MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

ECOLE SUPERIEURE DE COMMERCE

MEMOIRE DE FIN DE CYCLE EN VUE DE L'OBTENTION DU DIPLOME DE MASTER EN SCIENCES DE GESTION

OPTION : ORGANISATION ET MANAGEMENT DES ENTREPRISES

Thème :

Analyse de la Démarche de Certification Conjointe de la Norme ISO 9001 Version 2015 et la Norme ISO 22000 version 2018

CAS : L'entreprise SARL CVA BELLAT

Elaboré par :

HASSAINIA ABD EL NACER

BENMOUSSA MALEK MAROUA

Encadré par :

Dr : MAABOUT MOHAMED ZAKARIA

Année universitaire 2024/2025

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

ECOLE SUPERIEURE DE COMMERCE

MEMOIRE DE FIN DE CYCLE EN VUE DE L'OBTENTION DU DIPLOME DE MASTER EN SCIENCES DE GESTION

OPTION : ORGANISATION ET MANAGEMENT DES ENTREPRISES

Thème :

Analyse de la Démarche de Certification Conjointe de la Norme ISO 9001 Version 2015 et la Norme ISO 22000 version 2018

CAS : L'entreprise SARL CVA BELLAT

Elaboré par :

HASSAINIA ABD EL NACER

BENMOUSSA MALEK MAROUA

Encadré par :

Dr : MAABOUT MOHAMED ZAKARIA

L'entreprise D'accueil : SARL CVA BELLAT

Période de Stage : du 02/02/2025 au 15/05/2025

Année universitaire 2024/2025

Dédicace

À mes chers parents, pour leur soutien sans faille et leurs prières qui m'ont toujours accompagné.

À mes frères et sœurs, pour leur présence réconfortante, leurs encouragements et leur patience.

À mes amis, pour leur amitié sincère, leur écoute et leurs mots de motivation dans les moments difficiles.

Merci à vous tous d'avoir été à mes côtés tout au long de ce parcours.

Hassainia abd el nacer

Dédicace

Je dédie ce mémoire, avec toute ma gratitude et mon affection :

À mes parents, pour leur amour inconditionnel, leurs sacrifices, leur patience et leur soutien

Sans faille. Rien de ce parcours n'aurait été possible sans leur présence constante à mes côtés.

À ma sœur Ghofrane, pour sa tendresse, ses encouragements et son rôle de confidente dans les

Moments de doute comme de joie.

À mes frères, pour leur soutien discret mais sincère, et leur confiance en mes capacités.

À ma tante Ouassila, pour son affection, sa bienveillance et ses conseils toujours justes.

À mes copines, pour leur amitié fidèle, leur écoute et tous les instants de partage qui m'ont

Aidée à traverser ce chemin avec le sourire.

Et surtout, à la mémoire de ma chère grand-mère, dont l'amour et les prières continuent de

M'accompagner chaque jour. Ce travail est aussi un hommage à sa sagesse et à tout ce qu'elle

M'a transmis.

À vous tous, ce mémoire vous est dédié du fond du cœur

Remerciements

Ce mémoire représente l'aboutissement d'un long parcours fait d'efforts, de découvertes et de partages. On tient à exprimer notre profonde reconnaissance envers toutes les personnes qui nous ont accompagnés tout au long de cette aventure.

On adresse nos remerciements les plus sincères à Monsieur Maabout, notre encadrant, pour son accompagnement attentif, sa disponibilité et ses conseils précieux. Sa rigueur et son expertise ont grandement contribué à l'élaboration de ce travail.

On remercie également l'ensemble de l'équipe pédagogique et administrative de l'École Supérieure du Commerce, pour la qualité de l'enseignement dispensé, leur encadrement tout au long de notre parcours et l'environnement de travail stimulant qu'ils ont su créer.

Nos remerciements vont également à l'entreprise BELLAT, qui nous a accueillis et offert un cadre professionnel enrichissant pour la réalisation de cette étude de terrain.

Enfin, on exprime toute notre gratitude à nos proches. À nos parents, pour leur amour, leur patience et leur soutien indéfectible. À nos frères et sœurs, à nos membres de famille proches, pour leur présence rassurante, leurs encouragements et leur confiance. À nos amies, pour leur bienveillance, leur écoute et leurs mots qui ont su réconforter et motiver dans les moments de doute.

À tous, merci de nous avoir soutenus dans ce projet qui nous tient à cœur.

Sommaire

Dédicace I

Dédicace II

Remerciements III

Liste des tableaux V

Liste des figures VI

Liste des abréviations VII

Introduction générale ..... A

Chapitre 1 : Le Système de Management de la Qualité (SMQ) Selon la 1

Norme ISO 9001 Version 2015 1

Section 1:Généralité sur Système de Mangement de Qualité 3

Section 2 : la Norme ISO 9001 Version 2015 9

Section 3 : La Démarche Certification ISO 9001 Version 2015 22

Conclusion du Premier Chapitre 28

Chapitre 2 : Le Système de Management de la Sécurité des Denrées 29

Alimentaires (SMSDA) selon la norme ISO 22000 version 2018 29

Section 1 : Notions Générales Sur la Sécurité des Denrées Alimentaires 31

Section 2 : la Norme ISO 22000 Version 2018 43

Section 3 : La Démarche de Certification ISO 22000 et Les Articulations Avec la norme ISO 9001 version 2015 50

Conclusion du Deuxième Chapitre 60

CHAPITRE 3 : Analyse croisée des référentiels ISO 9001 :2015 et ISO 22000:2018 appliquée à l'entreprise BELLAT .....

Section 1 : Présentation de l'entreprise SARL CVA Bellat et SMQ et SMSDA de L'entreprise 63

Section 2 : La Présentation de la Méthodologie de Recherche 74

Section 3 : Analyse de la démarche de certification conjointe et présentation les résultats 78

Conclusion générale 96

Bibliographie 102

Annexes 111

Liste des tableaux

TABLEAU 1 : LES DIFFERENTS TYPES DE CERTIFICATION QUALITE.....23
TABLEAU 2 : DIFFERENCES ENTRE LES DEUX NORMES 55

Liste des figures

FIGURE 1: STRUCTURE DOCUMENTAIRE D'UN SMQ – MODELE EN « RATEAU »..... 6

FIGURE 2: LA STRUCTURE DOCUMENTAIRE D'UN SMQ « ENPYRAMIDE » : PYRAMIDE DOCUMENTAIRE ISO 9001 VERSION 2015..... 7

FIGURE 3: :LOGO DE L'INSTITUT ALGERIEN DE NORMALISATION (IANOR)..... 11

FIGURE 4: PRINCIPES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE SELON ISO 9001 (COMPARAISON DES VERSIONS 2008 ET 2015 15

FIGURE 5: LA STRUCTURE DE LA NORME ISO 9001:2015 DANS LE CYCLE PDCA 19

FIGURE 6: POSITIONNEMENT DE L'ISO 9001 DANS LA QUALITE 21

FIGURE 7: LA LOI GENERALE POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE DE L'UNION EUROPEENNE 41

FIGURE 8: ILLUSTRATION DU CYCLE PDCA AUX DEUX NIVEAUX 48

FIGURE 9: COMMUNICATION INTERACTIVE AU SEIN DE LA CHAINE ALIMENTAIRE 49

FIGURE 10: CATEGORIE DES PRODUITS DE SARL CVA BELLAT 64

FIGURE 11: CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS SYSTEME MANAGEMENT DE LA QUALITE 69

FIGURE 12: : DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 4 CONTEXTE DE L'ORGANISME 80

FIGURE 13: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 5 LEADERSHIP..... 81

FIGURE 14: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 6 PLANIFICATION 82

FIGURE 15: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE7 SUPPORT 84

FIGURE 16: DIAGRAMME RADAR DU CHAPITRE 8 REALISATION DES ACTIVITES OPERATIONNELLES DE LA NORM ISO 9001V 2015 85

FIGURE 17: DIAGRAMME RADAR DU CHAPITRE 8 REALISATION DES ACTIVITES OPERATIONNELLES DE LA NORM ISO 22000V2018 87

FIGURE 18: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 9 EVALUATION DES PERFORMANCES 89

FIGURE 19: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 10 AMELIORATION 90

FIGURE 20: DIAGRAMME RADAR RESULTATS GLOBAUX DE LES CHAPITRE DE LA NORME DE ISO 9001V 2015 ET ISO 22000 V 2018 ..... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

Liste des abréviations

Abréviation	Signification
AFAQ	Association Française pour l'Assurance de la Qualité
AFNOR	Association Française de Normalisation
BPA	Bonnes Pratiques Agricoles
BPD	Bonnes Pratiques de Distribution
BPF	Bonnes Pratiques de Fabrication
BPH	Bonnes Pratiques d'Hygiène
BPP	Bonnes Pratiques de Production
BPV	Bonnes Pratiques Vétérinaires
BRC	British Retail Consortium (Référentiel de sécurité des aliments du commerce de détail britannique)
CAC	Codex Alimentarius Commission
CCP	Critical Control Point (Point de Contrôle Critique)
CCVD	Cahier des Charges des Viandes Démarquées
CFR	Code of Federal Regulations (Code fédéral des réglementations – États-Unis)
EPA	Environmental Protection Agency (Agence américaine de protection de l'environnement)
FAO	Food and Agriculture Organization (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FDA	Food and Drug Administration (Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux)
FSMA	Food Safety Modernization Act
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
HLS	High Level Structure (Structure de Haut Niveau)
IANOR	Institut Algérien de Normalisation
IEC	International Electrotechnical Commission
IFS	International Featured Standards (Référentiel de sécurité des aliments reconnu au niveau international)
ISA	International Society of Automation
ISO	International Organization for Standardization (Organisation internationale de normalisation)
ISO/TS	ISO/Technical Specification
ITE	International Telecommunication Equipment
ITU	International Telecommunication Union

OMC	Organisation Mondiale du Commerce
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
OTC	Over The Counter (Médicaments en vente libre)
PDCA	Plan, Do, Check, Act (Planifier, Faire, Vérifier, Agir)
PRP	Programmes Pré-requis
PRPO	Programmes Pré-requis Opérationnels
QHSE	Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement
SMSDA	Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires
TQM	Total Quality Management
UNSCC	United Nations Standard Products and Services Code
USDA	United States Department of Agriculture

Résumé

Ce mémoire de fin d'étude s'inscrit dans le cadre de l'analyse de la démarche de certification conjointe des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 au sein de l'entreprise BELLAT, spécialisée dans la transformation et la production de produits de charcuterie. L'objectif principal de ce travail est de mettre en lumière les avantages, les exigences et les défis liés à l'intégration de ces deux référentiels internationaux, dans un contexte où la qualité et la sécurité des denrées alimentaires représentent des enjeux stratégiques pour les entreprises agroalimentaires.

Dans une première partie, une revue théorique présente les fondements des systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire, ainsi que les principes directeurs des normes ISO 9001 et ISO 22000. Cette section aborde également la structure HLS (High Level Structure), les articulations entre les deux normes, leurs similitudes, leurs différences, ainsi que les bénéfices organisationnels, économiques et sociétaux d'une certification conjointe.

La seconde partie est consacrée à une étude de cas menée au sein de l'entreprise BELLAT, à travers un travail de terrain basé sur des entretiens semi-directifs, une analyse documentaire et l'observation du processus de certification. Cette phase pratique met en évidence les freins rencontrés, notamment la résistance au changement, le manque de structuration initiale, et les limites des cabinets d'accompagnement.

En conclusion, ce mémoire souligne que la réussite d'une démarche de certification conjointe repose sur une implication forte de la direction, une conduite du changement efficace, ainsi qu'une compréhension claire des exigences normatives, afin de bâtir un système intégré cohérent, durable et créateur de valeur.

Mots clés : ISO 9001, ISO 22000, SMQ, SMSDA, référentiel

Abstract

This thesis focuses on the joint certification process of ISO 9001:2015 and ISO 22000:2018 within BELLAT, a company specialized in the production and processing of charcuterie products. The primary objective is to highlight the benefits, requirements, and challenges associated with implementing these two international standards in the agri-food industry, where quality and food safety are critical issues.

The theoretical part presents the foundations of quality and food safety management systems, as well as the guiding principles of ISO 9001 and ISO 22000. It also covers the High Level Structure (HLS), the interconnections between the two standards, their similarities and differences, and the organizational, economic, and societal benefits of joint certification.

The second part is a case study conducted at BELLAT through semi-structured interviews, document analysis, and observation of the certification process. The practical findings reveal several challenges, including employee resistance to change, lack of initial system structure, and weaknesses in consulting support.

The study concludes that the success of a joint certification approach depends on strong leadership commitment, effective change management, and a thorough understanding of both standards to build a coherent, sustainable, and value-generating integrated management system.

ملخص:

يركز هذا البحث على تحليل مسار الحصول على شهادة مزدوجة للمعيارين ISO 9001:2015 و ISO 22000:2018 داخل شركة بيلات، وهي شركة متخصصة في إنتاج وتحويل منتجات اللحوم. الهدف الأساسي هو إبراز الفوائد والمتطلبات والتحديات المرتبطة بتطبيق هذين المعيارين الدوليين في قطاع الصناعات الغذائية، حيث تُعد الجودة وسلامة الغذاء من القضايا الاستراتيجية.

يعرض الجزء النظري الأسس العامة لنظم إدارة الجودة وسلامة الغذاء، بالإضافة إلى المبادئ التوجيهية لمعياري ISO 9001 وISO 22000، كما يتناول الهيكل عالي المستوى (HLS)، والتشابهات والاختلافات بين المعيارين، والفوائد التنظيمية والاقتصادية والاجتماعية الناتجة عن الشهادة المشتركة.

أما الجزء التطبيقي، فيتمثل في دراسة حالة داخل شركة بيلات، اعتمادًا على مقابلات شبه موجهة، وتحليل الوثائق، وملاحظة مسار الشهادة. وتُظهر النتائج العملية عدة عراقيل مثل مقاومة التغيير لدى الموظفين، وغياب الهيكلة الأولية للنظام، وضعف مكاتب الاستشارة المرافقة.

ويخلص البحث إلى أن نجاح مسار الشهادة المشتركة يتطلب التزامًا قويًا من الإدارة، وتسييرًا فعالًا للتغيير، وفهمًا عميقًا لمتطلبات المعايير من أجل إنشاء نظام إدارة متكامل، منسجم، ومستدام، يخلق قيمة مضافة.

Introduction générale

Introduction générale

Dans un environnement économique de plus en plus concurrentiel, les entreprises agroalimentaires sont confrontées à la nécessité d'assurer une qualité constante de leurs produits tout en garantissant leur sécurité sanitaire. L'évolution des exigences réglementaires, des normes internationales et des attentes des consommateurs impose aujourd'hui aux organisations de mettre en place des systèmes de management structurés, intégrant à la fois les dimensions qualité et sécurité des denrées alimentaires. Les normes ISO 9001 (version 2015) et ISO 22000 (version 2018) apparaissent alors comme des référentiels majeurs permettant aux entreprises d'atteindre ces objectifs de manière cohérente et performante.

C'est dans cette optique que l'entreprise BELLAT, spécialisée dans la fabrication de produits de charcuterie en Algérie, a engagé une démarche de certification conjointe selon les deux normes. Ce choix, ambitieux et stratégique, s'est toutefois heurté à plusieurs défis : résistance au changement, complexité d'adaptation des processus existants, lenteur du pilotage de la démarche, et acquisition prématurée d'outils numériques peu exploités. Ces difficultés rencontrées sur le terrain ont suscité un réel intérêt pour analyser la mise en œuvre de cette double certification dans une entreprise agroalimentaire locale.

Le choix de ce thème s'inscrit ainsi dans une volonté de comprendre comment une entreprise peut structurer et piloter efficacement une démarche de certification conjointe, en tenant compte de ses contraintes humaines, techniques et organisationnelles.

1. Problématique de recherche

La problématique sur laquelle se base notre recherche, et qui balise notre travail, est la suivante : Est-il possible de mettre en œuvre une certification conjointe selon les normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018, et d'intégrer efficacement leurs exigences dans un système de management unique regroupant qualité et sécurité des denrées alimentaires au niveau de l'entreprise BELLAT ?

2. Questions secondaires

Afin d'obtenir une réponse adéquate à la problématique en question, il est indispensable de passer par l'examen des questions secondaires suivantes :

- **Première question** : Quels sont les enjeux et les défis spécifiques liés à la certification conjointe des normes ISO 9001 et ISO 22000 ?
- **Deuxième question :** Comment intégrer les exigences de ces deux normes dans les processus existants de l'entreprise ?
- **Troisième question :** Quel est le rôle de la direction dans la promotion d'une culture de la qualité et de la sécurité alimentaire ?

3. Hypothèses

Comme réponse à la problématique et aux questions secondaires posées, on suggère les hypothèses suivantes

3. Hypothèse principale :

Il est possible de mettre en œuvre une certification conjointe ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018 dans une entreprise agroalimentaire, à condition d'adopter une démarche méthodique et progressive adaptée aux réalités de l'organisation.

Première hypothèse secondaire : Les défis liés à la certification conjointe résident principalement dans la complexité de l'intégration des exigences des deux normes, notamment en raison des différences dans leurs approches et leurs objectifs spécifiques**.**

Deuxième hypothèse secondaire : L'intégration des exigences des deux normes dans un système de management unique est réalisable à travers l'identification des processus communs, la mise en œuvre d'outils de pilotage intégrés et l'harmonisation documentaire.

Troisième hypothèse secondaire : L'engagement et le leadership de la direction générale, ainsi que la mobilisation des ressources humaines, constituent des facteurs clés de succès pour instaurer une culture organisationnelle fondée sur la qualité et la sécurité alimentaire.

4. Les motifs du choix du thème

Le choix du thème est motivé par les raisons suivantes :

- Faible taux de certification en Algérie : La majorité des entreprises algériennes ne sont pas certifiées ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018, principalement en raison d'un manque de sensibilisation aux bénéfices de ces normes.
- Importance stratégique de la certification conjointe : La mise en œuvre conjointe des deux référentiels renforce la qualité, la sécurité alimentaire et la compétitivité des entreprises, avec un impact positif pour le consommateur et l'économie nationale.
- Le sujet fait partie des thématiques proposées par le terrain dans notre spécialité.

5. Objectifs de la recherche

- Analyser les fondements, points communs et spécificités des normes ISO 9001 et ISO 22000 dans le contexte de l'agroalimentaire.
- Étudier les étapes concrètes suivies par l'entreprise BELLAT dans la mise en œuvre de sa double certification.
- identifier les obstacles rencontrés et proposer des pistes d'amélioration pour une meilleure intégration des systèmes de management qualité et sécurité

6. Les recherches antérieures

Silva, Maria Manuela, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa (2016)

Titre : The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS)

Cette étude examine comment l'évolution de la norme ISO 9001:2015, notamment l'introduction de l'approche par les risques et la structure HLS, a influencé la révision de l'ISO 22000. Les auteurs soulignent que cette harmonisation structurelle facilite l'intégration des deux systèmes et renforce l'efficacité des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire dans les entreprises certifiées.

Hamecha, D., & Haddad, S. (2023)

Titre : La norme ISO 9001 version 2015 et son impact sur les performances de l'entreprise minérale « LALLA KHEDIDJA »
Dans ce travail universitaire, les auteurs analysent les effets de l'application de la norme ISO 9001:2015 sur la performance globale d'une entreprise minérale algérienne. L'étude révèle que l'implémentation de la norme a permis une meilleure organisation interne, une amélioration de la qualité des services et une optimisation des processus, bien que certains freins humains aient été observés dans la phase d'adoption.

Hachemi, N., & Naceur, I. (s.d.)

Titre : La transition de l'entreprise HESP aux nouvelles normes des Systèmes de Management : ISO 9001 et ISO 14001 versions 2015
Cette recherche porte sur le passage de l'entreprise HESP vers les versions révisées des normes ISO 9001 et ISO 14001. Elle met en évidence les défis liés à la transition, notamment la nécessité de revoir la documentation, de former les équipes et de repenser la stratégie de management. L'étude souligne que cette transition vers une approche intégrée améliore la cohérence des actions qualité/environnement et soutient une dynamique d'amélioration continue.

Effet de la mise en œuvre d'un système de gestion intégré ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 sur la performance des industries alimentaires indonésiennes.

Cette étude examine l'impact de l'implémentation conjointe des normes ISO 9001 et ISO 22000 sur la performance des entreprises alimentaires en Indonésie, offrant des insights sur les bénéfices et les défis rencontrés.

7. La méthodologie de la recherche

Une démarche hyplotiquo-détective : cette démarche consiste à élaborer un cadre conceptuel à travers une revue littérature sur le sujet de recherche, puis confronter la partie théorique au pratique au niveau de l'entreprise. Pour le faire nous avons utilisé une méthode qualitative qui a consisté sur le comporte de l'étude de cas et l'analyse documentaire et les entretiens semi –directive qui nous ont permis de renseigner les check-lists relative au diagnostic du système management qualité et système management de sécurité des denrées alimentaires de l'entreprise BELLAT selon le référentiel de la norme iso 9001 version 2015 et la norme iso 22000 version 2018.

8 Plan de la recherche

Nous avons structuré notre travail autour de trois (3) chapitres :

Le présent mémoire s'articule autour de l'analyse de la mise en place conjointe des systèmes de management de la qualité (SMQ) et de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), à travers l'étude des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018.

- **Le chapitre 1** Ce chapitre traite du **Système de Management de la Qualité (SMQ)** selon la norme **ISO 9001 version 2015**. Il est divisé en trois sections . la première expose les généralités du SMQ et son importance dans l'amélioration continue , la deuxième présente la norme ISO 9001:2015, sa structure, et ses exigences , la troisième décrit la démarche de certification, ses étapes, les acteurs impliqués et les bénéfices attendus, notamment pour les entreprises du secteur agroalimentaire.

- **Chapitre 2** Ce chapitre traite du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA**)** basé sur la norme ISO 22000 version 2018. Il est structuré en trois sections . la première présente les notions générales liées à la sécurité alimentaire et les enjeux qu'elle représente , la deuxième explique le contenu et les exigences de la norme ISO 22000, ainsi que ses liens avec l'HACCP et les programmes prérequis (PRP) ,la troisième détaille la démarche de certification ISO 22000 et met en évidence les articulations possibles avec la norme ISO 9001, notamment grâce à leur structure commune et les avantages d'une intégration des deux systèmes.

- **Chapitre 3** est dédié à l'étude de cas pratique de notre travail de recherche, portant sur l'entreprise SARL CVA Bellat. Nous y présenterons dans un premier temps les caractéristiques générales de cette entreprise agroalimentaire. Ensuite, nous exposerons la démarche de certification conjointe ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018 mise en œuvre par l'unité de Ben Khalil. Enfin, nous analyserons l'impact de cette double démarche sur la performance globale de l'entreprise, en termes de qualité, de sécurité alimentaire et d'organisation interne.

CHAPITRE 1 : LE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (SMQ) SELON LA

NORME ISO 9001 VERSION 2015

Introduction

Face aux exigences croissantes des marchés et à la montée en puissance de la concurrence, les organisations, quelle que soit leur taille ou leur secteur d'activité, sont appelées à renforcer la qualité de leurs produits et services pour garantir leur pérennité. Dans cette optique, le système de management de la qualité (SMQ) s'impose comme un outil essentiel pour structurer les activités, améliorer la performance globale et répondre efficacement aux attentes des parties intéressées.

La norme ISO 9001, devenue une référence internationale, propose un modèle éprouvé pour la mise en place d'un système de management de la qualité performant. Reposant sur des principes tels que l'orientation client, le leadership, l'approche processus et l'amélioration continue, elle guide les organisations dans l'optimisation de leur fonctionnement et la valorisation de leur savoir-faire.

La démarche de certification ISO 9001 représente une reconnaissance officielle de la conformité du système qualité aux exigences normatives. Au-delà du simple objectif d'obtenir un certificat, elle constitue une dynamique d'amélioration continue, un levier de compétitivité et un moyen de renforcer la confiance des partenaires économiques.

Ce premier chapitre vise ainsi à présenter les fondements du système de management de la qualité, à explorer les caractéristiques principales de la norme ISO 9001 et à expliquer les étapes de la démarche de certification.

Section 1 : Généralité sur Système de Mangement de Qualité

Cette première section est consacrée aux généralités sur le système de management de la qualité (SMQ). Elle expose la définition du SMQ, ses différents types, ses exigences fondamentales ainsi que les objectifs qu'il vise. Elle présente également les principes de management de la qualité selon la norme ISO 9001 version 2015, qui constituent le socle d'un pilotage efficace orienté vers l'amélioration continue et la satisfaction client.

