
Tableau n°16: Bilan de contrôle du secteur service.....	67
Tableau n°17: Bilan des brigades mixtes au cour de l'année 2020.....	69
Tableau n°18: Bilan analytique au cour de l'année 2020.....	70

Liste des abréviations :

AEP : Alimentation en Eau potable

AFNOR: Association française de normalisation

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

ALGERAC : Organisme Algérien d'Accréditation

BHC: Bureau d'hygiène communal

CACQE : Centre algérien de contrôle de la qualité et d'emballage

CET : Centre d'Etude Touristique

CTIAA : Centre Technique des Industries Agroalimentaires

CSP: Contrôle statistique de processus méthode de gestion de la qualité

CW : Chemin de Wilaya

DCW : Direction du commerce de wilaya

HACCP: Le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critique

IAA: Les Industries Agroalimentaires

IANOR: l'institut Algérien de normalisation

IFS : International Food Standard

ISO : International Standard Organization

GEMI : Global Environment Management Initiative

FAO : Food and Agriculture Organization

JORA : Journal officiel de la république algérienne

OMS : Organisation mondiale de la santé

PDCA (Plan - Do - Check - Act : concevoir, mettre en œuvre, contrôler, réagir), la "roue de la qualité".

PME : Petites et moyennes entreprise

RN : Route Nationale

SAU : Superficie agricole utile

SAT : Superficie agricole Totale

TQM : Total Quality Management

TQM : Total Quality Environmental Management

ZA : Zone d'Activité

ZI : Zone Industrielle

SOMMAIRE

Introduction

Première partie : Recherche bibliographique

- I. Définition
- II. Gestion de la qualité
- III. Assurance qualité
- IV. Le concept de la fabrication dans le cadre de l'agroalimentaire
- V. Le concept de la commercialisation dans le cadre de l'agroalimentaire
- VI. Contrôle de la qualité des produits agroalimentaire
- VII. La pandémie Corona Virus (Covid-19)

Deuxième partie : Enquêtes, résultats, analyse et discussion

- I. Présentation de la wilaya de Djelfa
- II. Direction du commerce de la wilaya de Djelfa
- III. Tissu commercial de la wilaya
- IV. Secteur agroalimentaire dans la wilaya
- V. Résultats, analyse et discussion
- VI. L'impact de la pandémie Corona Virus
- VII. **Conclusion**

INTRODUCTION

Le terme agroalimentaire se rapporte à toutes les opérations conduisant à la production, au conditionnement et à la commercialisation des aliments. Il regroupe l'ensemble des systèmes des secteurs primaire et secondaire mis à la chaîne pour former à partir d'un élément cultivé ou élevé un produit fini vendu à grande échelle. Ce secteur d'activité a sa propre économie. Les cultures à des fins non alimentaires (pharmaceutiques, chimiques, textiles, énergétiques) bien que liées à des filières agroindustrielles spécifiques, restent regroupées dans cette branche générale d'activité. **(Dhamija et Hammer, 1993)**

L'industrie agroalimentaire au monde est d'une grande importance. Elle joue un rôle considérable dans l'économie internationale et est à l'origine de plusieurs initiatives de développement régional et mondial, souvent en interaction avec des activités non agricoles. **(Gogue, 1997)**

Les intervenants dans le secteur agroalimentaire sont principalement les producteurs ou les fournisseurs, les entreprises de transformation alimentaire, les détaillants, les restaurateurs, les entreprises agrotouristiques, ainsi que le consommateur final.

Notre thème de recherche est lié au rôle de la direction du commerce de la wilaya dans la fabrication et la commercialisation des produits agroalimentaires dans la wilaya de Djelfa. L'importance d'étudier ce thème vient du fait que le processus de fabrication et la commercialisation visent principalement la satisfaction des exigences du client ou du consommateur. Mais quand il s'agit de produits agroalimentaires, on parle de produits de première nécessité ou les plus consommés, vu qu'ils doivent être bien identifiés et doivent aussi respecter les normes d'hygiène et de sécurité afin de protéger et de satisfaire le consommateur final. L'importance du thème du point de vue de la recherche relève du fait que le secteur agroalimentaire est un secteur qui fait appel aux services extérieurs du ministère du commerce en matière de contrôle pour s'assurer que les produits agroalimentaires respectent les normes d'hygiène et de sécurité et la réglementation en vigueur. Aussi, il fait appel aux opérateurs économiques qui s'intéressent à la commercialisation et à la distribution des produits agroalimentaires et leur contribution au développement local.

Aussi, l'importance de cette étude relève du fait que les entrepreneurs qui exercent dans ce genre d'activité, doivent adopter des modes de gestion plus efficaces, en matière de commercialisation et de distribution, pourvu que leurs entreprises soient compétitives et ainsi protéger la pérennité de leur activité. De ce fait, notre problématique managériale est la suivante : « **Comment une direction du commerce de wilaya peut faire un contrôle au niveau de la fabrication, la distribution et la commercialisation des produits agroalimentaires pour non seulement assurer un produit sain,**

marchand et loyale pour le consommateur et aussi mettre les industriels ou les distributeurs sur la rail sur le plan normes, réglementation et conscience ? ».

Nous avançons par hypothèse que l'Algérie possède une batterie de lois et de réglementations pour que les directions régionales et de wilaya du commerce qui lui permettent de gérer au mieux le contrôle au niveau de la fabrication et la commercialisation des produits agroalimentaires.

La crise du coronavirus « covid-19 » qui a frappé le monde entier est d'abord une crise sanitaire mais son impact va bien au-delà du secteur de la santé et les conséquences sont ressenties sur tous les secteurs économiques et sociaux y compris le secteur agroalimentaire qui est vital pour un pays et pour maintenir un niveau de sécurité les agents de contrôle des directions de commerce à s'impliquer dans la campagne d'application des règles sanitaires "avec force" pour assurer le protocole portant les mesures de prévention et de lutte contre la propagation du coronavirus (covid-19), l'approvisionnement des marchés, notamment en produits de large consommation, garantir une alimentation suffisante et accessible à toute la population soit au niveau de la production ou la commercialisation.

Pour cela, notre travail à s'interroger sur le rôle de la direction du commerce dans le contrôle de la fabrication et la commercialisation des produits agro-alimentaires et l'impact de la pandémie coronavirus « covid-19 » sur les bilans réalisés par les agents de la répression des fraudes au cours de l'année 2020.

I. Définition de la qualité

La qualité est définie par l'AFNOR : "un produit ou service de qualité est un produit dont les caractéristiques lui permettent de satisfaire les besoins exprimés ou implicites des consommateurs". La qualité est donc une notion relative basée sur le besoin.

On doit en général rechercher davantage une qualité optimum répondant aux besoins du segment de consommateurs ciblé plutôt qu'une qualité maximum pouvant entraîner une hausse des coûts de production et éventuellement un effet d'éviction tarifaire d'une partie de la clientèle initiale. Ainsi, une stratégie de montée en gamme basée sur une augmentation de la qualité réelle du produit ou service peut parfois se traduire par un problème de sur-qualité. (AFNOR, 1996)

La **définition de la qualité alimentaire** repose sur la notion subjective qu'est le ressenti du consommateur, et la notion objective, basée elle sur l'expertise scientifique. Pour évaluer la qualité des denrées alimentaires, de multiples éléments extrêmement différents sont à prendre en compte, comme l'origine du produit, sa composition, ses aspects sensoriels mais également le respect des normes garantissant la sécurité alimentaire. La qualité des produits dans le secteur de l'industrie alimentaire, une notion vaste et complexe, est décrite par **cinq composantes essentielles** qui sont indépendantes les unes des autres : (Laurence, 2004)

✓ **La qualité hygiénique et sanitaire :**

Garantir la sécurité sanitaire des aliments consiste à vérifier l'absence de xénobiotiques, c'est-à-dire de produits étrangers qui ne doivent en aucun cas se retrouver dans la matière première, comme les pesticides, les résidus d'engrais ou les toxines naturelles. Il s'agit ensuite de contrôler l'absence de contamination au cours du procédé de transformation. Les risques microbiologiques, parasitologiques et toxicologiques sont ainsi mesurés. Le secteur agroalimentaire a mis en place des outils pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale. Il s'agit aussi bien de normes générales, comme par exemple l'ISO 22000 portant sur le "Système de management de la sécurité des denrées alimentaires", que de normes plus techniques portant par exemple sur un mode opératoire pour une analyse de la qualité microbiologique. Le Paquet hygiène rassemble ainsi un ensemble de six règlements européens, fixant les exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales. Le plan HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point – est également une démarche préconisée en droit européen, qui consiste en une analyse des dangers permettant la mise en place de points critiques où il est possible de les maîtriser (Bourgerie et Malmauret, 1991).

✓ **La qualité nutritionnelle :**

C'est la capacité d'un aliment à répondre aux besoins journaliers des individus, pour la santé des consommateurs, certains nutriments sont plus bénéfiques que d'autres. Dans le cadre de la loi de santé de 2016, le ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation a recommandé la mise en place d'une information nutritionnelle claire, visible et facile à comprendre par tous. En somme, les nutriments et aliments à favoriser sont les fibres, protéines, fruits et légumes ; les nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel (Bourgerie et Malmauret, 1991).

✓ **La qualité organoleptique ou hédonique :**

Aussi appelée composante sensorielle, elle correspond à **l'ensemble des propriétés d'un produit perçues par les organes des cinq sens** comme l'arôme, la saveur, l'arrière-goût, la texture, l'harmonie des couleurs, etc. Chacune des étapes de transformation du produit, comme la cuisson ou la pasteurisation, conduit généralement à des modifications des qualités organoleptiques.

✓ **La qualité d'usage des aliments ou services rendus :**

Tout aliment transformé et conditionné doit apporter au consommateur certaines précisions quant à son origine, sa durée de conservation et les traitements éventuellement subis. Aussi, des mentions obligatoires apparaîtront en fonction de la nature du produit. L'étiquette d'un produit frais indiquera par exemple les conseils de préservation. S'il s'agit d'un plat cuisiné, le mode de cuisson conseillé sera précisé. L'ensemble de ces informations est qualifié de « services rendus ».

✓ **La qualité technologique et la démarche industrielle :**

Les évolutions sociétales convergent vers une aspiration à « mieux manger ». L'alimentation doit alors répondre à une injonction de préservation de la santé, mais également respecter des normes éthiques et environnementales. Ainsi, la production des aliments se veut plus responsable. Cela inclut la limitation de l'empreinte carbone, le respect du bien-être animal, la non-pollution des sols, la réduction des emballages plastiques, etc. Rassemblés sous de nombreux labels comme AB (Agriculture biologique), Nature et Progrès, Demeter, Marine Stewardship Council pour les produits de la pêche, ces **produits écologiques, issus d'un commerce équitable, local et respectueux de l'environnement**, répondent à cette demande croissante d'une alimentation durable (Chehat et al, 2018).

I-1- La qualité au niveau du consommateur

Ces deux mots nous paraissent doués d'un sens fort différent suivant la personnalité de celui qui les prononce : "consommation" et "qualité". Consommer des aliments est une nécessité, puisque se nourrir est un acte élémentaire indispensable pour vivre. L'homme qui mange n'absorbe pas seulement un aliment, Mais aussi tout ce qu'il représente pour lui. L'homme c'est le citoyen, l'habitant, le producteur, citadin...à différents âges, en divers états de santé etc..., c'est donc d'abord modèle multi face qui ne peut se schématiser simplement sans être complètement différent de la réalité. Chacun d'entre nous consomme des aliments et des symboles dans un complexe psychophysiologique dominé par un environnement socio-économique diffus mais contraignant. L'aliment est aussi un bien de consommation très différent des autres ; parce qu'il est nécessaire, parce qu'il doit maintenir en bonne santé, parce qu'il doit donner satisfaction en répondant, par son usage à un besoin réel particulier et surtout parce qu'il est répété et quotidien. La qualité c'est donc aussi une réponse satisfaisante à une interrogation justifiée. (Boucetta, 2009)

Le consommateur apprécie globalement en privilégiant ce qu'il peut percevoir, après ce qu'il a désiré. Sa satisfaction sera l'accord entre ce qu'il espère ou imagine avec ce qu'il reçoit ou perçoit. Cette comparaison se fait successivement dans le temps à trois moments : avant, pendant, après la

consommation. Ce qu'il perçoit et apprécie, c'est en particulier les propriétés organoleptiques, sans négliger les conséquences sur sa santé bien sûr, la valeur, le coût, le prix de cet aliment. Or, ce qui est appelé qualité, est en réalité une suite de différentes propriétés, dont l'importance varie en raison, des motifs d'achat des désirs, aussi bien des producteurs, que des consommateurs.

Les nécessités de rendement, de productivité, de conservation, sont parfois opposées aux souhaits des différents consommateurs, provoquant des situations conflictuelles qu'il ne faut pas confondre avec les incidences de fabrication ou la violation d'obligations réglementaires. Il faut aussi refuser de se laisser enfermer dans cette dualité manichéenne qui oppose quantité et qualité. De même, s'il est admis que la qualité se paie, il ne faut pas aboutir à un double marché, Traduisant une incapacité de la production à pouvoir bien faire constamment, et pouvant provoquer ségrégation économique sociale inadmissible à notre époque.

Ce que connaît le consommateur, c'est ce qu'il a retenu par son éducation (scolaire et sociale), ce qu'il a vécu par son expérience (heureuse ou malheureuse) et qu'il a mémorisé plus ou moins bien, Pour l'insérer dans sa quotidienneté. Après la satisfaction "quantitative" est venu le désir "qualitatif". Or, cette impératif nécessite ou aboutit au choix. Peut-on dire que tout le problème de la qualité se cristallise par le choix ? Mais alors peut-on choisir et comment sait-on choisir ? Pour cela, il faut être suffisamment informé. On a pu dire que c'est beaucoup plus le manque de connaissance sur l'alimentation que le manque de nourriture qui engendre cette inquiétude du consommateur, caractéristique d'une ignorance et d'une insatisfaction mal exprimée. Si la qualité existe chez le producteur et le transformateur, il faut qu'elle se poursuive par le distributeur jusqu'à, et y compris, le consommateur. **(Boufenara, 2009)**

En effet, celui-ci et aussi responsable lorsqu'il est le préparateur du repas et donc le continuateur du maintien de la qualité initiale prévue par la qualité dite d'usage ou de service par le fabricant. On peut donc bien parler d'une "gestion de la qualité", pour définir les différentes propriétés de l'aliment et situer les responsabilités successives. Si l'amélioration qualitative des produits a pu se faire directement à la suite d'une évolution des achats du consommateur, elle a été parfois la conséquence d'une modification de la réglementation existante. Celle-ci s'avérait insuffisante et méconnue du consommateur pour lui donner la possibilité De fixer son choix et de faire connaître son exigence.

Les essais comparatifs montrent quelles sont les insuffisances de qualité constatées pour répondre aux besoins et désirs des consommateurs. Ils contribuent par une possibilité de dialogues plus ou moins contradictoires, à faire porter les efforts du producteur sur des aspects qualitatifs peu ou pas apparents. Ce rôle constructif de l'information et de la connaissance technologique dans l'évaluation de la qualité des produits alimentaires, qualité longtemps mal définie, parce que confusément ou globalement ressentie, semble être maintenant admise et contribuera à une meilleure satisfaction des différents besoins des divers consommateurs **(Bennacer, 2018)**.

I-2- La qualité au niveau des industries agro-alimentaires

La demande constante pour une qualité et un goût invariables des produits fait de l'industrie agroalimentaire une industrie exigeante. La complexité augmente, d'autant plus que des réglementations d'hygiène de plus en plus strictes en matière de sécurité alimentaire augmentent la pression sur les coûts. La dotation et l'utilisation des instruments et appareils fiables permet une grande répétabilité des process avec une conformité traçable.

Les Industries Agroalimentaires (IAA), marquées dans les années 90 par des crises Qualité, se sont dotées de référentiels et de bonnes pratiques très encadrées. Les ingrédients, processus, emballages utilisés pour fabriquer les produits alimentaires sont contrôlés tout au long de la chaîne, des approvisionnements à la distribution. Des procédures très précises jalonnent donc le quotidien de tous les services (Marketing, Achats, Production, Nettoyage, Maintenance, Logistique) intervenant dans les usines de fabrication (**Bernard, 2000**).

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) définit les normes d'hygiène. Grâce aux règlements européens et aux normes qualité, les IAA peuvent structurer leurs processus et leurs procédures selon des référentiels désormais obligatoires pour que leurs produits puissent être vendus aux consommateurs.

Parmi les plus courantes, nous pouvons citer les normes ISO, BRC, OHSAS pour la sécurité des personnes et des infrastructures. Certaines enseignes de distribution ont défini leur propre référentielle qualité.

Aujourd'hui certains labels alimentaires français, européens ou mondiaux sont synonymes de Qualité. Il s'agit, par exemple les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), le Label Rouge ou le sigle AB pour l'Agriculture Biologique. Ces référentiels sont contrôlés par des organismes certificateurs indépendants (**Bourgerie et Malmauret, 1991**).

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

a- Dans la période historique : Il est très intéressant de noter, par exemple, dans les périodes historiques, qu'il est mis au premier plan des préoccupations nationales, lorsqu'il y a difficultés de vente, lorsque la production dépasse la consommation, il est alors souligné : "faites de la qualité, afin de vendre davantage". Dans ce cas le choix du consommateur peut s'exercer, et le partenaire choisit à son gré, parmi les produits offerts.

b- Dans la situation inverse : Par contre, dans la situation inverse, il ne peut y avoir de choix puisque les produits manquent, et le phénomène qualité change d'expression, il faut alors une grande volonté de la part des producteurs pour maintenir un niveau "qualitatif" convenable dans les aliments qu'ils mettent sur le marché. Ceci est un aspect particulièrement important de la loi de l'offre et de la demande : "la rigueur s'atténue ou s'intensifie suivant les situations de pléthore ou de disette". D'une

foule de producteurs à une foule de consommateurs, elle achemine les aliments, et elle constitue de ce point de vue, lieu de passage obligatoire où se concentrent les ressources dans l'intervalle production-consommation. (Boucetta, 2009)

c- L'hétérogénéité des unités productrices : Ce niveau surtout que l'on peut prendre conscience, et prendre la mesure de l'hétérogénéité foncière des unités productrices, les exploitations agricoles...et c'est là que s'exerce, dans la relation ferme-usine, une pression économique et technique afin de réduire, dans le cadre d'un produit donné, les écarts entre les caractéristiques de la matière première considérée.

Il y a la place pour l'élaboration, marché par marché, produit par produit, d'un cahier des charges qui relie, sur les plans qualitatifs, et à propos des caractéristiques recherchées, les conditions de production aux exigences de la consommation, ces dernières étant d'ailleurs d'ordres divers : financier, physiologique, sensoriel..., mais sans rigidité quant aux quantités demandées et achetées, il ne demeure, à ce niveau, d'élasticité que dans le volume de produits offerts à la consommation (Bourgerie et Malmauret, 1991).

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

Si, de par l'entreprise industrielle elle-même, les doubles risques, microbien et chimique, peuvent être maîtrisés par les pratiques de l'usine, il est une catégorie de risque qui peut, le cas échéant, transiter de la ferme productrice au foyer consommateur, à travers les processus industriels, il s'agit de tout ce qui relève des altérations des produits végétaux ou animaux, matière première que l'on a obtenue par la fertilisation protégée par les actions de défense des cultures, rassemblés en période d'altérabilité, et offerts à l'industrie alimentaire la divagation des molécules et germes dans les aliments est de plus en plus perçue et engendre progressivement une politique d'accroissement de la rigueur des cahiers des charges (Boufenara, 2009).

II. Gestion de la qualité

La gestion de la qualité permet a priori d'améliorer la qualité et par conséquent de satisfaire les besoins exprimés ou non des clients ou utilisateurs.

Cette qualité est relative, car elle dépend des exigences de clients et aussi des parties prenantes internes et externes de l'entreprise, mais aussi de la prise en compte des risques de toute nature. **(Alou, 1991)**

Le niveau de qualité optimal ne doit pas produire de coût incorrect (sur-qualité). La qualité, tout comme n'importe quelle activité dans une entreprise a un coût, mais qui est censé diminuer le coût de la non-qualité. Une entreprise est alors performante quand le triptyque "coût - délai - qualité" (c'est-à-dire les ressources qu'elle met en œuvre) est justifié et efficace, lui servant à se positionner avantageusement sur un marché en bénéficiant d'un "ticket d'entrée" élevé qui donne une marge d'avance sur la concurrence.

Dans le cadre de la gestion de la qualité, du point de vue industriel, la qualité est une cible dont les critères sont exactement fixés comparé à des standards (des normes). La qualité industrielle est le résultat d'un processus de production ou de servuction qui à toutes ses étapes (conception, mise en œuvre, contrôle, amélioration - voir PDCA) obéit à un "cahier des charges" permettant d'atteindre et de maîtriser le niveau souhaité **(Gogue J-M 1997)**.

L'industrie a cherché à développer les meilleures méthodes pour perfectionner la qualité. Provenant principalement du Japon et des États-Unis, ces méthodes sont rassemblées actuellement dans un corpus bien défini et ont désormais une portée mondiale. Les normes internationales de la qualité définissent par convention une démarche «universelle», applicable à tout type d'entreprise (production de produits ou de services) **(Gogue J-M 1997)**.

Les normes internationales de la qualité se sont orientées vers la Qualité totale (TQM : Total Quality Management), qui articule stratégie, dispositif, performance, dimension humaine et sociale. Dans le cadre de la Qualité totale, les parties prenantes sont : les clients, les fournisseurs, les actionnaires, les salariés et la société généralement. La qualité optimale se situe au point de rencontre des besoins explicites ou implicites de la totalité des parties prenantes.

L'histoire de la gestion de la qualité s'inscrit dans l'histoire du management. Les civilisations se sont par conséquent en premier lieu appuyées sur l'art et l'artisanat pour faire vivre et progresser la qualité des productions au sein des sociétés.

La révolution industrielle et la consommation de masse a laissé place à de nouvelles problématiques de management (voir l'article économie des organisations et sociologie des organisations pour les théoriciens classiques du management). Plus particulièrement à la gestion de la qualité en 1924 Walter A. Shewhart a découvert une méthode de contrôle de la qualité de la production en utilisant des méthodes statistiques. Au cours de la seconde guerre mondiale William Edwards Deming a utilisé ces méthodes pour la fabrication de munitions et d'autres produits d'importance stratégique **(Boufenara, 2009)**.

Après la Deuxième Guerre mondiale, le Japon a décidé de faire de l'amélioration de la qualité un impératif national dans le cadre de la reconstruction de leur économie avec l'aide de certains

théoriciens comme Shewhart, William Edwards Deming et Joseph Juran dans les années 50. C'est à cette époque que l'idée d'un découplage des services et l'accent sur l'apprentissage en continu est apparu. Ainsi à partir des années 70, cette initiative est devenue un succès surtout au niveau de l'automobile dont Taiichi Ono est un des théoriciens (développant le juste à temps et le kanban, les 5 zéros) et directeur de production de Toyota dans les années 50.

Divers états américains ont mis en place dès les années 1980 des organisations dédiées à la qualité de l'environnement. En avril 1990, 21 des plus importantes entreprises américaines de l'époque (dont IBM, AT&T) se sont regroupées dans le cadre du GEMI (Global Environment Management Initiative), pour ouvrir la démarche qualité sur la prise en compte de l'environnement (TQEM : Total Quality Environmental Management). Cette mobilisation se fit en réponse aux premières démarches juridiques liées à l'impact de l'industrie sur la santé et l'environnement (**Ouaret, 1973**).

Les normes ont progressivement intégré les attentes de la société civile : risques globaux, changement climatique, etc. Les enjeux de développement durable ont été traduits, pour les entreprises, dans des concepts de responsabilité sociétale, santé, éducation, et même gouvernance.

Quelques dates repère :

- ✓ 1970 (États-Unis) : Loi imposant l'obligation de l'assurance qualité pour la construction des centrales nucléaires ;
- ✓ 1991 (États-Unis) : les premières normes environnementales (EQS : Environmental Quality Standard) de qualité des sols sont établies ;
- ✓ 1993 (États-Unis) : apparition des premières EQS (Environmental Quality Standard) relatives à la santé.

Les entreprises américaines publient leurs politiques et rapports annuels relatifs à la qualité globale (y compris les volets sociétaux et environnementaux) depuis la fin des années 1990. Il est facile d'en consulter sur le Net. (**Alou, 1991**)

En France, le déploiement de la démarche qualité a été tardif (1990). En première étape, l'exigence de description des processus semblait ne devoir s'appliquer qu'à l'industrie. La démarche a été perçue comme trop procédurière ("usine à gaz") et l'importance de l'implication de la direction a été sous-estimée. Une version simplifiée de la démarche qualité a alors été élaborée et diffusée sous le nom d'Assurance Qualité, définie dans les normes ISO 9001, ISO 9002 et ISO 9003 (versions 1990 et 1994). Ces normes ISO 9002 et 9003 ont été supprimées dès la publication de la version 2000 de l'ISO 9001 qui souligne l'importance de l'implication managériale dans le pilotage global de la qualité, la maîtrise des processus, et élargit l'application de la norme à la production de services.

Des travaux sont en cours pour formaliser un cadre de normalisation cohérent, à la fois sur le plan industriel et sur le plan de la gestion de l'information. On trouve ainsi les séries de normes, ou projets de normes (pour la mise en œuvre) ISO 26000 et ISO 27000.

La démarche qualité propose toute une panoplie d'outils d'aide (méthode, analyse, statistique, suivi-contrôle). Ces outils, créés et/ou diffusés par les principaux fondateurs de la démarche qualité dans le cadre de leurs actions de conseil auprès des entreprises, ont vocation pédagogique. (**Ouaret, 1973**)

Il est utile de répartir les outils de la qualité en deux catégories :

✓ Les outils complexes utilisés dans les domaines de l'ingénierie, de la logistique, de la métrologie, des statistiques, par les services de planification et de méthode, ... Ces outils ont fréquemment été créés au début du siècle dernier. La majorité d'entre eux figurent déjà dans le livre de Joseph Juran (1951) «Quality Control Handbook» Mc Graw-Hill Book Company, guide rassemblant les concepts, outils et démarches applicables à l'amélioration de la qualité.

✓ Les outils simples d'aide à la réflexion, à l'analyse, à la méthode, utilisables par tout public sans formation spécifique. C'est la JUSE (Japanese Union of Scientists and Engineers) qui fera la première diffusion systématique en 1977, de 7 outils "tout public" choisis pour la simplicité de leur utilisation. Ces outils ont été dénommés les "7M" (1-Diagramme de Pareto, 2-diagramme causes-effets, 3-stratification, 4-check-list, 5-histogramme, 6-diagramme de dispersion, 7-graphe / charte de contrôle). (**Alou, 1991**)

a- Pour analyser une performance, il est envisageable de vérifier la performance à partir d'une carte de contrôle. (États-Unis) (Auteur : Walter A. Shewart) (variantes : suivi de tableau de bord, contrôle statistique de processus (CSP) : méthode de gestion de la qualité selon laquelle on mesure, avec techniques statistiques, un processus pour déterminer s'il faut lui apporter des changements ou le maintenir tel quel).

b- Pour cadrer le pilotage, il est envisageable d'utiliser la roue de Deming : (États-Unis) étapes de mise en place de la maîtrise de la qualité. Autre appellation : le PDCA (Plan - Do - Check - Act : concevoir, mettre en œuvre, contrôler, réagir), la "roue de la qualité". Cette méthode a été lancée par les qualitatifs Juran et Shewhart à la société Bell Telephone en 1925. W. Deming, un statisticien qui avait été stagiaire école auprès de Shewhart à cette époque, évoquera cet outil au Japon en 1950 tandis qu'il était chargé de donner durant 2 mois une série de cours sur les statistiques. En 1954, l'industrie japonaise fera appel à Juran afin qu'il expose les volets managériaux et méthodes de déploiement de la qualité. Néanmoins, le nom de Deming est resté attaché à cet outil.

c- La Méthode Six Sigma : (États-Unis) méthode de management visant au perfectionnement permanente de la qualité. Équivalent : PDCA, dont elle est une version perfectionnée. (**Bourgerie et Malmauret, 1991**)

d- Pour analyser un fonctionnement :

Il est envisageable d'utiliser la "figuration du processus" ("process mapping"). Cet outil, déjà utilisé dans les années 1930 aux États-Unis où il est toujours utilisé, est depuis décliné sous diverses formes, des plus simples au plus complexes, par exemple les suivantes :

- ✓ "Le logigramme (synonyme : ordinogramme). Schéma codifié représentant les étapes successives et logiques d'un cheminement et montrant les interactions d'une procédure, d'un processus ou d'un dispositif avec un ensemble de figures géométriques interreliées (par exemple des rectangles ou des losanges).

- ✓ Le schéma géographique (organisation matérielle) analyse le flux matériel des activités et aide à minimiser les pertes de temps lorsque les extrants ou les ressources sont acheminés d'une activité à une autre.

- ✓ Le schéma fonctionnel représente les interactions entre différentes unités de travail. Il montre par exemple comment les services fonctionnels à orientation verticale influent sur un processus à orientation horizontale mis en œuvre au sein d'une organisation.

- ✓ L'outil PERT (Project Evaluation and Review Technique, litt. "technique d'évaluation et d'examen de projets"), méthode de gestion de projet servant à définir les tâches et délais d'un projet et d'en assurer le suivi.

- ✓ Stratification : présentation donnant la possibilité de la lecture simultanée de données compilées de natures et sources diverses, mettant en évidence leurs variations singulières, leurs influences respectives, l'impact du contexte, et ce pour donner une vision d'ensemble du mode de fonctionnement d'un dispositif et de ses variables.

Les organisations applicables à la gestion de la qualité sont particulièrement nombreuses et découlent simultanément des objectifs décrits et des moyens mis en place par le groupe qui souhaite ainsi gérer sa qualité. Fréquemment, dans les entreprises, cette responsabilité est déléguée à des ingénieurs qualité ou qualitatifs. Le rôle de ces ingénieurs est alors de construire les moyens pratiques d'atteindre la qualité (procédures, contrôles, mesures, etc.). (**Alou, 1991**)

La gestion de la qualité a - du fait de ses buts particulièrement larges - un spectre d'application énorme qui a tendance à recouvrir la plupart d'activités. Un bon moyen pour s'en rendre compte est de balayer les chapitres de la norme ISO 9000 Version 94, obsolète depuis décembre 2000, qui fait figure de référence pour énormément d'entreprises européennes :

- ✓ Responsabilité de la direction : la qualité débute par l'implication de la Direction de l'entreprise.
- ✓ Système Qualité : une organisation et une structure propres sont aussi nécessaires.
- ✓ Revue de contrat : dès la décision d'origine de réaliser produit ou service, la gestion de la qualité peut et doit être mise en œuvre.
- ✓ Maîtrise de la conception : la totalité de l'activité de conception est ensuite couverte.

✓ Maîtrise des documents : comme il faut dire/écrire ce qu'on fait et ce qu'on va faire, la maîtrise des documents au sens le plus large du terme est une obligation centrale.

✓ Achats : acheter des produits et des services participe de la qualité du produit/service final.

✓ Maîtrise du produit apporté par le client : le client peut avoir des produits à apporter, participant ainsi à la qualité du produit/service/final.

✓ Identification et traçabilité : reconnaître et retrouver le produit est une obligation dans la gestion de la qualité.

✓ Maîtrise du processus : le processus de réalisation ou de production entre dans le cadre naturel de la gestion de la qualité.

✓ Contrôle et essais : s'assurer que le produit/service est conforme.

✓ Maîtrise des équipements de contrôle, de mesure et d'essai : pour s'assurer que les contrôles sont fiables, il faut gérer la qualité des outils qui interviennent dans cette activité.

✓ État des contrôles et essais : s'assurer qu'on connaît l'état des essais sert à savoir si la qualité est atteinte.

✓ Maîtrise du produit non conforme : la qualité n'est que rarement atteinte à 100% ; il faut par conséquent traiter les non conformités ou les non qualité.

✓ Actions correctives et actions préventives : à chaque incident, il convient de savoir comment le gérer a posteriori et comment empêcher qu'il se reproduise.

✓ Manutention, stockage... : toujours une activité qui n'échappe pas à la gestion de la qualité dans la mesure où elle intervient avant la mise à disposition du client/destinataire.

✓ Enregistrements relatifs à la qualité : des traces doivent être gardées des activités de la gestion de la qualité.

✓ Audits qualité internes : la gestion de la qualité assure des audits pour vérifier et mesurer l'application des procédures de la gestion de la qualité.

✓ Formation : il faut former à la qualité aussi.

✓ Prestations associées.

✓ Techniques statistiques : les statistiques ont une place centrale dans la gestion de la qualité tant que les quantités mises en œuvre augmentent un tant soit peu.

✓ Dans les services professionnels et les professions médicales, la gestion de la qualité est basée sur les codes de déontologie.

La démarche qualité est déclinée dans l'ensemble des domaines industriels, avec des variantes et des appellations quelquefois spécifiques :

Pour le domaine informatique : qualité des dispositifs informatiques - sûreté de fonctionnement des dispositifs. Capability Maturity Model Integration CMMI et ses déclinaisons (CMM-I, PCMM). (Alou, 1991)

III. Assurance qualité

III-1- Définition

On désigne par assurance qualité un moyen d'obtenir confiance dans l'assurance de la qualité c'est-à-dire dans l'aptitude de la société ou de l'organisation à satisfaire le niveau de qualité désiré.

Le terme « assurance qualité » qui élide les articles naturellement présents dans la langue française est très commun du fait que le concept a été importé (anglicisme) de la langue anglaise où l'on parle de qualité assurance. Le terme assurance a donc ici la valeur de confiance que lui donne la langue anglaise.

D'après la norme ISO 8402-94, l'assurance qualité c'est « Ensemble des activités préétablies et systématiques mises en œuvre dans le cadre du système qualité, et démontrées en tant que de besoin, pour donner la confiance appropriée en ce qu'une entité satisfera aux exigences pour la qualité. » **(Imarazene et Djaroun, 2018)**

III-2- Assurance qualité dans les industries agro-alimentaires

Dans l'agroalimentaire, il existe beaucoup de normes et d'obligations légales liées à la sécurité alimentaire. La présence d'un responsable qualité est essentielle. Ces normes et certifications sont spécifiques à ce secteur et il doit les connaître. Il peut par exemple participer à la mise en place de la certification « international food standard » (IFS). Il met en place le système d'assurance qualité : les procédures et les méthodes à suivre dans le processus de fabrication ou pour l'étiquetage par exemple. Il contrôle la qualité des matières premières et produits en cours de fabrication et les produits finis et leur conformité à un cahier des charges précisant les normes et règles à respecter. **(Menetrier, 2009)**

Dans l'organigramme de l'entreprise, il est rattaché au directeur de l'entreprise ou de l'usine. Dans une petite entreprise, il peut avoir cette fonction et une autre : la mission qualité lui est confiée parce qu'il est en charge de la responsabilité de la production par exemple. Dans une petite ou moyenne entreprise, il est proche du terrain, et gère la politique qualité ce qui lui donne un rôle stratégique : il fait fonction de directeur qualité. Dans une grande entreprise, le responsable Qualité peut être au sein d'une équipe, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique qui impulse lui même la politique Qualité.

Dans un grand groupe, il est moins proche du terrain et se centre plus sur les aspects stratégiques de la fonction. Il doit être à l'aise avec l'informatique, l'anglais et la réglementation et l'assurance qualité s'applique à la fourniture de produits et services tels que biens de consommation, produits manufacturés, projets industriels, prestations ou logiciels. Ils sont fournis par l'économie marchande, les administrations, les services publics et les nouvelles formes de distribution telles que les sources ouvertes pour les logiciels. Les concepts de l'assurance qualité s'appliquent aussi aux « travaux pour soi-même », sous réserve d'une instanciation appropriée. **(Menetrier, 2009)**

L'assurance qualité est adoptée lorsqu'une entreprise veut garantir à ses clients, ses fournisseurs et ses actionnaires, la qualité du produit ou du service qu'elle commercialise.

L'assurance qualité est un document où sont notés :

- ✓ Les objectifs atteints en termes de qualité,
- ✓ Les méthodes employées pour atteindre ces objectifs.

III-3- Client - qualité

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

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

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

Dans tous les cas, on revient toujours au consommateur qui est la pièce maîtresse dans la lutte contre ces opérateurs sans scrupules. Parce que tout simplement, sans la collaboration du consommateur et sans son implication dans la lutte contre ces fléaux, encore une fois, les pouvoirs publics ne pourront matériellement que contrôler une petite proportion de la partie visible de l'iceberg du non qualité et de la fraude. Et là, pour être pratique, on croit que le meilleur média qui sensibilisera, informera et impliquera le consommateur, c'est d'abord et avant tout la télévision aux heures de grande écoute. C'est une campagne de grande envergure qu'il faut mener pour la sensibilisation du consommateur et contre les fraudeurs, les générateurs de non qualité et les fossoyeurs de l'économie nationale qui peut souffrir d'une concurrence littéralement déloyale. **(Menetrier, 2009)**

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

III-4- Les opérateurs économiques

Effectivement, les opérateurs économiques qui ne se plieront pas à la logique de la qualité et du respect du client, n'ont aucun avenir dans une économie de marché avec son corollaire qui la concurrence; les enjeux étant aujourd'hui doubles : -l'opérateur économique en général et la PME en particulier devront s'organiser pour se maintenir sur le marché national, non seulement en terme de

concurrence entre les opérateurs nationaux mais aussi et surtout pour faire face à la concurrence des produits en provenance de l'extérieur. - ils doivent aussi s'organiser pour se placer sur les marchés extérieurs, et là aussi, nous restons convaincus que tout reste à bâtir dans nos entreprises pour se placer et se maintenir sur les marchés mondiaux où aujourd'hui tout est codé, tout est normalisé, tout est conçu pour satisfaire au mieux, le plus rapidement et le plus durablement possible le client.

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

En effet, l'histoire économique nous a enseigné que les plus grands empires économiques et technologiques, ont toujours été bâtis par des opérateurs économiques qui ont su investir et croire en les capacités de leurs hommes. Parce que ce sont les hommes et les femmes qui feront évoluer nos produits sur la base de la connaissance et de la maîtrise des besoins des clients, et sur la base de l'élaboration, la mise en œuvre d'outils, de technique et de comportements conformes aux standards internationaux. Et là, on cite : **(Imarazene et Djaroun, 2018)**

e- La qualité : reposant pour une grande partie sur d'importants travaux de normalisation tant nationaux qu'internationaux : la nouvelle série des normes ISO 9000 en est belle illustration, mais en fait, le domaine de normalisation qui intègre l'approche qualité, ne se limite pas aux seules ISO 9000. Les ramifications de la qualité s'étendent plus largement à toutes les techniques d'organisation : logistique, maintenance, métrologie, organisation, et gestion de production, sous-traitance, formation et développement des ressources humaines, environnement, services et prestations de services. Ce sont toutes ces activités et fonctions qui déterminent la performance des entreprises.

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

g- Le service : le niveau de qualité de service proposé dans notre pays, est préoccupant et interpelle en premier, les pouvoirs publics parce que, outre le préjudice financier qu'il cause à l'opérateur économique, c'est aujourd'hui toute l'image de marque du pays dont il est question et bien entendu de son économie. Les entreprises de service, il faut peut-être se l'avouer pour mieux faire, accordent peu d'intérêt à la démarche qualité et par conséquent, aux clients. Les dégâts occasionnés dans ce domaine par les situations de monopole, sont les causes principales de cette image de marque du secteur des services dans les pays. Et pourtant il existe des règles, des normes, des démarches et des comportements aujourd'hui théorisés qui permettent d'assurer un niveau de qualité de service acceptable voire honorable. **(Imarazene et Djaroun, 2018)**

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

Nous n'avons pas de statistiques d'accidents à proposer. Notre souhait est qu'elles soient les moins alarmantes possibles mais il est certain que beaucoup de deuils, de drames et de contre-performances sont à l'origine d'une maintenance qui mérite d'être mieux prise en charge pour ne pas dire d'une maintenance mal gérée, sans parler d'un manque-à-gagner dû à des installations sous utilisées ou tout simplement, à l'arrêt depuis de longues années. **(Menetrier, 2009)**

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

L'entreprise algérienne, il ne faut pas cesser de le répéter, n'a jamais eu en permanence le souci de la satisfaction de ses clients. Pourquoi l'aurait-elle d'ailleurs, puisque la rente était garantie par les situations de monopole et les pénuries. En effet dans l'histoire de nos entreprises, nous ne savons pas si on peut citer une seule qui, un jour a réalisé une enquête sur le niveau de satisfaction de ses clients, ou a fait un bilan social tout comme elle fait son bilan comptable. Le management de la qualité propose de recentrer la gestion de l'entreprise sur la mobilisation de ses hommes et de ses femmes pour la satisfaction de ses clients, seule garantie de compétitivité et de la pérennité de son fonctionnement dans un environnement de marché. **(Imarazene et Djaroun, 2018)**

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

III-5- La certification

Les projets de certification, doivent être encouragés, pour ne pas dire imposés dans certain secteur sensible, pour être progressivement généralisés à l'ensemble des secteurs. L'urgence, est aujourd'hui à la définition d'une politique nationale de certification. Nous avons retenu que certain organismes de normalisation, à l'exemple de L'INAPI, sont sensés faire en même temps, de la certification. Nous ne nous attarderons pas sur le choix de celui qui va être certificateur – même si nous sommes convaincus qu'il n'est pas très efficace d'être à la fois normalisateur et certificateur, mais nous disons avec insistance qu'il faut décliner une politique de certification, car c'est celle-là qui va

accélérer l'efficacité de nos entreprises et les engagera dans des processus de développement remarquablement dynamique et motivant par le seul fait de la nécessité de se remettre continuellement en cause pour maintenir la conformité de leur système qualité au référentiel retenu. Il faut donc maîtriser la normalisation et la certification comme outils de stratégie commerciale et industrielle, car ces démarches en entreprise sont de véritables outils de compétitivité et de performance. **(Alou, 1991)**

Ces questions sont abordées selon trois approches :

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

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

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

Il y a donc aujourd'hui, des stratégies qualité, il y a des démarches qualité dans tous les domaines il y a des approches concernant les mesures de la boucle d'amélioration de la qualité, il y a des outils de prévention des dysfonctionnements, il y a des méthodes de mobilisation des hommes et des femmes autour de projets d'entreprises, il y a des démarches d'analyse de la valeur appliquée au problèmes d'organisation et de gestion, il y a l'assurance qualité, les outils qualité et en résumé, il y a tout simplement une démarche de performance d'entreprise par la qualité. **(Ouaret, 1973)**

III-7- La normalisation :

Comme axe essentiel de la stratégie de développement de nos entreprises. Ne faudrait-il faire un point de la situation pour voir où on est aujourd'hui dans le pays et apprécier les actions de redressement nécessaire... dans tous les cas, quant bien même il y a des efforts consentis dans la normalisation, les résultats seraient peu perceptibles; puisqu'elle n'a pas su imposer, inciter ou favoriser l'ébranlement de cette bouée de sauvetage, qui est la démarche qualité dans l'entreprise algérienne **((Ouaret, 1973).**

IV. Le concept de la fabrication dans le cadre de l'agroalimentaire :

Le secteur agroalimentaire ou secteur agro-alimentaire¹ ou encore complexe agro-industriel est un secteur d'activité correspondant à l'ensemble des entreprises des secteurs primaire (les exploitations agricoles) qui produisent des aliments et secondaire (l'industrie agroalimentaire) qui transforment ceux-ci en aliments industriels. **(Boucetta, 2009)**

Il regroupe deux ensembles (n'est pas comptabilisé la part de secteur agricole composé des producteurs fermiers et leurs innombrables productions et transformations fermières de faibles volumes qui sont commercialisées en vente directe) :

✓ Le secteur agricole, qui élève le bétail (cheptels moyens à importants), cultive les végétaux (grandes cultures) et vend les productions agricoles obtenues à l'industrie agroalimentaire ;

✓ L'industrie agroalimentaire, qui transforme le bétail et les végétaux cultivés en produits alimentaires industriels.

Ce secteur d'activité a sa propre économie, qui regroupe les activités de transformation et de commercialisation de produits agro-alimentaires tels que les produits laitiers industriels.

Les cultures d'agro-ressources à des fins non alimentaires (pharmaceutiques, chimiques, textiles, énergétiques) bien que liées à des filières agro-industrielles spécifiques, restent regroupées dans cette branche générale d'activité.

Ou bien les usines de transformation des produits agricoles vivriers en aliments prêts à consommer.

L'industrie agro-alimentaire est une industrie de process qui transforme les denrées de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en produits essentiellement alimentaires. On distingue 11 familles :

- ✓ Industrie sucrière
- ✓ Industrie des viandes : abattage du bétail, charcuterie...
- ✓ Industrie du poisson
- ✓ Industrie laitière : lait, yaourts, fromages...
- ✓ Industrie des fruits et légumes
- ✓ Fabrication de surgelés, plats préparés, conserves...
- ✓ Fabrication de produits à base de céréales : pain, pâtes, pâtisserie industrielle...
- ✓ Fabrication de corps gras : huiles, margarines...
- ✓ Fabrication de boissons et d'alcools
- ✓ Fabrication de produits divers : confiseries, herbes aromatiques, aliments pour bébés...
- ✓ Fabrication d'aliments pour animaux.

L'opérateur de fabrication de produits alimentaires occupe un poste sur une chaîne de production industrielle. Il intervient dans une étape de la fabrication ou du conditionnement de produits alimentaires : charcuteries, yaourts, viennoiseries industrielles et plats préparés. (**Boucetta, 2009**)

V. Le concept de la commercialisation dans le cadre de l'agroalimentaire :

V-1- Définition :

La commercialisation se définit comme suit :

« La commercialisation se fonde sur la définition des besoins de la clientèle. C'est la base de toute entreprise afin de répondre à ces besoins. Les décisions concernant la conception du produit, les points de vente, le prix, le niveau de service et les médias publicitaires se prennent une fois que l'on sait très bien qui sont les clients et ce que ceux-ci recherchent ». (**Boucetta, 2009**)

Selon le groupe canadien d'experts en commercialisation, la commercialisation englobe l'ensemble des activités mises en œuvre par des entreprises pour transformer le savoir et la technologie (qu'ils proviennent du Canada ou de l'étranger) en produits, procédés ou services nouveaux, en réponse aux besoins du marché. Les travailleurs hautement qualifiés (chercheurs, ingénieurs, gestionnaires, etc.) sont essentiels au processus de commercialisation, de même qu'une culture qui valorise l'innovation et l'entrepreneur-ship (**Univalor, 2008**).

Une définition donnée par le ministère de Pêches et Océans Canada, qui dit que la commercialisation est l'étape à laquelle est réalisée à grande échelle une activité dont la rentabilité a été démontrée (c'est-à-dire que les éléments constituant l'activité sont confirmés et peuvent être intégrés à un plan d'affaires). L'objectif principal de cette étape est de réaliser des bénéfices. La commercialisation est le processus en vertu duquel une idée ou une invention est transformée en un produit ou un service utile. Certains réduisent le sens de commercialisation au simple fait de transformer une idée ou une invention en un produit ou service commercialisable qui génère des bénéfices. La commercialisation fait partie du processus de l'innovation, elle peut comporter des essais ou des études qui rendront encore plus rentables des exploitations qui génèrent déjà des bénéfices.

En contexte d'innovation, la commercialisation de l'innovation est la mise en œuvre d'une nouvelle méthode de commercialisation impliquant des changements significatifs de la conception ou du conditionnement, du placement, de la promotion ou de la tarification d'un produit. Les innovations de commercialisation visent à mieux satisfaire les besoins des consommateurs, ouvrir de nouveaux marchés ou positionner d'une manière nouvelle un produit de l'entreprise sur le marché afin d'augmenter les ventes. Mais ça n'empêche qu'il faut faire une distinction entre la commercialisation et l'innovation. Ainsi, La commercialisation consiste plutôt à faire passer la R-D du laboratoire au stade où elle peut trouver une application dans un contexte industriel. Par contre, utiliser le savoir-faire pour mettre au point un nouveau produit serait de l'innovation. En contexte de Marketing, la commercialisation est une opération de mise sur le marché d'un bien ou d'un service. Elle englobe l'ensemble des activités de mise sur le marché ou de mise en marché des produits et des services (**Boucetta, 2009**).

La commercialisation fait partie du processus d'innovation. C'est la mise en place d'un ensemble de conditions et d'éléments ou activités que doit nécessairement rencontrer l'entreprise dans le but de générer des revenus issus des innovations de biens ou de services introduit dans le marché et dans le système de production. Cette approche n'oblige pas l'entreprise à gérer le processus de commercialisation selon des séquences bien précises et ordonnées dans le temps. Cette approche évoque le processus de commercialisation sur la base d'activités et de fonctions sur lesquelles le client ou l'entreprise peuvent agir et faire de la rétroaction en continue quelque soit l'étape du processus de

commercialisation. L'entreprise peut décider dans sa stratégie commerciale de développer le partenariat d'entreprise avant la phase de conceptualisation.

L'entreprise peut aussi penser à ses besoins financiers tout en pensant à développer sa stratégie organisationnelle d'acquisition de recherche et développement. **(Univalor, 2008)**

V-2- Les différents modèles de commercialisation :

Les différents modèles de commercialisation selon deux approches. La première approche est l'approche chronologique et linéaire et la deuxième approche est l'approche fonctionnelle. L'approche chronologique et linéaire : Dans cette approche, on distingue trois modèles de commercialisation :
 Modèle de H. Randall Goldsmith : Ce modèle constitue un plan de stratégies et d'actions pour la commercialisation des technologies avancées. Il se décompose en 12 activités qui décrivent le processus afin de maximiser les chances de succès. Chacune d'elle comprend une étape technique, une étape d'étude de marché et une étape d'affaires. Le modèle représente un cadre qui permet de mesurer la progression dans les différentes étapes, c'est-à-dire l'identification de l'information et des besoins d'assistance techniques, les coûts du développement du projet et les prévisions des besoins financiers. Il suit un processus ordonné bien précis (voir le tableau ci-dessous). **(Boucetta, 2009)**

Tableau 01 : Modèle de commercialisation de H. Randall Goldsmith

Phase du concept		Phase du développement	Phase d'entrée sur le marché	Phase de l'expansion du marché
Marché	Procéder à une évaluation initiale du marché et des débouchés. Repérer et recruter des clients	Elaborer un plan de marketing y compris des stratégies de segmentation, de gestion des canaux et de relations avec la clientèle	Mettre en œuvre un plan de promotion. Effectuer une veille concurrentielle	Cibler les marchés verticaux et adjacents et accroître la pénétration du marché. Améliorer le canal de mise en œuvre de partenariats et la gestion des relations avec la clientèle.
Affaires	Déterminer les besoins financiers et matériels et les ressources humaines requises	Obtenir le financement requis. Etablir l'équipe de gestion, les plans financiers et opérationnels. Déterminer le seuil de rentabilité.	Gérer les besoins de financement, de compétences et de production. Adapter les plans stratégiques et opérationnels en fonction des	Diversifier les compétences internes et externes requises pour atteindre les objectifs de rendement des investissements. Forger des partenariats internationaux.

			débouchés.	
Technologie	Déterminer les fonctions et le rendement requis. Effectuer une veille concurrentielle. Recherche d'antériorités de brevets	Passer à la phase de mise au point de prototypes d'essais et de production. Obtenir les matières brutes et établir des systèmes de questions et de réponses.	Etablir les installations de fabrication et assurer le soutien technique des produits.	Déterminer le cycle d'évaluation des produits continuellement évalué la fonctionnalité des produits concurrents et les technologies nouvelles en vue d'une éventuelle adoption.

Source: Boucetta, 2009

a- Le modèle de commercialisation de James Andrew et Andrew Sirkin :

Le schéma d'Andrew et Sirkin ci-dessous montre les étapes par lesquelles passe le processus de commercialisation. Dans les deux premières phases correspondant à la production d'idées (recherche et développement, conférences, etc.) et à la commercialisation, l'investissement du projet est déficitaire (flux monétaires cumulatifs). Dans ce modèle, la période de transition entre ces deux premières phases est cruciale pour la rentabilité et la réussite de la mise en marché.

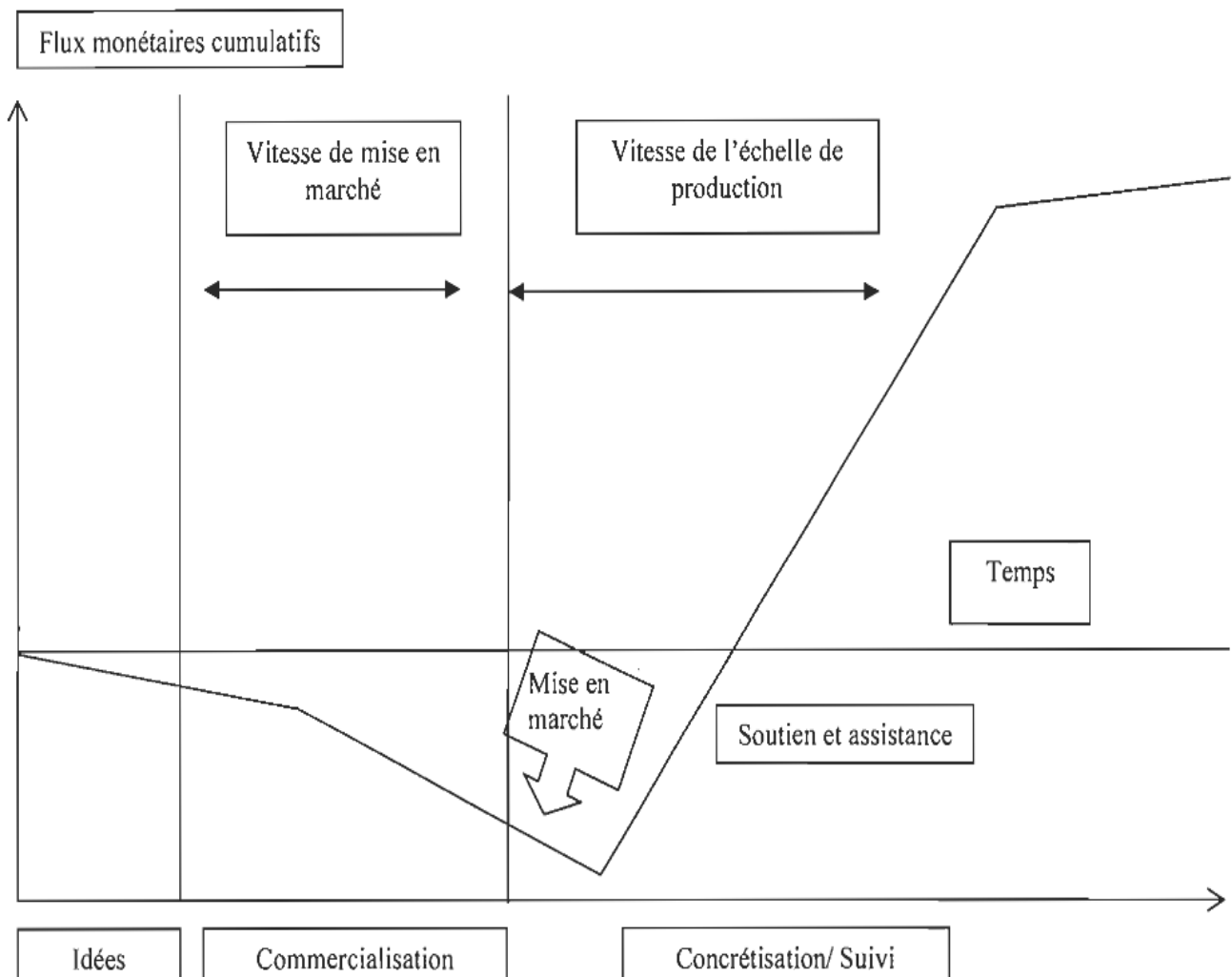


Figure n° 01 : Modèle de commercialisation de James Andrew et Andrew Sirkin

Source : Boucetta, 2009.