1. Système de Management de la Qualité

Chaque organisation doit mettre en place un système de management de la qualité, afin d'assurer sa pérennité, et pour garantir à la fois la satisfaction du client, assurer la sécurité et la performance des produits et services et se conformer aux exigences de la règlementation en vigueur.

1.1 Définition de Système de Management de la Qualité

Le SMQ a plusieurs définitions relatives à plusieurs auteurs du management :

Un Système de Management de la Qualité (SMQ) regroupe l'ensemble des activités permettant à une organisation de définir ses objectifs, de déterminer les processus et les ressources requis pour atteindre les résultats escomptés. Ces éléments interagissent de manière cohérente afin de générer de la valeur et de satisfaire les attentes des parties intéressées[1].

Le système de management de la qualité selon la norme ISO 9000 définit chaque terme du système de management de la qualité comme suit[2] :

Système : ensemble d'éléments corrélés ou interactifs

Système de management : système permettant d'établir une politique et des objectifs et d'atteindre ces objectifs. Le système de management d'un organisme peut inclure différents systèmes de management, tels qu'un système de management de la qualité, un système de management financier ou un système de management environnemental

Système de management de la qualité : système de management permettant d'orienter et de contrôler un organisme en matière de qualité.

Un Système de Management de la Qualité (SMQ) englobe l'ensemble des activités par lesquelles l'organisme définit ses objectifs et détermine les processus ainsi que les ressources indispensables à l'atteinte des résultats attendus.

[1]ISO, « Quality management systems — Fundamentals and vocabulary ». International Organization for Standardization, 09-juill-2015.
[2]Norme internationale ISO 9000 : 2015, Systèmes de management de la qualité-Principes essentiels et vocabulaire, Disponible sur: https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9000:ed-4:v2:fr consulté le 05/04/2025 à 23h :35

Pour SEGOT et GASQUET[1], Le système de management de la qualité fait partie intégrante de la gestion d'une organisation. Il vise à atteindre des résultats concrets en s'appuyant sur des objectives qualités, afin de répondre aux besoins, attentes ou exigences des parties concernées

SMQ Il organise les processus, les sous-systèmes et les procédures utiles pour créer de la valeur pour toutes les parties concernées, et pour atteindre les résultats attendus. Il est aussi important de prévoir les effets de ces résultats afin de bien gérer les performances de l'organisation. [2]

En termes simples, un système de management de la qualité (SMQ) est un ensemble de processus clairs et de responsabilités précises qui permettent à une entreprise de mieux fonctionner. Chaque organisation adapte ce système selon sa situation, en s'appuyant sur des règles, des méthodes et des procédures visant à améliorer la satisfaction des clients. Le SMQ permet aussi de mettre en place des contrôles qualité efficaces dans des domaines comme la production, les services ou d'autres activités importantes.[3]

2. Différents Types de Systèmes de Management de la Qualité

Les systèmes de management de la qualité (SMQ) s'appuient sur des normes reconnues, qu'elles soient nationales ou internationales. Chaque système est conçu pour répondre à des besoins particuliers selon le contexte de l'organisation. Une entreprise peut décider d'appliquer un seul système ou d'en combiner plusieurs selon ses objectifs. Voici les types de SMQ les plus courants[4]:

- **Systèmes normalisés** : Elles servent de référence pour établir les normes reconnues ainsi que les bonnes pratiques, comme celles utilisées dans le cadre d'une certification ISO. La norme ISO 9001, par exemple, précise les exigences d'un système de management de la qualité complet et aide les organisations à mettre en place ou à renforcer leur démarche qualité[5]

- **Management de la qualité total (TQM) :** Le management de la qualité totale (TQM) est une méthode organisée visant à améliorer la qualité dans toute l'entreprise. Elle cherche à augmenter les performances en matière de qualité, de productivité, de satisfaction des clients et de rentabilité. C'est une approche globale qui implique tous les employés dans un processus d'amélioration continue, de façon durable et bien planifiée. Le TQM utilise des outils comme le déploiement de la qualité, le contrôle statistique des processus, et d'autres méthodes de gestion pour mieux répondre aux attentes des clients et leur offrir plus de valeur[6].

---

[1]ALHAMAD Khalaf, système de contrôle de la qualité de production : méthodologie de modélisation, de pilotage et d'optimisation des systèmes de production, thèse de doctorat, 2008, P25.

[2]DORI NISSAN, JEAN-MARIE REILHAC, MARC BAZINET, « Au cœur de l'ISO 9001:2015 », édition AFNOR, 2015, P :12-13.

[3] https://www.iso.org/fr/management-qualite/quoi-smq , consulté le 17\03\2025,à 17h:00

[4]Ibid

[5]Ibid

[6]Ifeanyi Nwokeocha,Total Quality Management in Media Outfits and Organizational Performance, International Journal of Economic, Finance and Business Statistics (IJEFBS) Vol. 2, No. 1, 2024 p: 31-36

- **Lean management** : Le Lean Management est une idéologie de gestion et de production visant à maximiser la valeur ajoutée au client et à limiter les gaspillages (d temps, de ressources, d'énergie, de matière) au strict nécessaire. Ce système, initialement développé dans les usines japonaises – notamment chez Toyota – repose sur des pratiques issues de l'expérience terrain, avant d'être théorisées par des experts et intégrées dans les systèmes de management modernes.[1]
- **Six Sigma** : Six Sigma est une approche de gestion axée sur les projets qui cherche à perfectionner la qualité des produits, services et processus en minimisant la variabilité et les erreurs. Elle s'appuie sur une méthodologie structurée de résolution de problèmes, basée sur le cycle DMAIC (Définir, Mesurer, Analyser, Améliorer, Contrôler). En utilisant des approches statistiques et analytiques basées sur les données, Six Sigma offre la possibilité d'améliorer l'efficacité opérationnelle, de renforcer la satisfaction client et d'optimiser la performance générale de l'organisation [2]

3. les Exigences de Systèmes de Management de la Qualité

La norme ISO 9001:2015 définit un ensemble d'exigences destinées à aider les organisations à mettre en place un système de management de la qualité structuré et performant. Elle insiste notamment sur l'identification et le pilotage des processus clés, l'engagement dans une démarche d'amélioration continue, ainsi que sur l'importance de la documentation pour assurer la cohérence et l'efficacité du système.

3.1 Les Exigences Générales:

Conformément aux exigences de la norme ISO 9001 version 2015, l'organisme doit concevoir, documenter, appliquer et faire évoluer un système de management de la qualité de manière continue. Pour ce faire, il lui revient[3] :

- d'identifier les processus essentiels au bon fonctionnement du système qualité, ainsi que leur mise en œuvre au sein de l'organisme ;
- de définir l'enchaînement logique de ces processus et leurs interactions ;
- de choisir des critères et des méthodes adaptés afin d'assurer la performance et la maîtrise des processus ;
- de garantir la disponibilité des ressources et des informations nécessaires à leur pilotage efficace ;
- de suivre, mesurer si nécessaire, et analyser ces processus pour en évaluer la performance et identifier les pistes d'amélioration.

[1]Teich, Sorin T., and Fady F. Faddoul. "Lean management—the journey from Toyota to healthcare." *Rambam Maimonides medical journal* 4.2 (2013): e0007.p:2-3
[2] **Luis, L. F.** (s.d.). *Lean Six Sigma*. Manuscrit non publié. Liberty University.p2-4
[3] Abdelhamid, Ouaret, Les dirigeants face à la performance de leurs entreprises : Rôle de la direction dans un système de management de la qualité, Edition Alger-Livres, Alger, 2009, pp.81- 82

- mettre en œuvre les actions nécessaires pour atteindre les résultats escomptés et favoriser l'amélioration continue.

Toutes les processus mises en place doivent être pilotées conformément aux exigences de la norme ISO 9001. Quand un processus impactant la conformité du produit est confié à un prestataire externe, il incombe à l'entité de garantir sa supervision. Le système de management de la qualité doit donc définir explicitement le type de surveillance et le degré de contrôle nécessaire pour ces activités sous-traitées

3.2 Les Exigences Relatives à la Documentation

La documentation joue un rôle crucial dans le système de management de la qualité (S MQ).

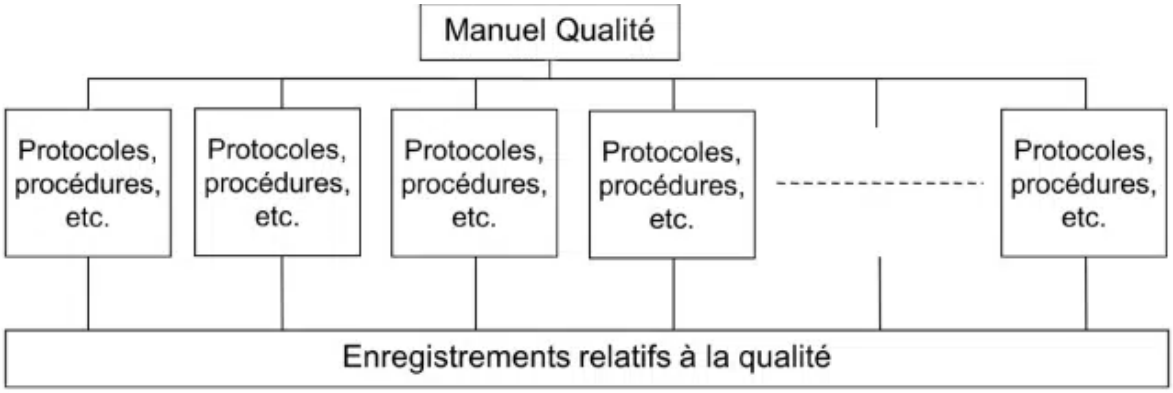
Elle favorise la transmission des plans d'action et garantit l'uniformité des procédures ap pliquées.

Son utilisation offre non seulement la possibilité de répondre aux besoins des clients et d'améliorer la qualité, mais aussi d'offrir une formation sur mesure, d'assurer le suivi des acti ons menées, et d'apprécier constamment l'efficacité et la valeur du SMQ[1].

Les différents types de documents qu'on utilise dans le système de management de la qualité:

- **Le manuel qualité** : C'est un document de référence qui offre des renseignements précis et cohérents sur le système de management de la qualité tant à usage interne qu'externe.[2]

FIGURE 1: : STRUCTURE DOCUMENTAIRE D'UN SMQ – MODELE EN « RATEAU »



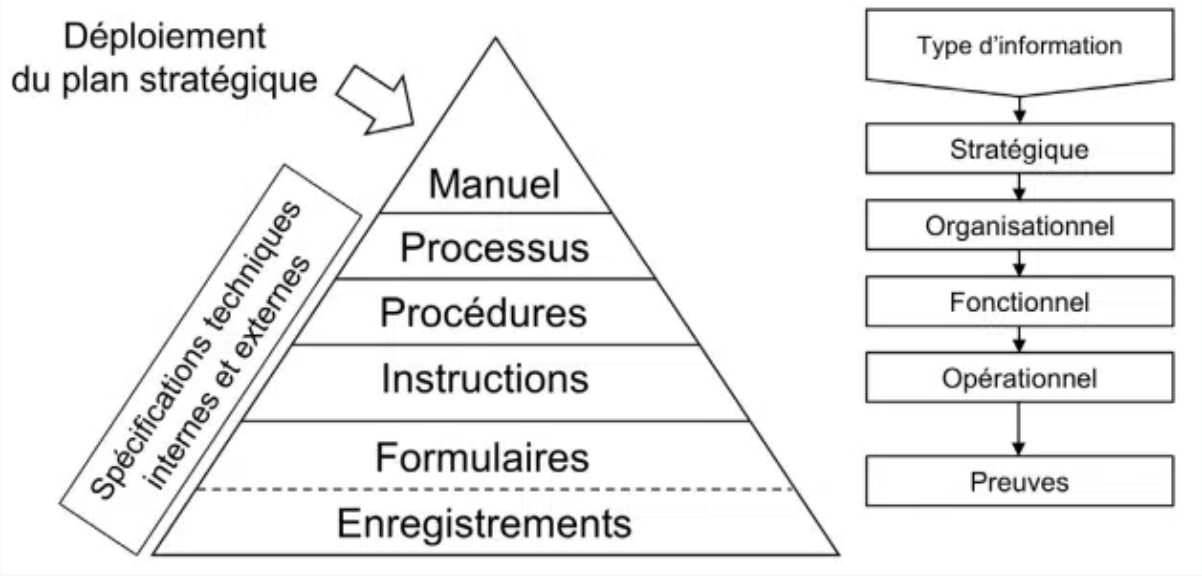
source:https://qualitexpert-dz.com/iso/ameliorer-gestion-documentaire-qualite/ consulté le 22/03/2025 à 15 h:20.

[1] Pinet, Claude. *Découverte de la qualité : Conforme à la NF EN ISO 9001:2015*. Paris : AFNOR Éditions, 2017, p34

[2] Abdelhamid, Ouaret, «Les dirigeants face à la performance de leurs entreprises : Rôle de la direction dans un système de .management de la qualité », opct.p84

- **Le plan qualité :** Le plan qualité est un dossier qui compile de façon organisée toutes les démarches à entreprendre pour produire un bien ou une prestation. Cela comprend notamment les instruments à mettre en œuvre, les phases distinctes du processus, les points de vérification à planifier, ainsi que toutes les données nécessaires pour assurer la bonne exécution du projet[1].
- **Les lignes directrices :** Il s'agit de documents contenant des conseils ou des propositions visant à guider les mesures à prendre
- **Les procédures :** Une procédure peut être définie comme un ensemble structuré d'instructions précisant les méthodes à suivre pour réaliser une activité donnée. Elle vise à clarifier les règles de travail, à standardiser les pratiques et à organiser efficacement les actions à entreprendre, tout en facilitant la compréhension et l'application des tâches par les intervenants[2]
- **Les enregistrements :** ce sont des documents qui constituent la preuve objective de l'exécution d'une activité ou des résultats obtenus.

Figure 2: la structure documentaire d'un SMQ « en pyramide » : pyramide documentaire iso 9001 version 2015



Source :https://qualitexpert-dz.com/iso/ameliorer-gestion-documentaire-qualite/ consulté le 22/03/2025 à 15 h:20.

4. Les Objectifs du Systèmes de Management de la Qualité

Les objectifs fondamentaux d'un système de management de la qualité, tel que défini par les normes ISO 9000, peuvent être synthétisés comme suit[3] :

[1]Advisera ,9001 Academy «Document Modèles ISO 9001 : Plan Qualité »[en ligne], copyright 2020, Disponible sur:Plan qualité [ISO 9001 modèles]
[2] **Ona, C.** *Quelle est la différence entre procédure et processus ?* [en ligne], 2017. Disponible sur : https://pyx4.com/blog/processus-procedure-difference , consulté le 25 avril 2025, à 16h :00.
[3]RILI Bilal, ZOUAOUI El-houas, « L'impact du système de management de la qualité sur la performance des entreprises », mémoire de fin de cycle master II, encadré par Dr MEZIANI, 2019/2020, p 26.

- Optimiser les interactions entre l'entreprise, ses clients et ses fournisseurs ;
- Garantir la satisfaction des exigences clients, notamment en termes de délais et de conformité des produits ou services ;
- Conserver et formaliser le savoir-faire interne, souvent détenu de manière implicite par certains collaborateurs ;
- Clarifier les rôles et responsabilités au sein de l'organisation ;
- Renforcer la motivation du personnel tout en favorisant une culture d'entreprise positive;

5. Les Principes du Management de la Qualité

Dans les anciennes versions de la norme ISO, notamment celle de 2008, huit (08) principes de management de la qualité étaient énoncés. Cependant, la révision de 2015 en retient désormais sept (07). Cette évolution s'explique par la suppression du principe intitulé « Management par approche système », considéré comme étant intégré de manière implicite dans le principe « Approche processus ». Il est à noter que ces principes ne sont pas classés selon un ordre hiérarchique. Leur importance peut varier en fonction des spécificités de chaque organisme et évoluer avec le temps1.

- **Orientation client** : La satisfaction des exigences des clients, ainsi que la recherche continue de dépassement de leurs attentes, constitue l'objectif fondamental du management de la qualité.
- **Leadership** : Les dirigeants, à tous les niveaux de l'organisation, définissent une vision claire, orientent les actions stratégiques et instaurent un environnement propice à l'implication du personnel dans l'atteinte des objectifs qualités.
- **Implication du personnel** : La mobilisation de collaborateurs compétents, autonomes et engagés à tous les échelons de l'organisme est essentielle pour renforcer sa capacité à générer de la valeur.
- **Approche processus** : La gestion des activités comme un ensemble de processus interconnectés permet d'obtenir des résultats cohérents, mesurables et optimisés en matière d'efficacité et d'efficience.
- **Amélioration** : L'amélioration continue est un pilier fondamental de la pérennité organisationnelle, permettant d'adapter les performances aux évolutions du contexte interne et externe et d'ouvrir la voie à de nouvelles opportunités.
- **Prise de décision fondée sur des preuves** : Les décisions éclairées, basées sur une analyse rigoureuse de données objectives et fiables, renforcent la probabilité d'atteindre les résultats souhaités.
- **Management des relations avec les parties intéressées** : Le maintien de relations constructives et durables avec les parties prenantes pertinentes, telles que les fournisseurs, contribue à la performance globale et à la durabilité de l'organisation.

[1] ISO, « principes de management de la qualité », [En ligne] Disponible sur : https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/fr/PUB100080_fr.pdf consulté le 2/03/2025 à 16h:20.

Section 2 : la Norme ISO 9001 Version 2015

Cette section présente la normalisation ainsi que les principaux organismes qui en assurent la mise en œuvre, notamment l'Organisation internationale de normalisation (ISO). Elle expose ensuite la norme ISO 9001 version 2015, en détaillant sa structure, ses exigences clés

1. La Normalisation

Selon le décret n° 2009-697 du 16 juin 2009 : « La normalisation est une activité d'intérêt public visant à produire des documents de référence, convenus par toutes les parties concernées, traitant de règlements, de caractéristiques, de conseils ou d'exemples de bonnes pratiques liés à des produits, services, méthodes, processus ou organisations. L'objectif est de promouvoir l'essor économique et l'innovation, tout en intégrant des objectifs de développement durable. »[1]

Ainsi, la normalisation peut être définie comme une démarche méthodique d'élaboration de normes, fondée sur les usages établis et les pratiques optimales observées dans un domaine donné. [2]

1.1 Qu'est-ce qu'une Norme ?

SELON ISO (Organisation Internationale de Normalisation) : Une norme est un document technique élaboré par consensus et validé par une instance reconnue, qui établit des prescriptions, recommandations ou caractéristiques applicables de manière répétée à des activités ou à leurs résultats, dans le but de favoriser un degré optimal d'organisation dans un contexte spécifique.[3]

SELON AFNOR (Association Française de Normalisation) :D'après la définition de l'AFNOR, une norme est un document technique mis à disposition du public, élaboré avec la contribution et le consensus des parties concernées. Elle formalise des spécifications communes pour répondre à des besoins récurrents dans un cadre déterminé, tout en garantissant la cohérence et la qualité des pratiques. [4]

Alors les normes sont des documents les définissant des spécifications techniques ou des critères spécifiques, qui ont pour but d'être systématiquement appliqués comme des règles, des directives ou des références. Leur but est de garantir que les matériaux, produits, processus ou services conviennent à l'usage prévu.

1.2 L'objectif de la Norme

Les principaux objectifs de la norme sont les suivants[5] :

- L'harmonisation des spécifications des produits ;

[1]JORF-Journal Officiel de la République Française n°0138, 16 juin 2009.
[2]Eve, Arnaud. *Normalisation du management de la qualité et appropriation de la norme ISO 9001 : Entre théorie et pragmatisme*. EMS Editions.2023, p 13
[3]Organisation internationale de normalisation (ISO). (2021). ISO/IEC Guide 2:2004 – Normalisation et activités connexes – Vocabulaire général.
[4] AFNOR. (2021). Les normes volontaires : comprendre la normalisation. Consulté sur le site officiel : https://normalisation.afnor.org/ , consulté le 30/05/2025, à 13 h:20.
[5]YASMINA, AYOUDJ. LA MISE EN PLACE DE LA QUALITE AU SEIN DU PROCESSUS GESTION DES RESSOURCES HUMAINES CAS: DE LA NORME ISO 9001. 2017 ,مجلة الإقتصاد الجديد, vol. 8, no 2, p. 51-62.

- L'unification du langage technique et la réalisation des économies ;
- L'optimisation de l'emploi des ressources ;
- La disponibilité des données techniques indispensables à l'élaboration des
- stratégies industrielles et commerciales ;
- Mettre en œuvre des méthodes communes et reconnues pour atteindre un niveau optimal de qualité.
- La protection de l'environnement, de la santé et de la sécurité des personnes

1.3 Les Organismes de Normalisation

Les normes jouent un rôle essentiel dans l'harmonisation des pratiques et l'amélioration de la qualité des produits, services et processus. Elles peuvent être élaborées par des entreprises pour un usage interne ou définies par des organismes de normalisation à différents niveaux : national, européen et international.

1.3.1 Échelle Internationale

- **ISO (Organisation Internationale de Normalisation) :** C'est un organisme indépendant et non gouvernemental qui conçoit des normes internationales dans divers domaines tels que la qualité, l'environnement, la sécurité et les technologies[1].
- **IEC (Commission Électrotechnique Internationale) :** Cet organisme s'engage à la normalisation dans les secteurs de l'électricité, de l'électronique et des technologies énergétiques.[2]
- **ITU (Union Internationale des Télécommunications) :** Organisme spécialisé des Nations Unies, est chargé de définir les normes en matière de télécommunications et de technologies de l'information.[3]

1.3.2 Échelle Nationale En Algérie

IANOR

L'Institut Algérien de Normalisation (IANOR) a été érigé en établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) par Décret Exécutif n° 98-69 du 21 Février 1998[4] modifié et complété par le Décret exécutif Décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011[5]

Il est sous tutelle du Ministère de l'Industrie, de la Petite et Moyenne Entreprise et de la promotion de l'investissement. Il est chargé de

- l'élaboration, la publication et la diffusion des normes algériennes ;

[1]ISO, "About ISO», Disponible sure : https://www.iso.org/about-us.html, consulté le 30/05/2025 à 16 h:20.,
[2]IEC, "About the IEC», Disponible sure : https://www.iec.ch/about-us , https://www.iec.ch/what-we-do consulté le 25/04/2025, a 14 :42
[3]ITU, "About ITU", Disponible sure : https://www.itu.int/en/about/Pages/default.aspx , consulté le 26/04/2025. à 14 h:20.
[4]République Algérienne Démocratique et Populaire, Décret exécutif n° 98-69 du 21 février 1998 portant création de l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR), Journal Officiel de la République Algérienne.
[5]République Algérienne Démocratique et Populaire, Décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011 modifiant et complétant le décret n° 98-69 du 21 février 1998 relatif à l'Institut Algérien de Normalisation, Journal Officiel de la République Algérienne.

- La coordination et la centralisation de tous les travaux de normalisation menés par les structures existantes ainsi que celles qui seront constituées à cet effet;
- L'adoption de marques respectant les normes algériennes et de certificats de qualité, ainsi que la délivrance d'autorisations pour l'usage de ces marques et le suivi de leur utilisation en conformité avec la législation actuelle ;
- l'attribution et le contrôle des marques de conformité et des labels qualité ;
- la promotion des travaux et essais techniques, tant au niveau national qu'international ;
- la mise à disposition du public de la documentation normative ;
- ainsi que la formation et la sensibilisation dans le domaine de la normalisation.
- gérer le point national d'information sur les Obstacles techniques au commerce (OTC) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) ;

En outre, l'institut participe aux travaux des organisations internationales et régionales de Normalisation et y représente l'Algérie, le cas échéant.

FIGURE 3: LOGO DE L'INSTITUT ALGERIEN DE NORMALISATION (IANOR)

Source : https://www.yvea.io/fr/services/certifications-marchandises/ianor-institut-algerien-de-normalisation consulté le 02/03/2025. à 13 h:20.

L'Institut Algérien de Normalisation (IANOR) occupe une position clé dans la création, l'approbation et la distribution des normes en Algérie, et s'assure également de leur alignement sur les standards mondiaux. En s'impliquant directement dans les comités techniques et les instances de normalisation internationales, l'IANOR surveille attentivement le développement des normes globales, veille à leur ajustement au cadre national et garantit leur conformité aux exigences spécifiques du marché algérien.

Il participe également à la procédure d'approbation et de conversion des normes internationales, facilitant de ce fait leur incorporation dans le système normatif du pays. L'objectif de cette initiative est d'améliorer la compétitivité des produits et services locaux et à assurer leur reconnaissance sur les marchés internationaux.