La figure montre que d'après la mise en marché, la vitesse de l'échelle de production coïncide avec le délai nécessaire pour atteindre un seuil de rentabilité. Plus le bien ou le service aura atteint l'échelle de production optimale plus vite il pourra générer des profits et c'est le marché qui déterminera le succès ou l'échec commercial du produit ou du service. En d'autres termes, le succès d'un produit dans le marché dépend de son coût de production. La troisième phase (concrétisation) met l'accent sur la rentabilité des investissements. Cette rentabilité ne se réalise pas toujours puisqu'il se peut que les coûts du soutien technique, de la publicité et les coûts de développements soient nettement supérieurs aux retours sur les investissements. Néanmoins, une situation pareille peut être acceptable afin d'entirer des profits indirects tout en exploitant les droits de propriétés intellectuelles à travers les 14 Redevances sur 3 brevets, droits d'auteurs, etc. En d'autres termes, la réussite commerciale peut être vérifiée à travers les bénéfices indirects (Univalor, 2008).

b- Le modèle d'innovation et de commercialisation technologique de Rothwell et Zegveld :

Le modèle de Rothwell et Zegveld (1985), montre que la commercialisation est une composante qui fait partie du processus d'innovation. L'importance de ce modèle réside dans l'interaction de ses composantes. Selon cette approche, c'est la combinaison des besoins du marché (market pull) et des opportunités technologiques (market push) qui sont à l'origine de l'innovation. Ce modèle est successif comme celui de Goldsmith mais permet une autorégulation entre les composantes. Le schéma ci-dessous illustre parfaitement les différentes étapes de ce modèle :

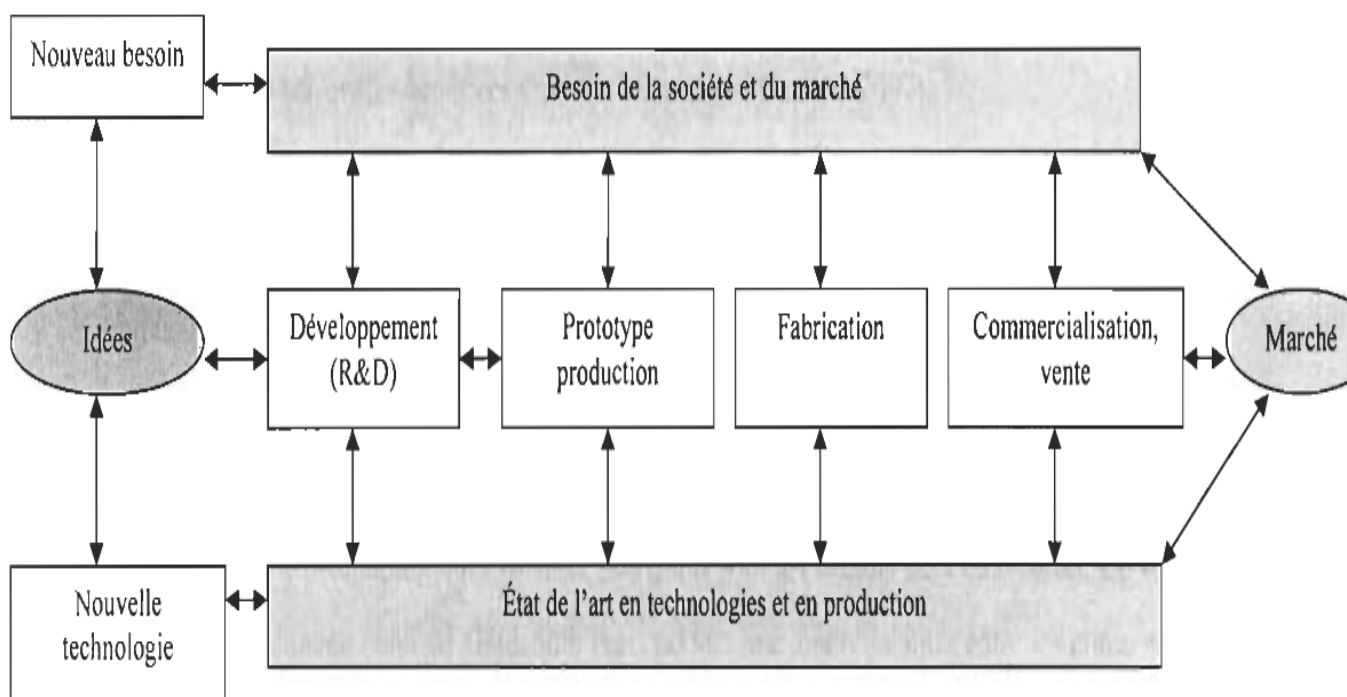


Figure n° 02 : Le modèle d'innovation et de commercialisation technologique de Rothwell et Zegveld. Source: Rothwell et Zegveld, 1985.

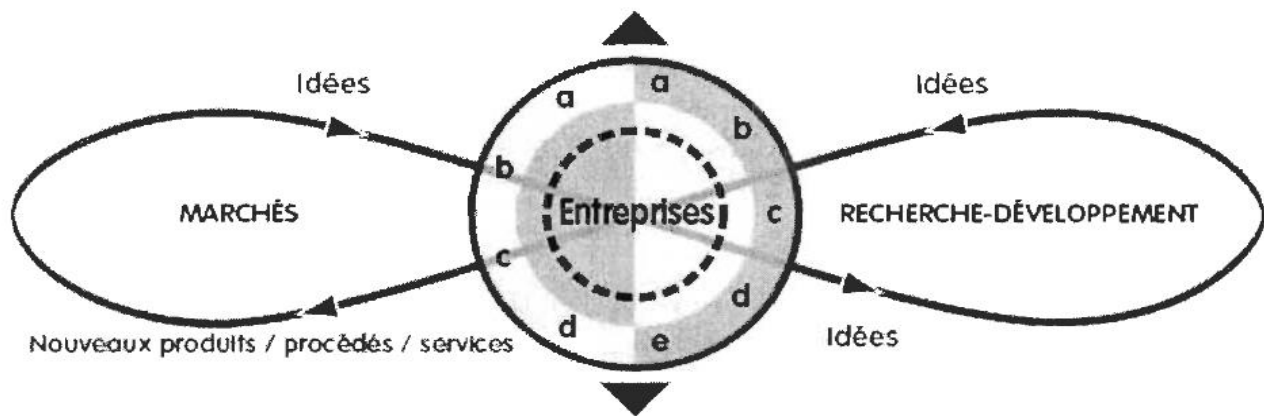
Les composantes recherche et développement et commercialisation interagissent de manière à créer des opportunités technologiques et à satisfaire les demandes du marché. Dans ce type de modèles, les fonctions de R-D, de commercialisation, de financement, interagissent sans ordre précis. Dans ce processus, les fournisseurs et les clients en amont et en aval sont considérés comme étant des éléments complémentaires et interdépendants.

La commercialisation fait partie du processus d'innovation. C'est la mise en place d'un ensemble de conditions et d'éléments ou activités que doit nécessairement rencontrer l'entreprise dans le but de générer des revenus issus des innovations de biens ou de services introduit dans le marché et dans le système de production. Cette approche n'oblige pas l'entreprise à gérer le processus de commercialisation selon des séquences bien précises et ordonnées dans le temps. Cette approche évoque le processus de commercialisation sur la base d'activités et de fonctions sur lesquelles le client ou l'entreprise peuvent agir et faire de la rétroaction en continue quelque soit l'étape du processus de commercialisation. L'entreprise peut décider dans sa stratégie commerciale de développer le partenariat d'entreprise avant la phase de conceptualisation.

L'entreprise peut aussi penser à ses besoins financiers tout en pensant à développer sa stratégie organisationnelle d'acquisition de recherche et développement. Le même organisme a démontré que la réalité des entreprises canadiennes est très différente selon que l'entreprise est de petite taille ou une multinationale d'envergure, selon qu'elle est dans le domaine de la biotechnologie ou dans la vente au détail.

Le processus de commercialisation est un assemblage de fonctions complexes qui ne sont pas toutes nécessaires à chacune des entreprises mais qui plutôt dépendent des caractéristiques et des besoins particuliers de chacune. Il est très important de ne pas immobiliser ce processus de manière standard, il faut plutôt chercher à le rendre plus flexible ou polyvalent, de manière à le faire adapter à la réalité de chaque entreprise avec ses différences. Le modèle ci-dessous vise à représenter les différentes fonctions du processus de commercialisation incluant l'ensemble des éléments nécessaires à la commercialisation pouvant être adoptés par les entreprises par rapport à leurs besoins individuels.

Résultats de la commercialisation



Éléments de la commercialisation

Fonctions commerciales

- a Opérations
- b Marketing / promotion
- c Distribution / ventes
- d Rétroaction des clients

Développement technologique

- a Recherche
- b Développement
- c Validation du concept
- d Prototype
- e Planification de la recherche

Figure n° 03 : Modèle de commercialisation selon l'approche fonctionnelle

Source: Industrie Canada, 2006.

Dans le schéma ci-dessus, les idées représentent le noyau du processus de commercialisation. Ces idées sont circulées par l'ensemble des participants au processus incluant le client et le fournisseur, qui à tout temps peuvent interagir et intégrer de nouveaux éléments. Les nouvelles idées génératrices d'innovations peuvent arriver à n'importe quel stade du processus de commercialisation lors de la mise en marché. Les biens et services qui accèdent au marché rencontrent la loi de l'offre et de la demande et par conséquent s'adaptent et poursuivent leur évolution. L'évolution du produit dans le marché constitue donc un élément nécessaire dans le processus de commercialisation et fait intervenir la fonction de service et de soutien à la clientèle. (**Industrie Canada, 2006**)

Les fonctions commerciales et de développement technologique sont parfaitement intégrés et véhiculent au sein de l'entreprise. À ces fonctions, on ajoute des éléments ou activités essentielles au processus de commercialisation. Le modèle proposé par le groupe d'experts canadiens en commercialisation identifie les éléments suivants :

- ✓ Le financement.
- ✓ Les compétences et ressources humaines.
- ✓ La perspective mondiale.
- ✓ La propriété intellectuelle.
- ✓ Le cadre réglementaire.

- ✓ Le partenariat et la collaboration.

Ce modèle de commercialisation a des impacts sur les éléments suivants :

- ✓ Le niveau de vie et la qualité de vie.
- ✓ La croissance économique.
- ✓ L'avantage concurrentiel.
- ✓ La productivité.
- ✓ Le succès sur le marché.
- ✓ L'innovation.

V-3- Le processus de commercialisation du point de vue technologique :

Nous avons également identifié une autre forme de processus de commercialisation d'une technologie, élaborée par Univalor (2008) et apparaissant à la figure 4. Ici, le processus passe par plusieurs étapes et peut prendre plusieurs années avant qu'il n'atteigne le marché. Ainsi, a mis en place trois étapes menant à la commercialisation d'une technologie : **(Boucetta, 2009)**

a- La déclaration :

Elle comporte la remise par les inventeurs d'une technologie d'une déclaration d'invention à leur établissement à travers un document qui décrit d'une manière brève et concise le contenu de cette technologie, les personnes ayant contribué à son développement, la part de chacune d'elle dans cette dernière et les sources de financement.

b- L'évaluation :

Dans cette étape, on procède à l'évaluation de la technologie. Cette évaluation prend en compte l'aspect scientifique, le potentiel commercial, les retombés économiques de cette technologie ainsi que la taille du marché et les concurrents.

c- La décision :

Après la phase de l'évaluation, le dossier est soumis aux différentes instances décisionnelles afin de prendre la décision sur la possibilité ou non de la commercialisation de cette technologie.

Ainsi, lorsqu'on arrive à l'étape de la commercialisation, on remarque que dans cette étape, il y a trois sous étapes :

✓ La vérification diligente :

Dans cette étape, les conseillers juridiques effectuent une vérification profonde de la technologie. Cette vérification, qui vise à s'assurer des droits de propriété sur la technologie, porte

principalement sur les sources de financement, les droits des tiers et les divulgations publiques d'un dossier spécifique.

✓ **L'appropriation :**

Dans cette étape, les droits sur la technologie sont cédés par les inventeurs à leur établissement en contrepartie d'un partage des revenus de commercialisation futurs. Ensuite, il y a la cession des droits de propriété intellectuelle de l'établissement à la société intéressée qui a pour mission de commercialiser la technologie de cet établissement.

✓ **La commercialisation et la protection de la propriété intellectuelle :**

La protection de la propriété intellectuelle vient avant le démarchage commercial. Une demande de brevet est déposée auprès des organismes gouvernementaux dans les pays jugés pertinents. Après, le démarchage est entrepris. Ce démarchage vise à identifier et prendre contact avec des partenaires commerciaux intéressés à exploiter ou à développer une technologie. Lorsqu'un partenaire montre son intérêt à l'égard d'une technologie, des discussions sont alors entamées afin d'établir des conditions et de la forme de commercialisation qui seront appliquées. Généralement, celle-ci prend la forme d'une licence sur les droits de la technologie en faveur du partenaire. Il est probable qu'une entreprise dérivée soit créée pour procéder à l'exploitation commerciale d'une technologie après que l'intérêt des inventeurs y est et que les conditions soient déjà établies. **(Industrie Canada, 2006)**

Ce mode d'exploitation engendre des besoins financiers très importants et nécessite une participation plus active du ou des inventeurs impliqués. Après, une licence sur la technologie est accordée à l'entreprise dérivée et les professionnels ou bien les gestionnaires accompagnent les inventeurs à chaque étape du démarrage d'entreprise. La technologie est considérée comme étant prometteuse, mais tout en restant précoce dans son stade de développement. C'est ainsi que le programme de maturation commerciale intervient dans le but de rapprocher le laboratoire et l'industrie.

Ce programme permet de financer les avancements technologiques ou les preuves de concepts, qui, une fois les résultats sont obtenus, ils vont pouvoir attirer l'intérêt d'autres partenaires commerciaux vis-à-vis de la technologie. **(Univalor, 2008)**

La figure ci-dessous illustre toutes les étapes citées dans le processus de commercialisation d'une technologie :

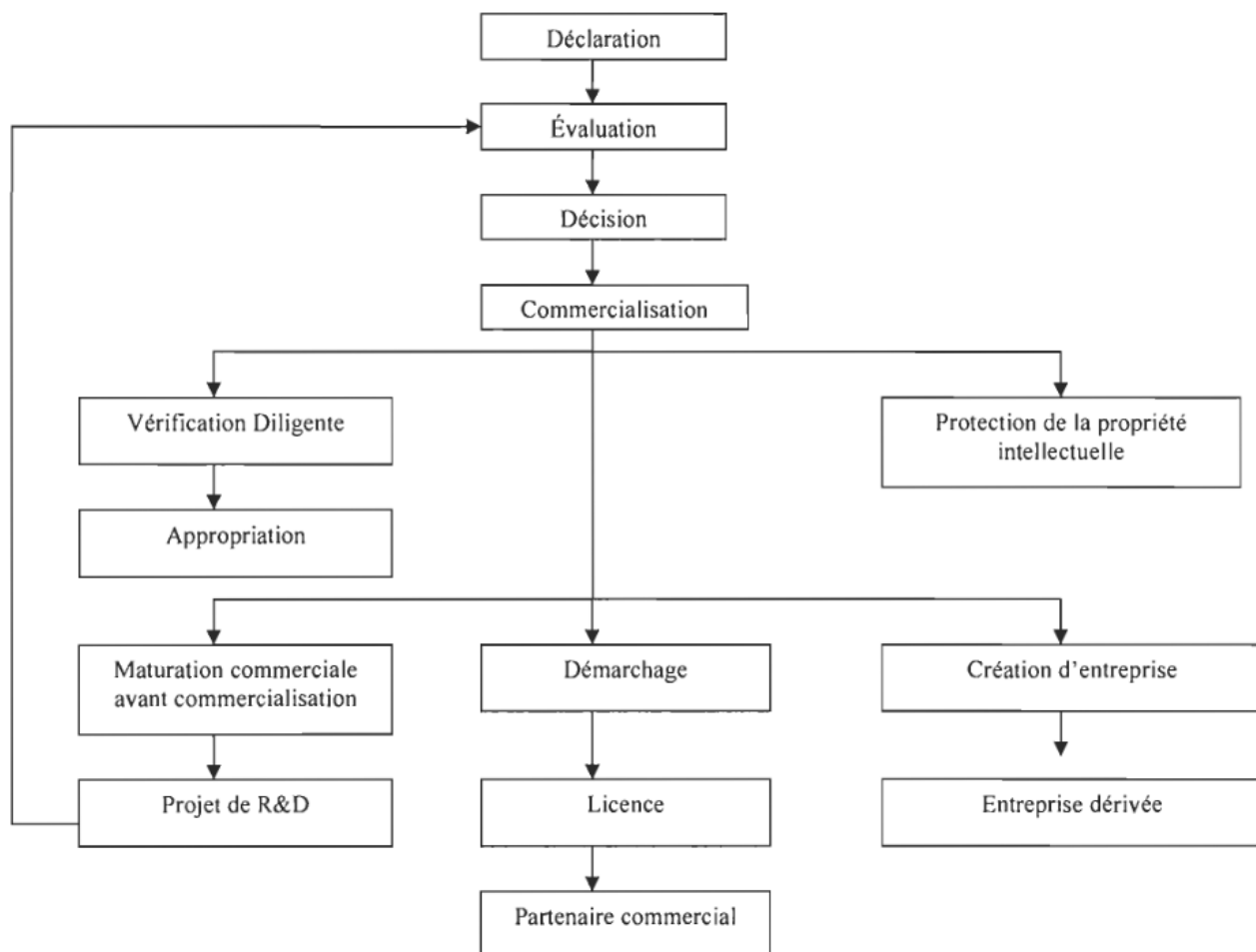


Figure n°04 : Étapes menant à la commercialisation.

Source : Univalor, 2008.

Notons que les différents modèles présentés de la commercialisation montrent que cette dernière est un concept polyvalent, flexible, qui est utilisé sous différents angles et qui peut prendre plusieurs formes, selon celle qu'on veut. C'est un concept qui passe par des étapes. Leur point commun est leur représentation d'un processus en plusieurs étapes. L'approche fonctionnelle nous apparaît toutefois plus prometteuse et plus intéressante puisqu'elle nous présente un modèle générique qui englobe et combine les différents angles de la commercialisation. Ce modèle débute par la conception d'une idée. Cette idée vient à travers la détermination des besoins du marché. Elle se développe à travers la recherche, qui se transforme par la suite, à travers l'utilisation d'une nouvelle technologie, si nécessaire en un produit nouveau ou service, qui seront commercialisables par la suite sur le marché. Pour que la commercialisation d'un produit ou service puisse connaître un succès, l'entreprise doit adopter des stratégies et mettre en œuvre des actions efficaces.

V-4- Les éléments essentiels de la commercialisation :

En se référant à la définition donnée par Entreprises Canada en 2007 sur le concept de la commercialisation, on remarque que la commercialisation est basée sur les éléments suivants :

a- L'identification des clients :

Les clients représentent l'élément clé et l'objectif principal de toute entreprise. À cette fin, il faudrait définir et identifier sa clientèle. Pour cela, il faudrait sonder le marché de consommation. Le profil du marché est défini à l'aide de sources primaires et secondaires pour mieux répondre à des questions clés sur le marché potentiel. Les données démographiques qui servent à élaborer le profil social des consommateurs du marché cible incluent :

- L'âge, souvent présenté en tranches.
- Le sexe.
- L'état civil.
- Le lieu de résidence.
- La taille et la description du ménage.
- Le revenu, surtout le revenu disponible (argent à dépenser).
- Le niveau de scolarité, d'habitude le dernier cycle achevé.
- L'emploi.
- Les intérêts, le comportement d'achat (que sait-on de la motivation des consommateurs ?).
- Les antécédents culturels et l'origine ethnique.

Ainsi, l'identification des clients est le chemin qui mène vers une meilleure satisfaction de celle-ci. Afin de mieux satisfaire ses clients, il faut disposer d'outils objectifs permettant d'identifier les besoins avant la prestation et évaluer la satisfaction après la prestation. Ensuite, il faudrait mettre en œuvre des actions appropriées pour mieux répondre aux besoins identifiés et réduire les causes de l'insatisfaction. Par rapport à l'identification objective des besoins des clients avant la prestation, les études de besoins représentent l'outil le plus connu et le plus utilisé dans ce domaine. Elles sont conduites dans le cadre de la démarche de conception des nouveaux produits ou des services pour bien les adapter aux attentes des clients. Cette identification objective des besoins des clients vise à formaliser non seulement les aspects contractuels mais aussi les dimensions implicites non contractuelles attendues de la prestation, pour donner le maximum de chance de satisfaire les clients.

Pour ce qui est de l'évaluation de la satisfaction, les outils de ce type sont utilisés après la réalisation de la prestation. Ils visent à identifier les écarts entre l'offre et la perception du client afin de les réduire, autant que possible, à l'avenir (**NetPME, 2008**). On y distingue deux types :

- Le suivi et le traitement des réclamations client : il s'agit de relever et d'analyser les réclamations écrites ou orales.

- L'enquête de satisfaction : elle consiste à évaluer la satisfaction du client sur la base d'un questionnaire écrit. Elle permet d'établir dans quelle mesure les attentes des clients sont satisfaites. L'objectif de la satisfaction du client est atteint quand la qualité du produit ou du service reçu égale ou dépasse les attentes du client (**Schmidt et Strickland, 2000**).

L'intérêt de ces outils se voit dans une évaluation plus objective de la satisfaction des clients. Ils constituent une base concrète pour définir des actions d'amélioration en vue de mieux satisfaire les clients à l'avenir. Ainsi, les actions d'amélioration vont être élaborées à travers l'identification des besoins des clients ou l'évaluation de leur satisfaction et elles sont définies au cas où un écart non souhaitable est constaté entre l'offre et la demande.

b- Le bon produit ou service :

Un bon entrepreneur réalise un bénéfice maximal en offrant le bon produit ou le bon service au bon prix, au bon endroit et à l'aide de la promotion appropriée. Le bon produit ou le bon service est celui qui répond le mieux aux besoins des clients. Pour proposer un bon produit ou service, il faudrait définir avant tout sa clientèle, énumérer ses attentes et comprendre ses besoins. Un bon produit permet de distinguer l'entreprise par rapport à la concurrence en mettant en évidence des aspects comme la qualité ou la durabilité du produit, la qualité et le type de service offert, la couleur, l'odeur ou la saveur d'un produit.

L'entreprise devrait aussi essayer de développer de nouveaux produits et de ne pas compter sur ses produits existants surtout avec les conditions actuelles de la concurrence (**Kotler, 1985**). On entend par « Nouveau Produit », les produits originaux, les améliorations de produits, les modifications de produits et les nouvelles marques que l'entreprise lance grâce à ses propres efforts en recherche et développement (**Gotteland, 2005**).

c- Le positionnement de l'entreprise :

La notion de positionnement est pour plusieurs auteurs primordiaux dans toute stratégie marketing. Le positionnement est défini par la place occupée par un produit ou un service dans l'esprit des consommateurs en fonction de la concurrence. Ainsi, le gestionnaire ou l'entrepreneur doit prendre en considération le genre de produit qu'il offre et définir les segments de marchés qu'il vise et la place qu'occupent ses concurrents sur ces segments dans l'esprit des consommateurs. Il désigne aussi l'image qu'ont les clients de l'entreprise. Cette image doit être créée de façon à ce qu'elle puisse attirer les clients ciblés. Ces clients sont à la recherche d'un certain nombre d'éléments, comme : Le prix, la variété, le stationnement, le service, le personnel de vente, la qualité, la mode, la commodité, l'emplacement, et l'atmosphère.

Ainsi, le positionnement oblige le manager à penser de façon stratégique, dans la mesure où il doit considérer en même temps le produit, le marché et la concurrence comme étant trois éléments

reliés et interdépendants. Donc, le positionnement doit reposer sur les éléments auxquels les clients attachent le plus d'importance, et qui permettent une certaine distinction par rapport à la concurrence (Colbert, 2005). Le schéma ci-dessous illustre et résume parfaitement ce que nous venons de suggérer :

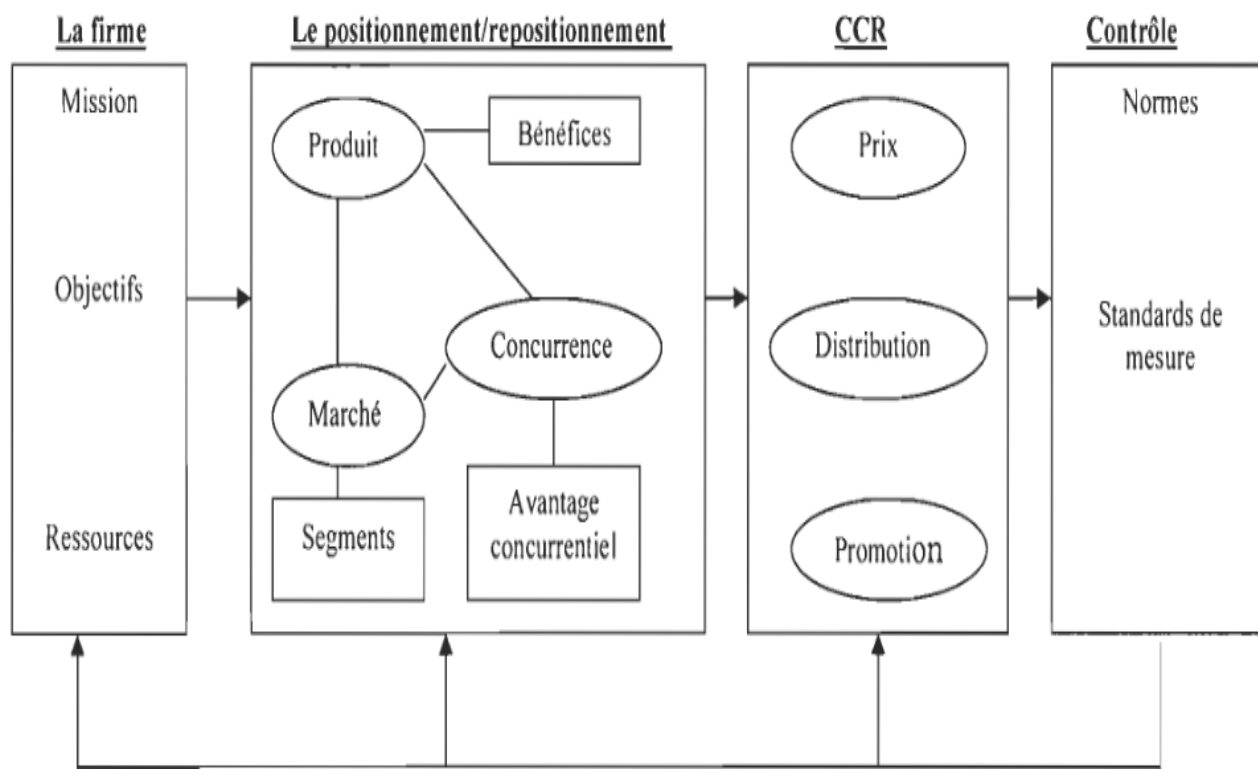


Figure n° 05 : Le positionnement stratégique selon Colbert (2005).

Source: Colbert, 2005.

d- La détermination des prix :

Domaine clé du marketing, le prix constitue un élément stratégique déterminant pour accroître les profits. Pourtant c'est un facteur souvent négligé, laissé à la détermination de la concurrence, du marché ou des coûts de production (**Hermann, 2000**). La détermination des prix est la clé de la commercialisation. Un bon prix permet de générer les ventes, de couvrir les coûts et de dégager un bénéfice. Il contribue au positionnement de la marque. Il se prête facilement aux comparaisons entre produits et marques des concurrents (**Alaoui, 2006**). Pour cet auteur, le choix d'une stratégie de prix implique le respect de deux types de cohérence :

- Cohérence interne : La détermination du prix du produit ou du service par rapport aux contraintes de coût et de rentabilité.
- Cohérence externe : La détermination du prix du produit ou du service compte tenu de la capacité d'achat du marché et du prix des produits ou des services concurrents.

Ainsi et pour fixer le prix de vente d'un produit ou d'un service, il faudrait (Aide Marketing, 2008) :

- Déterminer la qualité du produit et des services offerts.

- Évaluer les coûts.
- Connaître l'environnement concurrentiel.
- Fixer des objectifs précis et détaillés des ventes escomptées.
- Estimer la part de marché escomptée.
- Prévoir le chiffre d'affaires.
- Dégager un profit.