Outre ses fonctions de normalisation, l'IANOR attribue des certificats aux sociétés, contribuant ainsi à l'amélioration de leurs performances et à mettre en valeur leurs produits. L'entité est aussi impliquée dans des initiatives de sensibilisation, de formation et d'assistance technique destinées aux acteurs économiques.

Par ailleurs, en jouant un rôle dans les activités d'accréditation, l'IANOR garantit que les certificats délivrés répondent aux exigences de reconnaissance internationale, ce qui accroît la confiance des consommateurs et des partenaires économiques. À travers l'ensemble de ses actions, l'IANOR participe activement à l'élévation des standards de qualité et à la crédibilité des entreprises algériennes[1].

2. Présentation de la Norme ISO 9001 Version 2015

La norme ISO 9001 version 2015 constitue la référence internationale en matière de management de la qualité. Elle s'inscrit dans la famille des normes ISO 9000, élaborée par l'Organisation internationale de normalisation (ISO), et vise à garantir la performance, la satisfaction client et l'amélioration continue des organisations. Cette version introduit une approche fondée sur les risques, une structure harmonisée (HLS) et une meilleure intégration dans le fonctionnement global des entreprises. Son évolution témoigne d'une volonté d'adaptation aux nouveaux enjeux économiques et organisationnels.

2.1 L'organisation Internationale de Normalisation (ISO)

L'Organisation internationale de normalisation (ISO) est une organisation non gouvernementale créée officiellement le 23 février 1947. Elle est née de la fusion de deux entités : la Fédération internationale des associations nationales de normalisation (ISA) et le Comité de coordination de la normalisation des Nations (UNSCC). Lors d'une réunion tenue à Londres en 1946, les délégués de 25 pays ont décidé de fonder une nouvelle organisation internationale ayant pour mission de « faciliter la coordination et l'unification internationales des normes industrielles »[2].

L'ISO se présente comme une fédération regroupant les organismes nationaux de normalisation de chaque pays, selon le principe d'un membre par État. À ce titre, l'Algérie y est représentée par l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR), qui est l'autorité nationale en charge de l'élaboration, de la diffusion et de la mise à jour des normes dans divers domaines techniques et non techniques.

Aujourd'hui, l'ISO est considéré comme le plus grand organisme de normalisation à l'échelle mondiale. Son "accomplissement" est la publication de plus de 21 600 normes internationales qui touchent presque toutes les technologies et l'évolution de l'économie. Ces normes, tout comme la norme ISO 9001, s'adressent à chaque type d'entreprise, aux organismes

[1] Institut Algérien de Normalisation (IANOR). « Missions et Vision », Disponible sur : https://www.ianor.dz/home/a-propos/missions-vision/, Consulté le 6 mai 2025, à 14 h:20.
[2] Mohamed Zakaria Maabout, Les démarches qualité : implantation et dynamique de l'amélioration continue. Cas de l'entreprise Mediterranean Float Glass (MFG) filiale du groupe CEVITAL, Thèse de doctorat, École Supérieure de Commerce, 2018, p : 19-20

publics, gouvernementaux, prestataires de régulation divers ainsi qu'aux écoles et institutions. Leur but principal est de garantir la qualité, la protection et la fiabilité des produits et services.[1]

2.2 La Famille de la Norme ISO 9000 :2015

La famille ISO 9000 est un ensemble de normes et de lignes directrices internationales relatives à la qualité, elle comprend les axes suivant[2] :

- **ISO 9000, Systèmes de management de la qualité Principes essentiels et vocabulaire :** Elle donne les définitions de tous les mots qui figurent dans la norme et explique ce qu'elle est, et ce que chaque dispositif de la famille ISO 9000 comprend et décrit. systèmes de management de la qualité.[3]
- **ISO 9001, Systèmes de management de la qualité :** Exigences : Elle est mise en œuvre lorsqu'il s'agit d'un SMQ qui assure que votre organisme peut certifier qu'il fournit un produit qui se conforme aux besoins et attentes des clients. Au sens, elle est spécifique à la satisfaction des exigences.
- **ISO 9004, Gestion des performances durables d'un organisme :** Approche de management par la qualité : Elle permet d'obtenir tous les bénéfices que vous avez tirés suite à ISO 9001 de toutes les personnes qui sont ou peuvent être touchées par vos opérations, à savoir vos employés, vos propriétaires, vos fournisseurs, vos partenaires et la société en général. Autrement dit, elle permet d'améliorer les performances de la société en termes de satisfaction clients et des autres parties concernées.[4]
- **ISO 19011, Directives pour l'audit des systèmes de management** : cette norme englobe l'audit des systèmes de management de la qualité et de gestion environnementale. Il s'agit de directives pour les programmes d'audit, la réalisation d'audits internes ou externes, ainsi que des renseignements concernant l'expertise des auditeurs.

2.3 la Norme ISO 9001 Version 2015

La norme ISO 9001:2015 est une norme internationale relative aux systèmes de management de la qualité. Elle établit un ensemble d'exigences permettant aux organisations de formaliser, structurer et améliorer leurs processus, en intégrant une approche fondée sur les risques et tenant compte du contexte spécifique de l'entreprise. Son objectif est d'optimiser l'efficacité, la confiance des clients ainsi que l'intégration au fonctionnement de structures de plus en plus difficiles et dynamiques. Cette version publiée par le comité technique ISO/TC 176 en 2015, est notoire pour son alignement avec d'autres normes de systèmes de management

[1] ISO, "About ISO», Disponible sure : https://www.iso.org/about-us.html, consulté le 30/04/2025 a 14 :04
[2]ISO, Choisir et appliquer les normes de la famille ISO 9000, Organisation internationale de normalisation, 2016, Disponible sur : https://www.iso.org consulté le 26/03/2025. à 13 h:20.
, p : 1-4
[3] EVE, Arnaud. *Normalisation du management de la qualité et appropriation de la norme ISO 9001 : entre théorie et pragmatisme, opct*, p65-66
[4] Ibid, P67-6

comme sa structure unifiée, et sa propension à intégrer les gains opérationnels via une approche plus stratégique et souple de l'application du contrôle qualité.[1]

La norme ISO 9001:2015 établit des exigences pour la mise en place d'un système de management de la qualité (SMQ), fournit des directives et sert d'outil pour initier une démarche qualité, permettant ainsi de faire face à la concurrence et d'attirer les clients.[2]

2.3.1 Évolution de la Norme ISO 9001V2015

Figure 4 : Évolution de la norme ISO 9001

Source : Gilbert FARGES, Outil d'autodiagnostic pour « une qualité rentable », 2011/2012, p08

Les normes ISO 9000 ont été les premières références de gestion de la qualité en 1987. Elles ont fait l'objet de révisions depuis leur publication. Les deux premières versions de ces normes ISO 9001, basées sur le principe de l'assurance qualité, étaient intitulées[3]:

Les normes ISO 9000, premières directives de management de la qualité établies en 1987, ont depuis été régulièrement mises à jour suite à leur publication. La première révision a eu lieu en 1994, incorporant la notion de prévention Ces deux premières versions de la norme ISO 9001, sont fondées sur le principe assurance qualité, et s'intitulaient :

- ISO 9001 : SMQ pour la conception et développement des produits ;
- ISO 9002 : SMQ pour la production et prestations associées au produit fourni ;
- ISO 9003 : SMQ pour les procédures de contrôles de qualité et essais.

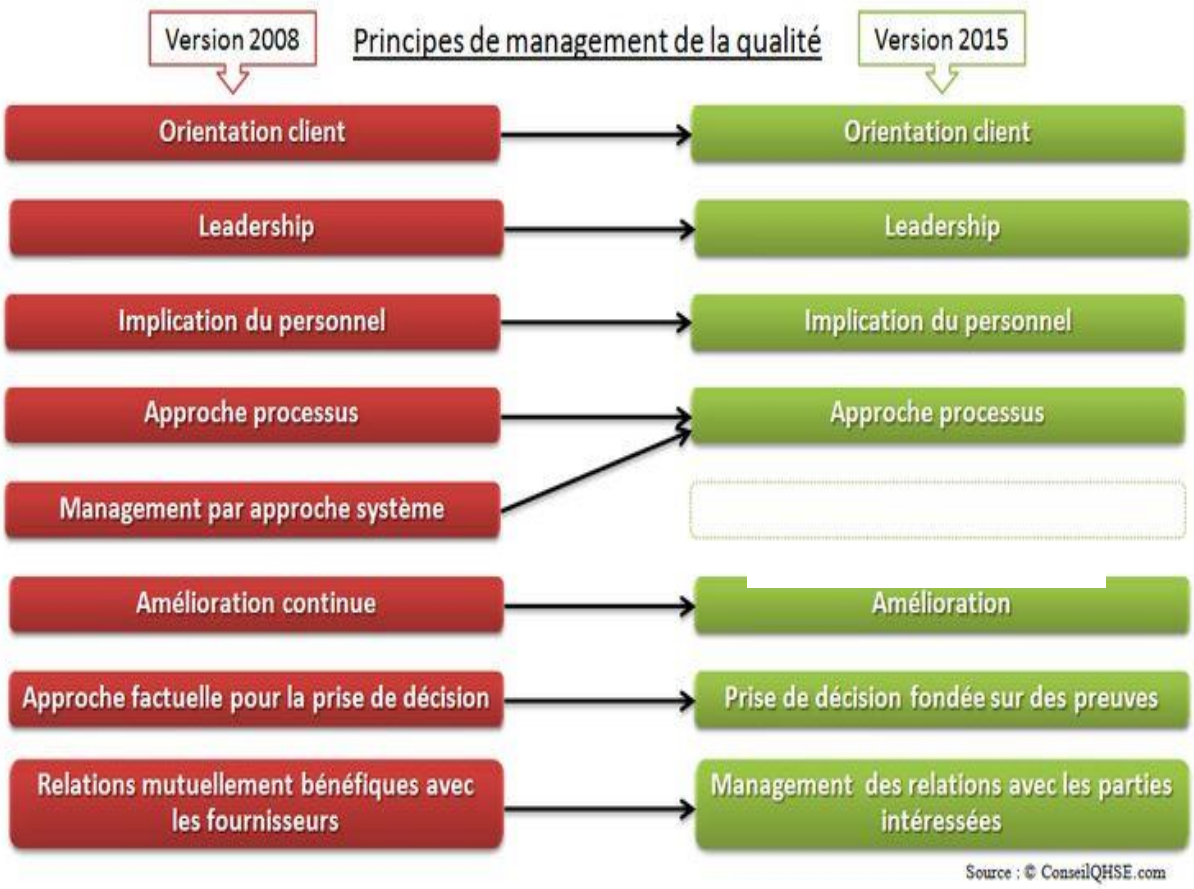
Lors de la révision de l'an 2000, la norme ISO 9001 a été consolidée en un modèle unique, remplaçant les versions antérieures ISO 9001, 9002 et 9003. Cette unification visait à simplifier le système de management de la qualité en adoptant une approche processus, mettant l'accent sur l'identification, la gestion et l'interaction des processus au sein de l'organisation. De plus, le cycle PDCA (Planifier, Réaliser, Vérifier, Agir) a été intégré comme fondement pour l'amélioration continue du système de management de la qualité.

[1] Lushi, Isuf, et al. "A literature review on ISO 9001 standard." European Journal of Business, Economics and Accountancy 4.2 (2016): 81-85.
[2] [En ligne] Sur https://www.boutique.afnor.org/fr-fr/norme/nf-en-iso-9001/systemes-de-management-de-la-qualite-exigences/fa050447/1517?utm_source=chatgpt.com ,Consulté le 25/03/025, . à 13 h:20.
[3] Tarsila Tenório Luna da Silva, Ana de Fátima Braga Barbosa30 Dec 2017(Revista de Engenharia e Pesquisa Aplicada) - Vol. 2, Iss: 4 p56-58

La version 2008, n'a pas eu de grandes modifications, elle se base sur huit principes de management comme la version 2000. Et des précisions ont été introduites pour mieux comprendre les exigences

La version actuelle (2015) repose sur sept principes de management de la qualité. Cette version considère l'environnement dans lequel les entreprises opèrent, qui doit être dynamique et complexe, accordant une importance primordiale à la gestion des risques et des opportunités. La norme ISO 9001 :2015 est structurée en accord avec les autres normes ISO sous le nom de High Level Structure (HLS)[1], qui comprend dix articles. Cette structure vise à simplifier l'élaboration et l'adoption des normes de management de la qualité, tout en facilitant leur compréhension et interprétation par les utilisateurs ainsi que l'intégration des Systèmes de Management des Organisations.[2]

FIGURE 4: PRINCIPES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE SELON ISO 9001 (COMPARAISON DES VERSIONS 2008 ET 2015)



Source : Conseil QHSE. /Principes de management qualité ISO 9001 [En ligne] sur le site https://conseilqhse.com/wp content/uploads/2019/01/PMG-ConseilQHSE.png. Consulté le 04/04/2025, à 13 h:20.

[1] Prome G. (2014). HLS : La Structure universelle des normes de management. Dispositifs Médicaux, sante et risques. [En ligne] Disponible sur : https://www.qualitiso.com/hls-high-level-structure/ Consulté le 01-04-2025. À 12 h:20

[2]Barry, Z., et al. "Allier qualité et performance via l'ISO 9001 version 2015." *IRBM News* 37.2 (2016), p ; 68-71.

3. La Structure de la Norme ISO 9001 Version 2015

Dans le cadre de l'application de la norme ISO 9001:2015, il est essentiel de comprendre sa structure organisationnelle et les exigences qu'elle impose. La norme repose sur une structure harmonisée dite HLS (High Level Structure), adoptée par l'ISO pour favoriser l'intégration des différents systèmes de management. Elle est complétée par un ensemble d'exigences réparties en sept articles fondamentaux (du 4 au 10), qui guident les organismes dans la mise en place, le suivi et l'amélioration de leur système de management de la qualité.

3.1 La Structure HLS

La Structure de Haut Niveau (HLS) est une structure universelle. Elle a été adoptée par l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO) pour les normes de management.
L'objectif principal de la structure HLS est d'assurer la cohérence entre les différentes normes de management et d'en simplifier l'utilisation intégrée. Elle vise également à en faciliter la lecture et la compréhension par les utilisateurs[1].

La structure HLS se caractérise par[2] :

- Un vocabulaire commun [conversation].
- Des termes et définitions communs [conversation].
- Des sommaires communs [conversation].
- Une répartition commune des exigences [conversation]. L'ISO 9001:2015, par exemple, utilise une structure et des termes communs aux autres normes du système de management, ce qui est utile pour les organismes mettant en œuvre plusieurs systèmes (comme l'environnement ou la santé et sécurité)

Le cadre commun vise essentiellement à normaliser pour une plus grande efficacité dans la création des normes (particulièrement pour les comités techniques de l'ISO), ainsi qu'à renforcer l'harmonisation et la compatibilité des normes. Par conséquent, toutes les normes ISO. Il faut comprendre la structure HLS composée de 10 chapitres principaux et sous-chapitres. Le contenu principal est identique pour ces chapitres communs, incluant les termes fréquents et les définitions essentielles. Chaque norme de gestion intégrera à la structure HLS les exigences spécifiques requises. [3].

3.2 Exigences de la Norme ISO 9001 Version 2015

La norme ISO 9001 :2015 comprend dix chapitres. Les trois premiers servent de cadre de référence en précisant le champ d'application, les normes citées et les définitions, sans toutefois contenir d'exigences obligatoires pour les organismes. En revanche, les sept chapitres suivants définissent les critères fondamentaux pour l'établissement, la gestion et l'amélioration continue du SMQ, assurant ainsi une opération efficace en accord avec les principes de qualité[4].

---

[1]HAMHAMI, Amal. Système de management intégré et responsabilité sociétale pour un développement durable: quels enjeux pour les entreprises économiques algériennes. 2023 ,دراسات اقتصادية, vol. 17, no 3, p146-158.
[2]BARRY, Zeynabou, BENSAID, Mohammed Zakaria, BOUKHRIS, Ibtissam, et al. NORME ISO 9001: 2015.
[3] https://www.qualitiso.com/en/hls-high-level-structure/ . Consulté le 01/04/2025 . À 12 h:20
[4] Pinet, Claude, Découverte de la qualité : Conforme à la NF EN ISO 9001:2015,opct,p44-45

Les principaux chapitres d'exigence de la norme ISO 9001 sont les suivant[1]:

Article 4 : Contexte de l'organisme

Cet Article spécifie les exigences pour que l'organisme comprenne son contexte interne et externe, les besoins et attentes des parties intéressées pertinentes, et détermine le domaine d'application de son système de management de la qualité (SMQ) en tenant compte de ces enjeux et exigences. Il exige également que l'organisme établisse, mette en œuvre, tienne à jour et améliore en continu le SMQ et ses processus, en accord avec les exigences de la norme.

Article 5 : Leadership

Cet Article établit les exigences pour que la direction de l'organisme démontre son leadership et son engagement, notamment en assumant la responsabilité de l'efficacité du SMQ, en s'assurant que la politique et les objectifs qualité sont établis, que les exigences du SMQ sont intégrées, et en promouvant l'approche processus et l'orientation client. Il exige également l'établissement d'une politique qualité appropriée et sa communication, ainsi que l'attribution des rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme[2]

Article 6 : Planification

Cet Article exige que l'organisme planifie son SMQ en tenant compte des risques et opportunités identifiés en fonction de son contexte et des exigences des parties intéressées. Il spécifie également les exigences pour l'établissement des objectives qualités et la planification des actions pour les atteindre, ainsi que pour la planification des modifications du SMQ[3]

Article 7 : Support

Cet Article traite des exigences relatives aux ressources nécessaires au SMQ. Cela inclut les ressources en général, les ressources humaines (compétences et sensibilisation), l'infrastructure, l'environnement pour la mise en œuvre des processus, les ressources pour la surveillance et la mesure (y compris la traçabilité de la mesure), les connaissances organisationnelles, la communication, et les informations documentées (exigées par la norme et celles jugées nécessaires par l'organisme).

Article 8 : Réalisation des Activités Opérationnelles

C'est un Article majeur qui spécifie les exigences relatives à la planification et à la maîtrise des processus nécessaires pour fournir les produits et services. Il détaille les exigences relatives aux produits et services, incluant la communication avec les clients, la détermination et la revue de ces exigences (y compris celles des clients, légales et réglementaires). Il couvre également les exigences pour la conception et le développement, la maîtrise des processus, produits et services fournis par des prestataires externes, la production et la prestation de service (y compris la maîtrise des conditions, l'identification, la traçabilité, la propriété du

[1]Organisation Internationale de Normalisation (ISO). *ISO 9001:2015 – Systèmes de management de la qualité-Exigences.* 5e édition, version corrigée, ISO, Genève, 15 septembre 2015. Client : SARL C V A BELLAT, p :1-4
[2] Ibid,p :3-4
[3] Ibid,p:5-6

client/prestataire externe, la préservation, les activités après livraison et la maîtrise des modifications), la libération des produits et services, et la maîtrise des éléments de sortie non conformes. Cet article contient de nombreuses exigences spécifiques pour s'assurer que les produits et services sont conformes aux attentes et critères définis[1].

Article 9 : Évaluation des Performances

Cet Article spécifie les exigences pour surveiller, mesurer, analyser et évaluer la performance et l'efficacité du SMQ. Cela inclut la surveillance de la satisfaction du client, l'analyse et l'évaluation des données, la réalisation d'audits internes pour vérifier la conformité aux propres exigences de l'organisme et à celles de la norme ISO 9001, et la tenue de revues de direction pour s'assurer que le SMQ est approprié, adéquat, efficace et en accord avec l'orientation stratégique.

Article 10 : Amélioration

Cet Article exige que l'organisme détermine et sélectionne les opportunités d'amélioration et entreprenne les actions nécessaires pour satisfaire aux exigences du client et accroître sa satisfaction. Il couvre les exigences relatives aux non-conformités et actions correctives (réagir aux non-conformités, évaluer les causes, mettre en œuvre des actions, examiner l'efficacité), et l'amélioration continue de la pertinence, de l'adéquation et de l'efficacité du SMQ.

En résumé, la majorité des exigences de la norme ISO 9001:2015, indiquées par le terme "doit", sont structurées dans les Articles 4 à 10, couvrant depuis la compréhension du contexte de l'organisme jusqu'à l'amélioration continue de son système de management de la qualité[2].

3.3 La Structure de La Norme ISO9001 Version 2015 dans le Cycle PDCA

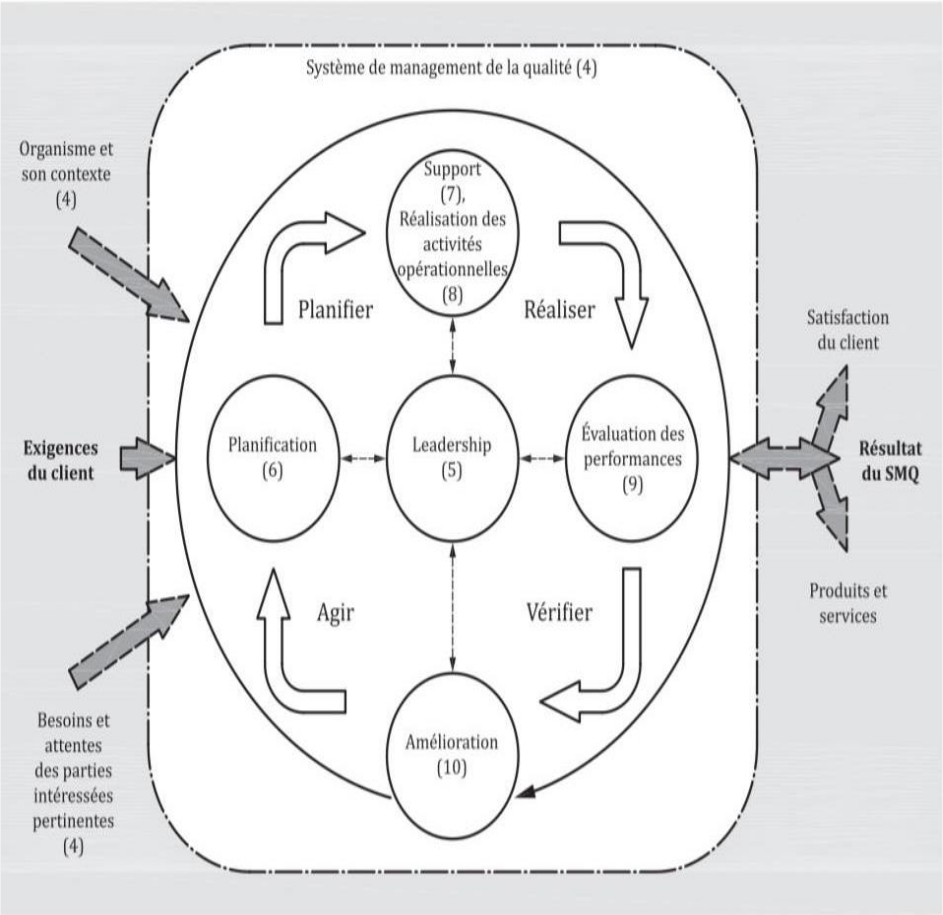
Le cycle PDCA, ou roue de Deming, est une méthode d'amélioration continue fondée sur une approche itérative. Elle permet d'identifier les problèmes, de corriger les non-conformités et d'améliorer la performance organisationnelle en suivant quatre étapes successives (PLAN, DO, CHECK, ACT). Facile à appliquer, elle est largement utilisée dans la gestion de la qualité et des projets[3].

La structure HLS est organisée autour de dix chapitres. Ces chapitres sont articulés selon le cycle du PDCA. Le cycle PDCA demeure le concept majeur de la version 2015 de la norme. L'appréhension de la structure universelle et des nouveaux concepts comme les risques et opportunités est articulée autour de ce cycle.[4] Le cycle PDCA est applicable à l'ensemble des processus ainsi qu'au système de management de la qualité dans sa globalité. La figure 5 montre comment les articles 4 à 10 peuvent être organisés en fonction du cycle PDCA[5].

---

[1] Ibid,p :10-17
[2] Ibid, p : 17-20
[3] Blog « le Blog du dirigeant », [En ligne] Disponible sur : https://www.leblogdudirigeant.com Consulté le 01/03/2025 à 12 h:20.
[4]EVE, Arnaud et SPRIMONT, Pierre-Antoine. La norme iso 9001 version 2015: une analyse à l'aune du cadre des systèmes de management de la performance de Ferreira et Otley (2009). In : Comptabilité, Contrôle et Audit des invisibles, de l'informel et de l'imprévisible. 2015. P : 2-6
[5]ISO 9001:2015 – Systèmes de management de la qualité — Exigences. 5e édition, op, cit, p :ix

FIGURE 5: LA STRUCTURE DE LA NORME ISO 9001:2015 DANS LE CYCLE PDCA



NOTE Les nombres entre parenthèses font référence aux articles de la présente Norme internationale.

Source : ISO « Système de management de la qualité exigences », en ligne sur : ISO 9001:2015(Fr), Systèmes de management de la qualité — Exigences Consulté le 18/02/2024 à 12 h:20

PLAN (P)

Cette étape porte sur les exigences des chapitres 4, 5, 6 et 7 de la norme ISO 9001 :2015. Elle est essentielle, car elle permet de fixer les objectifs du management de la qualité, de recenser les processus à déployer et de déterminer les ressources nécessaires pour atteindre les résultats attendus, en cohérence avec les besoins des clients et la stratégie de l'organisme. Elle comprend également l'analyse et la gestion des risques et opportunités pouvant impacter la performance du système qualité.

DO (D)

Cette étape, correspondant au chapitre 8 de la norme ISO 9001 :2015, vise à mettre en œuvre les actions prévues lors de la phase de planification. Elle englobe l'exécution des processus opérationnels, avec pour objectif d'atteindre les résultats attendus et de garantir la conformité des produits ou services aux exigences établies.

CHEK (C)

Conformément aux exigences du chapitre 9 de la norme ISO 9001:2015, cette étape consiste à surveiller, mesurer et évaluer les processus ainsi que les résultats obtenus (produits ou services) par rapport aux politiques, objectifs, exigences et plans définis. Elle permet d'analyser les performances du système de management de la qualité et d'en assurer le suivi, en vue de garantir sa maîtrise et son efficacité.

ACT (A)

Cette étape, conforme aux exigences du chapitre 10 de la norme ISO 9001:2015, vise à finaliser la démarche par la mise en œuvre d'actions d'amélioration. Son objectif est d'optimiser la performance des processus et de garantir leur capacité à fournir, de façon continue et efficace, les résultats attendus.[1].

4. Positionnement de l'ISO 9001 dans la Qualité

La qualité repose sur quatre composantes principales : le contrôle qualité, la maîtrise de la qualité, le management de la qualité et la qualité totale.

Selon l'AFNOR[2], La qualité totale est une approche managériale qui vise à mobiliser l'ensemble des membres d'une organisation dans une démarche continue d'amélioration. Cette mobilisation permanente a pour objectif d'améliorer la qualité des produits et des services, d'optimiser le fonctionnement interne de l'entreprise et d'ajuster les objectifs en fonction de l'évolution de l'environnement. En impliquant tous les acteurs de l'entreprise, la qualité totale cherche à instaurer une culture de l'excellence et de l'amélioration continue à tous les niveaux organisationnels.

Dans cette dynamique, le management de la qualité joue un rôle moteur, en visant la satisfaction et la fidélisation des clients, ainsi que le développement et la rentabilité de l'entreprise[3]. La norme ISO 9001 s'inscrit pleinement dans cette logique en structurant la démarche qualité autour de la satisfaction client[4].

---

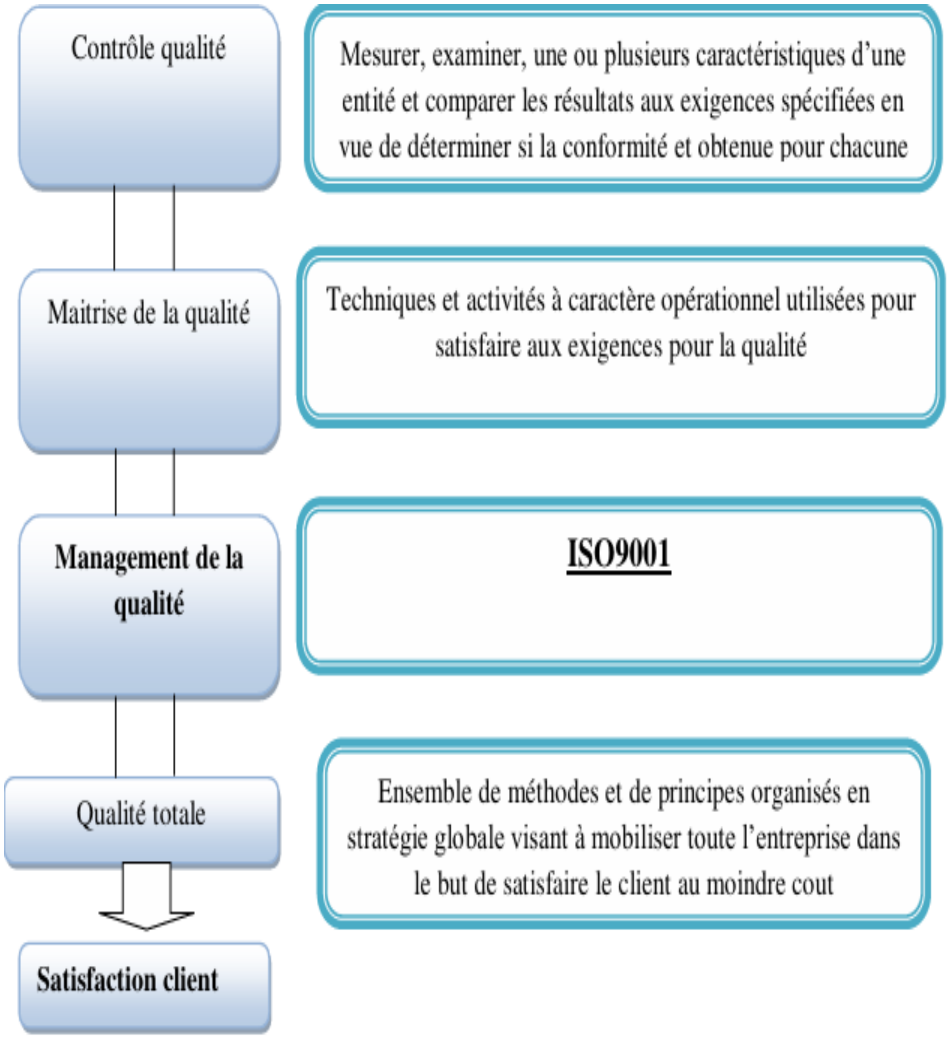
[1] Organisation Internationale de Normalisation (ISO). ISO 9001:2015 – Systèmes de management de la qualité — Exigences. 5e édition, version corrigée, ISO, Genève, 15 septembre 2015, opct, p : ix

[2]BOERI D. «Maîtriser la qualité: Tout sur la certification et la qualité totale : Les nouvelles normes ISO 9001-v.2000». 2ème édition. Paris : Maxima Laurent du mesnil Editeur, 2003, p22

[3]Eve, Arnaud, and Pierre-Antoine Sprimont. "La norme iso 9001 version 2015: une analyse à l'aune du cadre des systèmes de management de la performance de Ferreira et Otley (2009)." Comptabilité, Contrôle et Audit des invisibles, de l'informel et de l'imprévisible. 2015, p : 1-3

[4]ADECHIAN, Gisèle, COMAN, Andra, CHOLELE, Alfredo, et al. Outil d'autodiagnostic pour Une "Qualité Rentable", 2012, p : 8-9

FIGURE 6: POSITIONNEMENT DE L'ISO 9001 DANS LA QUALITE



Source : ADECHIAN, Gisèle, COMAN, Andra, CHOLELE, Alfredo, et al. Outil d'autodiagnostic pour Une "Qualité Rentable".

Section 3 : La Démarche Certification ISO 9001 Version 2015

Dans cette section, nous avons abordé la certification ISO 9001 ainsi que les principales motivations qui poussent les organisations à s'engager dans cette démarche. Nous avons également présenté les différentes étapes du processus de certification et mis en lumière les freins qui peuvent entraver sa mise en œuvre

1. Certification

La certification ISO consiste en une vérification effectuée par un organisme tiers indépendant, qui atteste que le système de gestion d'une organisation est conforme aux exigences d'une norme ISO spécifique. Ce processus nécessite une révision approfondie des processus et des politiques internes afin de garantir leur alignement avec les critères de la norme. Bien que la certification présente de nombreux avantages pour les organisations, il est essentiel de souligner que chaque norme ISO possède ses propres exigences et modalités de certification. Il est donc crucial pour toute organisation de bien comprendre ces exigences et de choisir un organisme de certification adapté à son secteur d'activité.

1.1 Définition

La certification est une démarche facultative qui peut donner aux entreprises un avantage concurrentiel. C'est un outil de compétitivité qui renforce leur confiance dans les relations avec leurs clients. Elle est délivrée par des organismes de certification indépendantes, comprenant à la fois des entreprises certifiées et des autorités gouvernementales.

Certification est l'assurance écrite (sous la forme d'un certificat) fourni par une tierce partie attestant qu'un produit, un service ou un système spécifique respecte certaines exigences[1].

Selon l'AFNOR « La certification est une preuve irréfutable, délivrée suite à un audit mené par un organisme certificateur impartial et objectif, qu'un produit, service ou une organisation, respecte les exigences d'un cahier des charges strict »[2]

La certification est une démarche par laquelle un organisme indépendant et extérieur atteste, par écrit, qu'un produit, un service ou un processus répond à des critères prédéfinis. Elle suppose l'intervention systématique d'une tierce partie, distincte du fournisseur et du client, ce qui renforce la fiabilité des résultats issus des essais et des contrôles. Dans chaque pays, les organismes certificateurs doivent être accrédités par une autorité compétente, comme COFRAC en France, UKAS au Royaume-Uni, TGA-DAR en Allemagne, SINCERT en Italie, RVA aux Pays-Bas ou ANSI-RAB aux États-Unis. En Algérie, cette mission est assurée par ALGERAC[3]. La certification peut porter sur l'ensemble des activités d'une entreprise, ou bien se limiter à un secteur spécifique, une ligne de produits ou un seul produit.

[1] ISO, « Certification », [En ligne] Disponible sur : < https://www.iso.org/fr/certification.htm l> ,consulté le 30/04/2026 à 12 h:20
[2] https://certification.afnor.org/besoins/premiere-certification, consulté le 10/05/2025 à 13 h:20
[3] https://algerac.dz/qui-sommes-nous-2/,consulté le 10/05/2025 à 14 h:20

Il existe différents types de certification, qui peuvent être combinés par les entreprises, bien que chacune de ces procédures ait des objectifs spécifiques.[1]

1.2 Les Différents Types de Certification Qualité

On peut identifier trois types de certifications qui diffèrent selon leur objet

TABLEAU 1 : LES DIFFERENTS TYPES DE CERTIFICATION QUALITE

Certification produit	Certification d'entreprise	Certification service
-Critères techniques -Critères esthétiques -Critères de sûreté (fiabilité, disponibilité...) -Critère d'ergonomie - Exigences de coût - Critères de détails	- Existence d'objectifs - Principes d'organisation - Exigences de moyens -Critères de maîtrise technique ou technologique -Exigences en matière de contrôles et essais - Planification d'activité	Approche mixte : -Critères descriptifs du service (détails, nature des prestations, pratiques...) -Critères d'organisation conditionnant la production du ou des services concernés

Source : Jean-Michel MONIN, La certification qualité dans les services, Afnor, France, 2001, p178.

L'objectif de la certification de produit est de garantir qu'il répond aux critères définis dans une norme spécifique, en s'appuyant sur des contrôles rigoureux. En Europe, le label CE représente la forme de certification la plus répandue. Il est imposé pour les produits soumis à une directive européenne afin d'assurer leur libre circulation au sein de l'Union européenne. Dans l'Hexagone, la certification NF est la plus prestigieuse, englobant une grande partie des certificats de conformité émis.[2]

En Algérie, la certification est symbolisée par la marque TEDJ, un label national de qualité. Elle repose sur une démarche volontaire et est délivrée par l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR). Lorsqu'elle est apposée sur un produit, cette marque atteste que le produit a été vérifié et qu'il respecte les normes algériennes en vigueur.[3]

La certification qui atteste de la qualité de l'organisation d'une entreprise et mesure sa performance est celle du système de management. Elle est habituellement fondée sur des normes internationales reconnues, telles que l'ISO 9001, l'OHSAS 18001 ou l'ISO 14001. Il existe aussi des certifications spécifiques à certains secteurs, comme l'ISO 22000 pour le domaine agroalimentaire.

[1] Normalisation, certification : quelques éléments de définition [article] GRENARD. A, 1996, p55
[2] Michel CATTAN, Pour une certification qualité gagnante, AFNOR, 2009, p37. B
[3] https://www.ianor.dz/certification/certification-tedj/ , consulté le 10/03/2025 à 01h37.

La certification d'un service fonctionne sur le même principe que celle d'un produit : elle garantit un résultat conforme à des critères bien définis. Elle peut aussi compléter la certification d'un système de management, comme celui basé sur la norme ISO 9001. Le choix de l'ordre dans lequel l'entreprise entreprend ces démarches dépend de sa stratégie. Certaines entreprises commencent par certifier leurs services, puis passent à la certification ISO 9001. D'autres font l'inverse, en obtenant d'abord la norme ISO 9001 avant de chercher à certifier un ou plusieurs services. Cela varie selon le secteur d'activité, les métiers concernés et le niveau de qualité attendu.[1]

1.3 Les Motivations Liées à la Certification ISO 9001V2015

Trois principales motivations peuvent être identifiées concernant la mise en œuvre d'une certification ISO 9001 :

- **Renforcer la compétitivité et développer les opportunités commerciales :** La certification ISO 9001 permet à l'entreprise de se distinguer de ses concurrents, de sécuriser ou d'élargir son accès à des clients et marchés stratégiques, tout en valorisant son image, sa marque et la confiance de ses partenaires[2].
- **Renforcer la relation client et améliorer la satisfaction :** La certification ISO 9001 permet à l'entreprise d'optimiser la qualité de ses prestations afin de mieux répondre aux attentes des clients. Elle constitue un levier commercial, valorisant l'offre de l'entreprise et facilitant les ventes. Elle contribue également à simplifier les audits externes et à instaurer une relation client fondée sur la confiance[3].
- **Améliorer la performance globale de l'entreprise :** L'adoption de la norme ISO 9001 favorise l'efficacité opérationnelle en harmonisant les pratiques internes, en fluidifiant les processus, et en réduisant les dysfonctionnements. Elle encourage l'implication du personnel en valorisant leurs efforts et compétences. La norme contribue également à structurer le management par la mise en place d'un système de pilotage rigoureux, et à renforcer le contrôle interne. Les gains de productivité, la réduction des coûts liés à la non-qualité, et l'optimisation des achats représentent des retours concrets sur investissement[4].

2. La Démarche de Certification ISO 9001:2015 : étapes Clés, Enjeux et Freins à sa Mise en Oeuvre

Bien que la certification ISO 9001:2015 présente des bénéfices évidents, de nombreuses entreprises éprouvent des difficultés, lors de son application. L'adoption effective du système qualité est entravée par des obstacles de nature organisationnelle, humaine ou financière. Il est donc judicieux d'examiner les principales sources pour garantir son succès.

---

[1] Michel CATTAN, op.cit., p38.
[2] Idem, p197.
[3] **ISO.** (2015). *Reaping the Benefits of ISO 9001* [PDF]. Organisation internationale de normalisation. Disponible sur : https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100369.pdf , consulté le 10/03/2025 à 02h37
[4] Michel CATTAN, op.cit., p200-p201.

2.1 Les Différentes Etapes de la Certification

Le processus de certification est généralement similaire entre les différents organismes certificateurs, avec quelques variations mineures d'un organisme à l'autre. Il se compose de plusieurs étapes[1] :

Étape 1 : Lancement du projet

- Définir les objectifs et les enjeux de la démarche qualité.
- Déterminer le périmètre d'activité concerné par la certification.
- Nommer un représentant de la direction chargé de la mise en œuvre, de la coordination et du suivi du Système de Management de la Qualité (SMQ).
- Choisir le modèle ISO approprié en fonction des activités de l'entreprise et de ses orientations stratégiques.
- Élaborer un plan de communication destiné aux salariés pour les informer de la démarche.

Étape 2 : Mise en place de la structure du projet

- Constituer un comité de pilotage chargé de superviser l'avancement, de coordonner les actions, de prendre des décisions et de résoudre les éventuels arbitrages.
- Établir un calendrier prévisionnel pour le développement du projet.
- Définir les ressources humaines et matérielles nécessaires à la réalisation du projet.
- Répartir les tâches entre les membres de l'équipe projet.

Étape 3 : Formation du personnel

- Former le personnel directement impliqué dans la démarche qualité afin qu'il comprenne les objectifs, la norme ISO et son rôle spécifique dans le projet.
- Informer l'ensemble du personnel sur la démarche qualité et ses objectifs.
- Sélectionner les auditeurs internes en fonction de leur profil et de leurs compétences.

Étape 4 : Diagnostic de l'existant

- Identifier de manière détaillée les produits et services de l'entreprise.
- Analyser en profondeur les processus liés à l'activité concernée.
- Élaborer une cartographie des processus.
- Déterminer l'organisation et les ressources nécessaires à la réalisation des processus.
- Identifier les fonctions requises pour chaque étape des processus, en définissant les fiches de poste correspondantes.
- Spécifier les compétences nécessaires pour chaque fonction ou poste afin d'assurer l'efficacité des tâches assignées.
- Établir la correspondance entre les exigences du modèle ISO choisi et les pratiques existantes.
- Mettre en place un plan d'action pour la rédaction du système documentaire, accompagné d'un planning prévisionnel .

[1] Mémoire de magister, AMOKRANE Mahdia « mise en place d'un système de management de la qualité selon le référentiel ISO 9001 », université M. MAMMERI, 2005, p64

Étape 5 : Création du système documentaire (système qualité)

- Définir la structure du système documentaire.
- Rédiger un guide pour la création des documents du système de management, en précisant les modalités de validation, d'approbation et de diffusion.
- Élaborer les procédures, instructions, formulaires, etc.
- Préparer des indicateurs statistiques pour mesurer l'évolution du système de management de la qualité.

Étape 6 : Mise en application du système qualité

- Diffuser les documents du système qualité au sein de l'entreprise.
- Mettre en œuvre le système qualité en appliquant les procédures et instructions établies.
- Élaborer un planning d'audit interne, en précisant le calendrier prévisionnel et les activités concernées.
- Réaliser les audits qualité internes.
- Collecter et analyser les résultats des audits internes et des indicateurs statistiques au fur et à mesure.
- Analyser les données recueillies.
- Mesurer l'efficacité du SMQ.
- Identifier les actions nécessaires pour l'amélioration continue du système[1].

Étape 7 : Audits à blanc ou pré-audit de certification

- Vérifier la conformité entre le modèle ISO retenu et le système de management de la qualité mis en place, en identifiant les éventuels écarts à corriger avant l'audit officiel.

Étape 8 : Choix de l'organisme certificateur

- Sélectionner plusieurs organismes certificateurs potentiels.
- Choisir l'organisme le plus adapté aux besoins de l'entreprise.
- Soumettre une candidature en répondant au questionnaire d'évaluation préliminaire.
- Définir conjointement le planning de l'audit avec l'organisme choisi.

Étape 9 : Audit de certification

- Préparer l'entreprise à l'audit de certification.
- Informer le personnel de l'intervention de l'organisme certificateur.
- Réaliser l'audit de certification.
- Recevoir la notification des éventuels écarts identifiés par l'organisme certificateur.
- Traiter les écarts en mettant en place des actions correctives appropriées.

Étape 10 : Renouvellement du certificat

- Le certificat ISO 9001 est valable pour une durée de trois ans.
- À l'issue de cette période, un nouvel audit complet est nécessaire pour le renouvellement du certificat.

[1]**BELOUADAH, F., REZAK, M. et HADDAD, S.** (2017), *Implantation d'un système de management de la qualité (ISO 9001/2015) au sein des PME Algériennes*, Mémoire de Master, Université de Boumerdes / Université de Tizi Ouzou, p416-418

2.1 Les Freins de la Démarche de Certification ISO 9001:2015

- **Insuffisance de sensibilisation et de culture qualité** : De nombreuses petites et moyennes entreprises ne disposent pas d'une compréhension approfondie des avantages liés à la qualité ni des exigences imposées par les normes.
- **Résistance au changement :** L'instauration d'un système de management de la qualité requiert souvent une transformation des pratiques organisationnelles existantes, ce qui peut susciter des réticences tant chez les employés que chez les dirigeants. [1].
- **Contraintes financières :** La mise en œuvre de la certification représente un investissement conséquent, notamment pour les petites structures, que ce soit en termes financiers, de temps ou de mobilisation des ressources humaines, et ce, même lorsque des aides sont disponibles [2].
- **Manque de compétences internes :** Il est souvent difficile de disposer de personnel qualifié ou de former des ressources internes aux domaines du management de la qualité, de l'audit et de la gestion documentaire**.**
- **Faible engagement de la direction :** La réussite d'un projet de certification repose en grande partie sur l'implication active de la direction, qui, dans certains cas, peut faire défaut ou rester symbolique[3].
- **Complexité administrative et documentaire** : Le système ISO 9001 est parfois perçu comme trop contraignant en raison de sa forte charge administrative. Cette complexité peut être un frein à l'adoption du système, même si la norme offre une certaine souplesse d'application (Gotzamani, 2010)[4]

[1] Gotzamani, K. (2010). Results of an empirical investigation on the anticipated improvement areas of the ISO 9001:2000 standard. Total Quality Management & Business Excellence, 21(6), 687–704.
[2] Briscoe, J. A., Fawcett, S. E., & Todd, R. H. (2005). The implementation and impact of ISO 9000 among small manufacturing enterprises. Journal of Small Business Management, 43(3), 309–330
[3] Singh, P. J., Feng, M., & Smith, A. (2006). ISO 9000 series of standards: Comparison of manufacturing and service organisations. International Journal of Quality & Reliability Management, 23 (2), 122–142
[4] Gotzamani, K. (2010). Results of an empirical investigation on the anticipated improvement areas of the ISO 9001:2000 standard. Total Quality Management & Business Excellence, 21(6), 687–704.

Conclusion

À l'issue de ce premier chapitre, il ressort que le Système de Management de la Qualité (SMQ) constitue un levier stratégique majeur pour toute organisation désireuse d'améliorer sa performance globale, de renforcer la satisfaction de ses clients et de s'inscrire dans une logique d'amélioration continue.

Dans un premier temps, les généralités présentées ont permis de cerner les fondements, les objectifs et l'importance du SMQ dans un contexte de compétitivité accrue et d'exigences croissantes des parties intéressées. Ensuite, l'analyse de la norme ISO 9001 version 2015 a mis en lumière sa structure basée sur l'approche processus, les sept principes de management de la qualité, ainsi que les exigences essentielles à respecter pour instaurer un système de management efficace et cohérent.

Enfin, la présentation de la démarche de certification a permis de comprendre les étapes clés à suivre pour obtenir la certification ISO 9001, les acteurs concernés, ainsi que les bénéfices attendus, notamment en termes de crédibilité, de maîtrise des risques, et de performance opérationnelle, en particulier dans des secteurs sensibles comme l'agroalimentaire.

En somme, l'instauration d'un SMQ conforme à la norme ISO 9001 représente bien plus qu'une exigence documentaire ; elle devient un levier stratégique pour renforcer la performance globale, la transparence des pratiques et la confiance des parties prenantes.

CHAPITRE 2 : LE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES (SMSDA) SELON LA NORME ISO 22000 VERSION 2018

Introduction

Après avoir étudié le Système de Management de la Qualité (SMQ) selon la norme ISO 9001 version 2015, ce deuxième chapitre s'intéresse au Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA**)**, tel que défini par la norme ISO 22000 version 2018. Dans un contexte où la sécurité sanitaire des aliments représente un enjeu mondial majeur, les entreprises du secteur agroalimentaire sont de plus en plus appelées à démontrer leur capacité à maîtriser les dangers liés à la sécurité des produits tout au long de la chaîne alimentaire.

Ce chapitre vise ainsi à présenter les fondements, les exigences et la démarche de mise en œuvre d'un SMSDA conforme à la norme ISO 22000. Il est structuré en trois sections : la première aborde les notions générales relatives à la sécurité des denrées alimentaires, en exposant les risques potentiels et les outils essentiels tels que l'HACCP et les programmes prérequis (PRP). La deuxième section présente la norme ISO 22000 version 2018, sa structure, ses principes, ainsi que ses exigences clés. Enfin, la troisième section détaille la démarche de certification ISO 22000, tout en mettant en lumière les **articulations possibles avec la norme ISO 9001**, notamment grâce à leur structure commune HLS (High Level Structure), et les avantages d'une intégration des deux systèmes de management.

Ce chapitre constitue ainsi une étape fondamentale dans la compréhension des enjeux liés à la sécurité alimentaire et prépare le terrain pour l'analyse de la certification conjointe ISO 9001 et ISO 22000 au sein de l'entreprise étudiée dans la partie pratique du mémoire.