V-5- La commercialisation des produits agroalimentaires :

Selon le conseil canadien de la gestion d'entreprise agricole en 1999, le secteur de l'agroalimentaire connaît des changements rapides sur les plans des technologies de production, de la communication, des transports et de la transformation. Le passage de la production agricole vers l'industrie agroalimentaire et la chaîne d'approvisionnement alimentaire reflète un changement important dans la façon dont l'industrie est perçue ainsi qu'au niveau des possibilités et des structures de commercialisation disponibles. Par conséquent, la commercialisation joue un rôle très important pour le système agroalimentaire en évolution. Selon cet organisme, SIX tendances principales viennent secouer les structures de commercialisation traditionnelles (**Boucetta, 2009**). Il s'agit des points suivants : Un grand pouvoir du consommateur, l'industrialisation du secteur de l'agroalimentaire, une nouvelle réglementation du secteur de l'agroalimentaire, la mondialisation de l'agroalimentaire, des préoccupations relatives à l'environnement et la naissance d'un système de production alimentaire axé sur l'information. Ces tendances ont des répercussions et de possibilités pour le secteur de l'agroalimentaire. Les producteurs doivent soit produire de grands volumes à un coût moindre, soit augmenter le prix de leurs produits et services.⁹ Pour rester rentable dans un marché très exigeant, les agro-entreprises devront fournir des efforts similaires pour la commercialisation comme elles l'ont toujours fait pour la production. L'entreprise doit posséder un plan de commercialisation pour vendre son produit, même s'il est bon. Elle fournira l'orientation désirée pour la production et fera en sorte que l'on fabrique des produits adéquats qui se rendent jusqu' aux clients.

La commercialisation est définie comme suit : « C'est l'exécution des activités qui visent à accomplir les objectifs d'un organisme en prévoyant les besoins des clients et en dirigeant du producteur au client un approvisionnement de biens et de services qui répondent aux besoins ». La commercialisation est décrite comme un concept ayant trois dimensions : (**Univalor, 2008**)

✓ **La commercialisation comme une culture**, c'est-à-dire qu'elle est perçue comme une mentalité ou une philosophie qui consiste à faire passer les intérêts des clients en premier et qui commence avec les besoins potentiels des clients, et non avec le processus de production.

✓ **La commercialisation comme une stratégie**, elle consiste à déterminer comment faire concurrence dans l'industrie dans laquelle la compagnie a choisi d'évoluer, principalement en

choisissant des marchés cibles à desservir et en définissant des compétences de différenciation de l'organisme.

✓ **La commercialisation comme une tactique**, elle consiste à élaborer la logistique commerciale. La logistique fait référence à 4 activités : produits, prix, promotion et place, que l'entreprise peut contrôler pour répondre aux besoins des clients de ce marché cible.

VI. Contrôle de la qualité des produits agroalimentaire

VI-1- Définition

Dans sa démarche qualité, une entreprise peut inclure le contrôle qualité, le contrôle qualité permet de savoir si les produits ou les services vendus par l'entreprise sont conformes :

- ✓ Aux exigences du marché.
- ✓ A la demande du client.
- ✓ Aux législations.
- ✓ Au cahier des charges de l'entreprise.

Le contrôle qualité analyse aussi les conditions de retouche ou de rejet d'un produit.

Le contrôle qualité est effectué par un contrôleur qualité. Ce dernier peut contrôler :

- ✓ Les composants d'un produit ou la matière première dès la réception,
- ✓ La production en cours de réalisation,
- ✓ Les produits finis.

A la suite du contrôle qualité, le contrôleur qualité va rédiger un rapport sur le déroulement du contrôle et les mesures à prendre pour améliorer la production et réduire les cas de non-conformité.

Le contrôle qualité permet de déterminer si les produits fabriqués sont :

- ✓ Conforme,
- ✓ Non-conformes mais avec possibilité de retouche,
- ✓ Non-conformes et devant être détruits. **(FAO, 2001)**

VI-2- Contrôle alimentaire dans le monde

L'accès à des aliments sains, dans lesquels le consommateur a confiance et qui lui apportent les nutriments nécessaires fait partie des besoins fondamentaux de la personne. L'Etat a le devoir de s'assurer que ce besoin soit couvert. La production de denrées alimentaires saines et de bonne qualité est une condition nécessaire au développement harmonieux et durable de l'agriculture nationale et du commerce intérieur et international des aliments. **(FAO, 2001)**

L'application de normes alimentaires destinées aux échanges commerciaux et à la protection des consommateurs est une véritable tradition. Moïse a rapporté les Tables de la Loi afin d'empêcher la consommation de la viande d'animaux considérés comme sales ou impurs, notamment celle d'animaux morts dans d'autres conditions que l'abattage rituel. Des tablettes assyriennes décrivent

comment s'y prendre pour déterminer correctement les poids et mesures des grains. La civilisation des Egyptiens est la première à être connue pour avoir prescrit les conditions d'étiquetage de certains aliments. Dans la cité athénienne de l'Antiquité, la bière et les vins faisaient l'objet d'inspections garantissant la pureté et la stabilité de ces produits. Les Romains ont mis sur pied un système étatique extrêmement bien administré de contrôle des aliments pour protéger les consommateurs des fraudes et de la vente de produits dénaturés ou de mauvaise qualité. En Europe, au Moyen-Age, certains pays ont adopté des législations portant sur la qualité et l'innocuité des œufs, des saucisses, du fromage, de la bière, du vin ou du pain. Quelques-unes de ces anciennes lois sont d'ailleurs toujours en vigueur aujourd'hui. La Révolution industrielle qui a débuté en Europe à la fin du XVIIIe siècle a donné un élan technique et économique au commerce transcontinental et intracontinental des aliments. En tant que science, la chimie des aliments date du milieu du XIXe siècle. Les premières normes alimentaires et les principes élémentaires des systèmes de contrôle des aliments datent approximativement aussi de cette même période. **(FAO, 2001)**

Du Moyen-Age à aujourd'hui, les mesures de protection des consommateurs n'ont cessé d'évoluer et de se développer offrant une meilleure protection et abordant toujours mieux des problèmes d'un niveau de complexité croissant, liés à la qualité et à l'innocuité des aliments et aux pratiques commerciales. C'est en particulier le cas après l'introduction des techniques de production de masse et l'émergence des grands centres de peuplement urbains à la fin du XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle. Des approches nouvelles et différentes du contrôle des aliments et de la protection des consommateurs s'avérèrent dès lors nécessaires pour traiter publiquement les problèmes alimentaires posés par ces considérables bouleversements. La plupart des pays qui ont vécu ces changements y ont répondu en promulguant un ensemble de lois et de règlements concernant les produits alimentaires et en mettant en place des institutions et organismes officiels afin d'administrer les activités de contrôle des aliments. Cette approche a fourni les bases et les éléments précurseurs au contrôle des aliments d'aujourd'hui. **(FAO, 2001)**

Le contrôle des aliments joue un rôle important en ce qu'il garantit une offre d'aliments sains, nutritifs et de haute qualité dans l'intérêt de la santé de la population et des bénéfices économiques qui dérivent d'un commerce de produits alimentaires sains et de haute qualité. Des éléments récents se sont toutefois avérés suffisamment alarmants pour soulever quelques interrogations concernant l'efficacité des systèmes de contrôle des aliments. A l'échelon mondial, près de 800 millions de personnes souffrent tous les ans de malnutrition. La plupart des personnes touchées vivent dans des pays en développement. La malnutrition ne résulte pas uniquement d'une offre insuffisante en produits alimentaires mais aussi de la consommation de la variété limitée des aliments, des produits malsains et de mauvaise qualité, qui ne fournissent pas les niveaux appropriés des macro- et micronutriments nécessaires à une bonne santé. Chaque année, trois millions d'enfants meurent des maladies

diarrhéiques (y compris la dysenterie) causées par la consommation d'aliments de mauvaise qualité et d'eau non-potable. (FAO, 2001)

Lorsqu'on analyse les principaux problèmes liés à l'innocuité des aliments que rencontrent la plupart des personnes dans le monde, on s'aperçoit que les consommateurs sont soucieux de la présence de contaminants chimiques dans les produits alimentaires, notamment de mycotoxines (y compris les aflatoxines), de produits chimiques industriels tels que les diphénols poly-chlorés et les métaux lourds, de produits chimiques agricoles tels que les pesticides et les fertilisants, de la présence des résidus de médicaments administrés aux animaux et également de l'innocuité des additifs et des colorants ajoutés aux aliments. Dernièrement, la couverture accordée par les médias à l'irruption de graves maladies infectieuses d'origine alimentaire, provoquée par des produits domestiques ou importés (aussi bien aux Etats-Unis qu'au Royaume-Uni ou en Europe), a démontré que les questions de contamination biologique faisaient partie des problèmes considérés comme les plus importants par les consommateurs, en particulier dans les pays développés (voir le tableau 02).

Des inquiétudes croissantes sont exprimées au sujet d'organismes pathogènes qui, en outre, font preuve d'une résistance aux antimicrobiens. Certains consommateurs et scientifiques se sont aussi fortement interrogés sur l'emploi de nouvelles techniques, telles que les biotechnologies, dans le développement de produits alimentaires. Les consommateurs continuent de s'opposer aux ventes d'aliments irradiés. Cette technologie a fait pourtant l'objet d'analyses plus que minutieuses et a été considérée comme inoffensive durant de nombreuses années, tant qu'elle est employée conformément aux mesures de contrôle pertinentes. Après considération de ces problèmes, la nécessité d'un système efficace de contrôle des aliments paraît évidente pour garantir aux consommateurs l'innocuité et la qualité de l'approvisionnement, et pour promouvoir et faciliter le commerce des denrées alimentaires à l'intérieur et vers l'extérieur du pays.

Tableau 02 : Les problèmes récents d'innocuité des aliments liés à leur contamination biologique

Contaminant	Vecteur	Origine	Population affectée	Conséquences économiques
Cyclospora	fraises et framboises	Guatemala 1996	1000 cas (EU)	Le pays exportateur a perdu des millions de dollars EU en valeur commerciale
Salmonella	mélange pour crème glacée	Etats-Unis 1994	240 000 cas	Perte financière pour le producteur et coût significatif pour sa réputation et les possibilités futures de ventes de son produit
<i>Escherichia coli O157</i>	hamburgers des fast food	Etats-Unis 1993	4 morts	Perte de confiance du consommateur dans le produit

<i>Escherichia coli O157</i>	rave d'hiver	Japon 1996	environ 9000 enfants d'âge scolaire touchés	Perte financière pour le producteur et coût significatif pour sa réputation et les possibilités futures de ventes de son produit
------------------------------	--------------	------------	---	--

Source : FAO, 2001

Même si il y a plusieurs définitions de ce qu'est le contrôle officiel des produits alimentaires, celle qui est retenue par la FAO précise qu'il s'agit de «toutes les activités obligatoires et nécessaires pour garantir la qualité et l'innocuité des produits alimentaires». Cette définition a été publiée dans l'Article 11 intitulé «L'administration des programmes de contrôle des aliments», du Manuel 14, Le contrôle de la qualité des aliments, de la série Etudes FAO : Alimentation et Nutrition. Le contrôle des aliments s'applique tout au long de la chaîne. Les trois éléments fondamentaux d'une structure de contrôle des aliments sont une législation alimentaire et ses compléments réglementaires, des services d'inspection et de contrôle, et des laboratoires avec leurs services de soutien (études, formation, information, et services de conseil). **(FAO, 2001)**

Le contrôle officiel des aliments est institué par la législation. Sans une autorisation légale telle qu'indiquée par un acte juridique de l'Etat, aucune activité ne peut en effet légitimement prétendre être officielle et aucun de ceux qui l'exercent ne peut prétendre être crédible. En outre, personne n'a alors le moindre motif de se soumettre aux directives provenant d'une instance qui serait ainsi «non-autorisée». Même si cette définition ne semble concerner que le rôle de l'Etat dans le contrôle des aliments, elle implique en réalité d'autres partenaires, notamment l'industrie alimentaire et les consommateurs. **(Alou, 1991)**

Pour améliorer le contrôle des aliments, il faut donc commencer par examiner et réviser le cadre juridique sur lequel s'appuie le contrôle des aliments et, si nécessaire, par l'actualiser de façon à ce qu'il corresponde à l'environnement. Une législation alimentaire est l'expression de la volonté de l'Etat d'assurer la garantie de la qualité et de l'innocuité des aliments et la mise en place, en tant que politique nationale, des mesures nécessaires à la protection des consommateurs. Une législation alimentaire devrait par conséquent donner une définition précise des termes utilisés dans le texte. Elle précisera les procédures d'application de la législation ainsi que l'instance chargée de promulguer les règles, réglementations, codes de pratique, normes de qualité et d'innocuité, et les procédures de manutention, de transformation, de stockage, d'embarquement et de vente. Elle définira aussi le rôle et l'autorité des instances compétentes de l'administration ainsi que les pouvoirs délégués à ces instances et à leur personnel. Elle indiquera enfin quel est le rôle et la responsabilité du secteur privé et celui des autres acteurs tels que les industries, les institutions académiques, les comités scientifiques et les consommateurs par rapport à la qualité et à l'innocuité des aliments. Toute tentative de révision de la

législation alimentaire devrait en outre tenir compte de la contribution des secteurs qui sont touchés tels que l'industrie agro-alimentaire et les consommateurs. **(FAO, 2001)**

Les réglementations générales édictées dans le cadre de la législation devraient par ailleurs engager la contribution de tous les secteurs concernés. Elles devraient être spécifiques, claires, explicites et être rédigées dans un langage courant pour qu'elles puissent être comprises par des gens non-techniciens en la matière. Il y a des cas où les administrations ont à édicter des réglementations dont le contenu est sensible. Ces textes devraient être publiés sans contribution externe à l'administration. Dans d'autres cas, elles doivent établir clairement les conditions, limites et autres restrictions. **(Bennacer, 2018)**

C'est une bonne stratégie que de faire suivre la parution de toute réglementation par la diffusion de matériel d'information conçu afin de fournir des explications et de répondre par anticipation aux questions. Si possible, des séminaires et ateliers de formation peuvent aussi être organisés pour aider à comprendre et à respecter la réglementation.

VI-3- Contrôle alimentaire national

Le contrôle officiel des produits alimentaires, selon la FAO 20016 désigne «toutes les activités obligatoires et nécessaires pour garantir la qualité et l'innocuité des produits alimentaires». Cette définition a été publiée dans l'Article 11 intitulé «L'administration des programmes de contrôle des aliments», du Manuel 14 7. La FAO et l'OMS 2003 désigne le contrôle alimentaire comme une activité officielle obligatoire de la réglementation qui incombe aux autorités nationales ou locales, chargées d'assurer la protection du consommateur et de veiller à la sécurité sanitaire, à l'intégrité et à l'adaptation à la consommation humaine de tous les aliments, au cours des stades de production, manutention, entreposage, transformation et distribution ; les autorités doivent également veiller à la conformité des denrées alimentaires de sécurité sanitaire et de qualité, ainsi qu'à l'honnêteté et à l'exactitude de l'étiquetage. **(Bennacer, 2018)**

En Algérie, les autorités nationales en l'occurrence le Ministère du Commerce organise la sécurité des aliments autour du contrôle alimentaire. **(Moussouni et Mammer, 2015)**

Selon l'article 17 du décret exécutif n° 12-203 du 06 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits « il est créé, auprès du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, un réseau d'alerte rapide, chargé du suivi des produits présentant des risques pour la santé et la sécurité des consommateurs »,

Entre outre il est précisé par **l'article 10 de la loi n°09-03 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes, toute intervenant est tenu au respect de l'obligation de garantir la sécurité des produits qu'il met à la consommation on ce qui concerne ; ses

caractéristique, son emballage et étiquetage, l'effet du produit avec les second au cas ou d'assemblage et les catégorie de consommateur . L'article 13 de la même loi garantie le service après-vente.

Selon la FAO ; La principale responsabilité en matière de contrôle alimentaire consiste à appliquer la législation des aliments destinée à protéger le consommateur contre les produits insalubres, impurs et frauduleusement présentés, en interdisant la vente d'aliments dont la nature, la substance et la qualité ne sont pas celles demandées par l'acheteur.

Selon l'article 5 du décret exécutif n° 12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits, dès sa mise à la consommation, le bien et/ou service doit répondre aux prescriptions réglementaires le concernant en matière de sécurité, de santé et de protection des consommateurs, notamment en ce qui concerne :

- Les caractéristiques du bien quant sa composition, ses conditions de production, d'assemblage, d'installation, d'utilisation, d'entretien, de réemploi, de recyclage et de transport ;

- Des conditions d'hygiène que doivent observer les lieux qui servent la production et les personnes qui y exercent ;

- Les caractéristiques et autres mesures de sécurité liées au service et aux conditions de sa mise la disposition du consommateur ;

- Les mesures appropriées mises en œuvre en vue d'assurer la traçabilité du bien ou service.

La précédente loi définit aussi :

- **Traçabilité du bien** : la procédure permettant de suivre le mouvement d'un bien, à travers son processus de production, de transformation, de conditionnement, d'importation, de distribution et d'utilisation ainsi que l'identification, l'aide de documents, du producteur ou de l'importateur, des différents intervenants dans sa commercialisation et des personnes en ayant fait l'acquisition ;
- **Traçabilité du service** : la procédure permettant le suivi de l'offre d'un service, à l'aide de documents et tous les stades de la prestation en direction du consommateur en ayant bénéficié.
 - les mesures relatives au contrôle de la conformité du bien ou service aux exigences de sécurité qui lui sont applicables.
 - Les prescriptions de sécurité particulières d'un bien ou d'un service ou d'une famille de biens ou services sont fixées par des textes spécifiques.

Dans le cadre de la rédaction du risque alimentaire, l'article 6 du décret exécutif n 12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits, explique que la conformité d'un bien ou service à l'obligation de sécurité est établie par rapport aux risques qu'il peut générer sur la santé et la sécurité du consommateur, qui est évaluée en considérant :

- Les réglementations et les normes spécifiques y afférentes ;
- L'état actuel des connaissances et de la technologie ;
- La sécurité à laquelle les consommateurs peuvent légitimement s'attendre ;
- Les usages liés à la bonne conduite en matière de sécurité ou de santé.

Le prélèvement d'échantillon à faire pour réaliser le contrôle alimentaire est expliqué par l'article 40 de la loi n°09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes « pour les besoins d'analyses, tests ou essais, trois échantillons homogènes et représentatifs du lot contrôlé sont prélevés et mis sous scellés ».

Selon la FAO ; le contrôle s'effectue dans un premier temps en amont au niveau des unités de production afin de vérifier les aspects suivants :

- Les conditions d'hygiène des locaux, du personnel, des matériels et des équipements ;
- La qualité de la matière première et du produit fini sur le plan physicochimique et microbiologique ;
- Le respect de la chaîne de froid pour les produits sensibles ;
- Le respect des conditions de stockage des produits ;
- Le respect de l'obligation de l'information du consommateur par la vérification des mentions obligatoires d'étiquetage.

Afin de gérer tout risque lié à la consommation des produits alimentaires non conformes, aussitôt alerté sur le marché, les services de contrôle prennent toutes les mesures conservatoires conformément aux dispositions de la loi 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes ;

L'article 9 du décret exécutif n°12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits « démontre un bien ou service est réputé sûr lorsqu'il est conforme aux exigences de sécurité telles que prévues par la réglementation en vigueur ».

Le contrôle alimentaire est organisé comme suite :

1- Les laboratoires

On décompte 24 laboratoires de la répression des fraudes qui révèlent du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE), dont quatre (04) régionaux implantés à Alger, Oran, Constantine et Ouargla. Ils sont organisés en trois départements, physicochimique, microbiologique et analyses fines. Ils couvrent les produits agroalimentaires, les produits d'entretiens et les produits cosmétiques. ; Les laboratoires de la répression des fraudes sont des laboratoires officiels pour le contrôle de la conformité des produits, conformément à **l'article 35 de la loi n° 09-03 du 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes et **le décret n° 90-03 du 30 janvier 1990** relatif aux procédures de contrôle de la qualité et à la répression des fraudes, selon **l'article 18 de cette loi** ; qui explique que les échantillons prélevés sont analysés par les laboratoires de la qualité et de la répression des fraudes ou par tout laboratoire agréé à cet effet. Le domaine de compétence des laboratoires agréés est délimité par un arrêté du ministère chargé de la qualité. L'article 19 de la même loi ; pour l'examen des échantillons, les laboratoires doivent employer des méthodes conformes aux normes Algériennes et rendue obligatoire par arrêté du ministère chargé de la qualité.

2- Les agents de répression des fraudes

Les fonctionnaires et agents visés dans **l'article 25 de la loi n° 09-03 du 25 février 2009**, sont chargés du contrôle ont certaines fonctions de police judiciaire. Ils procèdent à l'établissement des procès-verbaux pour la poursuite judiciaire à l'encontre des contrevenants. Certaines infractions prévues par la même loi et sont sanctionnées par l'application du code pénal et d'autres par les dispositions de la loi précédente. Il a également été prévu par la loi le paiement d'une amende de transaction, sous conditions, contre l'extinction de la poursuite judiciaire. Selon l'article 62 de la même loi les agents exécutent le retrait définitif sans autorisation préalable de l'autorité judiciaire compétente, dans le cas de :

- Produits reconnus falsifiés, toxiques ou périmés ;
- Produits détenus sans motifs légitimes ;
- Produits de contrefaçon ;
- Objets ou appareils propres à effectuer des falsifications.

Dans leurs missions selon la FAO, les agents de contrôle sont chargés de contrôler et de s'assurer du respect des obligations légales mises à la charge des intervenants et de la conformité des biens et services.

● Obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires

- Respect de l'obligation de l'innocuité des produits ;
- Respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des locaux...

- **Obligation de sécurité des produits**

- Caractéristiques, composition, emballage et condition d'emballage et entretien ;
- Interactivités avec d'autres produits ;
- Sa présentation, son étiquetage, instruction concernant son utilisation,... ;
- Catégories de consommateurs (déconseiller aux enfants moins de 12ans).

- **Obligation de conformité des produits**

Tout produit mis à la consommation doit satisfaire à l'attente légitime du consommateur :

- Nature, Espèce, Origine, Qualités substantielles, Composition, Teneur en principes utiles, Identité.
- Auto contrôle, quantité, provenance, date de fabrication, mode d'utilisation, précaution d'emploi,...

- **Obligation de garantie et du service après-vente**

- Le droit à l'essai ;
- Le service après-vente (remplacement, réparation, remboursement du prix, modifier la prestation).

- **Obligation d'information du consommateur**

- Etiquetage, marque ou tout autre moyen approprié ;
- Langue arabe et accessoirement une ou plusieurs autres langues.

- **Intérêts matériels et moraux des consommateurs**

- Ne doit pas nuire à l'intérêt matériel du consommateur ;
- Ne doit pas causer de préjudice moral au consommateur.

Ces agents chargés du contrôle peuvent prendre des mesures conservatoires, il s'agit :

- Du retrait temporaire portant interdiction de mise à la consommation en attente des résultats d'analyses ;
- Du retrait définitif pour les produits reconnus non conformes ;

- De la consignation qui est une décision administrative de suspension de mise à la consommation en vue d'une éventuelle mise en conformité ;
- De la saisie par décision judiciaire car la mise en conformité n'est pas envisageable (réorientation ou destruction du produit saisi) ;
- De la destruction lorsque le produit est de contrefaçon ou impropre à la consommation et dans certains cas spécifiés par la loi.

3- Les différents intervenants de la qualité alimentaire

A travers ce tableau nous avons recensé les différents intervenants qui collaborent pour assurer la qualité alimentaire en Algérie. (**Voir tableau n°03**)

Tableau n°03 : Les intervenants de la qualité alimentaires

Démarche qualité alimentaire	Procédure	Acteurs
Démarche Obligatoire	<p style="text-align: center;">Contrôle alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loi n° 09-03 du 25/02/2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes. • Décret exécutif n° 12-203 du 06/05/2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits. • Décret exécutif n° 90-03 du 30/01/1990 relatif aux procédures de contrôle de la qualité de la répression des fraudes. 	<p style="text-align: center;">National :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage CACQE • Ministère du commerce

Démarche Volontaire	<ul style="list-style-type: none"> • Normes • Accréditation • Certification (de personnel, de système management) 	<p style="text-align: center;">National :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Institut algérien de normalisation IANOR • Organisme Algérien d'Accréditation ALGERAC • Centre Technique des Industries Agroalimentaires CTIAA
Démarche Privée	<ul style="list-style-type: none"> • International Featured Standards IFS • British Retail Consortium BRC 	Absent

VII. La pandémie Corona Virus (Covid 19) :

La pandémie de Covid-19 est une crise sanitaire majeure provoquée par une maladie infectieuse émergente apparue fin 2019 en Chine continentale, la maladie à coronavirus 2019, dont l'agent pathogène est le SARS-CoV-2. Ce virus est à l'origine d'une pandémie note 1, déclarée le 11 mars 2020 par l'Organisation mondiale de la santé. En Algérie, elle se propage à partir du 25 février 2020 lorsqu'un ressortissant italien est testé positif au SARS-CoV-2.

À partir du 1er mars 2020, un foyer de contagion se forme dans la wilaya de Blida, seize membres d'une même famille ont été contaminés par le coronavirus lors d'une fête de mariage à la suite de contacts avec des ressortissants algériens en France.

Progressivement, l'épidémie se propage pour toucher toutes les wilayas algériennes.

Des cas de Covid-19 sont ensuite détectés, il y avait 1 446 décès et 41 858 cas confirmés en Algérie au 24 août. (OMS, 2020)

VII-1- Mesures sanitaires

- Limitation des rassemblements.
- Restrictions de voyage.
- Isolement des ressortissants algériens rapatriés.
- Création d'une commission et d'un comité de suivi.
- Confinement sanitaire.
- Campagnes de prévention.

VII-2- Impact de coronavirus « covid-19 » sur l'économie algérienne

Les experts s'attendent à une décroissance de plus de 5 % sur l'année 2020 en Algérie. Les recettes liées aux hydrocarbures jusqu'à fin février 2020, prévues à 6 milliards de dollars, ont connu une baisse de 1 milliard de dollars, atteignant ainsi 5 milliards de dollars, principalement en raison des répercussions de la pandémie du Coronavirus qui fait rage sur le marché mondial du pétrole.

Les revenus des hydrocarbures représentent 90 % des recettes de l'État algérien. À 30 dollars le baril, 80 % des gisements algériens deviennent non rentables. Selon les dernières estimations de l'OPEP et l'Agence internationale de l'énergie, les revenus des pays exportateurs de Pétrole et de gaz naturel risquent de reculer de « 50 % à 85 % » si la crise économique mondiale dans le contexte de la propagation de la pandémie du coronavirus persiste. Afin de pouvoir faire face, le gouvernement algérien décide de baisser de 30 % le budget de fonctionnement de l'État et de réduire de 14 à 7 milliards de dollars les charges d'exploitation et les dépenses d'investissement de la compagnie pétrolière nationale, Sonatrach. **(Analyse de l'impact socio-économique du covid-19 sur l'Algérie, 2020)**

Sur le volet commercial et depuis le début de l'épidémie en Chine, les sociétés algériennes d'import-export et de distributions subissent des pertes énormes en raison de la dépendance envers les importations provenant de Chine estimées à 25 % du total des importations de l'Algérie soit 8 milliards de dollars²¹⁷. Les secteurs les plus touchés sont la construction et les travaux publics. À son tour, la Société algérienne des foires et exportations (Safex) a annoncé le report de l'ensemble des foires et manifestations programmées pour les mois de mars et avril 2020, il s'agit du Salon international de l'environnement et des énergies renouvelables, le Salon international de l'olive, huile d'olive et dérivés de l'olivier, le Salon international des technologies des ascenseurs et des escaliers mécaniques « Lift Expo », le Games and Comic con Maghreb, le Salon international du tourisme d'Alger et le salon Batimatec destiné aux acteurs des véhicules industriels. **(Analyse de l'impact socio-économique du covid-19 sur l'Algérie, 2020)**

L'activité commerciale de l'entreprise nationale de commercialisation et de distribution de produit pétroliers, Naftal, a reculé de 50 % depuis la deuxième quinzaine de mars, essentiellement dû à la suspension du trafic aérien, où une baisse de 99 % de l'approvisionnement en kérosène a été enregistrée, en matière d'approvisionnement de la flotte maritime la baisse enregistrée varie entre 70 et 75 %.