Section 1 : Notions Générales Sur la Sécurité des Denrées Alimentaires

Cette section a pour objectif de présenter les notions essentielles liées à la sécurité des denrées alimentaires. Elle traite brièvement de la définition du système de sécurité alimentaire, des principes de maîtrise des dangers, ainsi que des principales réglementations en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces éléments posent les bases nécessaires à la compréhension des exigences appliquées dans le secteur agroalimentaire.

1. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires : est un ensemble structuré de politiques, de processus, de procédures et de ressources mis en œuvre par une organisation pour garantir que les aliments qu'elle produit ou distribue sont sûrs pour la consommation humaine. Ce système repose sur l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers liés à la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.[1]

Il s'appuie notamment sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) et les programmes préalables (PRP), en intégrant également des exigences en matière de traçabilité, de communication interactive et d'amélioration continue.

1.1 La sécurité des denrées alimentaires

La sécurité des denrées alimentaires vise à garantir que les produits consommés ne présentent aucun danger pour la santé. Elle repose sur des mesures préventives rigoureuses tout au long de la chaîne agroalimentaire.

1.1.2 Définition

La sécurité des denrées alimentaires a été définie à plusieurs reprises par différentes organisations internationales. La plus importante est la suivante :

SELON ISO (Organisation Internationale de Normalisation) : «la sécurité des denrées alimentaire est assurance que les denrées alimentaires n'auront pas d'effet néfaste sur la santé du consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à l'utilisation à laquelle elles sont destinées »[2]

1.1.3 Les Dangers Liés à la Sécurité des Denrées Alimentaires

Les dangers liés à la sécurité des aliments se répartissent en quatre catégories principales: les dangers microbiologiques, chimiques, physiques, ainsi que les dangers liés aux allergènes.

Les dangers liés à la sécurité des aliments se répartissent en quatre catégories principales: les dangers microbiologiques, chimiques, physiques, ainsi que les dangers liés aux allergènes.[3]

---

[1]**Motarjemi, Y. & Lelieveld, H. (dir.).** *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. Cambridge : Academic Press, 2014, p : 7–9.

[22] Norme internationale ISO 22000:2018- exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires :5

[3]BRANGER (A), RICHER (M.M) et ROUSTEL (S), Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques, édition educagri, Dijon 2007, page 154

Dangers microbiologiques : Il s'agit de micro-organismes pathogènes pouvant contaminer les aliments et provoquer des toxi-infections alimentaires. Plus de 200 maladies d'origine bactérienne, virale ou toxique peuvent être transmises par l'alimentation. Leur gravité dépend du type de microbe, de la quantité ingérée et de la sensibilité de la personne[1].

Dangers physiques : Ces risques proviennent de corps étrangers (métal, verre, plastique, etc.) pouvant contaminer les aliments lors de la production, du transport ou du stockage. La **radioactivité** entre également dans cette catégorie. Ces dangers peuvent causer des blessures (coupures, étouffement) ou, dans le cas des radiations, des effets cancérigènes ou mutagènes[2].

Dangers chimiques : Ils concernent des substances toxiques (métaux lourds, pesticides, nitrates, dioxines, détergents, etc.) introduites à différentes étapes de la chaîne alimentaire. Ces contaminants résultent souvent des pratiques agricoles ou industrielles et peuvent polluer les sols et les ressources en eau, affectant ainsi toute la chaîne alimentaire[3].

Dangers allergènes : Ils sont liés à la présence de substances (protéines, additifs, etc.) déclenchant des réactions allergiques chez les personnes sensibles. Ces allergies alimentaires résultent d'un dysfonctionnement immunitaire et peuvent provoquer des troubles variés, parfois graves[4].

1.2 HACCP (Hazard Analysis Critical Control point)

Le HACCP est une méthode pour identifier tous les dangers liés à un aliment, concerne toutes les entreprises du secteur de l'agroalimentaire pour assurer la bonne application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

1.2.1 Présentation de la méthode HACCP

Le mot HACCP est une abréviation en anglais se traduisant en français par « Analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise »[5]

Quand il est implémenté, le système HACCP offre à l'entreprise la possibilité d'assurer la sécurité des produits alimentaires qu'elle fabrique. Ce principe implique la détection et l'évaluation des risques liés aux différentes étapes de la production d'un aliment, ainsi que la définition et la mise en place des mesures nécessaires pour les contrôler.[6]

---

[1]DUBOIS-BRISSONNET, Florence et GUILLIER, Laurent. Les maladies microbiennes d'origine alimentaire. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2020, vol. 55, no 1, p. 30-38.

[2] FAO/OMS (Commission du Codex Alimentarius). *Principes généraux d'hygiène alimentaire – CXC 1-1969, Rév. 5 (2020)*. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. p:21

[3] Chère, Christine. Les additifs comme dangers chimiques dans les aliments. *Les dangers dans la chaîne de transformation et de distribution des denrées alimentaires*, 2022, p:189-191

[4] DUTAU, G. Les acariens, de nouveaux allergènes alimentaires masqués. *Revue française d'allergologie et d'immunologie clinique*, 2002, vol. 42, no 2, p. 171-177.

[5] Olivier Boutou, Management de la sécurité des aliments De L'HACCP à L'ISO 22000, édition afnor, 2006, p : 23

[6] AWUCHI, Chinaza Godswill. HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food & Agriculture*, 2023, p:1-3

1.2.1.1 Le concept HACCP

L'implémentation du système HACCP ne représente pas uniquement un guide de référence, mais constitue également l'intégration de bonnes pratiques d'hygiène pour obtenir la qualité. Le système HACCP constitue une méthode systématique et logique de contrôle des risques Microbiologie, physique et chimie des aliments.[1]

L'implémentation d'une approche HACCP s'aligne avec toute stratégie de gestion qualité globale basée sur les normes ISO. Les normes ISO 9000 précisent en effet l'ensemble des processus opérationnels de l'entreprise, incluant les contrôles, les tests et la gestion des équipements requis. Elles servent de cadre de référence pour établir les exigences et objectifs qualité à implémenter. Ces standards forment le fondement des certifications des systèmes qualité et instaurent un cadre propice au déploiement durable d'une méthodologie HACCP[2].

1.2.1.2 Les Buts du Système HACCP

Actuellement, le système HACCP vise à[3] :

- Assurer la sécurité et la qualité de tous les produits alimentaires ;
- Prévenir les problèmes liés à l'hygiène et à la sécurité, tout en évitant leur répétition ;
- Renforcer la confiance : il sert de preuve pour répondre aux exigences des clients et faciliter la communication entre les acteurs d'une même filière[4] ;
- Maîtriser la production depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la consommation finale. Le processus de fabrication comporte souvent plusieurs étapes qu'il est difficile de contrôler intégralement.
- De garantir la sécurité des aliments, c'est une approche documentée et vérifiable pour l'identification des points critiques et pour la mise en œuvre d'un système de surveillance
- De superviser la production du produit, depuis l'acquisition des matières premières jusqu'à son utilisation finale. Le processus de production peut impliquer diverses phases distinctes et il est irréalisable de les superviser toutes. Il s'agit donc d'identifier potentiellement les étapes les plus risquées afin de pouvoir par la suite les contrôler.[5]

1.2.1.3 Le plan HACCP

Un plan HACCP est élaboré pour gérer les dangers associés directement aux produits, aux ingrédients ou à la procédure de production et qui échappent au contrôle des programmes

---

[1] Vander Wiele, T. & Dale, B. G .*Total Quality Management and HACCP Implementation in the Food Industry*. *The TQM Magazine*, 12(5), 2000, p: 294-302.

[2]SURAK, John G. HACCP and ISO development of a food safety management standard. *Department of Science and Human Nutrition*, 2003,p:1-6

[3]GOUE, Arnaud Fabrice. *HACCP et performance dans les PME agroalimentaires*. 2017. Thèse de doctorat. Université du Québec à Trois-Rivières.p:21-52

[4]RIGE F., CARDON F., DOUSSIN J.-P., (2004) : Gestion et prévention des risques alimentaires, Ed. WEKA, Suisse, 421 pages

[5] BONNEFOY C., GUILLET F., LEYRAL G., (2002) : Microbiologie et qualité dans les industries agroalimentaires, Ed. Doin, 225 pages

préliminaires. Les plans HACCP sont conçus par le biais d'un Processus d'évaluation des risques qui identifie les dangers significatifs pour la sécurité alimentaire. Par la suite, des actions de supervision sont mises en place pour empêcher, diminuer ou supprimer ces dangers[1].

1.2.2 Les Principes du Système HACCP

Le système HACCP comprend les sept principes généraux suivant :[2]

- **Principe 1 : Procéder à une analyse des dangers**

Cette première étape cruciale implique trois démarches successives

- Repérage systématique des dangers à chaque phase du cycle de production
- Analyse approfondie des risques détectés
- Définition des protocoles préventifs adaptés

- **Principe 2 : Identifier les points critiques pour leur maîtrise**

  Il convient de définir les points, les procédures ou les étapes opérationnelles du processus qui peuvent faire l'objet d'une intervention afin d'éliminer les risques ou bien de réduire à un niveau acceptable la probabilité de leur occurrence
- **Principe 3 : Établir les seuils critiques aux CCP**

  Définir les critiques opérationnels (seuils, objectifs, tolérances). Les limites critiques distinguent ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas, soit le produit conforme du produit non conforme. L'observance de ces limites témoigne d'une maîtrise effective des CCP[3].
- **Principe 4 : Etablir un système de surveillance des CCP**

  Le système de surveillance mis en place doit garantir que les points critiques pour la maîtrise (CCP) sont effectivement sous contrôle. Cela implique la réalisation d'observations ou de mesures planifiées – appelées autocontrôles – afin de vérifier que les seuils critiques ne sont pas franchis. Ces autocontrôles doivent être clairement définis, rigoureusement appliqués, et leurs modalités de mise en œuvre doivent faire l'objet d'une documentation précise.[4]
- **Principe 5 : Définir les actions correctives**

  Lorsque la surveillance d'un point critique (CCP) révèle un écart par rapport à la limite critique fixée, il est essentiel de prévoir à l'avance les mesures correctives à appliquer. Ces actions ont pour but de restaurer immédiatement la maîtrise du processus et de traiter les produits potentiellement non conformes.
- **Principe 6 : Mettre en place une vérification du système HACCP**

  Ce principe vise à assurer que le système HACCP, dans son ensemble, est fonctionnel, pertinent et efficace. Cela implique la planification et la réalisation régulière de

---

[1]**FAO/OMS (Commission du Codex Alimentarius)**. *Principes généraux d'hygiène alimentaire – CXC 1-1969, Rév. 5 (2020)*. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, p:25

[2] Horion, Benoît. *L'application des principes HACCP dans les entreprises alimentaires – Guide d'application de la réglementation*. Version 3. Bruxelles : DG Animaux, Plantes et Alimentation, Service Denrées alimentaires, 2017. P5-6

[3] BENOIT.H., (2005) : L'application des principes HACCP dans les entreprises alimentaires : Guide d'application de la réglementation, Version 2, Ed. DG Animaux, Plantes et Alimentation, Bruxelles 32

[4]CM- Bourgeois, J.F.Mescle et J.Zucca ; 1990.Microbiologie alimentaire aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments, Tome1.ed. lavoisier, p497et p507

vérifications, telles que des audits internes, des tests d'analyses ou encore des révisions documentaires.

- **Principe 7 : Instaurer un système documentaire fiable**

  La mise en œuvre des principes HACCP doit être formalisée par une documentation structurée. Celle-ci inclut l'ensemble des procédures, enregistrements, relevés de surveillance et actions entreprises. Cette traçabilité permet de démontrer la conformité du système et facilite les contrôles internes ou externes[1].

1.3 Les Programmes Prérequis (PRP)

Les Programmes Pré-Requis (PRP), également appelés bonnes pratiques d'hygiène (BPH), définissent les conditions et l'environnement hygiénique nécessaires au bon déroulement des activités de production alimentaire. Selon le Codex Alimentarius, ils constituent les principes généraux d'hygiène servant de fondement à l'assurance de la salubrité des aliments**.** C**es** principes doivent, lorsque cela est nécessaire, être appliqués conjointement avec les codes spécifiques d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les réglementations et directives relatives aux critères microbiologiques. Les PRP couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale, en précisant les mesures de contrôle à mettre en œuvre à chaque étape pour garantir l'hygiène des aliments**.**

1.3.1 La commission du Codex Alimentarius (CAC)

Le Codex Alimentarius, qui signifie *code alimentaire* en latin, résulte des travaux de la Commission du Codex Alimentarius, un organisme international composé de plus de 180 membres. Cette commission relève du programme commun de la FAO et de l'OMS sur les normes alimentaires, mis en place par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Son objectif principal est de protéger la santé des consommateurs et de favoriser des pratiques équitables dans le commerce alimentaire. Elle veille également à coordonner les actions en matière de normalisation alimentaire menées par les organisations internationales, qu'elles soient gouvernementales ou non gouvernementales[2] .

1.3.2 Les différents types de PRP

Les programmes prérequis (PRP) à mettre en œuvre varient selon le segment de la chaîne alimentaire concerné ainsi que le type d'organisme. Plusieurs notions équivalentes sont utilisées pour désigner ces PRP, notamment : les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), les Bonnes Pratiques Vétérinaires (BPV), les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), les Bonnes Pratiques de Production (BPP), les Bonnes Pratiques de Distribution (BPD) et les Bonnes Pratiques de Vente (BPV), comme définies par la norme (ISO 22000:2018.)

---

[1]Olivier Boutou, Management de la sécurité des aliments De L'HACCP a L'ISO 22000, 2006,op cit,p25-26

[2] FAO/OMS, Codex Alimentarius, quatrième édition, Rome 2009.

- **Bonnes Pratiques Agricoles (BPA)** : Ce sont des méthodes agricoles et d'élevage fondées sur des principes visant à améliorer les rendements tout en minimisant les risques sanitaires pour l'homme et pour l'environnement[1]. (Source : ministère de la Culture, France – culture.gouv.fr)
- **Bonnes Pratiques Vétérinaires (BPV)** : Elles encadrent l'utilisation appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs alimentaires pour animaux, en veillant au respect des dosages, des délais d'attente et des usages autorisés, de manière à garantir un traitement efficace des animaux tout en réduisant les résidus dans les produits alimentaires d'origine animale.[2](Source : ISO.org)
- **Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)** : Définies par l'OMS comme un pilier essentiel de l'assurance qualité, les BPF garantissent que les produits sont fabriqués et contrôlés de manière homogène, selon des standards de qualité strictement adaptés à leur usage, tels que spécifiés dans les autorisations de mise sur le marché[3].
- **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** : Elles regroupent un ensemble de conditions et de mesures fondamentales appliquées à toutes les étapes de la chaîne alimentaire afin d'assurer la salubrité des produits. (Source : Codex Alimentarius, 1969)[4]
- **Bonnes Pratiques de Production (BPP)**, **de Distribution (BPD)** et **de Vente (BPV)** : Ces pratiques, bien que non détaillées ici, s'inscrivent dans la même logique de gestion maîtrisée de la sécurité alimentaire, en couvrant respectivement la fabrication, la logistique et la commercialisation des produits.[5]

1.3.3 Les Principes Généraux D'hygiène Alimentaire

Les principes généraux d'hygiène alimentaire, établis par la Commission du Codex Alimentarius, couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production primaire Jusqu'au consommateur final. Leur objectif est de garantir des aliments sains et propres à la consommation. Ces principes se déclinent en plusieurs volets[6] :

- **Production primaire** :
  - Assurer un environnement hygiénique exempt de substances nocives.
  - Protéger les zones de production contre les contaminations.
  - Mettre en œuvre des procédures sûres de manutention, stockage et transport.
  - Garantir l'hygiène personnelle et l'entretien des installations.
- **Établissement, conception et installations** :
  - Veiller à la bonne conception des bâtiments et équipements pour maîtriser les dangers alimentaires.

---

[1] Ministère de la Culture, France https://www.culture.gouv.fr , consulté le 1/04/2024 à 01h : 23
[2] ISO – Organisation internationale de normalisation https://www.iso.org/standard/65464.html
[3] Organisation mondiale de la santé (OMS/WHO) https://www.who.int consulté le1/04/2024
[4] Ministère de la Culture. (s.d.). *Bonnes pratiques agricoles (BPA)*. Culture.gouv.fr. https://www.culture.gouv.fr consulté le1/04/2024 à 12h : 37.
[5] Codex alimentarius (1969) Principes généraux d'hygiène alimentaire cxc 1 –(1969) adoptés en (1969).amendés en (1999). Révisés en (1997), (2003), (2020). Corrections rédactionnelles en (2011)
[6] FAO/OMS, Codex Alimentarius, quatrième édition, Rome 2009.

- **Contrôle des opérations** :
  - Mettre en place des mesures de maîtrise des dangers.
  - Contrôler l'eau, l'emballage, la documentation et la traçabilité.
- **Entretien et assainissement** :
  - Mettre en place des programmes de nettoyage, de lutte contre les nuisibles et de gestion des déchets.
- **Hygiène corporelle** :
  - Surveiller l'état de santé, la propreté et le comportement du personnel pour éviter toute contamination.
- **Transport** :
  - Définir des conditions adéquates de transport pour garantir la sécurité des produits jusqu'à leur livraison.
- **Information produit et sensibilisation du consommateur** :
  - Assurer la traçabilité, un étiquetage clair et une communication efficace avec le consommateur.
- **Formation** :
  - Former les opérateurs aux bonnes pratiques d'hygiène, adapter et actualiser régulièrement les programmes de formation.

1.3.4 Les guides de bonnes pratiques d'hygiène

Il s'agit de documents à caractère volontaire, généralement associés aux principes de la méthode HACCP, élaborés par des professionnels pour aider les organismes à respecter les exigences du Paquet Hygiène et à mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire efficace.

Ces guides sont particulièrement utiles pour les PME, car ils permettent d'aborder les premières étapes de la démarche HACCP en proposant des mesures concrètes et spécifiques à chaque secteur alimentaire, adaptées à la taille et à la structure des entreprises.

Ils ont pour objectifs de[1] :

- Mettre en évidence les dangers significatifs propres à chaque filière ;
- Traduire les règles d'hygiène générales propres au secteur ;
- Servir de base à l'analyse des dangers ;
- Faciliter la mise en œuvre et la mise à jour des PRP et des plans HACCP ;
- Constituer une référence lors des contrôles officiels ;
- Aider les exploitants à démontrer la maîtrise de l'hygiène ;
- Offrir une base d'échange entre professionnels européens d'un même secteur.

[1] http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-0 , consulté le 1/04/2025 à 18h :00.

2. La Réglementation de la Sécurité des Denrées Alimentaires : Cadre International et Cadre Nationale

La sécurité des denrées alimentaires est encadrée par un ensemble de textes réglementaires visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir la qualité des produits tout au long de la chaîne alimentaire. À l'échelle internationale, plusieurs organisations, telles que le Codex Alimentarius ou l'Union européenne, définissent des normes et directives harmonisées. En parallèle, l'Algérie a mis en place son propre dispositif réglementaire, adapté à ses réalités économiques et sanitaires. Cette section vise à présenter les principales références juridiques internationales et nationales encadrant la sécurité des aliments, en soulignant leur complémentarité et leur rôle dans la mise en œuvre d'un système de management efficace.

2.1 Cadre International

La sécurité alimentaire est encadrée par des textes internationaux, dont l'un des plus marquants est l'accord de l'Organisation Mondiale du Commerce sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. Cet accord invite les pays membres à s'appuyer sur des normes et recommandations reconnues au niveau mondial. Même les États non membres, s'ils souhaitent commercer avec des membres de l'OMC, sont concernés par ces exigences.

Le principal cadre normatif en la matière est le Codex Alimentarius. Il regroupe un ensemble de normes internationales visant à protéger la santé des consommateurs, à assurer l'équité dans les échanges alimentaires, et à harmoniser les standards entre pays. Ce Codex est élaboré par la Commission du Codex Alimentarius, un programme commun à la FAO et à l'OMS.[1]

Les Principales réglementations en matière de Sécurité des Denrées Alimentaires.

2.1.1 L'Union européenne

Depuis 2003, l'Union européenne est partie prenante au Codex Alimentarius et s'est engagée à en respecter les obligations prévues par ses statuts. Ses principales réglementations en matière de sécurité alimentaire prennent appui sur les travaux de la Commission du Codex, qui servent de référence pour définir les exigences applicables

Parmi les textes fondamentaux encadrant le secteur alimentaire au sein de l'Union européenne figure le Règlement (CE) n° 178/2002, considéré comme la loi-cadre en la matière. Ce règlement pose les bases de la législation alimentaire en définissant ses principes et exigences essentiels, tout en favorisant une harmonisation des règles au sein des États membres. Il vise à instaurer une approche cohérente pour l'élaboration des lois nationales dans ce domaine (voir Figure 1). Son objectif principal est de permettre la libre circulation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux à travers l'UE, tout en assurant un haut niveau de protection de la santé et du bien-être des consommateurs.[2]

---

[1]CAC (Commission du Codex Alimentarius) 2003. « Principes généraux d'hygiène alimentaire » CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Secrétariat de la CAC, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome

[2]Commission européenne. 2004. "From Farm to Fork: Safe Food for Europe's Consumers." Office des publications de l'Union européenne, Luxembourg.

De plus, un ensemble de règlements relatifs à l'hygiène a été adopté pour assurer une cohérence dans la chaîne alimentaire. Ceux-ci sont notamment les suivants[1] :

- Le Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (exigences d'hygiène générale pour la production alimentaire).
- Le règlement (CE) n°853/2004 qui fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ainsi que des principes d'hygiène de base pour les entreprises à tous les stades de la chaîne alimentaire des produits d'origine animale
- Le Règlement (CE) n° 2017/625, qui fixe les règles spécifiques pour l'organisation de contrôles officiels sur les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et pour vérifier la conformité à la loi sur les aliments pour animaux et les aliments, et les règles relatives à la santé des animaux et au bien-être des animaux, établissant ainsi les principes de contrôle que doivent suivre les membres de l'UE et les pays tiers

2.1.2 Les États-Unis

Les États-Unis, membres de la CAC depuis 1963, cherchent à aligner leur législation sur les exigences du Codex. Leur *Food Regulatory System* repose sur un ensemble de lois, règles et règlements, principalement à l'échelle fédérale. Toutefois, les organismes de contrôle des États jouent un rôle essentiel dans l'application de ces règles, notamment en matière d'hygiène et de manipulation sans risque des denrées alimentaires par les distributeurs, les services de restauration et les points de vente.Les principales lois relatives à la sécurité des denrées alimentaires aux États-Unis sont répertoriées ci-dessous[2].

- **La FSMA (Food Safety Modernization Act)** : Renforce les pouvoirs de la FDA en matière de prévention des contaminations alimentaires, en s'appuyant sur des données scientifiques. Elle s'applique à tous les produits alimentaires (nationaux et importés), sauf ceux régis par l'USDA (viande, volaille, œufs).[3]
- **Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (1938)** : Autorise la FDA à réglementer la sécurité et l'efficacité des aliments, médicaments et cosmétiques.[4]
- **Federal Meat Inspection Act (1906)** : Vise à garantir que la viande et les produits carnés sont sûrs, correctement étiquetés et traités dans des conditions sanitaires acceptables.

https://www.paceadesso.it/ew/ew_sitepage/3/from%20farm%20to%20fork%20-An%20European%20 , consulté le 1/04/2025 à 14h : 00

[1] 2018. "Guidance Document on the Implementation of Certain Provisions of Regulation (EC) No. 852/2004: On the Hygiene of Foodstuffs." Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire, Commission européenne, Bruxelles. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852 consulté le 1/03/2025 à 15h:00

[2]The Food Safety Handbook. *Manuel pour la sécurité des denrées alimentaires*. International Finance Corporation, 2023, p. 28-29.

[3]**UNITED STATES.** *Food Safety Modernization Act (FSMA)*. Washington, D.C.: Public Law 111-353, 2011.

[4] **UNITED STATES.** *Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*. Washington, D.C.: Public Law 75-717, 1938.