Côté finances et fiscalités, la Direction générale des Impôts a annoncé le 17 mars 2020, que le dépôt des déclarations et le paiement des droits et taxes sont reportés, ajoutant que cette mesure est exceptionnelle et n'entraînera aucune pénalité de retard.

Sur le plan socio-économique, les prix des légumes et fruits ont connu depuis le 17 mars une forte augmentation à la suite de la propagation rapide du coronavirus dans le pays, suivi d'une pénurie de semoule (blé dur) et de farine (blé tendre) enregistrée, à partir du 24 mars, dans les locaux commerciaux et les grandes surfaces d'alimentation à travers le territoire national en raison de la grande affluence des citoyens. **(Analyse de l'impact socio-économique du covid-19 sur l'Algérie, 2020).**

I- Présentation de la wilaya de Djelfa

I-1- Aperçu général

Considérée comme la porte du Sahara, la wilaya de Djelfa occupe une place stratégique dans la relation entre le Nord et le Sud. Située à 300 km au Sud de la capitale, elle couvre une superficie de 32.256,35 km², issue du découpage administrative de 1974. Elle est limitée (Figure 01) : **(Wilaya de Djelfa, 2019)**

- Au Nord par les wilayas de Médéa et de Tissemsilt,
- Au Sud par les wilayas d'Ouargla, l'Oued et Ghardaïa.
- A l'Est par les wilayas de M'sila et Biskra.
- A l'Ouest par les wilayas de Laghouat et Tiaret.



Figure 06 : Limites géographiques de la wilaya de Djelfa
 Source : Wilaya de Djelfa, 2019

La wilaya de Djelfa se compose de 36 communes regroupées en 12 daïras (Figure 02). De ça part, la commune de Djelfa est limitée par :

- Au Nord, par la commune d'Ain maabed,
- Au Sud, par les communes de Zaccar, Ain El-bellet Moudjebara,
- A l'Est, par la commune de Dar Chioukh,
- A l'Ouest, par les communes de Zaafrane, Ben-yagoub et Tadmit.



Figure 07 : Décomposition administrative de la wilaya de Djelfa.

Tableau n°04 : Daïras et de communes :

Communes	Superficie	%
Djelfa	542,17	1,68
Ain Ousséra	809,49	2,51
Guernini	523,9	1,62
Birine	800	2,48
Benhar	1.070,00	3,32
Sidi Ladjel	373,11	1,16
El Khemis	500,24	1,55
HassiFedoul	491,51	1,52
HadSahary	854,09	2,65
BouiratLahdeb	378,4	1,17
Ain Fekka	464,24	1,44
HassiBahbah	773,74	2,4
Zaafrane	1.197,80	3,71
Hassi El Euch	509,14	1,58
Ain Maabed	328,02	1,02
Dar Chioukh	338,7	1,05
M'Liliha	908,07	2,82
Sidi Baizid	523,9	1,62

Communes	Superficie	%
Charef	590,55	1,83
El Guedid	1.152,16	3,57
Benyagoub	194,17	0,6
El Idrissia	375,09	1,16
Douis	502,76	1,56
Ain Chouhada	211,25	0,65
Ain El Bell	562,37	1,74
Moudjebara	737,7	2,29
Tadmit	788,58	2,44
Zaccar	225,02	0,7
Messaad	147,76	0,46
Deldoul	1.865,00	5,78
Selmana	1.894,00	5,87
Sed Rahal	950	2,95
Guettara	4.864,30	15,08
Feidh El	868	2,69
Amourah	1.052,40	3,26
Oum Ladham	3.888,72	12,06

En raison de l'immensité de son territoire, la wilaya de Djelfa chevauche sur trois étages bioclimatiques. Son climat est de type aride au Nord, aride à semi-aride inférieur sur la partie centrale et aride à sub-Saharien au Sud. Les hivers sont froids et rigoureux et les étés chauds et secs.

Au dernier recensement du 31/12/2011, la wilaya de Djelfa comptait une population estimée à 1.205.357 habitants. La commune de Djelfa compte, a elle seule, une population de l'ordre de 341.248 habitants représentant 28.31% de la population totale de la wilaya. La densité moyenne de la wilaya s'élève à 37.37 habitants/km².

Cette wilaya dispose aussi de vastes parcours steppiques évalués à plus de 2millions d'hectares représentant 66,24% de sa superficie totale. Cette caractéristique fondamentale fait du pastoralisme son activité principale. En effet, l'agriculture et l'élevage emploient près de 38% de la population occupée totale. **(Wilaya de Djelfa, 2019)**

Également, il est noté que la wilaya dispose de 02 zones industrielles et 08 zones d'activités.

I-2- Caractéristiques géo-climatologique

I-2-1- Relief

Assurant le lien entre le Nord et le Sud du pays, le relief de la wilaya de Djelfa est caractérisé par la succession de 4 zones distinctes du Nord au Sud de son territoire :

- Zone plane du Nord,
- Zone des dépressions des chotts,
- Zone de la dépression des Ouled Nail,
- Zone du plateau pré-désertique.

Le point culminant de la wilaya se trouve à l'Est de l'agglomération de Ben-yagoub dans la daïra de Charef avec une altitude de 1.613 m et le point le plus bas est à l'extrême Sud de la wilaya avec une altitude de 150 m.

I-2-2- Climat

Le climat de la wilaya de Djelfa est nettement semi-aride à aride avec une nuance continentale. En effet, le climat est semi-aride dans les zones situées dans les parties du centre et du Nord de la wilaya avec une moyenne de 200 mm à 350 mm d'eau de pluie par an et aride dans toute la zone située dans la partie Sud de la wilaya et qui reçoit moins de 200 mm d'eau de pluie en moyenne par an. **(Wilaya de Djelfa, 2019)**

Les vents dans la wilaya de Djelfa sont caractérisés par leur intensité et leur fréquence. Les vents les plus fréquents sont ceux d'orientation Nord-Est (N-E) et Nord-Ouest (N-O) d'origine océanique et Nordique. Cependant, la principale caractéristique des vents dominants dans la région est matérialisée par la fréquence du sirocco, d'origine désertique, chaude et sèche, dont la durée peut varier de 20 à 30 jours par an.

I-3- Bref historique de la région

Les sites découverts à travers le territoire de la wilaya et remontant parfois à la préhistoire, témoignent du passage de plusieurs civilisations dans la région.

Il convient de signaler à ce propos les peintures rupestres d'Oued Hasbaya, les restes forteresses numides à Zaccar, Ammoud et El-Idrissia et les ruines romaines de Messaad.

Vint ensuite la civilisation musulmane, qui d'abord avec Okba Ibn-Nafaâ, et après avec les Béni Hillal, connut un rayonnement sans précédent dans la région.

Le 20 février 1861, Napoléon III décrète la création d'un regroupement de populations au lieu-dit Djelfa. La Ville dépendait administrativement et militairement de Laghouat. La Ville est formée par le regroupement des tribus des Ouled Naïl.

La première mosquée fut édifée en 1864, elle portait le nom de Si-Belgacem Benlahrech, frère de Si-Cherif Benlahrech, le cheikh qui combattit avec l'émir Abd-el-Kader, et qui fut assassiné l'année même (1864). **(Wilaya de Djelfa, 2019)**

I-4- Potentialités de la wilaya de Djelfa

I-4-1- Agriculture

La wilaya de Djelfa se caractérise par une activité agropastorale où l'élevage ovin occupe une place prépondérante.

Cet élevage reste conduit d'une façon extensive dominée par la transhumance, ce mode de faire valoir ancestral n'a pas connu d'évaluation dans ses fondements, contrairement à l'activité agricole qui connaît depuis une décennie une dynamique de développement importante. **(Wilaya de Djelfa, 2019)**

Cette pratique de l'élevage traditionnel est conduite en association avec une céréaliculture à faible rendement, exception faite des dhayates et des zones d'épandage qui bénéficient en période de pluies d'apports importants en eau dus au ruissellement elle se caractérise par :

- Une production aléatoire,
- Un rendement faible (2 à 4 Q/ha),
- Une exploitation abusive des parcours.

La superficie agricole totale (SAT) est de 2.501.293 ha représentant 77,54% de la superficie totale de la wilaya répartie comme suit :

- Superficie agricole utile (SAU) : 378.665 ha, soit 15,14 % de la SAT, dont :
 - Superficie irriguée : 17.543 ha, soit 04,63 % de la SAU,
 - Superficie en sec : 361.122 ha, soit 95,37 % de la SAU,
- Pacages et parcours : 2.122.428 ha.
- Alfa : 350798 ha.
- Terres improductives des exploitations : 200 ha.

I-4-2- Tourisme

Malgré les potentialités touristiques existantes reconnues pour leurs richesses, originalités, et diversités, le développement de ce secteur reste un défi à relever. Les possibilités se trouvent dans :

- L'aménagement des zones touristiques.
- L'exploitation des sources thermales.
- Promotion des activités déjà existantes.

I-4-3- Industrie

Le secteur industriel est faiblement représenté au niveau de la wilaya et demeure à l'état embryonnaire et ce malgré l'existence d'importantes assiettes foncières aménagées.

La wilaya possède d'importantes richesses naturelles dont l'exploitation reste ouverte aux investisseurs intéressés pour l'utilisation en l'état (sels, sable de construction) ou après transformation (granulats routiers) ou comme matière première pour industries (cimenterie, briqueteries, verreries ...).

I-4-4- Alimentation en eau potable (AEP) et Assainissement

Alimentation en eau potable :

- Taux de raccordement en AEP : 90%.

Assainissement :

- Taux de raccordement au réseau assainissement : 90%

I-4-5- Environnement

- Centres d'enfouissements techniques : 03
- Déchetterie : 01 pilote
- Centres de tri : 02 en cours de réalisation
- Déchets industriels
- Le stockage des déchets solides
- Traitement par station d'épuration des effluents liquide.

I-4-6- Energie

- Taux d'électrification urbain : 94%.
- Taux de couverture en gaz de ville : 82 %.

I-4-7- Foncier industriel

- **Tableau n°05 : Zones industrielle**

Localisation de la zone	Superficie totale (ha)	Nombre total de lots créés	Superficie Cessible (ha)	Nombre de lots Cédés	Lots disponibles	
					Nombre de lots disponibles	Superficie disponible (ha)
DJELFA	240	189	204	114	75	41,74

● **Tableau n°06 : Zones d'activités :**

Localisation de la zone	Superficie totale (ha)	Lots créés	Superficie Cessible (ha)	Lots Cédés	Lots disponibles	
					lots disponibles	Superficie disponible (ha)
Ain El Bel	14,02	86	8,68	0	86	8,68
Ain Ouessara (1)	28,75	65	12,76	63	2	6,09
Birine (1)	15	59	8,75	0	59	8,75
Dar Chioukh	69,84	222	48,37	0	222	48,37
Djelfa	114	357	83	357	00	00
El Idrissia	17,37	47	9,95	11	36	7,64
Hassi Bahbah	29,72	66	19,93	10	56	10,18
Messaad	51,56	52	35,84	9	43	25,36
Sidi Laadjel	12,52	75	8,39	6	69	7,68
Ain Ouessara (2)	28,75	65	25,02	51	14	4,58
Birine (2)	16,61	78	9,50	2	76	7,90

I-5- Infrastructure de Base

I-5-1- Réseau routier

Le réseau routier que compte la wilaya est de 2.276,6km de longueur et qui est entièrement revêtu et se composant de :

- 1.010,5 km de routes nationales (RN) représentant ainsi 44 % de l'ensemble du réseau global,
- 446,5 km de chemins de wilaya (CW) soit 20 % de l'ensemble du réseau global,
- et 819,6 km de chemins communaux soit 36 % de l'ensemble du réseau global.

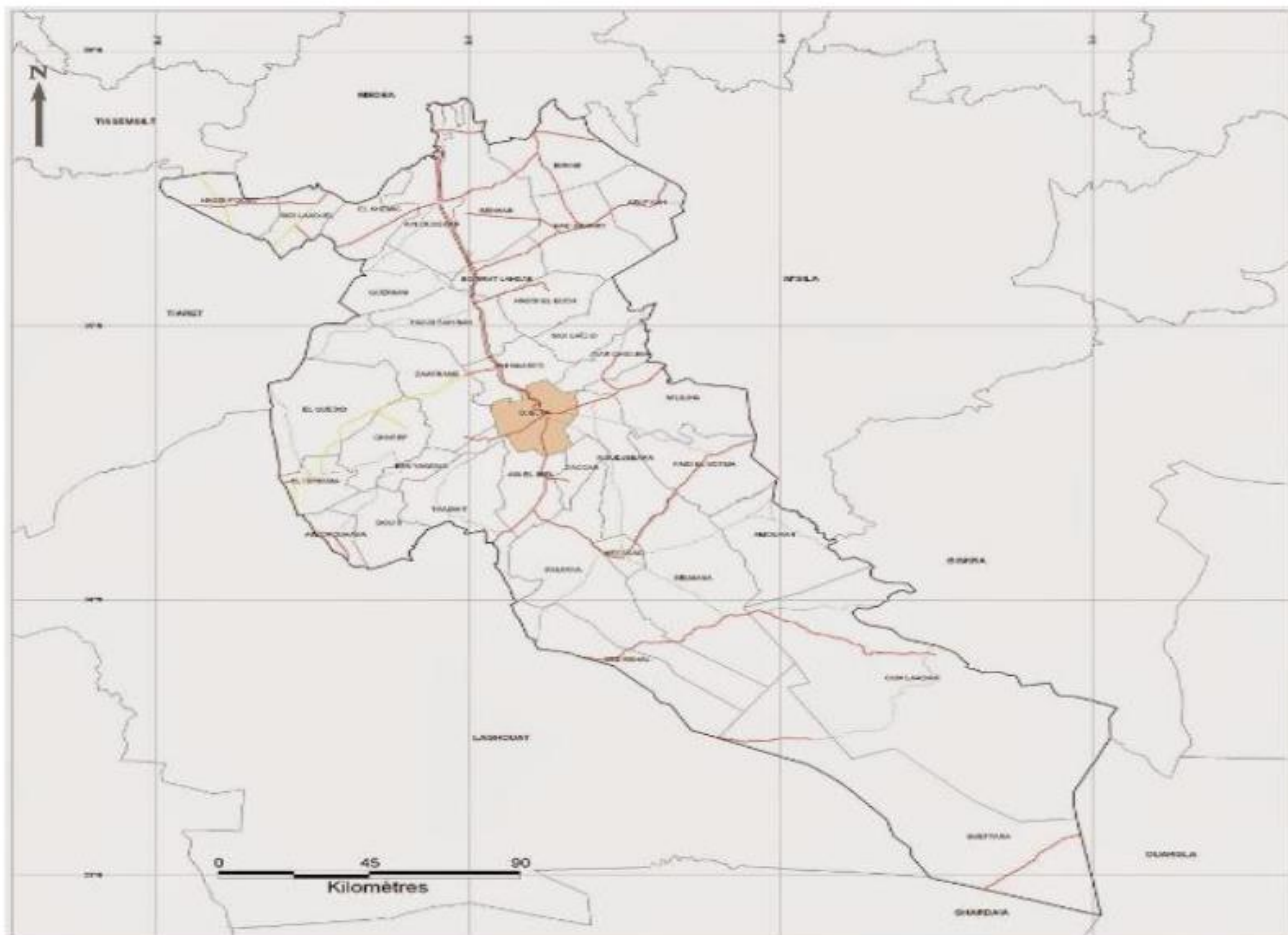


Figure 08 : Réseau routier existant de la wilaya de Djelfa.

La RN1 traverse la wilaya sur une longueur de 174,5 km. D'importance nationale, cet axe relie le Nord au Sud du pays desservant ainsi toutes les agglomérations se trouvant sur cet axe notamment Ghardaïa et Djelfa ainsi que Ain Oussera, Hassi Bahbah et Hassi Messaoud. Cette route draine un trafic très important. Cet axe constitue l'épine dorsale à laquelle viennent se greffer des axes importants tels que :

- RN1A : qui traverse la wilaya sur 94 km et permet une liaison inter-wilaya vers Aflou (wilaya de Laghouat),
- CW 123 : qui traverse la wilaya sur une longueur de 66 km et permet la liaison entre Ain EL-Bell et El-Idrissia,
- CW140 : qui traverse la wilaya sur 35 km et permet la liaison entre Ain Oussera et Birine,
- CW166 : qui traverse la wilaya sur une longueur de 50 km et permet la liaison entre les agglomérations de Hassi Bahbah et Had Sahary,
- Les CW167B, CW146, CW164, et plusieurs chemins communaux.

I-5-2- Réseaux ferroviaire

Elle existe une voie ferrée étroite non fonctionnelle et très dégradée, construite pendant la période coloniale et reliant Djelfa à Blida.

Actuellement, une nouvelle ligne est en cours de réalisation reliant ainsi Alger à Laghouat. Cette ligne passera les villes d'Aïn-Ouessara, Hassi Bahbahet Djelfa et continuera vers Laghouat.

En d'autres termes, c'est une distance de 360 km qui va être réalisée. Les chantiers vont créer des milliers d'emplois dont des centaines qui seront permanisés.

Aussi, ce train roulera sur une voie large, pas comme celle abandonnée. Il atteindra une vitesse de 240 km/h et sera probablement très confortable.

I-6- Potentialités de développement

- Ressources minières : calcaires, Argiles, Gypse, sel gemme, sable de construction.
- Industries existantes : Industries agro-alimentaires, Industries manufacturières, Industries électriques et électroniques, Industries chimiques et plastiques, Briqueterie, industries des matériaux de construction.

Projet de réalisation d'un abattoir industriel Régional.

I-7- Projets locaux inscrits :

- Réseau routier : modernisation de la transsaharienne RN1 et l'élimination des points noirs, les deux tronçons concernés Ain Ousséra - HassiBahbah - Djelfa et Djelfa – Laghouat.

- Réseau ferroviaire :

- Doublement et rectification de voie et la réalisation de tronçons complémentaires dont les études sont finalisées.

- Réalisation des Lignes à Grande Vitesse littorale intérieure LGV2 (Ain Soltane - Ain Oussera - Djelfa).

- Réalisation de la ligne rapide Boumedfa - Boughzoul - Ain Oussera – Djelfa.

- Environnement :

- Réalisation de décharges contrôlées

- Réalisation de CET

- Réalisation de station de transferts de déchets.

- Zone industrielle : Création 'une nouvelle zone industrielle à Ain Oussara d'une superficie de 400 Ha.

II-Direction du commerce de la wilaya de Djelfa

II-1- Mission du ministère du commerce

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

- D'élaborer et/ou de participer à la mise en place du cadre institutionnel et réglementaire relatif aux échanges commerciaux ;

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

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

- De proposer toute mesure de nature à renforcer les règles et les conditions d'exercice d'une concurrence saine et loyale sur les marchés des et services ;
- De contribuer au développement du droit et de la pratique de la concurrence ;
- D'organiser l'observation permanente du marché, de procéder à l'analyse de sa structure, d'identifier et de mettre fin, en coordination avec les institutions concernées, aux pratiques illégales visant à fausser le libre jeu de la concurrence ; De contribuer en relation avec les institutions concernées à la mise en cohérence et à l'enrichissement du cadre de référence dans le domaine de la régulation des utilités publiques ;
- De participer à l'élaboration des politiques de tarification et, le cas échéant, à la réglementation des prix ainsi que des marges et de veiller à leur mise en œuvre ;
- De proposer et de veiller à la mise en œuvre avec les institutions concernées de toutes relatives aux conditions et aux modalités de création, d'implantation et d'exercice des activités commerciales et des professions réglementées ;
- D'initier toutes mesures relatives à la création et au développement des chambres de commerce et d'industrie ;
- De participer à la politique nationale de stockage de sécurité en relation avec les organismes concernés.

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

- De déterminer, en concertation avec les départements ministériels et organismes concernés, les conditions de mise à la consommation des biens et services en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité ;

- De proposer toutes mesures adéquates dans le cadre de l'instauration de systèmes de label, de protection des marques et d'application d'origine et d'en suivre la mise en œuvre ;

- D'initier des actions en direction des opérateurs économiques concernés en vue du développement de l'autocontrôle ;

- D'encourager le développement des laboratoires d'analyse de la qualité et d'essai et de proposer les procédures et méthodes officielles d'analyse dans le domaine de la qualité ;

- De contribuer à l'instauration et au développement du droit de la consommation ;

- De participer aux travaux des organismes internationaux et régionaux spécialisés en matière de qualité ;

- D'élaborer et de mettre en œuvre une stratégie de communication et de l'information relative à la prévention des risques alimentaires et non alimentaires, en direction des associations professionnelles et des consommateurs dont il encourage la création .

- **En matière de contrôle économique et de répression des fraudes, le ministre du commerce :**

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

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

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

- **En matière de promotion de la production nationale :**

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

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

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

- De veiller à la mise en place de banques de données relatives au commerce intérieure et aux échanges internationaux ;
- De contribuer à l'organisation et au développement de système national d'information économique.

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

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

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

II-2- Mission et organigramme de la direction du commerce

Les Principales missions de la Direction du Commerce s'articulent autour de 03 grands axes :

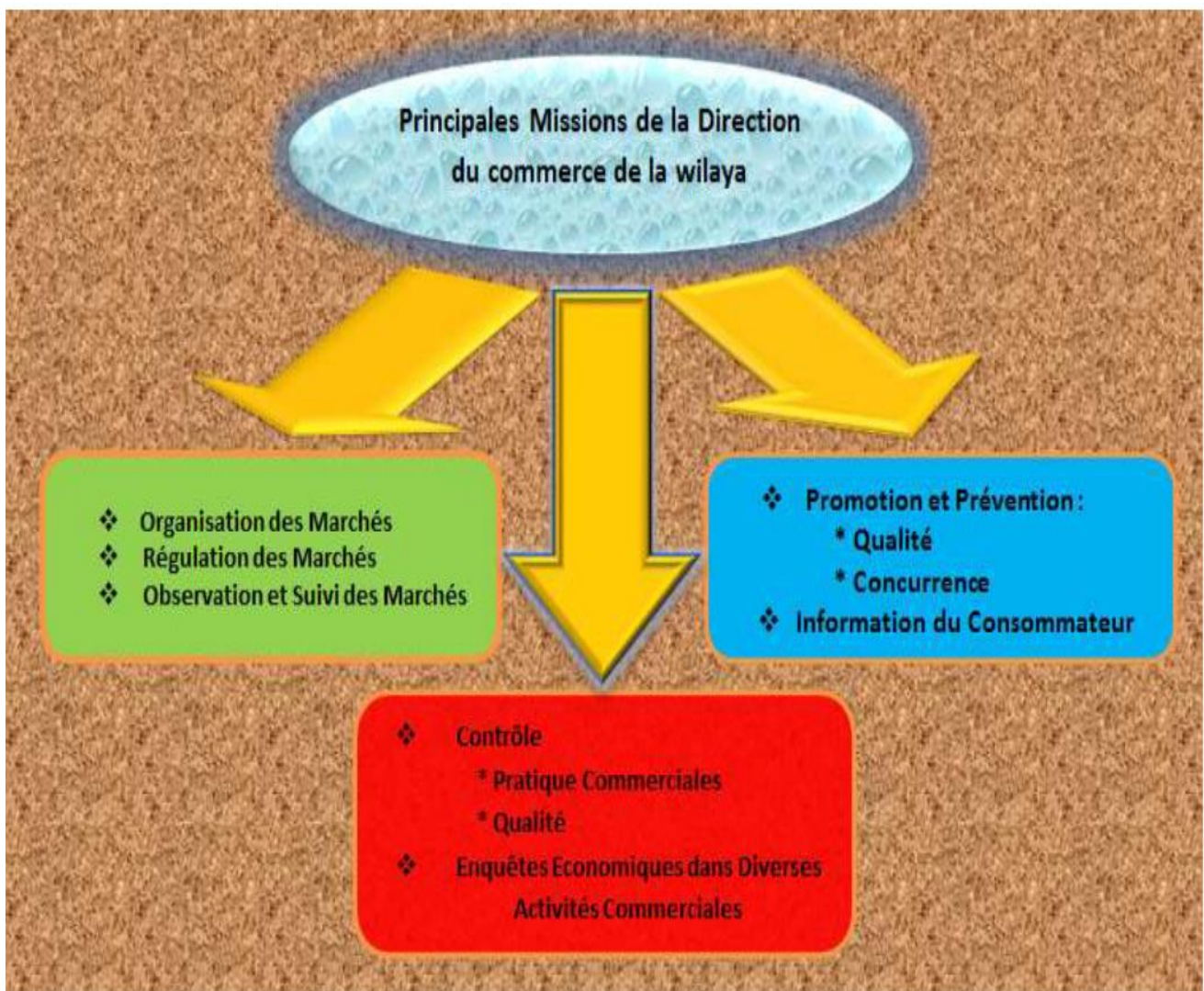


Figure n°09 : Mission et organigramme de la direction du commerce

Conformément au décret exécutif N°11/09 du 20 janvier 2011 portant organisation, attributions et fonctionnement des services extérieurs du ministère du commerce, la direction de wilaya du commerce a pour missions de mettre en œuvre la politique nationale arrêtée dans les domaines du commerce extérieur, de la concurrence de la qualité, de la protection du consommateur, de l'organisation des activités commerciales et des professions réglementées et du contrôle économique et de la répression des fraudes , A ce titre, elle est chargée, notamment:

- De veiller à l'application de la législation et de la réglementation relatives au commerce extérieur, aux pratiques commerciales, à la concurrence, à l'organisation commerciale, à la protection du consommateur et à la répression des fraudes ;
- De contribuer à la mise en place du système d'information sur la situation du marché, en liaison avec le système national d'information ;
- De proposer toutes mesures à caractère législatif et réglementaire relatives à l'exercice et à l'organisation des professions réglementées ;
- De proposer toutes mesures visant à améliorer les conditions de création, d'implantation et d'exercice des activités commerciales et professionnelles ;
- De contribuer au développement et à l'animation de toute organisation ou association dont l'objet est en relation avec ses prérogatives ;
- De mettre en œuvre tout dispositif arrêté par l'administration centrale, en matière d'encadrement et de promotion des exportations ;
- De proposer toutes mesures pouvant avoir pour effet la promotion des exportations
- De coordonner et d'animer les activités des structures et espaces intermédiaires ayant des missions en matière de promotion des échanges commerciaux extérieurs ;
- De contribuer à l'élaboration du système d'information relatif aux échanges commerciaux extérieurs ;
- De mettre en œuvre le programme de contrôle économique et de répression des fraudes et de proposer toutes mesures visant le développement et le renforcement de la fonction de contrôle ;
- D'assurer, en collaboration avec les structures concernées, la mise en œuvre des programmes d'action intersectoriels ;
- De prendre en charge le suivi du contentieux lié à ses activités.

Dans le cadre de la mise en œuvre des missions prévues, le directeur du commerce de la wilaya assure la coordination et la présentation de l'ensemble des services extérieurs, des organismes relevant du secteur du commerce.

La direction du commerce comprend aussi des brigades d'inspection, dirigées par des chefs de brigades.

La direction du commerce de la wilaya de Djelfa est sous la tutelle de la direction régional du commerce de Blida, elle est organisée dans cinq (05) services, chaque service comprend au maximum trois bureaux :

a- Le service de l'administration et des moyens, comporte :

- Le bureau des personnels et de la formation ;
- Le bureau de la comptabilité, du budget et des moyens ;
- Le bureau de l'informatique et de la documentation et des archives.

b- Le service de l'observation du marché et de l'information économique, comporte :

- Le bureau de l'observation du marché et des statistiques ;
- Le bureau de l'organisation du marché et des professions réglementées ;
- Le bureau de la promotion du commerce extérieur et des marchés d'utilités publiques.

**c- Le service du contrôle des pratiques commerciales et anticoncurrentielles :
comporte :**

- Le bureau du contrôle des pratiques commerciales ;
- Le bureau du contrôle des pratiques anticoncurrentielles ;
- Le bureau des enquêtes spécialisées.

d- Le service de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, comporte :

- Le bureau du contrôle des produits industriels et des services ;
- Le bureau du contrôle des produits alimentaires ;
- Le bureau de la promotion de la qualité et des relations avec le mouvement associatif.

e- Le service du contentieux et des affaires juridiques, comporte :

- Le bureau du contentieux des pratiques commerciales ;
- Le bureau du contentieux de la répression des fraudes ;
- Le bureau des affaires juridiques et du suivi du recouvrement.