- **Poultry Products Inspection Act (1957)** : Réglemente la transformation et la distribution des produits issus de la volaille. L'USDA est chargé des inspections, y compris des produits importés.
- **Egg Products Inspection Act (1970)** : Donne à l'USDA la responsabilité des produits à base d'œufs (liquides, congelés, séchés), notamment en ce qui concerne la salubrité et l'élimination des œufs non conformes.
- **Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act (1957)** : Réglemente la vente, la distribution et l'utilisation des pesticides. Tous les produits doivent être approuvés par l'Agence de protection de l'environnement (EPA).
- **Bioterrorism Act (2002)** : Exige l'enregistrement des établissements alimentaires et la notification préalable à l'importation des aliments, renforçant ainsi la traçabilité et la sécurité en cas de menace.[1]
- **Code of Federal Regulations (CFR)** : Regroupe l'ensemble des règles officielles publiées par les agences gouvernementales, y compris celles relatives à la sécurité alimentaire.
- **Documents d'orientation de la FDA** : Bien qu'ils ne soient pas juridiquement contraignants, ces documents offrent des recommandations pratiques pour les professionnels du secteur alimentaire et les autorités locales[2].
- **Le Food Code** : Élaboré par la FDA, ce code modèle fournit une base réglementaire pour les services alimentaires et le commerce de détail (restaurants, supermarchés, etc.).[3]
- **La jurisprudence** : Les décisions judiciaires passées jouent un rôle dans l'élaboration du droit alimentaire américain. Elles sont compilées par le National Agricultural Law Center.[4]

---

[1] **UNITED STATES.** *Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act*. Washington, D.C.: U.S. Congress, 2002. Public Law 107-188.

[2] **FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA).** *Food Code*. Silver Spring, MD: U.S. Department of Health and Human Services, mise à jour régulière. Disponible sur : https://www.fda.gov/food/fda-food-code consulté le 1/03/2025 à 14h:00.

[3] **FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA).** *Guidance Documents for Industry*. Silver Spring, MD : U.S. Department of Health and Human Services. Disponible sur : https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents consulté le 1/04/2025 à 14h : 00

[4] **NATIONAL AGRICULTURAL LAW CENTER.** *Food Safety Case Law*. Fayetteville, AR: University of Arkansas. Disponible sur : https://nationalaglawcenter.org/ consulté le 1/04/2025 à 14h : 00

FIGURE 7: LA LOI GENERALE POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE DE L'UNION EUROPEENNE

Principes généraux liés à la sécurité des denrées alimentaires, règles, définitions -Harmonisation de législation de l'UE					
	Hygiène alimentaire		Système de contrôle avant le 14 décembre 2019		Système de contrôle à compter du 14 décembre 2019
Règlement de l'UE	Règlement (CE) n° 852/2004	Règlement (CE) n° 853/2004	Règlement (CE) n° 882/2004	Règlement (CE) n° 854/2004	Règlement (CE) n° 625/2017
Objectifs	Règles générales en matière d'hygiène alimentaire, responsabilité de l'ESA	Règles spécifiques en matière d'hygiène pour les aliments d'origine animale	Base pour la surveillance et le contrôle nationaux	Règles spécifiques pour les contrôles officiels des produits d'origine animale	Contrôles officiels et autres activités officielles réalisés pour garantir l'application de la législation relative aux aliments et aux aliments pour animaux, les règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, la santé des végétaux et les produits de protection des végétaux
Champ d'application	Tous les stades de la production, de la transformation, du marketing et de l'exportation	S'applique aux aliments bruts et transformés d'origine animale. Ne s'applique pas aux distributeurs.	Tous les stades de la production, de la transformation et de la vente	S'applique uniquement eu égard aux activités et individus auxquels le Règlement (CE) n° 853/2004 s'applique	S'applique à l'ensemble de la chaîne agroalimentaire, avec des informations spécifiques pour les produits d'origine animale. Remplace les Règlements (CE) n° 882/2004 et 854/2004
Principes généraux	Responsabilité des ESA ; transparence de la chaîne alimentaire ; flexibilité ; introduction du HACCP	Exigences spécifiques applicables aux entreprises mettant sur le marché des produits d'origine animale ; garanties spéciales pour certains types de produits carnés	Contrôle officiel obligatoire, régularité et caractère adapté des inspections ; inspections à titre de précaution et non de punition	Coopération avec les autorités de règlementation ; analyse des risques ; périodes spécifiques des contrôles en fonction du type de produit	Contrôle officiel obligatoire, régularité et caractère adapté des inspections ; inspections à titre de précaution et non de punition ; coopération avec les autorités de règlementation ; analyse des risques

Source : Informations dans EUR-Lex (base de données), Office des publications de l'Union européenne, Luxembourg, https://eurlex.europa.eu/ consulté le 1/04/2025 à 14h : 00

2.2 Cadre Nationale EN ALGERIE

En Algérie, la sécurité alimentaire est un enjeu crucial pour la santé publique et la protection du consommateur. Pour assurer la sécurité et l'intégrité des produits alimentaires disponibles sur le marché, l'État algérien a établi un cadre législatif et réglementaire régissant chaque phase de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la commercialisation. Cette réglementation s'appuie sur un ensemble de lois, de décrets exécutifs, de normes nationales et de dispositifs d'inspection et de surveillance.

2.2.1 Cadre Législatif Principal

a. Loi n° 09-03 du 25 février 2009

Relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes

Cette législation forme la base juridique de la protection du consommateur en Algérie. Elle impose aux acteurs économiques des responsabilités rigoureuses concernant.

b. Loi n° 04-20 du 25 décembre 2004
Relative à la prévention des risques majeurs

l'information, la qualité, l'hygiène et la conformité des produits alimentaires. Elle envisage aussi des pénalités en cas de non-respect ou de fraude[1].

Cette loi, bien qu'étant générale, couvre aussi les dangers sanitaires associés à l'alimentation, en privilégiant le développement durable et la prévention[2].

2.2.2 Réglementations Spécifiques

a. Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017

Établit les normes sanitaires que doivent suivre les travailleurs à chaque phase de la distribution des aliments destinés à la consommation humaine[3].

b. **Décret exécutif n° 92-68 du 16 février 1992**

Se rapporte aux règles d'étiquetage des produits alimentaires. Il impose l'obligation d'inclure certaines informations, comme la date de péremption, la liste des composants ou même la traçabilité du produit[4].

---

[1] République Algérienne Démocratique et Populaire. *Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes*. Journal Officiel de la République Algérienne, n°15, 2009.
[2] *Loi n° 04-20 du 25 décembre 2004 relative à la prévention des risques majeurs et à la gestion des catastrophes dans le cadre du développement durable*. Journal officiel de la République algérienne, n° 84, 26 décembre 2004.
[3] Journal Officiel de la République Algérienne, n° 24, 16 avril 2017.
[4] Journal Officiel de la République Algérienne, n° 14, 23 février 1992.

Section 2 : la Norme ISO 22000 Version 2018

Dans un contexte où la sécurité des denrées alimentaires est devenue une priorité mondiale, la norme ISO 22000:2018 s'impose comme un cadre international de référence pour garantir la maîtrise des dangers liés à la chaîne alimentaire. Faisant partie de la grande famille des normes ISO, elle s'adresse à toutes les organisations impliquées, directement ou indirectement, dans le secteur agroalimentaire.

Cette section vise à présenter les éléments clés de cette norme, en abordant sa définition, son champ d'application, sa structure, ainsi que les principes fondamentaux sur lesquels elle repose. L'objectif est de mieux comprendre son rôle dans l'instauration d'un système de management de la sécurité des aliments efficace et conforme aux exigences internationales.

1. Définition

Suite à diverses lectures, nous exposons la norme de la manière suivante : La norme ISO 22000 est une norme internationale qui spécifie les exigences relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires, et qui peut être appliquée indépendamment ou en association avec les autres normes des différents systèmes de management déjà existants.

La norme ISO 22000 est adoptée par les entreprises qui veulent démontrer leurs aptitudes à maitriser les dangers liés à sécurité de denrées alimentaires afin de garantir une production de denrées alimentaires sûre, fiable et de bonne qualité lors de sa consommation par l'homme.

La norme ISO 22000 repose sur ces 04 éléments essentiels :

- Communication interactive.
- Management du système
- Les programmes pré-requis.
- HACCP

La norme **ISO 22000** s'appuie elle aussi sur le principe d'analyse des dangers, tel que défini par le Codex Alimentarius, et intègre les différentes étapes de sa mise en œuvre. Elle vise à maîtriser ces dangers en combinant de manière cohérente les programmes préalables (PRP), le plan HACCP, ainsi que les programmes préalables opérationnels (PRPo). Le plan HACCP

2. La Famille d'ISO 22000

La famille des normes ISO 22000 regroupe des référentiels internationaux dédiés à la gestion de la sécurité des aliments. Elle s'applique à tous les acteurs de la chaîne alimentaire[1].

ISO 22000/2018: Il s'agit de la norme principale. Elle définit les exigences pour la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) applicable

[1] https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html , consulté le 21/04/2025 à 19 :25

à toute organisation intervenant dans la chaîne alimentaire. Elle repose sur les principes HACCP, l'approche processus et les exigences du système de management (ISO HLS).

ISO 22004/2014 : Ce guide fournit des recommandations pratiques pour la mise en œuvre de la norme ISO 22000. Il est destiné à aider les entreprises à interpréter et appliquer les exigences du standard principal de manière concrète.

ISO 22005/2007 : Cette norme est centrée sur la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Elle définit les principes et exigences pour la conception et la mise en œuvre d'un système de traçabilité, notamment en matière de documentation et d'enregistrement des flux d'information.

ISO/TS 22002-1/2009 : Il s'agit d'un document technique spécifiant les programmes préalables (PRP) pour les fabricants de produits alimentaires. Il complète la norme ISO 22000 en détaillant les exigences d'hygiène, de nettoyage, de lutte contre les nuisibles, etc.

ISO/TS 22002-3/2011: Cette partie se concentre sur les PRP spécifiques au secteur agricole (production primaire végétale ou animale). Elle fournit des lignes directrices adaptées aux réalités du terrain pour assurer la sécurité des produits dès la source.

ISO/TS 22003/2013 (ancienne version : 2007) : Ce document établit les règles applicables aux organismes de certification procédant à l'audit des systèmes ISO 22000. Il encadre les compétences requises, la méthodologie d'audit et les critères de certification pour garantir l'impartialité et la fiabilité du processus.

3. Le Champs D'application de la Norme ISO 22000/2018

La norme ISO 22000 est applicable à l'ensemble des organisations, indépendamment de leur taille ou de leur niveau de complexité, dès lors qu'elles souhaitent mettre en place un système garantissant la fourniture continue de produits alimentaires sûrs. Elle concerne aussi bien les entités directement impliquées dans la chaîne alimentaire que celles qui y participent de manière indirecte, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final. La norme définit les exigences aux organismes pour leur permettre de[1]:

- Planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et améliorer un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) garantissant la fourniture de produits et de services sûrs, conformément à l'usage auquel ils sont destinés ;
- Prouver leur conformité aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- Évaluer et prendre en compte les exigences des clients relatives à la sécurité des denrées alimentaires, et démontrer leur conformité à ces exigences ;
- Communiquer de manière efficace avec les parties concernées tout au long de la chaîne alimentaire sur les aspects liés à la sécurité des produits ;
- Assurer la cohérence entre les pratiques mises en œuvre et la politique de sécurité alimentaire définie par l'organisation ;

[1]Norme internationale ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, Deuxième édition 2018-06.p1

- Fournir des preuves de conformité à l'ensemble des parties intéressées ;
- Obtenir une certification ou un enregistrement de leur système de management par une tierce partie, ou procéder à une auto-évaluation ou auto-déclaration de conformité au référentiel.

4. La Structure de la Norme ISO 22000 :2018

La norme ISO 22000 :2018 s'appuie sur la structure HLS (High Level Structure), qui est la même que celle utilisée pour les autres normes ISO de management, dont l'ISO 9001 :2015. Le livre comporte 10 chapitres, les exigences débutant à partir du chapitre Cette organisation facilite l'interconnexion avec d'autres systèmes (qualité, environnement, sécurité au travail, etc.).[1] Voici comment sont structurées les exigences de la norme ISO 22000 :

Chapitre 4 : Contexte de l'organisme[2]

Ce chapitre impose à l'organisme d'analyser son environnement interne et externe, d'identifier les parties intéressées et de déterminer le périmètre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).

Chapitre 5 : Leadership[3]

Ce point insiste sur l'engagement de la direction. Elle doit démontrer son leadership à travers:

- La définition d'une politique de sécurité des aliments,
- La clarification des rôles, responsabilités et autorités,
- La promotion d'une culture de sécurité alimentaire.

Chapitre 6 : Planification[4]

Ce chapitre concerne :

- L'évaluation des risques et opportunités liés au SMSDA,
- L'établissement d'objectifs mesurables,
  La planification des actions de maîtrise et d'amélioration.

Chapitre 7 : Support[5]

Ce volet regroupe les ressources nécessaires au fonctionnement du système :

- Compétences du personnel,
- Sensibilisation,

[1] ibid,p vi
[2]ibid,p10-11
[3] ibid,p11-12
[4] ibid p13-14
[5] ibid p14-18

- Communication interne/externe,
- Informations documentées (gestion des documents et enregistrements).

Chapitre 8 : Fonctionnement[1]

C'est le cœur de la norme, où sont détaillées les exigences spécifiques liées à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires, notamment :

- La mise en place des programmes prérequis (PRP),
  - La réalisation d'une analyse des dangers,
  - L'identification des PRPo et des points critiques de contrôle (CCP),
  - Le plan HACCP,
  - La traçabilité, la gestion des non-conformités, le retrait et le rappel des produits.

Chapitre 9 : Évaluation des performances[2]

Ce chapitre traite :

- De la surveillance et de la mesure des processus,
- Des audits internes,
- De la revue de direction.

Chapitre 10 : Amélioration[3]

Il impose la mise en œuvre :

- D'actions correctives en cas de non-conformités,
- D'une amélioration continue du SMSDA.

5. Les Principes d'iso 22000

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) selon la norme ISO 22000 repose sur cinq éléments jugés fondamentaux pour assurer la sécurité des aliments à chaque étape de la chaîne alimentaire. Ces éléments sont : la communication interactive, le management du système ou l'approche systémique, ainsi que les outils de maîtrise des dangers, comprenant les programmes prérequis, les principes HACCP et la traçabilité[4].

5.1 La Méthode HACCP

VOIR : p 32

[1] ibid p19-31
[2] ibid p32-34
[3] ibid p35
[4] ISO 22000 :2005. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.

5.2 Programmes Préalables (PRP)

VOIR : p 35

5.3 Le Management du Système

Un système de management désigne un ensemble d'éléments interconnectés ou en interaction, mis en place au sein d'un organisme pour définir des politiques, des objectifs et les processus nécessaires à leur réalisation. Cette définition permet de mieux saisir la finalité d'un système structuré et orienté vers la performance.

Dans ce cadre, un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) offre un référentiel solide pour engager une démarche d'amélioration continue, renforçant ainsi la capacité de l'organisme à satisfaire les attentes de ses clients et autres parties intéressées pertinentes. Il contribue à instaurer un climat de confiance, démontrant l'aptitude de l'entreprise à fournir de manière constante des produits ou services sûrs et conformes aux exigences.

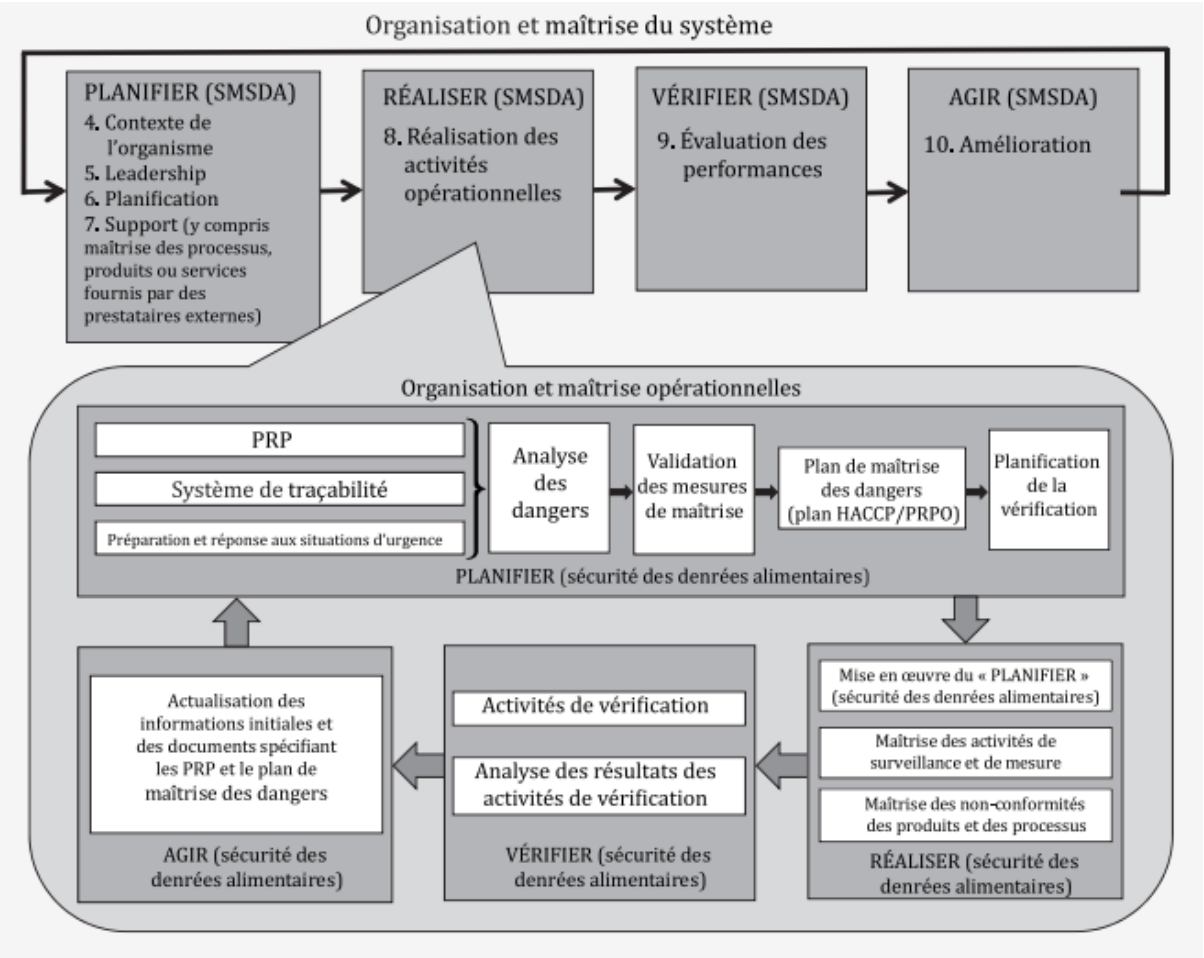
Le SMSDA constitue une composante essentielle du système de management global de l'organisation. Il se focalise sur l'atteinte de résultats mesurables, fondés sur des objectifs précis en matière de sécurité sanitaire des aliments, tout en s'alignant avec d'autres objectifs stratégiques tels que la croissance, la rentabilité, la performance environnementale ou encore la sécurité au travail.

Par son leadership et son engagement, la direction joue un rôle déterminant dans la mise en place d'un environnement propice à l'implication du personnel, condition indispensable au bon fonctionnement et à l'efficacité du SMSDA.

La norme ISO 22000 s'appuie sur le principe de roue de Deming et sa boucle d'amélioration continue de type PDCA (Plan, Do, Check, Act) qui est aujourd'hui reconnue comme un principe de conduite managérial simple et universel[1].

[1]THE ISO SURVEY OF CERTIFICATION. PUBLIE PAR L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE STANDARDISATION, APPARU AU 12/12/2012

FIGURE 8: ILLUSTRATION DU CYCLE PDCA AUX DEUX NIVEAUX



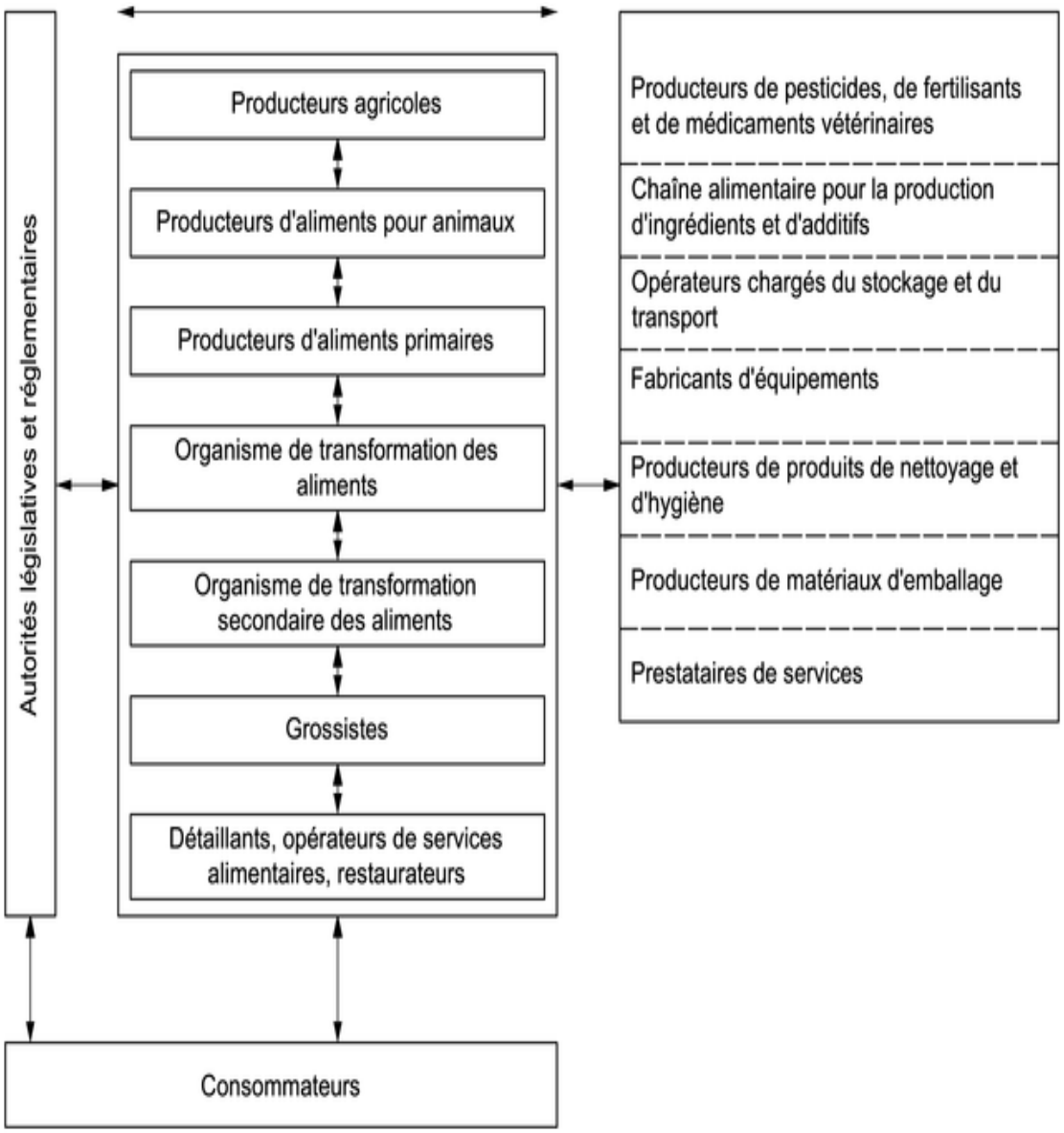
Source: Norme internationale ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, Deuxième édition2018-06

5.4 Communication Interactive

La norme ISO 22000 souligne l'importance capitale de la communication interne et externe entre l'ensemble des acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire, qu'il s'agisse des clients, des fournisseurs ou du personnel de l'organisme. Cette communication vise à faciliter l'identification et la maîtrise des dangers significatifs liés à la sécurité des aliments à chaque étape du processus. À ce titre, la norme met en évidence la nécessité d'un flux d'information structuré et permanent entre les différents maillons de la chaîne alimentaire1, illustré dans la (figure 9) .

[1] Comité européen de normalisation (CEN), norme ISO 22000, AFNOR, version septembre 2005, P2

FIGURE 9: COMMUNICATION INTERACTIVE AU SEIN DE LA CHAINE ALIMENTAIRE



Source : https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:fr consulté le 1/04/2025 à 14h :00

Section 3 : La Démarche de Certification ISO 22000 et Les Articulations Avec la norme ISO 9001 version 2015

La norme ISO 22000, dédiée à la sécurité des denrées alimentaires, et la norme ISO 9001, axée sur la gestion de la qualité, partagent une structure commune appelée High Level Structure (HLS), ce qui facilite leur intégration au sein d'un système de management unique. Cette section vise à explorer les articulations possibles entre ces deux normes internationales, en mettant en lumière leurs complémentarités et les synergies qu'elles permettent dans le pilotage des processus organisationnels. Elle présentera également les principales étapes à suivre pour obtenir la certification ISO 22000, tout en identifiant les principaux freins rencontrés par les entreprises dans la mise en œuvre conjointe de ces deux référentiels, notamment en termes de conduite du changement, de mobilisation des équipes et d'adaptation des pratiques existantes.