La direction du commerce Comprend trois (03) inspections territoriales du commerce :

- Inspection territoriale du commerce à Ain-Oussara ;

- Inspection territoriale du commerce à Hassi-Bahbah ;
- Inspection territoriale du commerce à Messaad.

II-3- Rôle des agents de contrôle de la répression des fraudes

Le rôle des agents chargés du contrôle est de s'assurer du respect des obligations légales mises à la charge des intervenants et de la conformité des biens et services.

a- Obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires :

- Respect de l'obligation de l'innocuité des produits ;
- Respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des locaux...

b- Obligation de sécurité des produits :

- caractéristiques, composition, emballage et condition d'emballage et entretien ;
- Interactivités avec d'autres produits ;
- Sa présentation, son étiquetage, instructions concernant son utilisation... ;
- Catégories de consommateurs (déconseiller à ...).

c- Obligation de conformité des produits :

- Tout produit mis à la consommation doit satisfaire à l'attente légitime du consommateur :
- Nature, Espèce, Origine, Qualités substantielles, Composition, Teneur en principes utiles, Identité.
- Auto contrôle, quantité, Provenance, Date de fabrication, Date limite de consommation, Mode d'utilisation, Précautions d'emploi...

d- Obligation de garantie et du service après-vente :

- Le droit à l'essai ;
- Le service après-vente (remplacement, réparation, remboursement du prix, modifier la prestation).

e- Obligation d'information du consommateur :

- Étiquetage, marquage ou tout autre moyen approprié ;
- Langue arabe et accessoirement une ou plusieurs autres langues.

f- Intérêts matériels et moraux des consommateurs :

- Ne doit pas nuire à l'intérêt matériel du consommateur ;

- Ne doit pas causer de préjudice moral au consommateur.

III- Tissu commercial de la wilaya : Tableau n° 07 :(Situation arrêtée au 31/12/2020)

Secteur d'activité :	Personnes physiques :	Personnes morales :	Total
Production industrielle	5.348	588	5.936
Production artisanale	05	06	11
Commerce de gros	2.031	293	2.324
Import	29	144	173
Commerce de détail	11.028	114	11.142
Service	9.987	466	10.453
Export	03	15	18
Total	30.057		

IV- Secteur agroalimentaire dans la wilaya (DCW, 2020)

Le secteur agroalimentaire au niveau de la wilaya de Djelfa est très peu diversifié. Il est représenté par le secteur étatique et le secteur privé.

- **Tableau n°08 : Secteur public :**

Branche d'activités	Dénomination de l'entreprise	Localisation	Type de production	Capacité de production	Employés	OBS
Agroalimentaire	Moulins de Djelfa	ZI Djelfa	Semoule Farine Pâtes alimentaires	Semoule ; 3600 QX/J Farine; 2000 QX/J Pâtes ; 630 QX/J	65	Opérationnelle
Industrie manufacturière	Tannerie des hauts plateaux (THP)	ZI Djelfa	Transformation de la peau bovine en cuirs finis	Chrome : 1 200 000 n2 /(3.14 cm/3.14 cm) / An Végétal : 160 T/An	89	Opérationnelle

- **Tableau n°09 : Secteur privé :**

Branche d'activités	Dénomination de l'entreprise	Localisation	Type de production	Capacité de production	Employés	OBS
alimentaire	Moulins Bouamara	ZI Djelfa	Farine	1200 QX/J	15	Opérationnelle
	Moulins Boukhil	ZA Hassi Bah Bah	Farine	200 QX /J	14	Opérationnelle
	Moulins Ain SARA	ZA Ain Oussera	Farine	1000 QX /J	27	Opérationnelle
	Laiterie Sweetle	ZA Ain Oussera	Produits laitiers	50 000 000 L / AN	70	Opérationnelle
	Laiterie de Hassi Bah-Bah	ZI Djelfa	Produits laitiers	/	30	Opérationnelle
	Boissons BADR	ZA Ain Oussera	Boissons gazeuses	14 000000 L/AN	33	Opérationnelle

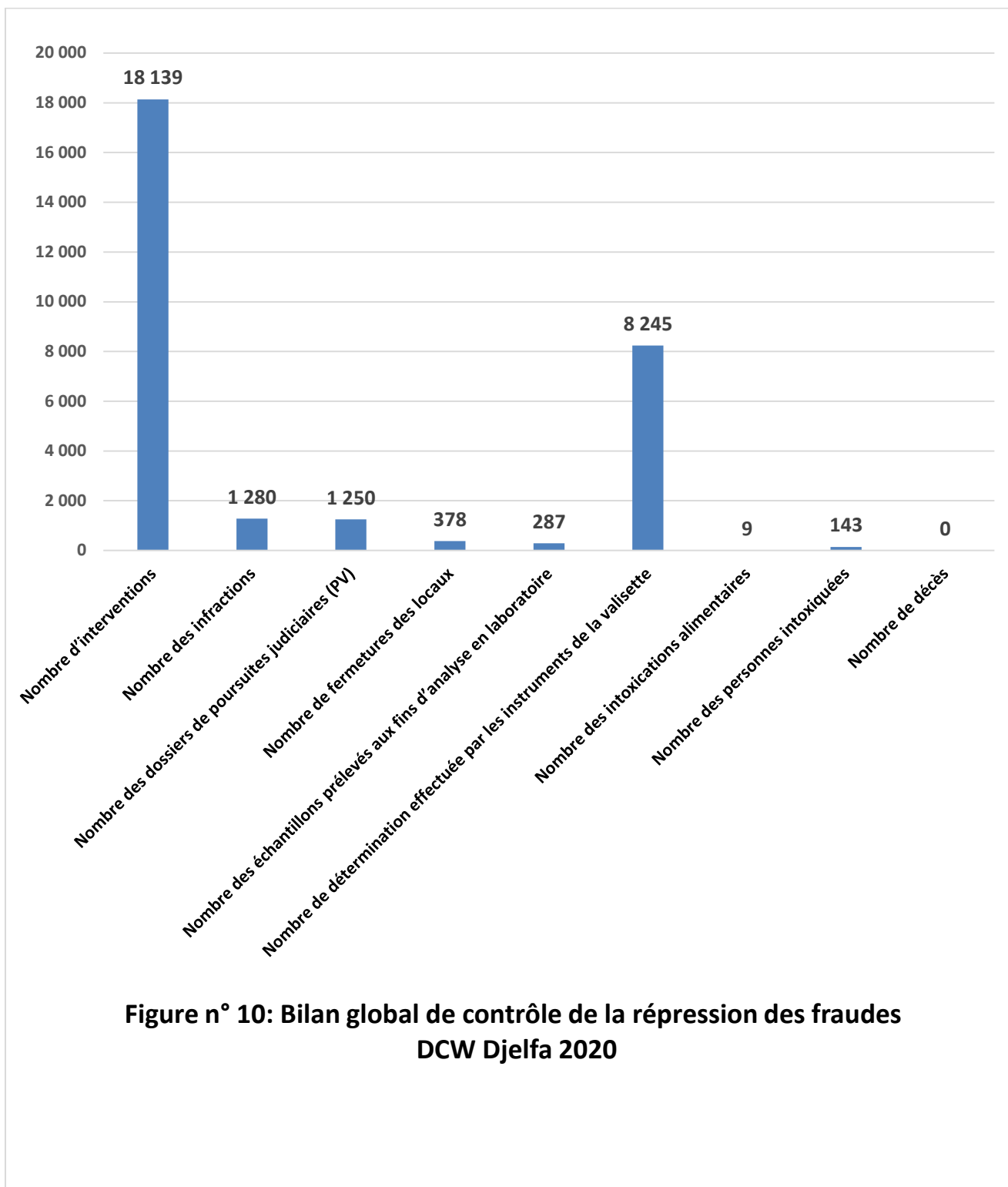
V- Résultats, analyse et discussion

Cette partie nous permet d'évaluer l'action du service de contrôle (répression des fraudes) au niveau de la direction du commerce de la wilaya de Djelfa durant l'année 2020 grâce à notre prospective menée au fur et à mesure au cours de toute l'année.

V-1- Bilan global de de contrôle de la répression des fraudes l'année 2020

V-1-1- Bilan global de l'année 2020 (Tableau n°10)

Indicateurs :	Résultats :
Nombre d'interventions	18 139
Nombre des infractions	1 280
Nombre des dossiers de poursuites judiciaires (PV)	1 250
Valeur de marchandises saisies	9.264.777,84 D.A
Nombre de fermetures des locaux	378
Nombre des échantillons prélevés aux fins d'analyse en laboratoire	287
Nombre de détermination effectuée par les instruments de la valisette	8 245
Nombre des intoxications alimentaires	09
Nombre des personnes intoxiquées	143
Nombre de décès	0



Le bilan des activités de la répression des fraudes au niveau de la wilaya de Djelfa durant l'année 2020, fait état de 18.139 interventions lors desquelles les services de contrôle ont constaté 1.280 infractions et dressé 1.250 procès-verbaux de poursuite judiciaire avec proposition de fermeture de 378 locaux commerciaux.

V-1-2- Nature infractions relevées (Tableau n°11)

Infractions :	Nombre :
Tromperie	30
Produits impropres	16
Non-respect de l'innocuité de produit	51
Défauts d'hygiène	705
Non-respect de la sécurité des produits	19
Défaut d'autocontrôle	205
Défaut de garantie	90
Défaut d'étiquetage	53
Opposition	51
Autres	60
Total	1 280

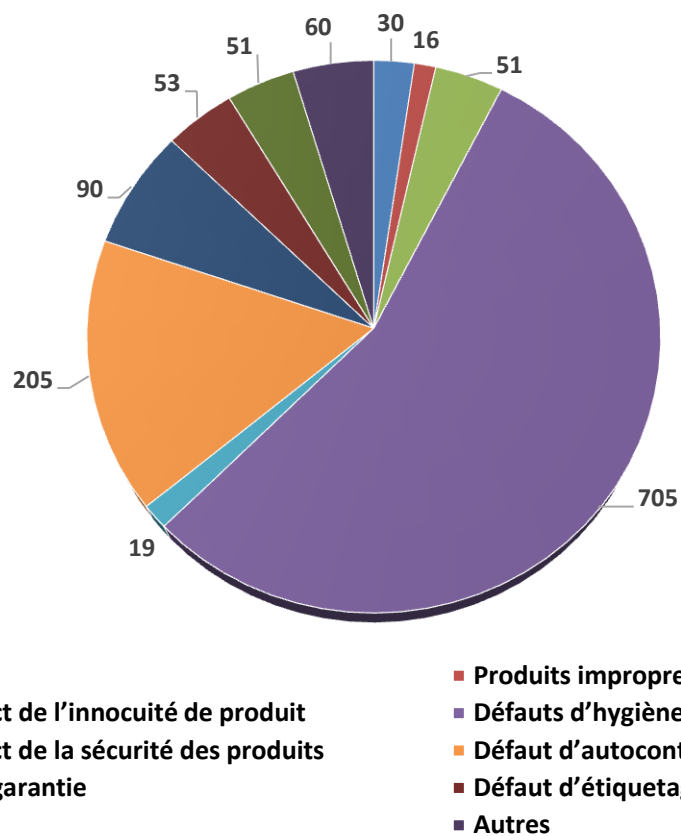


Figure n° 11: Nature des infractions relevées au cours de l'année 2020 - DCW Djelfa -

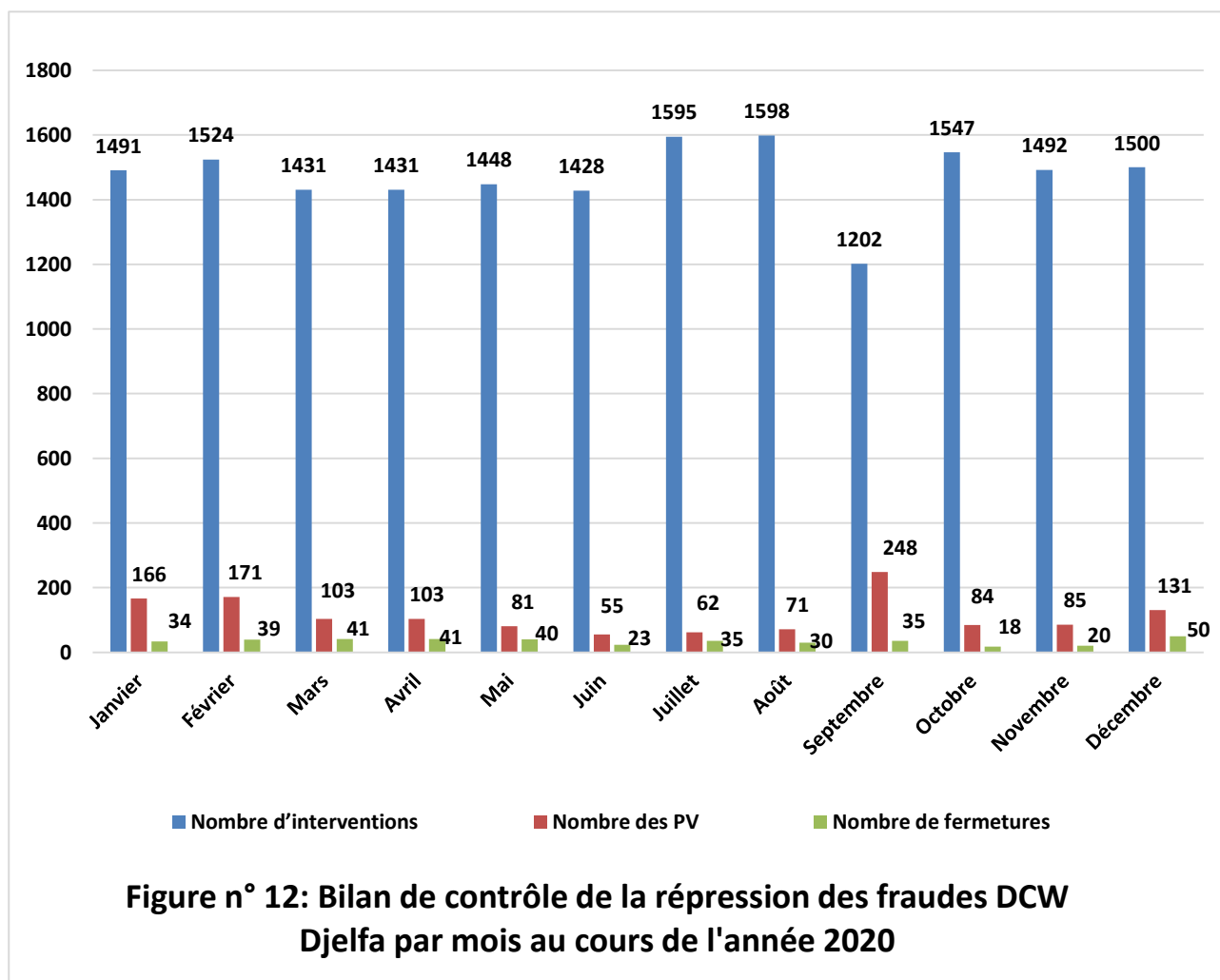
Concernant le classement des infractions par type, le bilan fait savoir que le défaut d'hygiène constituait la principale infraction avec 705 cas, suivi par le défaut de l'autocontrôle (205 infractions), le défaut de l'étiquetage (53 infractions) et le non-respect de l'innocuité de produit et l'opposition au contrôle (51 infractions).

Il s'agit, en outre, de la tromperie (30), de non-respect de la sécurité des produits (19) et autres infractions (60).

V-1-3- Bilan par mois de l'année 2020 (Tableau n°12)

Mois	Nombre d'interventions	Nombre des PV	Nombre de fermetures
Janvier	1491	166	34
Février	1524	171	39
Mars	1431	103	41
Avril	1431	103	41
Mai	1448	81	40
Juin	1428	55	23

Juillet	1595	62	35
Août	1598	71	30
Septembre	1202	248	35
Octobre	1547	84	18
Novembre	1492	85	20
Décembre	1500	131	50



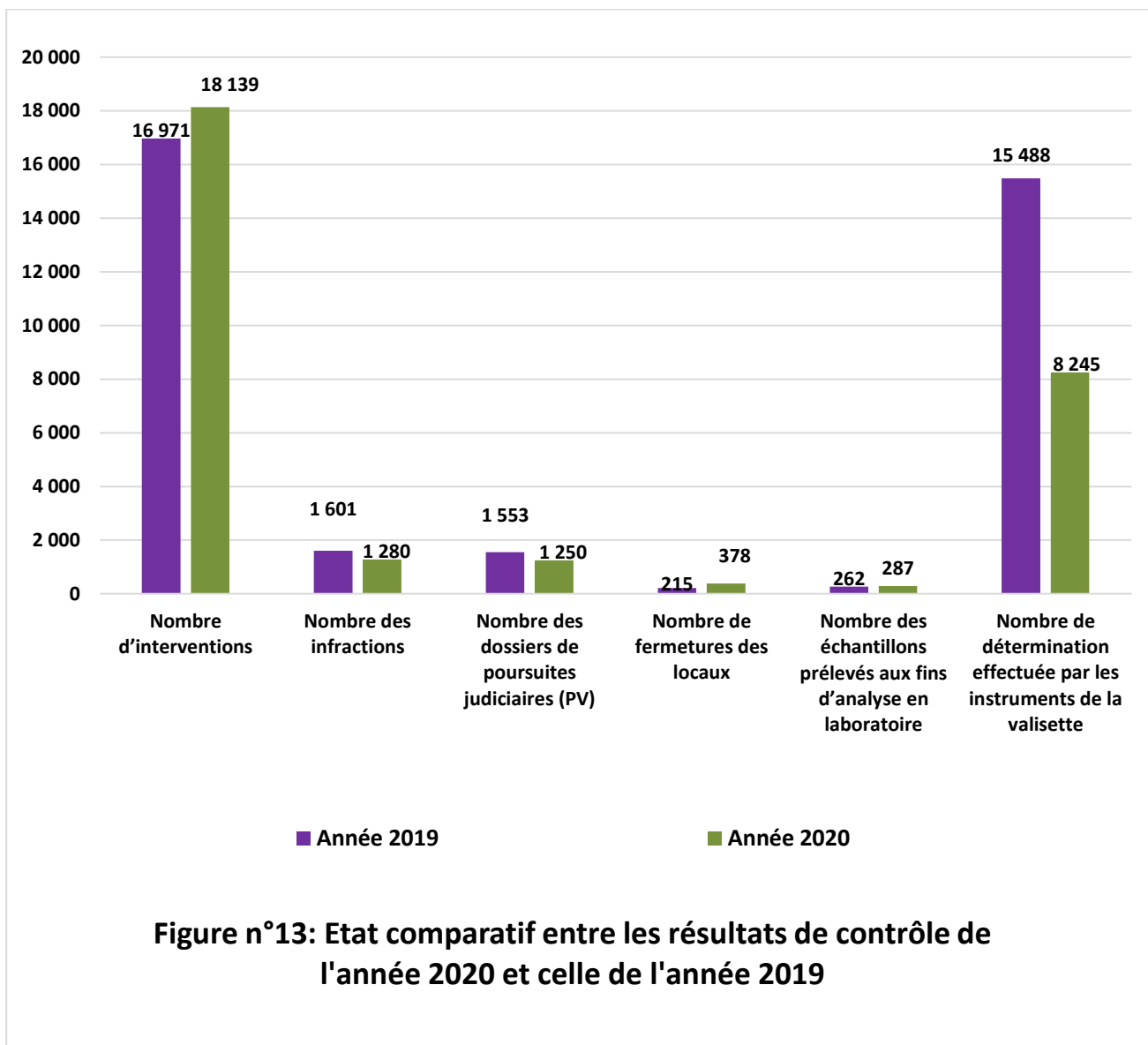
L'examen des résultats enregistrée fait ressortir qu'à partir du mois de Mars jusqu'au décembre 2020, la majorité des interventions basés sur les mesures préventives contre covid-19, nous notons :

- Interdiction des rassemblements et des marches dans quelque lieu que ce soit ;
- Port du masque obligatoire sur la voie et dans les lieux publics, sur les lieux de travail ainsi que dans tous les espaces ouverts ou fermés recevant le public ;
- Respect d'une distance obligatoire d'au moins un mètre entre deux personnes dans tout lieu recevant du public ;
- Fermeture des débits de boissons, établissements et espaces de loisirs et spectacles, restaurants et cafés ;

- A mesure de fermeture peut être étendue à d'autres activités et à d'autres localités, par arrêté du wali territorialement compétent ;
- Fermeture de tous les commerces à l'exception des commerces d'alimentation, des pharmacies et des buralistes ;
- Fermeture des salles de fêtes, de célébrations, de festivités familiales et autres. Tout contrevenant s'exposera, en cas de récidive, à interpellation et sanction au motif de mise en danger d'autrui.

V-2- Comparaison du bilan de contrôle 2020 et de l'année 2019 (Tableau n°13)

Indicateurs :	Résultats :		Evolution :
	Année 2019	Année 2020	
Nombre d'interventions	16 971	18 139	+07 %
Nombre des infractions	1 601	1 280	-21 %
Nombre des dossiers de poursuites judiciaires (PV)	1 553	1 250	-20 %
Valeur de marchandises saisies	7.304.869,40 D.A	9.264.777,84 D.A	+27 %
Nombre de fermetures des locaux	215	378	+76 %
Nombre des échantillons prélevés aux fins d'analyse en laboratoire	262	287	+10 %
Nombre de détermination effectuée par les instruments de la valisette	15 488	8 245	-47 %



A partir de ces résultats, et dans le cadre des mesures préventives contre la pandémie coronavirus « covid 19 », nous pouvons observer ce qui suit ;

- Augmentation du nombre des interventions par rapport de l'année 2019 est due au renforcement de contrôle ;

- Diminution du nombre de Procès-verbaux par rapport l'année passée due aux intensifications des actions de sensibilisation que répressives ;

- Augmentation de nombre fermetures des locaux lié au non-respect de protocole sanitaire contre coronavirus « Covid 19 ».

V-3- Bilan de contrôle par secteur
a- Secteur alimentaire (Tableau n°14)

Activités	Nombre des interventions	Nombre de PV	Nombre des infractions	Saisie		Nombre de fermeture
				Quantité (Tonnes)	Valeur (D.A)	
Viandes et dérivées	77	28	28	1,1581	409.790,00	4
Lait et dérivés	36	3	4	0,0003	60,00	0
Œufs et dérivés	9	0	0	0	0	0
Pâtisserie	44	10	10	0,0178	6.610,00	2
Crèmes	0	0	0	0	0	0
Conserves	14	0	0	0	0	0
Produits de mer	3	0	0	0	0	0
Fruits et légumes	22	0	0	0	0	0
Eaux, boissons et jus	9	0	0	0	0	0
Autres	73	32	32	573	573,00	9
Total :	287	74	74	1,4762	417.703,30	15

Vue la nature de la wilaya de Djelfa (zone pastoral), la filière viandes et dérivées est l'activité la plus touchée (abattoirs, boucherie, ect...) avec **27%** des interventions, suivi par la filière lait et dérivées et pâtisserie ce qui est indiqué dans le tableau ci-dessus.

b- Secteur industriel (Tableau n°15)

Activités	Nombre des interventions	Nombre de PV	Nombre des infractions	Saisie		Nombre de fermeture
				Quantité (Tonnes)	Valeur (D.A)	
Produits cosmétiques et d'entretiens	30	0	0	0	0	0
Produits toxiques et/ou dangereux	34	5	6	0,0524	9.746,00	5
Produits d'électroménagers	21	4	4	0	0	0
Tuyaux gaz	5	0	0	0	0	0
Détendeurs à gaz	3	0	0	0	0	0
Appareils électriques	27	4	4	0	0	0
Habillement et chausseurs	7	2	2	0	0	0
Produits des enfants	3	0	0	0	0	0
Pièces détachées	25	4	4	0	0	0
Jouets	3	0	0	0	0	0
Matériaux de construction	7	0	0	0	0	0
Autres	33	9	9	0	0	0
Total :	198	28	29	0,0524	9.746,00	5

Le secteur industriel est faiblement représenté au niveau de la wilaya de Djelfa, vu que la quasi-totalité des interventions sont enregistrés au niveau de la distribution (commerce de gros et détail).

c- Secteur service : (Tableau n°16)

Activités	Nombre des interventions	Nombre de PV	Nombre des infractions	Saisie		Nombre de fermeture
				Quantité (Tonnes)	Valeur (D.A)	
Boulangerie	23	10	10	0	0	2
Restaurant	79	42	42	0,0352	18.410,00	9
Café	21	4	4	0	0	0
Hôtels	0	0	0	0	0	0

Camping	0	0	0	0	0	0
Autres	0	0	0	0	0	0
Total :	123	56	56	0,0352	18.410,00	11

La nature de la wilaya de Djelfa (zone pastoral) et la filière dominante (viandes et dérivées) ce qui encourage le secteur restauration a ce développer, ce qui explique le nombre d'intervention le plus élevé avec plus de 64% des interventions.

V-4- Bilan des brigades mixtes

En plus des missions dévolues au service du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes des missions de contrôle sont effectuées suivant élaboré en collaboration avec d'autre secteurs telle que la direction de la santé, la direction de l'agriculture et la direction des mines et de l'industrie implantées dans la wilaya et ceci sous forme de brigades mixtes :

- Brigade mixte avec inspection vétérinaire et santé : le contrôle des abattoirs, des tueries, boucheries, conserveries, laiteries, etc...
- Brigade mixte avec inspection phytosanitaire : le contrôle de la conformité des produits phytosanitaires
- Brigade mixte avec service de métrologie : le contrôle des appareils de mesure.

Les brigades mixtes de contrôle interviennent sur la base d'un programme de travail arrêté trimestriellement par le comité de coordination de wilaya.

Le programme peut être complété à tout moment selon la même procédure.

Le programme initial et le programme additif sont notifiés au responsable de la brigade par le président du comité de coordination de wilaya.

Les brigades mixtes de contrôle redent compte trimestriellement au président du comité de coordination de wilaya de l'état de réalisation des programmes d'intervention qui leur sont assignés. Chaque membre de la brigade mixte de contrôle est chargé de mener à leur terme les procédures de contrôle et de régularisation.

Les interventions des brigades mixtes de contrôle sont menées et les résultats des investigations sont arrêtés, suivant les procédures législatives et réglementaires propres à chacune des administrations concernées.

Les brigades mixtes de contrôle sont chargées d'effectuer des contrôles, notamment, auprès de personnes physiques et morales réalisant des opérations d'importation et de commercialisation dans les conditions de gros ou détail et, d'une manière générale, auprès de toute personne intervenant dans les circuits commerciaux et ce, pour s'assurer de la conformité de ces opérations avec les législations fiscale, douanière et commerciale en vigueur.

Dans le cadre de l'exercice de leurs attributions, les membres des brigades mixtes de contrôle disposent des mêmes prérogatives et sont soumis aux mêmes obligations auxquelles ils sont tenus dans leur administration d'origine.

Il leur est assuré l'accès à toutes les informations détenues par les trois services de l'administration qu'ils représentent et pouvant intéresser leurs attributions. Les moyens matériels et de locomotion nécessaires à la bonne exécution des missions et des tâches assignées aux brigades mixtes de contrôle sont assurés par les services extérieurs de l'administration.

Toutefois, l'appréciation des résultats des brigades mixtes de contrôle est confiée au comité interministériel, qui se réunit en séance extraordinaire et délibère sur la base des rapports de résultats et des propositions de notations établis par les comités de wilayas. La réunion du comité est sanctionnée par un procès-verbal qui est transmis aux ministres concernés, pour information, ainsi qu'aux présidents des comités de coordination de wilaya, pour exécution.

Tableau n°17 : Bilan des brigades mixtes durant l'année 2020

	Brigade répression des fraudes/Santé	Brigade répression des fraudes/Santé/Vétérinaire	Brigade répression des fraudes/Phytosanitaire	Brigade répression des fraudes /Métrologie
Nombre des interventions	145	1482	99	139
Nombre des infractions	0	333	0	20
Nombre de PV	0	333	0	20

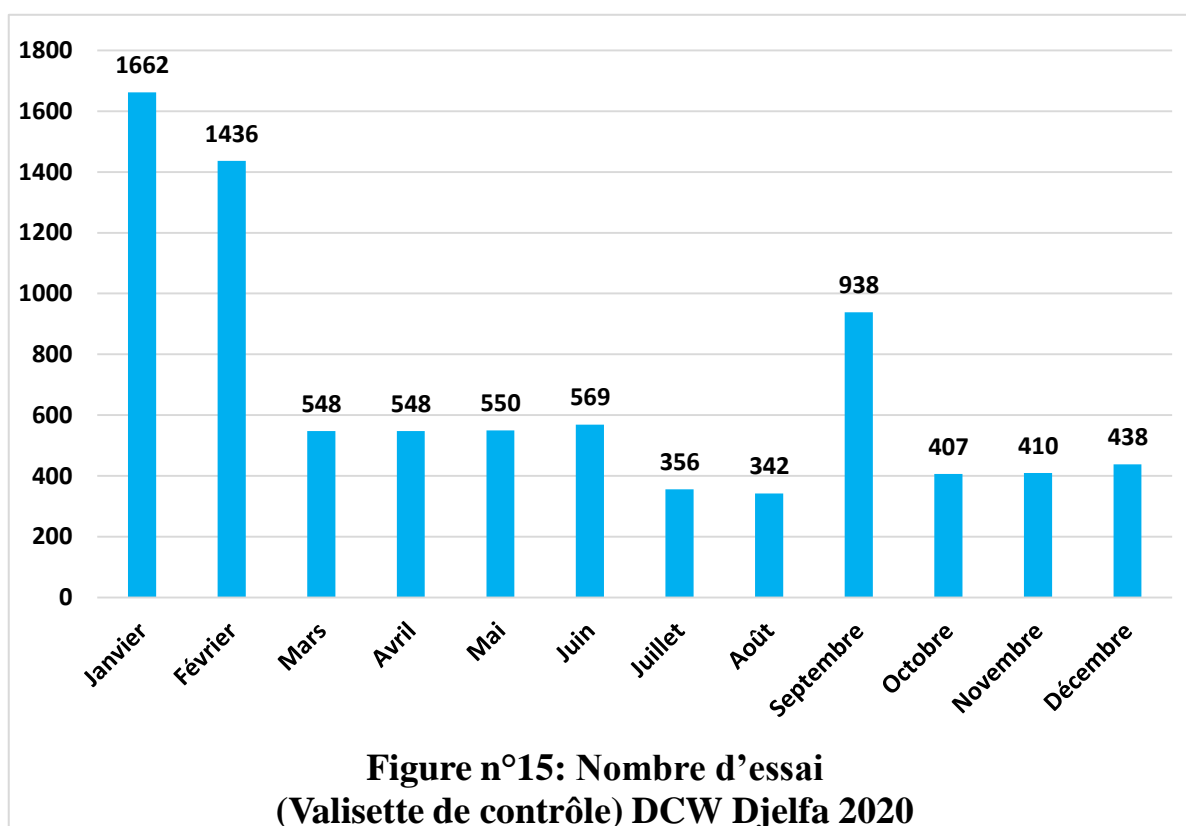
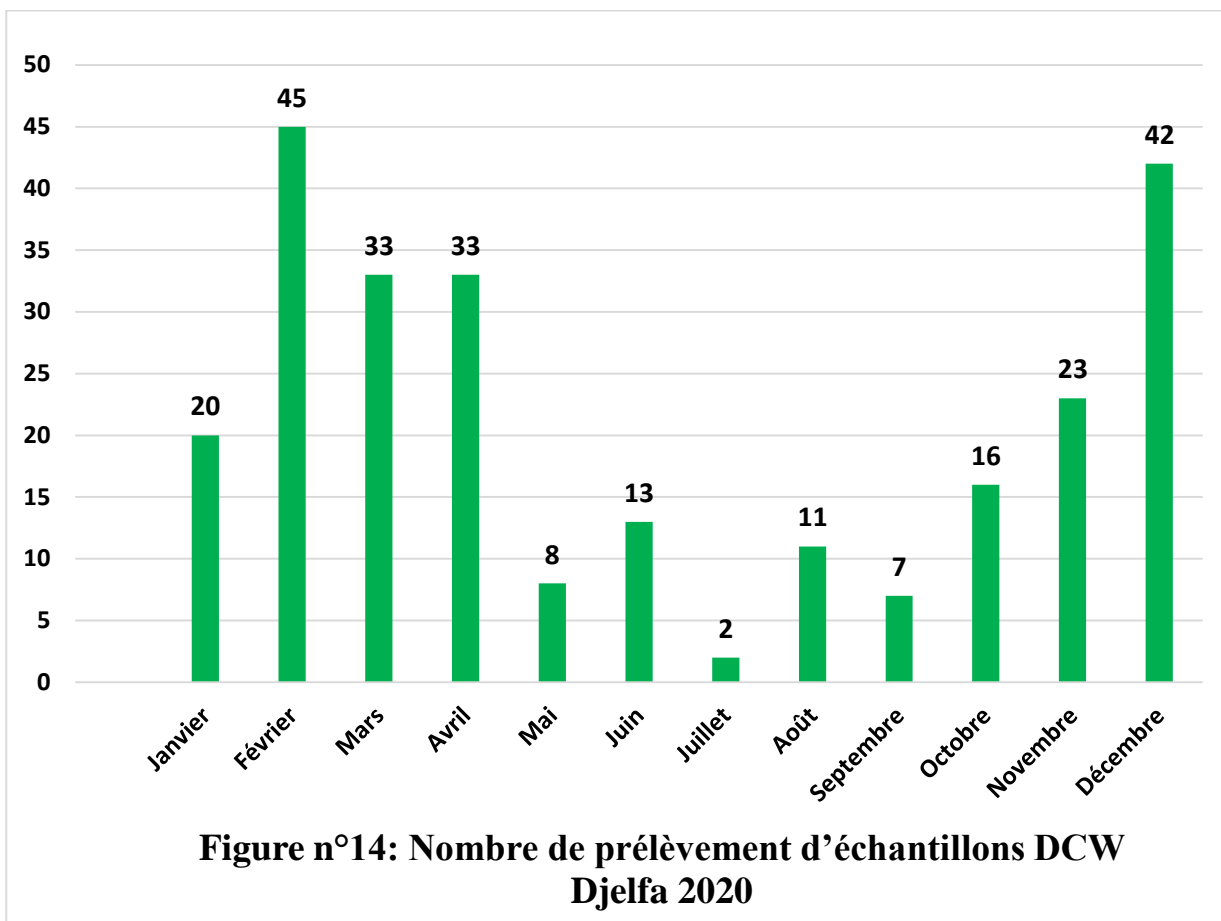
Mesures administratives	0	269 fermetures	0	0
--------------------------------	---	----------------	---	---

D'après le tableau ci-dessus, nous observons que la brigade la plus active durant l'année 2020 est la brigade mixte Commerce-Santé-Vétérinaire vue la sensibilisation de la période et la propagation de la pandémie Coronavirus (Covid-19) avec 1482 interventions.

V-5- Bilan analytique

Tableau n°18 : Bilan analytique de DCW Djelfa 2020

Mois	Nombre de prélèvement d'échantillons	Nombre d'essai (Valisette de contrôle)
Janvier	20	1662
Février	45	1436
Mars	33	548
Avril	33	548
Mai	08	550
Juin	13	569
Juillet	02	356
Août	11	342
Septembre	07	938
Octobre	16	407
Novembre	23	410
Décembre	42	438



A partir de ces résultats nous pouvons observés que le nombre de prélèvement des échantillons pour analyse ou nombre d'essai par les instruments de la valisette par les agents de contrôle de la Dcw de Djelfa durant l'année 2020 est diminué d'une façon remarquable à partir du mois de mars 2020 qui

peut s'expliquer par les mesures préventives contre la propagation de la pandémie coronavirus « covid-19 » et l'intensification des actions de contrôle vers sensibilisation que répressions.

VI- L'impact de la pandémie Corona Virus :

VI-1- Bilan du contrôle dans le cadre du respect des mesures de prévention contre la Covid-19 :

Durant l'année 2020, il a été mobilisé tous les agents de contrôle pour relever les infractions liées au non-respect des mesures de prévention contre le coronavirus « Covid 19 » et le bilan est comme suit :

- Nombre des interventions	: 5.107
- Nombre des infractions	: 1.199
- Nombre des procès-verbaux	: 1.199
- Nombre de la fermeture administrative	: 1.199

Ainsi, que la contribution des agents de contrôle dans des brigades mixtes avec les administrations et les écoles locales de la wilaya.

Dans le cadre du bilan des activités relatives à la lutte contre le non-respect du protocole sanitaire du Covid-19 au niveau de la wilaya de Djelfa, le secteur a effectué depuis mars dernier 5.107 interventions, a-t-il encore dit, faisant état de 1.199 infractions enregistrées et 1.199 décisions de fermeture.

Les agents de contrôle ont joué un grand rôle et soutenus des efforts consentis dans le cadre de la répression des fraudes au cours de 2020 malgré la conjoncture sanitaire difficile.

Dans le cadre de la lutte contre la pandémie Covid-19, les mesures de contrôle des marchés et locaux commerciaux ont été renforcés pour imposer le respect des mesures barrières à l'effet d'endiguer la propagation du coronavirus.

VI-2- Mesures prise :

VI-2-1- National :

Face à la crise sanitaire du Covid-19 et le développement des cas touchant le pays, le Gouvernement algérien a pris progressivement une série de mesures générales visant à contenir la diffusion du virus. Ces mesures ont fait l'objet de deux textes principaux :

- Décret exécutif n° 20-69 du 21 mars 2020 relatif aux mesures de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (Covid-19) et, dont l'objet est de fixer les mesures de distanciation sociale destinées à prévenir et à lutter contre la propagation du covid-19. ;

- Décret exécutif n° 20-70 du 24 mars 2020 fixant des mesures complémentaires de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (Covid-19) et qui a pour objet la mise en place de dispositifs de confinement, de restriction de circulation, d'encadrement des activités de commerce et d'approvisionnement des citoyens, de règles de distanciation ainsi que les modalités de mobilisation citoyenne dans l'effort national de prévention et de lutte contre la propagation de la pandémie du Covid-19.

Ces différentes mesures sont applicables sur l'ensemble du territoire national pour une période qui a été portée à ce stade à partir du 19 avril 2020. Leur non-respect est susceptible d'entraîner des sanctions administratives (retrait immédiat des autorisations administratives d'exercice d'activités) et des sanctions pénales sans que celles-ci ne soient expressément définies.

Ces restrictions s'ajoutent à la fermeture des crèches, des établissements scolaires, universitaires et de formation qui avait été précédemment mise en œuvre.

RESTRICTIONS DE DÉPLACEMENT :

Les activités de transport de personnes sont suspendues ce, quelles qu'en soient les modalités :

- Services aériens de transport public de passagers sur le réseau domestique ;
- Transport routier sur toutes les liaisons (urbaines et suburbaines) ;
- Transport ferroviaire de voyageurs ;
- Transport guidé (métro, tramway, funiculaires) ;
- Transport par taxi collectif ou individuel.

Cette suspension ne concerne toutefois pas les transports de personnels qui sont à la charge des employeurs.

En outre, le Ministre des Transports et les Walis sont chargés d'organiser le transport des personnes nécessaires à la continuité du service public et au maintien des activités vitales au niveau de certains services public (santé, sûreté, douanes, répression des fraudes...), des institutions et administrations publiques et des entités économiques et services financiers.

Par ailleurs, le Gouvernement a met en place des opérations de confinement à domicile de la population, soit de manière partielle (c'est-à-dire durant des tranches horaires définies par les pouvoirs publics), soit de manière totale.

Durant les périodes de confinement, la circulation des personnes est interdite, sauf autorisation à titre exceptionnel, pour les motifs suivants :

- Besoins d'approvisionnement de commerces autorisés (commerces alimentaires, pharmacie et commerces relatifs à l'entretien et l'hygiène) ;
- Besoins d'approvisionnement à proximité du domicile ;
- Nécessité impérieuse de soin ;
- Exercice d'une activité professionnelle autorisée.

Les modalités de délivrance de ces autorisations sont définies par des commissions spécialement instituées au niveau des wilayas. Ces commissions peuvent par ailleurs adapter les mesures et prendre toute autre mesures supplémentaires au regard des spécificités de la wilaya et de l'évolution de la situation.

Durant la période de confinement tout rassemblement de plus de deux personnes est interdite.

En outre, il est mis en place une mesure de prévention obligatoire consistant au respect d'une distance de sécurité d'au moins 1 mètre entre deux personnes ; cette mesure s'appliquant à toute administration et établissement recevant du public et, à ce titre, à toutes les entreprises et commerces non concernés par l'obligation de fermeture.

RESTRICTIONS D'EXERCICE DES ACTIVITÉS COMMERCIALES :

Sur l'ensemble du territoire algérien, les débits de boissons, les établissements et espaces de loisirs, de divertissement et de spectacle et les restaurants (sauf livraison à domicile) sont fermés sans que ne soit précisé le sort du personnel de ces entreprises.

S'agissant des commerces de détail, ces derniers sont également fermés à l'exception des commerces assurant l'approvisionnement de la population en produits alimentaires, d'entretien et d'hygiène et pharmaceutiques et parapharmaceutiques, lesquels commerces doivent à l'inverse maintenir leurs activités sous réserve des mesures de restriction de gestion des ressources humaines ci-après.

Plus largement, une obligation de maintien d'activité s'impose aux établissements opérant dans les secteurs d'activité suivants :

- Les établissements et les secteurs d'activités assurant les services publics de base, notamment en matière d'hygiène publique, d'alimentation en eau, en électricité et gaz et en télécommunication ;
- Les agences postales, bancaires et d'assurance ;
- Les établissements de santé privés, y compris les cabinets médicaux, les laboratoires d'analyse et centres d'imagerie médicale ;
- Les activités liées aux produits pharmaceutiques et aux dispositifs médicaux ;
- Les établissements de distribution de carburant et produits d'énergie ;

- Les activités revêtant un caractère vital, y compris les marchés de gros.

RESTRICTIONS EN MATIÈRE DE GESTION DES RESSOURCES HUMAINES :

Il doit obligatoirement être mis en congé exceptionnel rémunéré au moins 50 % des effectifs des institutions et administrations publiques, ainsi que de l'ensemble des opérateurs économiques publics et privés. Cette mesure s'applique à tous les secteurs d'activité même ceux dont le maintien de l'activité est imposé.

Dans ce cadre, les personnels considérés comme prioritaires au congé exceptionnel sont les femmes enceintes et les femmes élevant des enfants (sans que cette notion ne soit définie), ainsi que les personnes atteintes de maladies chroniques et celles présentant des vulnérabilités sanitaires.

Cette obligation ne concerne toutefois pas, sauf autorisation exceptionnelle contraire des autorités compétentes, les personnels :

- De santé indépendamment de l'employeur ;
- De l'autorité vétérinaire et de l'autorité phytosanitaire ;
- Des directions générales de la sûreté nationale, de la protection civile, des douanes, de l'administration pénitentiaire et des transmissions nationales ;
- Affectés aux missions d'hygiène et de nettoyage ainsi qu'aux missions de surveillance et de gardiennage.

VI-2-2- Local :

- Fermeture de 11 marchés hebdomadaires de bétail, tout en chargeant les autorités compétentes de sa mise en œuvre "avec toute la rigueur requise, vu le risque de contamination au niveau de ces espaces où les citoyens sont à l'étroit".

- Le transport urbain au chef-lieu de wilaya a été également à l'arrêt, et ce, en application des mêmes mesures prises dans ce sens. Une mesure respectée par les transporteurs, avec la contribution des agents de la police, qui ont veillé au grain au niveau des points de contrôle et autres axes de la circulation automobile.

- Les citoyens de Djelfa ont également appliqué la mesure de port obligatoire du masque de protection au niveau des organismes et administrations publics, comme stipulé par les autorités locales. C'est le cas notamment au siège de la wilaya où les citoyens sont accueillis avec obligation du port du masque de protection et le respect de la distanciation physique.

- Les services de la sûreté de wilaya de Djelfa en collaboration avec les services de la direction du commerce ont, pour leur part, mis au point un plan sécuritaire, englobant deux volets, l'un préventif et l'autre répressif, selon le chargé de la communication de ces corps.

- Il a signalé la mise en fourrière, depuis le début du mois courant et dans le cadre de la mise en œuvre des orientations de la tutelle, de pas moins de "194 véhicules (tous types confondus) en raison d'infractions, commises par leurs propriétaires, aux règles préventives contre la Covid-19".

- Organisation de 512 campagnes de sensibilisation, journées d'informations, dont 205 ayant ciblé des citoyens et 307 en institutions éducatifs (écoles, formation professionnel,...).

VI-2- Règlementation :

Voici les textes règlementaires qui ont publiés durant l'année 2020 relatif à la prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19). :

- Décret exécutif n° 20-70 du 24 mars 2020, fixant des mesures complémentaires de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-86 du 02 avril 2020 portant prorogation des dispositions relatives aux mesures de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-100 du 19 avril 2020 portant reconduction du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (Covid-19).

- Décret exécutif n° 20-102 du 23 avril 2020 portant prorogation de la mesure de confinement partiel à domicile prise dans le cadre de la prévention et de la lutte contre la propagation du Coronavirus (Covid-19) et réaménagement de ses horaires.

- Décret exécutif n° 20-104 du 26 avril 2020 portant institution d'une prime exceptionnelle au profit de certaines catégories de personnels des collectivités territoriales et des établissements publics en relevant, mobilisés dans le cadre de la prévention et de la lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-109 du 05 mai 2020 relatif aux mesures exceptionnelles destinées à la facilitation de l'approvisionnement du marché national en produits pharmaceutiques, en dispositifs médicaux et en équipements de détection en riposte à la pandémie du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-121 du 14 mai 2020 portant prorogation de la mesure de confinement partiel à domicile et la reconduction du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-127 du 20 mai 2020 modifiant et complétant le décret exécutif n° 20-70 du 24 mars 2020 fixant des mesures complémentaires de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-131 du 28 mai 2020 portant prorogation de la mesure de confinement partiel à domicile avec réaménagement de ses horaires et reconduction du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-145 du 07 juin 2020 portant réaménagement du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-159 du 13 juin 2020 portant réaménagement du confinement à domicile et des mesures prises dans le cadre du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-168 du 29 juin 2020 portant prorogation du confinement partiel à domicile et renforcement des mesures du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-182 du 09 juillet 2020 portant consolidation du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-185 du 16 juillet 2020 portant prorogation des mesures de consolidation du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-207 du 27 juillet 2020 portant reconduction des mesures de consolidation du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-211 du 30 juillet 2020 portant allocation d'une aide financière au profit des personnes exerçant des métiers impactés par les effets de la pandémie du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-225 du 08 août 2020 portant allègement du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret présidentiel n° 20-237 du 31 août 2020 fixant les mesures particulières adaptées aux procédures de passation des marchés publics dans le cadre de la prévention et de la lutte contre la propagation de l'épidémie de Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-238 du 31 août 2020 portant consolidation des mesures d'allègement du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-239 du 31 août 2020 fixant les modalités de maintien, à titre exceptionnel, par le Trésor public, de la bonification du taux d'intérêt des crédits accordés par les banques et établissements financiers en faveur des entreprises et particuliers en difficultés à cause de la pandémie du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-277 du 30 septembre 2020 portant mesures complémentaires d'allègement du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-308 du 28 octobre 2020 modifiant et complétant le décret exécutif n° 20-277 du 30 septembre 2020 portant mesures complémentaires d'allègement du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

- Décret exécutif n° 20-310 du 09 novembre 2020 portant dispositions renforçant le dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-314 du 16 novembre 2020 portant mesures supplémentaires de consolidation du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-360 du 1er décembre 2020 portant adaptation des mesures du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).
- Décret exécutif n° 20-377 du 16 décembre 2020 portant prorogation des mesures d'adaptation du dispositif de prévention et de lutte contre la propagation du Coronavirus (COVID-19).

Conclusion :

Dans un contexte général, maîtriser, améliorer et garantir la qualité des produits, la promouvoir et la défendre, sont autant des priorités pour le monde de l'agro-alimentaire, le contrôle à la production et à la commercialisations des produits agroalimentaire est confrontée à de nombreux défis: s'adapter rapidement aux demandes des consommateurs qui évoluent vite, satisfaire les exigences croissantes en matière de sécurité alimentaire et de conformité réglementaire et améliorer la productivité tout en augmentant la qualité du produit.

Les résultats de contrôle enregistrés au titre de l'année 2020 par les services de la direction du commerce de la wilaya de Djelfa font ressortir une évolution significative des principaux indicateurs

(interventions, procès-verbaux, fermetures, saisies) et traduisent la période critique la propagation du coronavirus « Covid-19 » qui a perturbé les chaînes d'approvisionnement et provoqué la chute de l'investissement et de la consommation.

A cet effet, des mesures réglementaires rigoureuses ont été appliquées de manière systématique d'un côté, sur tous les produits fabriqués et commercialisés à travers la wilaya de Djelfa qui doivent nécessairement répondre aux normes de qualité nationale et internationales dans le but de se prémunir des éventuelles conséquences d'intrusions frauduleuses et d'autre coté, le respect d'une distance de sécurité entre les personnes dans les espaces commerciaux et l'obligation de porter des masques (bavettes).

Il ressort des résultats de notre enquête que le rôle du contrôleur n'est pas une pensée de l'esprit mais une réalité qui s'impose comme un défi aux responsables de la direction du commerce pour professionnaliser ce secteur en développant les capacités de leurs agents à faire face à des situations imprévisibles ou complexes pour assister en permanence, les efforts de l'état en matière de protection de l'économie nationale.

Notre recherche fait apparaître également, que les agents de contrôle sont chargés non seulement le contrôle et d'interception des produits frauduleux, les tests de conformité et surveillance du trafic des marchandises mais aussi de veiller au suivi de l'application des mesures du protocole sanitaire préventif contre la pandémie coronavirus « Covid-19 » dans les magasins, espaces commerciaux, unités de production, ...

L'étude exhaustive des données recueillies que la conjugaison de ces deux paramètres en l'occurrence le contrôle du processus de fabrication et le suivi de la commercialisation des produits agroalimentaires permet d'augmenter le rendement et la contribution de la direction du commerce à la

préservation de la sécurité alimentaire du citoyen vue la nature de la wilaya de Djelfa et d'assumer pleinement le rôle cruciale direct dans la promotion de la sécurité du territoire et de l'économie nationale.

Pour garantir la sécurité physique et la santé des consommateurs. Afin de remplir ses attributions en la matière, les directions du commerce joue un rôle actif s'agissant l'application d'une réglementation visant à garantir la sécurité des personnes et en contrôle, quel que soit le type de produits ou de services. Ce rôle est accru s'agissant des domaines plus à risque comme le domaine agroalimentaire.

Même hors le cas de ces domaines à risque, tout produit ou service commercialisé en Algérie fait l'objet de contrôles quant aux éventuels dangers qu'il représenterait pour le consommateur.

Pour cela, des efforts importants peuvent être déployés en termes de moyens humains et matériels, de même, l'aspect lié à la formation et au perfectionnement des agents de contrôle qui occupent une place centrale dans le secteur du commerce par la mise à niveau et l'amélioration des connaissances pour lutter contre tous aspects de fraudes et éventuelles problèmes.

Table des matières

Introduction	1
Première partie : Recherche bibliographique	
VIII. Définition de la qualité.....	3
VIII-1- La qualité au niveau du consommateur.....	4
VIII-2- La qualité au niveau des industries agro- alimentaires.....	6
IX. Gestion de la qualité.....	8
X. Assurance qualité.....	13
X-1- Définition.....	13
X-2- Assurance qualité dans les industries agro-alimentaires.....	13
X-3- Client – qualité.....	14
X-4- Opérateurs économiques.....	15
X-5- Certification.....	17
X-6- Normalisation.....	17
XI. Le concept de la fabrication dans le cadre de l’agroalimentaire.....	18
XII. Le concept de la commercialisation dans le cadre de l’agroalimentaire.....	19
XII-1- Définition.....	19
XII-2- Les différents modèles de la commercialisation.....	20
XII-3- Le processus de la commercialisation du point de vue technologique.....	25
XII-4- Les éléments essentiels de la commercialisation.....	28
XII-5- La commercialisation des produits agroalimentaires.....	31
XIII. Contrôle de la qualité des produits agroalimentaire.....	32
XIII-1-Définition.....	32
XIII-2-Contrôle alimentaire dans le monde.....	33
XIII-3-Contrôle alimentaire national.....	36
XIV. La pandémie Corona Virus (Covid-19).....	42
XIV-1- Mesures sanitaires.....	43
XIV-2- Impact de coronavirus « covid-19 » sur l’économie algérienne.....	43
Deuxième partie : Enquêtes, résultats, analyse et discussion	
VIII. Présentation de la wilaya de Djelfa.....	45
I-1- Aperçu général.....	45

I-2- Caractéristiques géo-climatologique.....	47
I-3- Bref historique de la wilaya.....	48
I-4- Potentialités de la wilaya.....	48
I-5- Infrastructures de base.....	50
I-6- Potentialités de développement.....	52
I-7- Projets locales inscrits.....	52
IX. Direction du commerce de la wilaya de Djelfa.....	52
II-1- Mission du ministère du commerce.....	52
II-2- Mission et organigramme de la direction du commerce.....	55
II-3- Rôle des agents de contrôle de la répression des fraudes.....	58
X. Tissu commercial de la wilaya.....	59
XI. Secteur agroalimentaire dans la wilaya.....	59
XII. Résultats, analyse et discussion.....	60
V-1- Bilan global de de contrôle de la répression des fraudes l'année 2020.....	60
V-2- Comparaison du bilan de contrôle 2020 et de l'année 2019.....	64
V-3- Bilan du contrôle par secteur.....	66
V-4- Bilan des brigades mixtes.....	68
V-5- Bilan analytique.....	70
XIII. L'impact de la pandémie Corona Virus.....	71
VI-1- Bilan du contrôle dans le cadre du respect des mesures de prévention contre Covid-19.....	71
VI-2- Mesures prises.....	72
VI-3- Réglementation.....	75
Conclusion.....	78

Références bibliographiques :

Alou D., 1991, contrôle de la qualité dans les industries agro-alimentaires du district de BAMAKO et environs, Thèse de doctorat, école nationale de la médecine et de pharmacie Mali, p06 et p07.

AFNOR, 1996, AFNOR catalogue en ligne - Groupe ESA, <https://lafontaine.groupe-esa.com>

Analyse rapide de l'impact socio-économique du COVID19 sur l'Algérie – Mai 2020

et propositions pour une relance durable et résiliente.

Alaoui., 2006, La compétitivité internationale stratégies pour les entreprises françaises, Paris, Éditions L'Harmattan, Collection: L'Esprit Économique.

Bennacer L., 2018 les industries agroalimentaires : cas de la wilaya de Guelma dans le nord-est algérien. Thèse de doctorat, université de Guelma, p331.

Bernard C., 2000, Le management par la qualité totale, AFNOR, 2000, p327

Boufenara M., 2009 Thèse gestion de la qualité des aliments, les dispositifs de contrôle de la qualité des aliments en Algérie, université Mentouri – Constantine – p10.

Boucetta M., (2009) la commercialisation des produits agro-alimentaires québécois : cas des fromages artisanaux, Mémoire de fin d'études, québécois, université du Québec, p11 et p26.

Bourgerie et Malmauret, 1991 Hazard analysis critical control points (HACCP) : Situation du système en France pour une meilleure maîtrise de l'hygiène alimentaire. Mémoire de fin d'études ISAA/SDDA. France, p50

Chehat F. et al., 2018 Revue stratégique de la sécurité alimentaire et nutritionnelle en Algérie, première partie : Analyse de l'état de la sécurité alimentaire et nutritionnelle en Algérie [en ligne]. Alger : Centre de recherche en économie appliquée au développement – Programme alimentaire mondial (CREAD- PAM). p207.

Colbert., 2005, Séminaires de management culturel: Le Plan Marketing », Page consultée le 5 février 2008 de http://www.gestiondesarts.com/fileadmin/media/PFD_seminaires/Colbert_Planmarketing.pdf.

Dhamija et Hamme., 1993, Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires, Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture Rome, p139.

FAO, 2001, Les systèmes nationaux de contrôle des aliments : composantes et activités.