1. Les étapes Clés de la Certification

La certification **Forte** de son expertise dans le domaine agroalimentaire, avec plus de 1 500 certifications délivrées, la société AFAQ AFNOR Certification, filiale du groupe AFNOR, propose des évaluations et certifications spécifiquement adaptées aux besoins des différents acteurs de la filière. La certification ISO 22000 est conçue pour être compatible avec d'autres systèmes de management, ce qui en facilite l'intégration au sein d'organisations déjà engagées dans des démarches qualité. Sa structure harmonisée, alignée sur celle de l'ISO 9001, permet une mise en œuvre conjointe avec d'autres normes internationales telles que l'ISO 14001, relative au management environnemental. Le recours à un organisme tiers, indépendant et reconnu, constitue un moyen fiable et crédible de valoriser à l'échelle internationale la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.[1]

1.1 Processus de la Démarche Certification ISO 22000 :2018

La certification ISO 22000, relative au système de gestion de la sécurité alimentaire (SMSDA), suit un parcours organisé en diverses phases. Voici les étapes clés pour obtenir cette certification [2] :

A. Préparation et Implication de la Direction

- Éducation et formation : Former les équipes sur les critères de la norme ISO 22000.[3]
- Évaluation préliminaire : Examiner les procédures en place afin de repérer les déviations par rapport à la norme.[4]

[1] Olivier Boutou, Management de la sécurité des aliments De L'HACCP à L'ISO 22000, 2006, op cit, p 288
[2] NQA. "ISO 22000 – A Complete Guide." Consulté le 26 mai 2025. https://www.nqa.com/en-us/resources/blog/february-2019/guide-to-iso-22000.
[3] Intertek. Article "ISO 22000 | Food Safety Management Systems."

- Fixation des buts : Formuler une politique et des objectifs en matière de sécurité alimentaire.[1]

B. Établissement du SMSDA (Système de Gestion de la Sécurité des Produits Alimentaires)

- Rédaction de la documentation :
- Guide d'utilisation du SMSDA
- Méthodes (contrôle des risques, suivis, gestion des irrégularités, etc.)
- Inscription obligatoire
- Analyse des risques et contrôle des points critiques (méthode HACCP)

C. Application et essais

- Mise en œuvre des procédures dans les processus opérationnels.
- Formation des employés sur les bonnes méthodes d'hygiène et les procédures.
- Des tests et des contrôles internes sont effectués pour garantir la performance du système.[2]

D. Inspection interne et évaluation par la direction

Réalisation d'un audit interne afin de contrôler la conformité à la norme ISO 22000.

Revue de direction pour évaluer l'efficacité du SMSDA et prendre une décision concernant la certification.

E. Sélection d'un organisme certifié accrédité

Sélectionner un organisme de certification reconnu (ex : AFNOR, Bureau Veritas, SGS, etc.).[3]

F. Réalisation d'audit

1. Des auditeurs qualifiés

Pour la réalisation des audits liés à la certification ISO 22000, les organismes accrédités doivent se référer à la norme ISO/TS 22003, qui fournit les lignes directrices relatives à l'audit et à la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Cette norme, dont la publication était prévue pour le début de l'année 2006, encadre les exigences spécifiques en matière de méthodologie et de rigueur dans l'évaluation des systèmes.

---

[1] Abuhav, Italy. *ISO 22000:2018 – Food Safety Management Systems: A Practical Guide*. Boca Raton: CRC Press, 2020. , 5 M HASNAOUI, De la qualité du contrôle de la qualité et de la normalisation, 3ème édition G.A.L, 2005 p 9,10

[2] **Psomas, Evangelos, et Dimitrios Kafetzopoulos.** "HACCP effectiveness between ISO 22000 certified and non-certified dairy companies." *Food Control* 53 (2015): 134–139

[3] **Blanc, Didier.** *ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments – Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain.* Paris: AFNOR Éditions, 2009.

En ce qui concerne la qualification des auditeurs, ceux-ci doivent posséder un ensemble de qualités personnelles et de compétences techniques leur permettant de mener les audits de manière efficace et impartiale. Ils doivent faire preuve d'un comportement éthique irréprochable, être ouverts, diplomates, et savoir adopter une posture professionnelle en toute circonstance. Parmi les qualités attendues figurent également l'observation, la perspicacité, la polyvalence, la ténacité, la capacité à prendre des décisions pertinentes ainsi que l'autonomie dans l'exécution de leurs missions.

Ces compétences peuvent être acquises par divers moyens, notamment une formation initiale solide, une expérience professionnelle pertinente, des formations spécifiques à l'audit ainsi qu'une pratique régulière de l'activité d'audit. L'ensemble de ces éléments garantit une évaluation crédible et conforme aux exigences de la norme[1].

La sélection des auditeurs au niveau du secteur agroalimentaire iso 22000 sera fait par rapport à la :

- connaissance du métier d'audit
- connaissance du référentiel iso 22000 et la méthode d'audit doit être validé par un examen (examen ICA ou IRCA)
- connaissance pratique sur toutes les catégories de produits à auditer

2. Préparation de l'audit :

La phase de préparation revêt une importance stratégique dans le déroulement de l'audit de certification. Contrairement à la norme ISO 9001, qui impose généralement la mise en place d'un manuel qualité facilitant la compréhension globale du système par l'auditeur, la norme ISO 22000 n'exige pas la formalisation d'un manuel de management de la sécurité des aliments[2]. Il revient donc au responsable d'audit de compenser cette absence par une revue documentaire approfondie, incluant notamment les données techniques, l'identification des dangers potentiels et les textes réglementaires applicables à l'activité de l'organisme audité.

Cette phase préparatoire doit être assurée par un auditeur disposant d'une expertise confirmée dans le secteur concerné. À cet effet, l'organisme certificateur AFAQ [3]AFNOR Certification propose la réalisation d'une visite préparatoire sur site, en principe la veille de l'audit, mais qui peut, sur demande, être planifiée deux à trois semaines avant. Cette visite préliminaire vise à :

- effectuer une analyse détaillée du site afin de mieux cerner les enjeux spécifiques liés à la sécurité des denrées alimentaires ;
- valider le périmètre d'application du système de management mis en place ;

[1] What Does It Take to Have a Successful Opening Meeting?" The Auditor Online. Consulté le 26 mai 2025 à 16 :10 https://www.theauditoronline.com/what-does-it-take-to-have-a-successful-opening-meeting/.
[2] NQA. ISO 22000:2018 Implementation Guide. Consulté le 26 mai 2025. https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/NQA-ISO-22000-Implementation-Guide.pdf consulté le 1/03/2025 à 14h : 00

- examiner les documents essentiels, tels que le plan HACCP, les programmes préalables (PRP) et les diagrammes de flux ;
- construire un plan d'audit cohérent, en tenant compte des particularités organisationnelles, des horaires de production et de la disponibilité du personnel clé à rencontrer.[1]

3. Réalisation de l'audit de certification ISO 22000 :

La réalisation de l'audit constitue une étape essentielle du processus de certification, mettant l'accent sur l'observation directe et l'évaluation des pratiques opérationnelles sur le terrain. Cette démarche vise à garantir une évaluation réaliste et pertinente du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

1. Réunion d'ouverture

L'audit débute par une réunion d'ouverture au cours de laquelle les auditeurs se présentent et rappellent les objectifs, le périmètre ainsi que le déroulement prévu de l'audit. Cette réunion vise à instaurer un climat de confiance, à clarifier les attentes des deux parties, et à formuler les recommandations organisationnelles favorisant la fluidité du processus.[2]

2. Phase d'audit terrain

La phase centrale de l'audit consiste en la collecte de preuves de conformité, à travers l'observation des activités, l'examen des documents, et les entretiens avec le personnel. Les auditeurs veillent à signaler les constats au fur et à mesure, ce qui permet d'établir un dialogue constructif avec les auditeurs. Cette transparence favorise la compréhension immédiate des points forts du système, des éventuelles non-conformités, ainsi que des zones sensibles nécessitant une attention particulière.[3]

3. Réunion de clôture

audité une vision externe et objective de son système de management de la sécurité des aliments.

Cette restitution permet à l'entreprise d'anticiper les actions correctives à mettre en œuvre et de valoriser les bonnes pratiques observées.

Par ailleurs, il est important de souligner que si l'organisme est déjà certifié selon des référentiels reconnus tels que BRC (British Retail Consortium), IFS (International Featured

---

[1] Oriel STAT A MATRIX. "Conducting an Audit Closing Meeting That Compels Action." Consulté le 26 mai 2025. https://www.orielstat.com/blog/medical-device-audit-closing-meeting-check

[2] Advisera. "Similarities and Differences Between ISO 9001 and ISO 22000." Consulté le 26 mai 2025. https://advisera.com/9001academy/blog/2018/11/20/similarities-and-differences-between-iso-9001-and-iso-22000/.

[3] IFSQN. "BRC? IFS? ISO22000? GFSI? Confusion!" Consulté le 26 mai 2025. https://www.ifsqn.com/forum/index.php/topic/18450-brc-ifs-iso22000-gfsi-confus consulté le 04/04/2025 à 10h:00

Standards), CCVD ou DS 3027, l'audit ISO 22000 pourra être allégé. Cette flexibilité s'explique par la reconnaissance de l'équivalence partielle entre les exigences de ces référentiels et celles de la norme ISO 22000, ce qui permet d'éviter les redondances dans l'évaluation.[1]

G. Perfectionnement constant :

Le SMSDA est mis à jour en fonction des changements réglementaires et des résultats d'audits. Cette procédure assure que l'entreprise gère efficacement les risques en matière de sécurité alimentaire et respecte les normes internationales.

2. Articulations entre les normes ISO 9001 et ISO 22000

Les normes ISO 9001 et ISO 22000, bien qu'ayant des objectifs spécifiques — la qualité pour l'une et la sécurité des denrées alimentaires pour l'autre — présentent de nombreuses similitudes structurelles et conceptuelles. Grâce à leur base commune, notamment la structure HLS (High Level Structure), ces deux référentiels peuvent être intégrés de manière cohérente au sein d'un système de management global. Cette point explore les points de convergence entre les deux normes, les synergies possibles, ainsi que les avantages qu'offre leur intégration pour les entreprises, en particulier celles du secteur agroalimentaire.

2.1 Similitudes entre l'ISO 9001 et l'ISO 22000

Structure commune (HLS - High Level Structure) : Les deux normes adoptent la même structure de haut niveau, ce qui facilite leur intégration dans un système de management unique.

- Approche processus : Les deux normes s'appuient sur l'identification, la gestion et l'amélioration des processus internes pour atteindre les objectifs de performance.
- Engagement de la direction : L'implication active du leadership est exigée dans les deux référentiels pour piloter le système, définir la politique et mobiliser les ressources.
- Gestion des risques : ISO 9001 met l'accent sur les risques affectant la qualité globale, tandis que ISO 22000 utilise la méthode HACCP pour analyser les dangers liés à la sécurité alimentaire.
- Objectifs qualité et amélioration continue : Les deux normes imposent la définition d'objectifs mesurables et la mise en œuvre de mécanismes d'amélioration continue (PDCA : Plan, Do, Check, Act).
- Communication et sensibilisation : Les exigences de communication interne et de sensibilisation des équipes sont similaires, pour garantir la cohérence des actions et l'implication du personnel.
- Compétences et ressources humaines : L'importance de la formation, des compétences et de la disponibilité des ressources humaines est soulignée dans les deux normes.
- Documentation et maîtrise de l'information : Les deux normes exigent la maîtrise des documents et des enregistrements essentiels à la conformité du système.

[1] Olivier Boutou, Management de la sécurité des aliments De L'HACCP à L'ISO 22000, 2006, op,cit,p290-292

- Audits internes et revue de direction : Ces deux outils sont requis pour évaluer régulièrement l'efficacité du système de management et identifier les axes d'amélioration[1].

2.2 Différences Entre les Deux Normes

Bien que les normes ISO 22000 et ISO 9001 présentent des similarités notables en termes de structure et d'approche du management, en raison de leur alignement sur la structure de haut niveau (High Level Structure) définie par l'ISO, elles se distinguent par leur champ d'application. L'ISO 22000 est spécifiquement élaborée pour répondre aux enjeux liés à la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire, tandis que l'ISO 9001 vise une gestion globale de la qualité, applicable à tout type d'organisation, indépendamment de son secteur d'activité. Ainsi, l'ISO 22000 intègre des exigences spécifiques relatives aux dangers biologiques, chimiques et physiques, ce qui en fait une norme essentielle pour les entreprises du secteur agroalimentaire[2]

TABLEAU 2 : DIFFERENCES ENTRE LES DEUX NORMES

	ISO 22000	**ISO 9001**
SPÉCIFICITÉ DU SECTEUR	un standard uniquement pour l'industrie alimentaire et couvre la totalité de la chaîne d'approvisionnement, du producteur primaire au consommateur final	Est générale pour tout secteur.
HACCP	L'un des points les plus importants dans l'ISO 22000 est l'HACCP, qui est un élément essentiel pour identifier, évaluer et contrôler les dangers significatifs pour la sécurité alimentaire	L'ISO 9001, bien qu'elle puisse intégrer les concepts de sécurité, ne traite pas spécifiquement de ces exigences
GESTION DES RISQUES	Elle se concentre également sur la gestion des risques pour la sécurité alimentaire. Avec des plans de prévention détaillés et des protocoles sur la façon de gérer les risques potentiels	Traite également de la gestion des risques, mais n'incorpore pas les mêmes nuances que l'ISO 22000

Source : établie par nous même

[1] Eliza Taylor, "A Detailed Comparison Between ISO 9001 and ISO 22000," *The Knowledge Academy*, 16 Avril 2025,

[2] QSE Academy. « What Is the Difference Between ISO 9001 and ISO 22000? ». https://www.qse-academy.com/what-is-the-difference-between-iso-9001-and-iso-22000/ , Consulte le 23/05/2025 à 15:34

On peut déduire que, ISO 22000 propose une approche plus rigoureuse et cynique pour garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement, complétant les systèmes de gestion de la qualité comme ISO 9001.[1]

2.3 Complémentarité des systèmes de management

Il est essentiel de comprendre l'ensemble des avantages qu'une démarche rigoureuse en matière de qualité peut offrir aux entreprises agroalimentaires dans le cadre de la gestion de la qualité. Ces avantages ne se limitent pas aux consommateurs, mais bénéficient également aux entreprises elles-mêmes ainsi qu'à la société dans son ensemble. Cette approche favorise la mise en place d'un système alimentaire plus sûr, plus efficient et plus durable.

Bénéfices pour les consommateurs : Dans le secteur agroalimentaire, la qualité garantit avant tout la sécurité sanitaire des aliments, protégeant ainsi les consommateurs contre les risques liés aux contaminations et aux maladies d'origine alimentaire. De plus, les produits de haute qualité répondent plus efficacement aux attentes des consommateurs en matière de goût, de texture et de fraîcheur, ce qui contribue à une meilleure satisfaction et fidélisation. 2Par ailleurs, la transparence dans l'information et l'exactitude de l'étiquetage renforcent la confiance des consommateurs vis-à-vis des marques et des produits qu'ils choisissent.[3]

Bénéfices économiques pour les entreprises : Les entreprises qui adoptent des normes de qualité strictes constatent généralement une diminution des coûts associés aux produits non conformes, aux retours, aux rappels ainsi qu'aux litiges commerciaux. Une gestion efficiente de la qualité permet d'optimiser les processus internes, de réduire les gaspillages et d'améliorer l'utilisation des ressources disponibles. En outre, la certification qualité constitue un levier stratégique pour accéder à de nouveaux marchés et attirer une clientèle plus large, ce qui permet d'accroître la compétitivité et la part de marché de l'entreprise. En mettant l'accent sur la qualité, les entreprises peuvent également valoriser leurs produits en justifiant des prix plus élevés, en raison de la perception positive de leur valeur ajoutée.[4]

Bénéfices sociétaux et environnementaux : La mise en œuvre d'une gestion de la qualité contribue également à la durabilité environnementale à travers l'encouragement de pratiques agricoles et industrielles responsables. Cela inclut notamment une meilleure gestion des ressources naturelles, la réduction des déchets et des émissions de gaz à effet de serre, ainsi que l'adoption de pratiques durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Sur le plan sociétal, les entreprises agroalimentaires engagées dans une démarche qualité rigoureuse participent activement à la promotion de la santé publique et au bien-être collectif. Elles véhiculent par ailleurs des standards éthiques élevés, notamment en matière de conditions de

---

[1] Source : réaliser par l'auteur

[2] SafetyCulture, Comment assurer la sécurité sanitaire des aliments : Guide du fabricant, publié le 15 janvier 2024, https://safetyculture.com/fr/themes/la-securite-alimentaire/. Consulte le 23/05/2025 à 15:34

[3] P. Constant, *Les fondamentaux du Service Qualité dans l'agroalimentaire* (Easiware, 2024), https://www.easiware.com/blog/service-qualite-agroalimentaire/. consulté le 06/04/2025 à 16h :00

[4] Sadik Ahmet, Quels sont les avantages du certificat de sécurité alimentaire ?, Food Safety Standard.

travail et de responsabilité sociale, ce qui contribue à renforcer leur image et leur légitimité auprès des différentes parties prenantes.[1]

2.4 Avantage d'une certification conjointe iso 9001 V 2015 et iso 22000 V 2018

La démarche qualité est fréquemment présentée comme indispensable à la survie de l'entreprise, et parfois perçue comme un simple avantage commercial, notamment pour les structures disposant d'une certification. Bien que cette perception soit partiellement fondée, elle reste incomplète. En réalité, la qualité dans le secteur agroalimentaire dépasse largement le simple objectif de fournir des produits conformes. Elle constitue avant tout un mode de management structurant, reposant sur une culture organisationnelle rigoureuse et sur une implication active de l'ensemble des niveaux hiérarchiques dans les pratiques quotidiennes (Martinez, 2001).

Parmi les principaux apports de la démarche qualité, on retrouve en premier lieu la mobilisation du personnel autour d'un projet fédérateur. Les bénéfices qui en découlent peuvent être regroupés en deux grandes catégories : ceux liés aux relations de l'entreprise avec son environnement externe, et ceux ayant un impact direct sur son fonctionnement interne.[2]

Effets sur les relations externes de l'entreprise

- **Amélioration de la satisfaction client et de la fidélisation** : En assurant la sécurité et la qualité constante des produits, l'entreprise parvient à répondre aux attentes des consommateurs, renforçant ainsi leur loyauté.[3]
- **Accès à de nouveaux marchés** : Des produits conformes aux normes élevées de qualité permettent à l'entreprise de se distinguer, facilitant son entrée dans des marchés exigeants sur le plan réglementaire et qualitatif[4].
- **Renforcement de la notoriété et de l'image de marque** : Une stratégie qualité rigoureuse contribue à forger une image d'entreprise fiable, engagée et professionnelle, ce qui consolide sa position sur le marché.[5]
- **Avantage concurrentiel accru** : En misant sur la qualité, l'entreprise parvient à se démarquer de ses concurrents, attirant ainsi des consommateurs attachés à la sécurité et à la performance des produits.

---

[1] Pierre Lagrange, "L'économie de la qualité : Enjeux, acquis et perspectives," *Économie rurale* 300, no. 4 (2007): 94–99, https://doi.org/10.4000/economierurale.2251. consulté le 01/03/2025 à 13h : 00

[2] Maria Manuela Silva, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa, The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS), Quality – Access to Success 17, no. 152 (juin 2016): 9–14

[3] Ștefan Zaharie Pop, Raluca Dracea, et Carmen Vlădulescu, Comparative Study of Certification Schemes for Food Safety Management Systems in the European Union Context, Amfiteatru Economic 20, no. 47 (2018): 9–29.

[4] NQA, ISO 22000 – A Complete Guide, .https://www.nqa.com/en-us/resources/blog/february-2019/guide-to-iso-22000, consulté le 26 mai 2025, a 10:14

[5] Maria Manuela Silva, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa, The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS), Quality – Access to Success 17, no. 152 (juin 2016): 9–14,

- **Positionnement en tant que référence sectorielle** : Une entreprise reconnue pour la qualité de ses produits et de ses pratiques peut s'imposer comme un modèle dans son secteur, influençant les standards de l'industrie.
- **Justification d'un positionnement tarifaire** : Les produits de qualité peuvent être valorisés à travers des prix plus élevés, justifiés par la perception de valeur ajoutée par le consommateur.

Effets sur les dynamiques internes de l'entreprise

- **Mobilisation collective autour d'un objectif commun** : La démarche qualité fédère les collaborateurs autour d'un projet concret d'amélioration continue, ce qui favorise leur engagement et leur implication.
- **Stimulation de l'initiative et de la créativité** : En donnant la possibilité aux salariés de proposer des pistes d'amélioration, la qualité encourage l'innovation interne et le développement d'idées nouvelles.
- **Réorganisation des processus** : La mise en œuvre d'une politique qualité pousse à une remise en question des processus existants, menant à leur optimisation en vue d'un meilleur rendement.
- **Amélioration des méthodes de travail et de l'organisation globale** : L'approche qualité conduit à une évolution des pratiques professionnelles, permettant une amélioration structurelle de la performance organisationnelle.
- **Renforcement de la communication interservices** : Une gestion structurée de la qualité nécessite une meilleure coordination entre les départements, ce qui réduit les dysfonctionnements et favorise la cohérence[1].
- **Réduction des coûts de production** : En limitant les non-conformités, les pertes et les gaspillages, l'entreprise optimise ses ressources et améliore sa rentabilité globale.[23]

3. Les Obstacles de la Certification Conjointe de la Norme ISO 9001 :2015 et la Norme ISO 22000 :2018

L'application simultanée des normes **ISO 9001** (management de la qualité) **et** ISO 22000 (management de la sécurité des denrées alimentaires) représente une stratégie concurrentielle pertinente pour les entreprises du secteur agroalimentaire désireuses d'optimiser la qualité de leurs produits tout en assurant leur conformité aux exigences de sécurité sanitaire. Toutefois, la mise en œuvre conjointe de ces deux référentiels confronte les organisations à divers défis, tant sur le plan organisationnel qu'humain.[4]

- La résistance au changement, notamment chez les salariés les plus anciens, constitue un frein important à l'intégration des normes ISO. Leur méconnaissance des exigences

[1] Maria Manuela Silva, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa, The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS), Quality – Access to Success 17, no. 152 (juin 2016): 9–14,
[2] Maria Manuela Silva, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa, The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS), Quality – Access to Success 17, no. 152 (juin 2016): 9–14,
[3] Maria Manuela Silva, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa, The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS), Quality – Access to Success 17, no. 152 (juin 2016): 9–14,
[4] • Horgan, Denis. 2019. "Overcoming Resistance to Change in Food Quality Systems." Journal of Food Safety and Quality Management 42: 22–30.

normatives, des procédures formalisées et du langage technique peut générer incompréhension et méfiance. Cette résistance, comme le souligne l'Équipe éditoriale de Vorecol (2024), doit être intégrée dans l'analyse des risques lors de la mise en œuvre d'un système de management conforme aux normes ISO[1].