- FAO/Who.**, 1995, Application of risk analysis to food standard issues, technology report, Geneva, Switzerland.
- Gotteland**, 2005, Développer un nouveau produit : Méthodes et outils », Paris : Pearson education.
- Hermann.**, 2000, La stratégie prix: Agir sur le prix pour optimiser le résultat », Paris : Dunod.
- Imarazene T. et Djaroun A.**, 2018, La qualité alimentaire entre certification et contrôle en Algérie Université, diplôme du master, Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou, p94.
- Industrie Canada.**, 2006, Les gens et l'excellence : au coeur du succès de la commercialisation ». Volume II, rapport final du groupe d'experts en commercialisation ; no Lu4-78/2006F - 54429 au catalogue.
- Gogue J.**, 1997, Management de la qualité, Economica, 2e édition, p112
- Kotler.**, 1985, Principes De Marketing », Chicoutimi: Gaëtan Morin éditeur Itée, 2ème édition.
- Laurence M.**, 2004, La qualité en industrie application : travail sur la qualité produit au sein d'une industrie agro-alimentaire. Thèse de doctorat ISAA/SDDA. France, p17 et p27.
- Menetrier A.**, 2009, En quoi l'implication du personnel est-elle essentielle dans un système de management par la qualité. Mémoire de fin d'études, Université Paris 1, p93
- Moussouni A, Mammer,I.** 2015, « l'impact de la spécialisation des agents de contrôle de la direction de commerce dans la lutte contre la fraude » master en sociologie université Aberahmane Mira de Bedjaia,p201
- NetPME.**, 2008, Évaluer et améliorer la satisfaction du client, <http://www.netpme.fr/organisation-management/811-identification-besoins-clients.html>.
- Ouaret A.** 1973, Guide de contrôle de la qualité et de la normalisation, Robert, 1^{er} édition, p100.
- OMS**, 22/04/2020, Rapport covid-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les autorités compétentes responsables des systèmes nationaux de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.
- Rothwell et Zegveld.**, 1985, Reindustrialization and Technology ». Londons, Longman.
- Schmidt et Strickland.**, 2000, Sondages sur la satisfaction des clients: Guide du gestionnaire », Réseau Du Service Axé Sur Les Citoyens, Centre Canadien de Gestion, Décembre 1998 -Version révisée de l'Annexe II, novembre 2000, ISBN 0-662-83413-5, No de cat. SC94-67/1998F, JL II1.C87S35 1998, 352.7'48'0971, C99-980034-5.
- Univalor.**, 2008, « Processus de commercialisation », <http://www.univalor.calchercheurs/processuscommercialisation.htm>.

Références électroniques :

Sites internet :

www.mincommerce.gov.dz: site officiel de ministère du commerce Algérie.

www.Joradp.dz: site officiel de journal officiel Algérie.

www.dcwdjelfa.dz: site officiel de la direction du commerce de la wilaya de Djelfa.

www.wilayadjelfa.dz: site officiel de la wilaya de Djelfa.

www.economie.gov.fr: site officiel de ministère de l'économie France.

www.codexalimentarius.org: site officiel de codex alimentarius.

www.who.int: site officiel de l'organisation mondial de la santé.

www.elwatan.com: site officiel de journal algérien El Watan.

Glossaire

Conformité : Satisfaction aux exigences spécifiées.

Contrôle : Activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques.

Denrée alimentaire : Toute substance assurant la nutrition de l'être vivant.

L'innocuité : caractérise la qualité de ce qui n'est pas nuisible, pernicieux, mauvais et qui ne provoque donc aucun effet néfaste, notamment sur les organismes

Intervenant : toute personne physique ou morale intervenant dans le processus de mise à la consommation des produits.

HACCP : (Hazard Analysis Critical Control Point), autrement dit, l'analyse des dangers et des points critiques est une démarche d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques. Il s'agit d'un système de salubrité des aliments reconnu dans le monde entier et fondé sur des données scientifiques, qui est employé pour que la préparation des produits alimentaires se fasse en toute sécurité

Non-conformité : Non-satisfaction à une exigence spécifiée

Salubrité : Caractère de ce qui est salubre, de ce qui est sain

Sécurité : recherche de l'équilibre optimum entre tous les facteurs concernés et visant à réduire les risques de blessures dans toute la mesure de ce qui est applicable.

Système qualité : Ensemble de l'organisation des procédures des processus et des moyens nécessaires pour mettre en œuvre le management de la qualité.

Garantie : lorsqu'un produit présente un défaut, l'intervenant doit, au cours d'une période déterminée, changer de ce dernier ou rembourser son prix ou le réparer ou modifier la prestation à ses frais.

Chronologie de la probagation de la pandémie coronavirus « Covid 19 » en Algérie: (OMS, 2020)

1- Février 2020 : Le 25 février 2020, le ministre algérien de la Santé, Abderrahmane Benbouzid, a annoncé au journal télévisé le premier cas de Covid-19. Un Italien salarié d'Eni, originaire de Lombardie, l'une des zones les plus touchées en Italie, arrivé le 18 février, sur la base Menzel Ledjmet Est dans la wilaya d'Ouargla, a été confirmé en laboratoire positif au SARS-CoV-2. L'homme a été isolé pendant quatre jours dans la base de vie avant d'être rapatrié en Italie par un vol spécial et les travailleurs ont eux aussi été confinés.

2- Mars 2020 :

➤ Le 1er mars, deux nouveaux cas de Covid-19 confirmés, une femme de 53 ans et sa fille de 24 ans dans la wilaya de Blida, a annoncé le ministère de la Santé.

➤ Le 3 mars, deux nouveaux cas confirmés, ce qui porte à cinq le nombre total de cas confirmés, les deux nouveaux cas sont issus de la même famille, d'un père et d'une fille, et résidaient en France, une enquête est déclenchée pour déterminer l'identité des personnes en contact avec eux.

➤ Le ministère de la Santé a annoncé, le soir du 3 mars, que trois nouveaux cas de Covid-19 ont été enregistrés parmi les membres d'une même famille. Les trois nouveaux cas portent à huit le total des cas d'infection confirmée par le SARS-CoV-2.

➤ Le 4 mars, quatre nouveaux cas confirmés de Covid-19, issues de la même famille, portant le nombre total à 17 cas confirmés.

➤ Le 7 mars, deux nouveau cas confirmés, il s'agit d'un cas enregistré dans la même famille où les cas ont été précédemment confirmés, le deuxième cas est un ressortissant algérien ayant séjourné en Europe, portant le nombre à 19.

➤ Le 12 mars, cinq nouveaux cas de Covid-19, dont un décès, âgé de 78 ans et placé en isolement à l'hôpital de Blida. Deux cas ayant séjourné en France, un dans la wilaya de Souk Ahras, l'autre dans la wilaya de Tizi-Ouzou et trois dans celle de Blida¹⁷. Bilan de la soirée, 26 cas confirmés. Un deuxième décès est enregistré dans la wilaya de Skikda, un homme âgé de 55 ans ayant séjourné en France.

➤ Le 13 mars, un nouveau cas confirmé à Alger, un ressortissant algérien de 36 ans ayant séjourné en France.

➤ Le 14 mars, le ministère de la Santé a annoncé dix nouveaux cas confirmés atteints du Covid-19 et un décès. Il s'agit d'un troisième décès à Blida, une femme âgée de 51 ans. Avec ce nouveau cas, le total des cas enregistrés en Algérie a atteint 37 cas confirmés et 3 décès. Par ailleurs, le ministère a indiqué que 12 cas confirmés ont quitté le confinement après leur guérison.

➤ Le 15 mars, le Premier ministre Abdelaziz Djerad a affirmé, que 45 cas ont été, à ce jour, confirmés par l'Institut Pasteur d'Algérie^{23,24}. Le jour même, onze nouveaux cas ont été confirmés, sept cas confirmés dans la wilaya de Blida et dans la wilaya de Blida, une femme âgée de 84 ans, le total des cas enregistrés en Algérie a atteint 48 cas confirmés²⁵. Dans la soirée, le bilan est de 54 cas confirmés, dont un premier cas confirmé dans la wilaya d'Adrar.

➤ Le 16 mars, six nouveaux cas confirmés du Covid-19, il s'agit de deux cas à Alger, un cas dans la wilaya de Bouira, un cas dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un cas dans la wilaya de Tizi Ouzou et un cas dans la wilaya d'Annaba.

➤ Le 17 mars, un cinquième décès est enregistré dans la wilaya de Blida, une personne âgée de 51 ans, atteinte d'une maladie chronique²⁹. Deux nouveaux cas confirmés, premier cas dans la wilaya de Béjaïa³⁰ et un cas dans la wilaya de Skikda.

➤ Le 18 mars, un sixième décès est enregistré dans la wilaya de Blida, un homme âgé de 62 ans, est décédé le 17 mars³². Un autre nouveau décès (7^e) dans la wilaya d'El Oued.

➤ Le 19 mars, un nouveau décès est enregistré et dix nouveaux cas confirmés pour atteindre un total de 82 cas confirmés et huit décès. Le même jour, un neuvième décès est enregistré dans la wilaya de Médéa, un homme âgé de 47 ans, il s'agit du judoka, Othmane Tidjani. Le total des cas confirmés a atteint 90 (49 hommes et 41 femmes), enregistrés dans 17 wilayas, dont les plus touchées sont Blida et Alger. Un dixième décès dans la wilaya d'El Oued, il s'agit de la sœur de la première victime décédée dans la même wilaya.

➤ Le 20 mars, un nouveau décès est enregistré, un dans la wilaya de Tizi Ouzou, une femme âgée de 77 ans.

➤ Le 21 mars, le bilan est de 139 cas confirmés, dont 78 dans la wilaya de Blida, 6 dans la wilaya d'Oran et un premier cas confirmé dans la wilaya de Relizane. 15 décès, dont huit décès dans la wilaya de Blida.

➤ Le 22 mars, le ministre algérien de la Santé, Abderahmane Benbouzid, annonce que « L'Algérie est entrée en phase 3 de l'épidémie du coronavirus et, par conséquent, doit se préparer au pire ». Le bilan du jour, selon la Commission de suivi de l'évolution de l'épidémie, s'élève à 201 cas confirmés et 17 morts. 62 cas confirmés et deux décès supplémentaires par rapport au dernier bilan. Les deux nouveaux décès sont enregistrés, l'un dans la wilaya de Béjaïa, un homme âgé de 82 ans et l'autre dans la wilaya de Khenchela, un homme âgé de 85 ans.

➤ Le 23 mars, le bilan est de 230 cas confirmés et 17 décès, dont 125 cas confirmés dans la wilaya de Blida. 25 wilayas sont touchées par la pandémie en Algérie.

➤ Le 24 mars, le bilan est de 264 cas confirmés et 19 décès, soit 34 nouveaux cas confirmés et deux décès supplémentaires. Les deux nouveaux décès sont enregistrés, l'un dans la wilaya de Tizi Ouzou, un homme âgé de 72 ans et l'autre dans la wilaya de Boumerdès, un homme âgé de 70 ans.

➤ Le 25 mars, 38 nouveaux cas confirmés et deux nouveaux décès. Les deux nouveaux décès sont enregistrés, l'un dans la wilaya de Tipaza, un homme âgé de 45 ans et l'autre dans la wilaya de Constantine, une femme âgée de 58 ans.

➤ Le 26 mars, 65 nouveaux cas confirmés et quatre nouveaux décès sont recensés. Les quatre nouveaux décès sont enregistrés, deux dans la wilaya de Constantine, un homme âgé de 90 ans et une femme de 58 ans, un décès dans la wilaya de Tizi Ouzou, une femme âgée de 53 ans et un décès dans la wilaya de Blida, un chauffeur d'ambulance dans l'hôpital de Boufarik.

➤ Le 27 mars, 42 nouveaux cas confirmés et un nouveau décès sont recensés en 24 heures. Le nouveau décès est enregistré dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, une femme âgée de 71 ans.

➤ Le 28 mars, 45 nouveaux cas confirmés et trois nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures. Les trois nouveaux décès sont enregistrés, un à Alger, un homme âgé de 65, un décès dans la wilaya de Médéa, un homme âgé de 84 ans et un décès dans la wilaya de Mostaganem, un homme âgé de 45 ans.

➤ Le 29 mars, 57 nouveaux cas confirmés ainsi que deux nouveaux décès sont recensés. Les deux nouveaux décès sont enregistrés, l'un dans la wilaya de Tizi Ouzou, un homme âgé de 75 ans et l'autre dans la wilaya d'Aïn-Defla, un homme âgé de 64 ans.

➤ Le 30 mars, 73 nouveaux cas confirmés et quatre nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures. Les quatre nouveaux décès sont recensés, un dans la wilaya de Béjaïa, un homme âgé de 59 ans, un dans la wilaya de Blida, un homme âgé de 69 ans et deux dans la wilaya d'Oran, une femme âgée de 63 ans et un homme de 67 ans.

➤ Le 31 mars, 132 nouveaux cas confirmés et neuf nouveaux décès sont recensés. Les neuf nouveaux décès sont enregistrés, quatre dans la wilaya de Blida, des hommes âgés respectivement de 32, 56, 72 et 73 ans, deux dans la wilaya de Sétif, un dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un dans la wilaya d'Oran et un dans la wilaya de Tipaza.

3- Avril 2020 :

➤ Le 1er avril, 131 nouveaux cas confirmés et 14 nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures. Les nouveaux décès sont enregistrés, cinq à Alger, trois dans la wilaya de Blida, un dans la wilaya de Relizane, un dans la wilaya de Ghardaïa, un dans la wilaya d'Oum El Bouaghi, un dans la wilaya de Médéa, un dans la wilaya de Tizi Ouzou, et un dans la wilaya d'Aïn-Témouchent.

➤ Le 2 avril, 139 nouveaux cas confirmés et 25 nouveaux décès recensés en 24 heures. Les 25 nouveaux décès sont enregistrés, cinq dans wilaya de Blida, 5 à Alger, quatre dans la wilaya de Sétif, quatre dans la wilaya de Médéa, deux dans la wilaya d'Aïn-Defla, un dans la wilaya de Tiaret, un dans la wilaya d'Oum El Bouaghi, un dans la wilaya de Tipasa, un dans la wilaya de Boumerdès et un dans la wilaya de Batna.

- Le 3 avril, 185 nouveaux cas confirmés et 22 nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures, portant le nombre de cas confirmés à 1 171 et celui des décès à 105.
- Le 4 avril, 80 nouveaux cas confirmés et 25 nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre de cas confirmés à 1 251 et celui des décès à 130.
- Le 5 avril, 69 nouveaux cas confirmés et 22 nouveaux décès recensés sont enregistrés en 24 heures. Les 22 nouveaux décès sont recensés, six enregistrés dans la wilaya de Blida, six à Alger, deux dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un dans la wilaya de Tizi Ouzou, un dans la wilaya de Relizane, un dans la wilaya d'Annaba, un dans la wilaya d'Aïn-Defla, un dans la wilaya de Tipaza, un dans wilaya de Chlef, un dans la wilaya de Tébessa et un dans la wilaya d'Adrar.
- Le 6 avril, 103 nouveaux cas confirmés et 21 nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre de cas confirmés à 1 423 et celui des décès à 17360. Les 21 nouveaux cas de décès sont enregistrés, six à Alger, trois dans la wilaya d'Oran, deux dans la wilaya de Blida, deux dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, deux dans la wilaya de Tissemsilt, un dans la wilaya de Béjaïa, un dans la wilaya de Jijel, un dans la wilaya de Constantine, un dans la wilaya de Biskra, un dans la wilaya d'Oum El Bouaghi et un dans la wilaya d'Ouargla.
- Le 7 avril, 45 nouveaux cas confirmés et 20 décès sont recensés en 24 heures. Les 20 nouveaux décès sont enregistrés, 11 morts dans la wilaya de Blida, deux à Alger, un dans la wilaya de Béjaïa, un dans la wilaya de Tizi Ouzou, un dans la wilaya de Mostaganem, un dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un dans la wilaya de Sétif, un dans la wilaya de Boumerdès et un dans la wilaya de Batna.
- Le 8 avril, 25 nouveaux cas confirmés et 12 nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures. Les 12 nouveaux décès sont recensés, cinq dans la wilaya de Blida, trois à Alger, deux décès dans la wilaya de Béjaïa, un dans la wilaya de Tipaza et un dans la wilaya de Constantine.
- Le 9 avril, 94 nouveaux cas confirmés et 30 nouveaux décès sont recensés en Algérie, portant le nombre total des cas confirmés à 1 666 et celui des décès à 235.
- Le 10 avril, 95 nouveaux cas confirmés et 21 nouveaux décès sont enregistrés en Algérie. Les 21 nouveaux décès sont recensés, six dans la wilaya de Blida, six à Alger, un dans la wilaya de Tizi Ouzou, un dans la wilaya d'Oran, un dans la wilaya de Bouira, un dans la wilaya de Tipaza, un dans la wilaya de Boumerdès, un dans la wilaya de Biskra, un dans la wilaya de M'Sila, un dans la wilaya de Djelfa et un dans la wilaya de Mascara.
- Le 11 avril, 64 nouveaux cas confirmés et 19 nouveaux décès sont recensés en Algérie, portant le nombre total à 1 825 cas confirmés et 275 décès.
- Le 12 avril, 89 nouveaux cas confirmés et 18 nouveaux décès sont enregistrés en Algérie. Les 18 nouveaux décès sont recensés, sept décès à Alger, cinq dans la wilaya de Blida, deux dans la wilaya de Béjaïa, un dans la wilaya de Boumerdès, un dans la wilaya d'Oran, un dans la wilaya d'El Oued et un dans la wilaya de Mila.

➤ Le 13 avril, 69 nouveaux cas confirmés et 20 nouveaux décès sont recensés en 24 heures. Les 20 nouveaux décès sont enregistrés, quatre à Alger, quatre dans la wilaya de Blida, quatre dans la wilaya de Sidi Bel Abbès, deux dans la wilaya de Constantine, un dans la wilaya de Ghardaïa, un dans la wilaya de Mostaganem, un dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un dans la wilaya d'Oum El Bouaghi, un dans la wilaya de Mascara et un dans la wilaya de Bouira.

➤ Le 14 avril, 87 nouveaux cas confirmés et 13 nouveaux décès sont enregistrés en Algérie. Les 13 nouveaux décès sont recensés, quatre à Alger, et deux dans la wilaya de Blida, deux dans la wilaya de M'Sila, deux dans la wilaya de Tipaza, un dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un dans la wilaya de Skikda et un dans la wilaya de Ghardaïa.

➤ Le 15 avril, 90 nouveaux cas confirmés et 10 nouveaux décès sont recensés en 24 heures. Les dix nouveaux décès sont enregistrés, quatre à Alger, deux dans la wilaya de Blida, un dans wilayas d'Oran, un dans la wilaya de Sidi Bel Abbès, un dans la wilaya de Jijel et un dans la wilaya de Constantine.

➤ Le 16 avril, 108 nouveaux cas confirmés et 12 nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures. Les 12 nouveaux décès sont recensés, trois dans la wilaya de Blida et trois à Alger, un dans la wilaya de Béjaïa, un dans la wilaya de Khenchela, un dans la wilaya d'Ouargla, un dans la wilaya de Tipaza, un dans la wilaya d'Annaba et un dans la wilaya de Skikda.

➤ Le 17 avril, 150 nouveaux cas confirmés et 16 nouveaux décès sont recensés en Algérie. Les 16 nouveaux décès sont enregistrés, trois à Alger, deux dans la wilaya de Blida, deux dans la wilaya de Tizi-Ouzou, deux dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, un dans la wilaya d'Oran, un dans la wilaya de Béjaïa, un dans la wilaya de Biskra, un dans la wilaya d'Ouargla, un dans la wilaya de Constantine, un dans la wilaya de Sétif et un dans la wilaya de Ghardaïa.

➤ Le 18 avril, 116 nouveaux cas confirmés et trois nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures. Les trois nouveaux décès sont recensés dans la wilaya de Blida.

➤ Le 19 avril, 95 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 2 629 et celui des décès à 375.

➤ Le 20 avril 2020, 89 nouveaux cas confirmés et neuf nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures, portant le nombre total des cas confirmés à 2 718 malades et celui des décès à 384 morts⁷⁵.

➤ Le 21 avril, 93 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés a atteint 2 811 et celui des décès à 392.

➤ Le 22 avril, 99 nouveaux cas confirmés et 10 nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés a atteint 2 910 et celui des décès à 402.

➤ Le 23 avril, 97 nouveaux cas confirmés et cinq nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés a atteint 3 007 et celui des décès à 407.

➤ Le 24 avril, 120 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont enregistrés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 3 127 et celui des décès à 415. Les huit nouveaux

décès sont recensés, 5 dans la wilaya d'Alger, un dans la wilaya d'Ouargla, un dans la wilaya de Tipaza et un dans la wilaya de Médéa.

➤ Le 25 avril, 129 nouveaux cas confirmés et quatre nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 3 256 et celui des décès à 419.

➤ Le 26 avril, 126 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 3 256 et celui des décès à 425.

➤ Le 27 avril, 135 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 3 517 et celui des décès à 432.

➤ Le 28 avril, 132 nouveaux cas confirmés et cinq nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 3 649 et celui des décès à 437. Les cinq nouveaux décès sont recensés, 2 dans la wilaya de Tiaret, un dans la wilaya de Tipaza, un dans la wilaya d'Oum-El-Bouaghi et un dans la wilaya d'Annaba.

➤ Le 29 avril, 199 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 3 848 et celui des décès à 444. Les sept nouveaux décès sont recensés, 2 dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, 2 dans la wilaya de Sétif, un dans la wilaya de Tipaza, un dans la wilaya d'Adrar et un dans la wilaya d'Ouargla.

➤ Le 30 avril, 158 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 006 et celui des décès à 450. Les six nouveaux décès sont recensés, 3 dans la wilaya d'Alger, 2 dans la wilaya de Sétif et un dans la wilaya de Djelfa.

4- Mai 2020 :

➤ Le 1er mai, 148 nouveaux cas confirmés et trois nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 154 et celui des décès à 453.

➤ Le 2 mai, 141 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 295 et celui des décès à 459.

➤ Le 3 mai, 179 nouveaux cas confirmés et quatre nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 447 et celui des décès à 463.

➤ Le 4 mai, 174 nouveaux cas confirmés et deux nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 648 et celui des décès à 465.

➤ Le 5 mai, 190 nouveaux cas confirmés et cinq nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 838 et celui des décès à 470.

➤ Le 6 mai, 159 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 4 997 et celui des décès à 476.

➤ Le 7 mai, 185 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 5 182 et celui des décès à 483.

➤ Le 8 mai, 187 nouveaux cas confirmés et cinq nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 5 369 et celui des décès à 488.

- Le 9 mai, 189 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 5 558 et celui des décès à 494.
- Le 10 mai, 165 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 5 723 et celui des décès à 502.
- Le 11 mai, 168 nouveaux cas confirmés et cinq nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 5 891 et celui des décès à 507.
- Le 12 mai, 176 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 6 067 et celui des décès à 515.
- Le 13 mai, 186 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 6 253 et celui des décès à 522.
- Le 14 mai, 189 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 6 442 et celui des décès à 529.
- Le 15 mai, 187 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 6 629 et celui des décès à 536.
- Le 16 mai, 192 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 6 821 et celui des décès à 542.
- Le 17 mai, 198 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 7 019 et celui des décès à 548.
- Le 18 mai, 182 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 7 201 et celui des décès à 555.
- Le 19 mai, 176 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 7 377 et celui des décès à 561.
- Le 20 mai, 165 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 7 542 et celui des décès à 568.
- Le 21 mai, 186 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 7 728 et celui des décès à 575.
- Le 22 mai, 190 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 7 918 et celui des décès à 582.
- Le 23 mai, 195 nouveaux cas confirmés et dix nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 8 113 et celui des décès à 592.
- Le 24 mai, 193 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 8 306 et celui des décès à 600.
- Le 25 mai, 197 nouveaux cas confirmés et neuf nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 8 503 et celui des décès à 609.
- Le 26 mai, 194 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 8 697 et celui des décès à 617.

➤ Le 27 mai, 160 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 8 857 et celui des décès à 623.

➤ Le 28 mai, 140 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 8 997 et celui des décès à 630.

➤ Le 29 mai, 137 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 134 et celui des décès à 638.

➤ Le 30 mai, 133 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 267 et celui des décès à 646.

➤ Le 31 mai, 127 nouveaux cas confirmés et sept nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 394 et celui des décès à 653.

5- Juin 2020 :

➤ Le 1er juin, 119 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 513 et celui des décès à 661.

➤ Le 2 juin, 113 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 626 et celui des décès à 667.

➤ Le 3 juin, 107 nouveaux cas confirmés et six nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 733 et celui des décès à 673.

➤ Le 4 juin, 98 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 831 et celui des décès à 681.

➤ Le 5 juin, 104 nouveaux cas confirmés et neuf nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 9 935 et celui des décès à 690.

➤ Le 6 juin, 115 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 10 050 et celui des décès à 698.

➤ Le 7 juin, 104 nouveaux cas confirmés et neuf nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 10 154 et celui des décès à 707.

➤ Le 8 juin, 111 nouveaux cas confirmés et huit nouveaux décès sont recensés en 24 heures, portant le nombre total de cas confirmés à 10 255, le porte-parole de comité scientifique, dr djamel fourar, a indiqué lors de son point de presse quotidien, que le total les victimes est passé à 715, avec les 8 nouveaux décès enregistrés au cours les dernières 24 heures.

6- Juillet 2020 :

➤ Le 21 juillet il y avait 1 100 décès et 24 278 cas confirmés en Algérie.

7- Août 2020 :

➤ Le 24 août, 398 nouveaux cas confirmés et onze nouveaux décès sont recensés en 24 heures. Le total des cas confirmés s'élève ainsi à 41 858 et celui des décès à 1 446 cas⁴. Au cours du mois d'août il y avait 14 100 nouveaux cas et 300 décès, portant le nombre de cas à 44 494 dont 1 510 décès.

8- Septembre 2020 :

➤ En septembre il y avait 6 874 nouveaux cas et 216 décès, portant le nombre de cas à 51 368 dont 1 726 décès.

9- Octobre 2020 :

➤ Le président Abdelmadjid Tebboune est infecté par la Covid-19. Après une première hospitalisation à l'hôpital militaire d'Aïn-Naadja d'Alger, il est transféré le 28 octobre en Allemagne pour des examens médicaux approfondis et un traitement.

➤ En octobre il y avait 6 574 nouveaux cas et 238 décès, portant le nombre de cas à 57 942 dont 1 964 décès.

10- Novembre 2020 :

➤ En novembre il y avait 25 257 nouveaux cas et 467 décès, portant le nombre de cas à 83 199 dont 2 431 décès.

11- Décembre 2020 :

➤ En Décembre il y avait 16 411 nouveaux cas et 325 décès, portant le nombre de cas à 99 610 dont 2 756 décès.

12- Janvier 2021 :

➤ Début janvier l'Algérie franchit la barre des 100 000 cas confirmés. Au cours du mois il y avait 7 637 nouveaux cas et 137 décès, portant le nombre de cas à 107 247 dont 2 893 décès.

13- Février 2021 :

➤ En février il y avait 5 753 nouveaux cas et 92 décès, portant le nombre de cas à 113 000 dont 2 985 décès.

14- Mars 2021 :

➤ En mars il y avait 4 192 nouveaux cas et 108 décès, portant le nombre de cas à 117 192 dont 3 093 décès.

➤ Le 12 mars, 7 cas du variant britannique dans les villes d'Alger et de Blida et 13 cas du variant nigérian dans les wilayas d'Alger, de Tebessa, de Souk Ahras, d'In Salah et d'Ouargla. Le 31 mars, 37 cas du variant britannique et nigérian ont été confirmés, le premier variant dans les

Wilayas d'Alger, de Blida, de Médéa et d'Ouargla, le deuxième variant, dans les Wilayas d'Alger, de Blida, d'El Oued, de Djelfa, d'In Salah et d'Ouargla.

15- Avril 2021 :

➤ Le 7 avril, 70 cas sont annoncés des variantes britannique et nigérian dans plusieurs wilayas. Le 14 avril, 51 nouveaux cas des variants britannique et nigérian, dans les villes d'Alger, de Blida, de Djelfa, de Relizane , de Médéa, d'Oran, de Laghouat et de Touggourt, selon l'Institut Pasteur d'Algérie. Le 18 avril, Naïma Ababsa, chanteuse algérienne, décède, suite à un cancer et à des complications liées à la Covid-19.