- **L'**absence de structuration initiale constitue un frein majeur à la mise en œuvre d'une certification conjointe, qui requiert une organisation rigoureuse et cohérente entre les deux systèmes de management (qualité et sécurité des denrées alimentaires). Lorsque l'entreprise ne dispose pas d'une base solide en matière de gestion de la qualité ou de la sécurité, ce manque de structuration peut considérablement ralentir le processus. En l'absence d'un plan clair de conduite du changement et d'une méthodologie précise, la démarche peut s'étendre sur une longue période, compromettant son efficacité et sa fluidité.[2]
- Un autre obstacle important réside dans la lenteur ou l'inefficacité de certains cabinets d'accompagnement. Dans certains cas, il a été observé que l'organisme chargé du soutien à la certification a mis près de deux ans pour finaliser uniquement les premiers chapitres du système documentaire. Ce retard a eu pour effet de freiner considérablement la dynamique du projet, de démobiliser une partie du personnel et de fragiliser la crédibilité de la démarche au sein de l'organisation.[3]
- La certification conjointe ISO 9001 et ISO 22000 demande un investissement financier et humain conséquent. Pour certaines entreprises, notamment les PME, le coût de la formation, de l'accompagnement et de la certification représente un obstacle majeur, surtout en l'absence de ressources dédiées ou de budget adapté. [4]
- Complexité de l'intégration des deux référentiels Bien que les deux référentiels aient un format commun (HLS), une bonne compréhension des spécificités de chaque référentiel est nécessaire à leur harmonisation. La combinaison concomitante des exigences qualité (ISO 9001) et sécurité alimentaire (ISO 22000) repose sur une connaissance approfondie des deux référentiels, ce qui peut devenir un frein pour les entreprises ne disposant pas de compétences internes spécifiques à la situation.[5]

  En conclusion, on peut dire qu'il existe de nombreux obstacles à la certification ISO 22000, mais ils ne devraient pas être vus comme des étapes impossibles à franchir. Inversement, ils sont des outils d'amélioration constante, à condition qu'ils soient repérés en amont, gérés par une gouvernance engagée et soutenus par une stratégie appropriée (formation, communication, gestion du changement). Le succès de l'initiative dépend d'une approche graduelle, impliquante et en adéquation avec la culture de l'entreprise.[6]

---

[1]Équipe éditoriale de Vorecol, Résistance au changement : Intégration des normes ISO dans les outils d'analyse des risques, publié le 28 août 2024, consulté le 25/05/2025 à 19h46

[2]Difficultés dans la certification qualité et les normes ISO, article , iscsisantarget.com, consulté le 25 mai 2025 a 23H56

[3]Mustapha Meziane, Impact de la certification selon la norme ISO 9001 sur la performance de l'entreprise : cas des entreprises certifiées de la wilaya de Bejaia (Algérie) (Bejaïa : Université A/Mira de Bejaïa, 2015)

[4] Jérôme Lérat-Pytlak, Le passage d'une certification ISO 9001 à un management par la qualité totale (thèse de doctorat en gestion et management, Université des Sciences Sociales - Toulouse I, 2022), 27–30,

[5] Équipe éditoriale de Vorecol, Intégration des normes ISO dans les outils d'analyse des risques, article publié le 28 août 2024

[6] S. Haffaf and Sultana Bouzaidi, "Les enjeux de la certification et le rôle du programme d'aide à la certification en Algérie," *Revue d'Économie & de Gestion* 5, no. 1 (2021): 82–101, https://asjp.cerist.dz/en/article/171103, Consulte le 23/04/2025 à 15:34.

Conclusion

Ce deuxième chapitre a permis de comprendre en profondeur les fondements, les exigences et les enjeux liés à la mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA), conformément à la norme ISO 22000 version 2018**.** Il a été démontré que cette norme représente aujourd'hui un référentiel incontournable pour les entreprises du secteur agroalimentaire souhaitant maîtriser les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments et répondre aux exigences réglementaires et clients.

Dans un premier temps, les notions générales ont permis de cerner **les** enjeux de la sécurité alimentaire, en soulignant le rôle essentiel des PRP (Programmes Prérequis)**,** de l'approche HACCP, et du principe de prévention dans la protection du consommateur. Ensuite, la présentation de la norme ISO 22000 a mis en lumière ses caractéristiques spécifiques, notamment son alignement sur la structure de haut niveau (HLS), son approche par les risques, et sa capacité à s'intégrer facilement à d'autres systèmes de management.

Enfin, la dernière section a détaillé la **démarche de certification ISO 22000**, en décrivant ses étapes clés, du diagnostic initial à l'audit de certification, tout en analysant les synergies possibles avec la norme ISO 9001:2015**.** L'articulation entre les deux référentiels offre de réelles opportunités d'intégration, favorisant une gestion plus cohérente, plus efficace et économiquement optimisée du système qualité-sécurité.

Ainsi, ce chapitre constitue un socle théorique solide pour aborder, dans la suite du mémoire, les aspects pratiques de la certification conjointe au sein d'une entreprise agroalimentaire algérienne, en confrontant les exigences normatives aux réalités du terrain.

CHAPITRE 3 : ANALYSE CROISÉE DES RÉFÉRENTIELS ISO 9001 :2015 ET ISO 22000:2018 APPLIQUÉE À L'ENTREPRISE BELLAT

Introduction

Afin de valider les apports théoriques développés dans les deux premiers chapitres, de répondre à notre problématique de recherche et d'évaluer la pertinence de nos hypothèses de départ, ce troisième chapitre sera consacré à une étude de cas pratique. Il portera sur l'entreprise algérienne Bellat, plus précisément sur son unité de production située à BEN KHLIL, qui a entrepris une démarche de certification conjointe selon les normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018.

Dans un premier temps, nous présenterons l'entreprise Bellat à travers son historique, sa fiche signalétique, ses objectifs, sa stratégie et son organisation interne. Ensuite, nous aborderons de manière détaillée le Système de Management de la Qualité (SMQ) et le Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) mis en place au sein de l'unité concernée. Nous décrirons également les étapes de la démarche de certification conjointe, en mettant en lumière les actions entreprises, les outils mobilisés, ainsi que les exigences des deux normes intégrées.

Enfin, une analyse critique de cette démarche sera proposée, mettant en évidence les forces, les limites et les défis rencontrés dans le processus d'intégration des deux référentiels. Cette analyse nous permettra de formuler des recommandations concrètes et des actions correctives en vue d'améliorer l'efficacité du système de management intégré et de renforcer les performances globales de l'entreprise.

Section 1 : Présentation de l'entreprise SARL CVA Bellat et SMQ et SMSDA de L'entreprise

Cette étude de cas porte sur l'entreprise agroalimentaire algérienne SARL CVA Bellat. À travers cette section, nous proposons une présentation générale de l'entreprise, en abordant son historique, sa stratégie de développement, son organisation structurelle.

1 Présentation Générale de l'Entreprise SARL CVA Bellat

1.1 Généralités de L'entreprise SARL CVA Bellat

La SARL CVA Bellat (Conserverie de Viandes d'Algérie), fondée en 1970, est une entreprise algérienne spécialisée dans la production et la commercialisation des produits carnés (tels que le cachir, les pâtés, les rôtis fumés, etc.). Elle s'impose aujourd'hui comme un acteur de référence dans le secteur agroalimentaire national, reconnue comme la marque n°1 en Algérie dans la transformation des viandes.

Depuis sa création, l'entreprise est animée par la volonté d'offrir des produits de qualité, en phase avec l'évolution des goûts et des modes de vie des consommateurs. Elle a constamment investi dans des équipements de production modernes et des procédés technologiques avancés, lui permettant de proposer une large gamme de produits classiques et innovants, largement plébiscités par les consommateurs en Algérie et même en Afrique.

Dans une optique d'expansion et de modernisation, BELLAT a élargi sa base productive avec la réalisation de quatre nouvelles unités : une unité de margarine, une unité de corned-beef et plats cuisinés, un abattoir avicole, ainsi qu'une ferme avicole pour garantir l'approvisionnement en viandes blanches. Ce développement a permis à l'entreprise de renforcer son intégration verticale et de maîtriser l'ensemble de sa chaîne de valeur.

La nouvelle unité principale de production des produits carnés a été implantée à Tassala El Merdja (Alger) et est entrée en activité au premier semestre 2012, remplaçant l'ancienne usine située aux Eucalyptus. Ce site, moderne et doté de moyens techniques performants, constitue aujourd'hui le cœur de la production de la SARL CVA Bellat.

Cependant, la plus grande unité de production de l'entreprise est celle implantée dans la zone industrielle de Ben Khlil. Cette unité, dotée d'équipements de dernière génération et conçue selon les exigences des normes internationales, joue un rôle central dans le processus de certification conjointe ISO 9001 et ISO 22000. C'est également au sein de cette unité que mon stage a été effectué, ce qui m'a permis d'observer de près les efforts entrepris par l'entreprise pour améliorer continuellement la qualité et la sécurité de ses produits.

Dans le cadre de son engagement pour la qualité et la sécurité alimentaire, l'entreprise a lancé un plan qualité visant la mise en place d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires, conforme aux standards internationaux tels que le HACCP, la norme ISO 22000 et la norme ISO 14000.

Informations générales :

- **Nom complet de l'entreprise :** Conserverie de Viandes d'Algérie « BELLAT »
- **Forme juridique :** Société à Responsabilité Limitée (SARL)
- **Secteur d'activité :** Industrie agroalimentaire
- **Domaine :** Transformation et conservation de viandes (charcuterie)
- **Siège social :** Cité Abad Groupe N°71, Bloc 06, Tassala El Merdja – ALGER
- **Date de création :** 1970

1.2 Les Produits Fabriqués au Niveau de SARL CVA Bellat de Unité Ben khlil

Les produits carnés fabriqués au niveau de SARL CVA Bellat varié entre des produits classiques et les produits modernes qui contiennent plusieurs gammes. Ces produits sont de différents calibres de poids (2kg ,1.5kg 1kg ,0.7kg ,0.5kg et 0.2kg).

Les produits classiques sont : Le cachir, les pâtés (fromage, pizza, dinde et thon) et la mortadelle.

Les gammes se compose de plusieurs familles :

1. Famille des rôtis : rôti poulet et rôti dinde
2. Les délicia de poulet : le salami et le gourmet
3. Les hots dog : poulet, piquant, ketchup et merguez
4. Les conserves : corned bœuf, bon bœuf, luncheon poulet, piquant
5. et olive.
6. Les luncheon : poulet, piquant et olive
7. Les salamis : viande, traditionnel, fumé et saucissons salami
8. Chawarma : poulet et dinde
9. Jambon : poulet

Figure 10 : Catégorie des produits de SARL CVA BELLAT

Source : site web official de l'entreprise https://www.bellat.net/product_page Consulte le 23/05/2025 à 15:00

1.3 Les objectifs de SARL CVA Bellat

L'entreprise a toujours été portée par une vision stratégique claire et des objectifs ambitieux, orientés vers la performance, la qualité et la satisfaction du consommateur.

Parmi les principaux objectifs de la SARL CVA Bellat, on peut citer :

- Le développement de nouveaux investissements, notamment dans le secteur avicole, avec la réalisation de projets d'envergure à l'image de la ferme avicole, l'une des plus grandes en Algérie.
- La création d'emplois et d'opportunités économiques, en contribuant au dynamisme du tissu industriel national.
- La recherche de l'autosuffisance en viandes blanches, en assurant un approvisionnement interne régulier à ses unités de production, tout en réduisant la dépendance aux importations.
- L'engagement envers la qualité, avec la volonté de fournir aux consommateurs algériens des produits de qualité irréprochable, accessibles à des prix concurrentiels.
- La valorisation de la production nationale, à travers une offre de produits 100 % algériens, répondant aux normes internationales.
- Le renforcement de la confiance des consommateurs et des partenaires, en assurant transparence, rigueur et professionnalisme dans toutes les activités de l'entreprise.
- La mobilisation permanente des compétences du groupe, afin d'innover, de moderniser les processus et d'atteindre l'excellence opérationnelle.

Ces objectifs traduisent l'engagement constant de Bellat à jouer un rôle central dans la modernisation du secteur agroalimentaire en Algérie, tout en assurant la pérennité de ses activités et la fidélité de ses clients.

2 La Stratégie de SARL CVA BELLAT

La stratégie de n'importe quelle entreprise est traduite dans sa mission, sa vision, ses valeurs et ses principes. Par conséquent, nous allons exposer, dans ce point, la mission, la vision, les valeurs et les principes, qui forment la stratégie de L'entreprise SARL CVA Bellat.

- **La vision de L'entreprise SARL CVA Bellat:** Devenir un groupe agroalimentaire novateur, intégré et leader dans le domaine de la transformation des produits carnés, et contribuer activement à l'autosuffisance nationale en matière de viandes blanches, tout en développant une présence sur les marchés internationaux à travers des produits 100 % algériens, compétitifs et de haute qualité.
- **La vision de L'entreprise SARL CVA Bellat:**Devenir un groupe agroalimentaire novateur, intégré et leader dans le domaine de la transformation des produits carnés, et contribuer activement à l'autosuffisance nationale en matière de viandes blanches, tout en développant une présence sur les marchés internationaux à travers des produits 100 % algériens, compétitifs et de haute qualité.
- **La mission de L'entreprise SARL CVA Bellat:** Satisfaire les besoins des consommateurs algériens et africains en leur offrant une gamme variée de produits carnés (cachirs, pâtés, plats cuisinés…) respectant les standards internationaux de qualité et de sécurité alimentaire, en investissant continuellement dans les technologies modernes et l'innovation, et en créant de nouvelles opportunités économiques et d'emplois durables.
- **Les valeurs de la SARL CVA Bellat:**Le groupe Bellat a cultivé au fil des années des valeurs qui font aujourd'hui sa fierté, des valeurs qui sont devenus les leitmotivs du groupe, et qui font que, le groupe Bellat soit le leader de la transformation des produits carnés en Algérie, respecté au niveau national et international. Nous ne serions jamais arrivés là où nous sommes, et prétendre être leader national avec des visées vers l'exportation si nous n'étions pas intransigeants et fières de nos valeurs qui sont : La Transparence, la Gestion rigoureuse, La Qualité, L'Excellence, La Traçabilité, l'Innovation
- **Les principes de la SARL CVA Bellat:** Les principes adoptés par la SARL CVA Bellat s'inspirent directement des fondements du management de la qualité selon la norme ISO 9001 version 2015. Ces principes guident les orientations stratégiques et les pratiques opérationnelles de l'entreprise :
    - **Orientation client** : Placer la satisfaction du client au cœur des priorités de l'entreprise.
    - **Leadership** : Assurer une direction forte et engagée pour atteindre les objectifs communs.
    - **Implication du personnel** : Encourager la participation active et la responsabilisation de tous les employés.

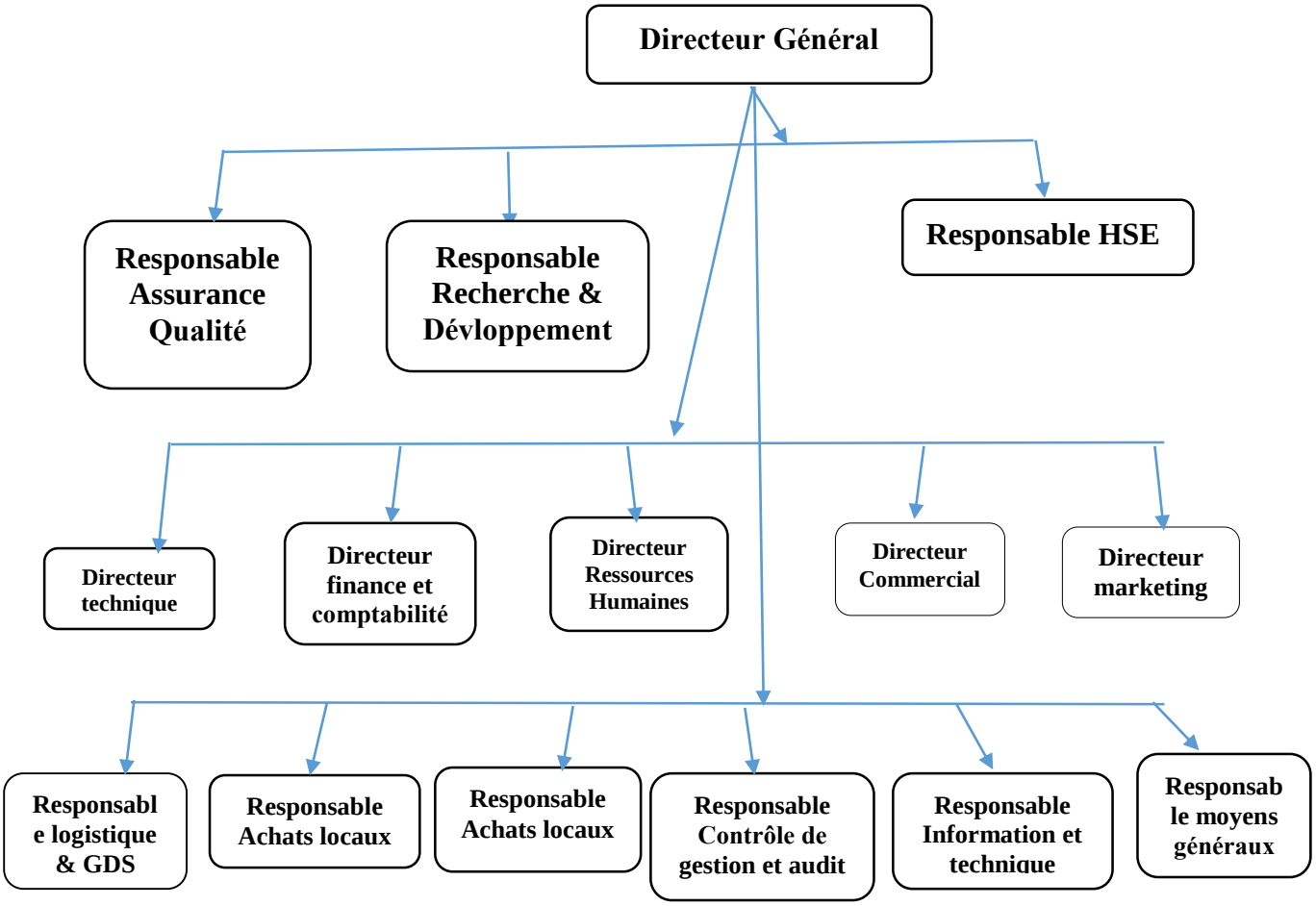
- **Approche processus** : Organiser et gérer les activités comme des processus interdépendants pour améliorer l'efficacité.
- **Amélioration continue** : Promouvoir une culture du progrès permanent dans tous les domaines d'activité.
- **Prise de décision fondée sur des preuves** : S'appuyer sur l'analyse des données pour orienter les choix stratégiques.

- **Relations mutuellement bénéfiques avec les parties intéressées** : Développer des partenariats durables et équilibrés avec les fournisseurs, clients et autres acteurs de l'environnement externe.

3 L'organisation de le Groupe Bellat

Le groupe Bellat a élaboré un organigramme en faveur de son projet de développement stratégique. L'organigramme de groupe Bellat est représenté dans la figure N°12

Figure 12 : L'organigramme de groupe Bellat



Source : Élaboré par nous même à partir de documents internes de l'entreprise.

L'organigramme du groupe Bellat a été révisé en réponse à l'évolution de son environnement externe et aux ajustements de sa stratégie générale. Ce processus de

réajustement suit une logique séquentielle : veille stratégique → changement de stratégie → modification de la structure organisationnelle.

L'analyse de l'organigramme révèle une forte centralisation du pouvoir décisionnel entre les mains des dirigeants, notamment à travers la position directe des responsables Assurance Qualité, Recherche & Développement, et HSE sous l'autorité du Directeur Général. Cette configuration reflète une gestion de proximité typique des entreprises à structure familiale.

Cette centralisation, bien qu'efficace pour assurer un contrôle rapide et une coordination directe des fonctions clés, peut également engendrer une certaine lourdeur dans la gestion quotidienne, en limitant l'autonomie des différents services. Toutefois, elle s'explique par la nature stratégique des fonctions concernées, notamment la qualité et la sécurité des denrées alimentaires, qui sont au cœur de la performance et de la crédibilité de l'entreprise Bellat sur le marché national.

4 SMQ et du SMSDA au sein de L'unité Ben Khalil de L'entreprise BELLAT

L'unité Ben Khalil de l'entreprise BELLAT dispose d'un Système de Management de la Qualité (SMQ) conforme aux exigences de la norme ISO 9001:2015, visant à assurer la maîtrise des processus et la satisfaction client. Elle est également dotée d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) fondé sur la norme ISO 22000:2018, garantissant la sécurité sanitaire des produits. Ces deux systèmes sont opérationnels et structurent les pratiques de gestion de l'unité.

4.1 Système de Management de la Qualité (SMQ)

L'entreprise SARL CVA BELLAT, en tant qu'acteur majeur de l'industrie agroalimentaire en Algérie, a mis en place un Système de Management de la Qualité (SMQ) structuré et aligné sur les exigences de la norme ISO 9001 version 2015. Ce système s'appuie sur les sept principes fondamentaux du management de la qualité, qui orientent les actions et les décisions de l'entreprise afin de garantir la satisfaction des clients, l'amélioration continue et la performance globale. Ces principes sont les suivants :

- **Orientation client**

La société BELLAT met la satisfaction du client au cœur de ses préoccupations. Elle travaille à comprendre les exigences des consommateurs en termes de qualité, sécurité et accessibilité, dans le but de leur proposer une gamme diversifiée, novatrice et conforme aux normes, de produits carnés.

- **Leadership**

La direction générale joue un rôle moteur dans la définition de la vision, des objectifs qualité et dans la promotion d'une culture d'entreprise axée sur la qualité. Le leadership se manifeste par une communication claire, des orientations stratégiques partagées et l'engagement constant pour l'amélioration.

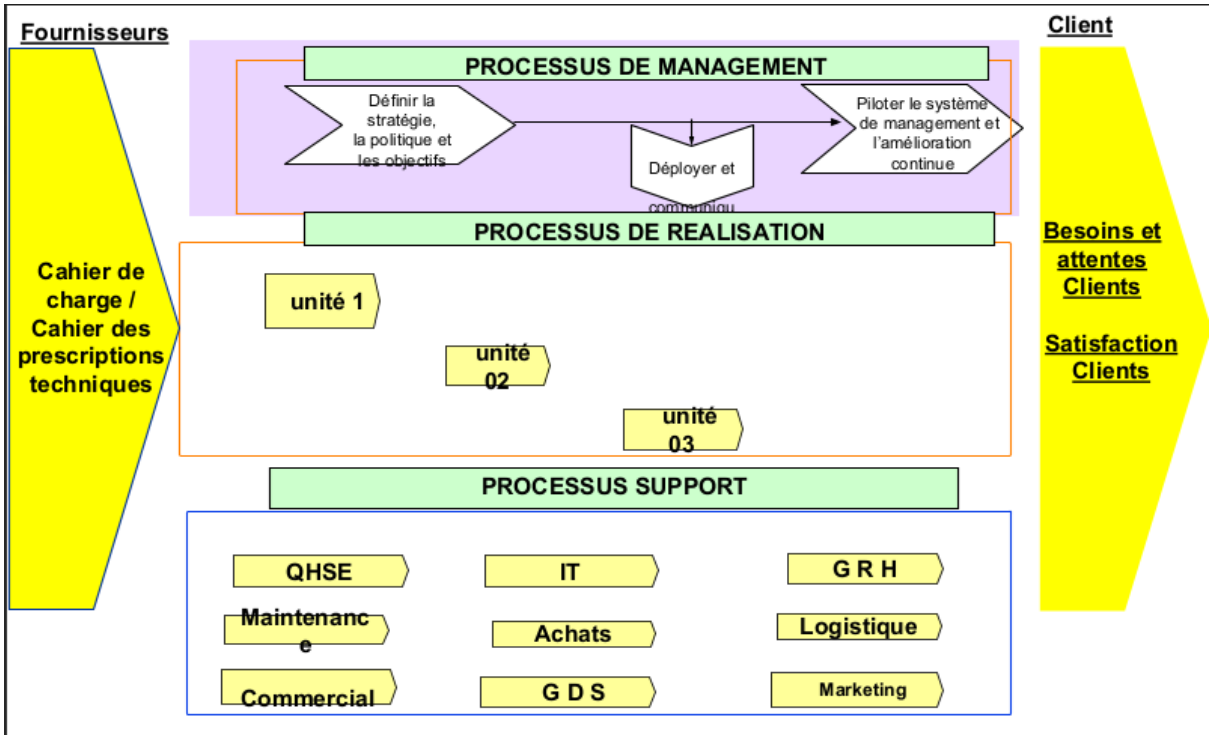
- **Implication du personnel**

Le système de management repose sur la valorisation du capital humain. Tous les collaborateurs, à tous les niveaux de l'entreprise, sont impliqués dans les démarches qualité et sécurité, et sont responsabilisés à travers des formations continues, une reconnaissance des efforts et une communication participative.

- **Approche processus**

L'entreprise a identifié, cartographié et maîtrisé ses processus clés (production, approvisionnement, contrôle qualité, logistique, etc.), ce qui permet une gestion efficace et cohérente de ses activités. Chaque processus est suivi, évalué et amélioré en continu.

Figure 11: Cartographie des processus Système Management de la Qualité



Source: Document interne de l'entreprise

- **Amélioration continue**

La culture de l'amélioration continue est ancrée dans les pratiques de BELLAT. L'entreprise met en place des audits internes réguliers, des revues de direction, et des plans d'actions correctives et préventives pour optimiser ses performances et renforcer la satisfaction client.

- **Prise de décisions fondée sur des preuves**

Les décisions sont basées sur des données fiables issues d'analyses statistiques, d'indicateurs de performance, de rapports d'audit, de réclamations clients ou de retours d'expérience. Cela permet une gestion rationnelle, objective et efficace des ressources et des actions correctives.

- **Management des relations avec les parties intéressées**

La SARL CVA BELLAT, en tant qu'entreprise familiale, accorde une importance particulière à la consolidation de relations durables et mutuellement bénéfiques avec l'ensemble de ses parties intéressées : clients, fournisseurs, partenaires et autorités de régulation. Cette spécificité familiale se reflète notamment dans le fait que la majorité de ses fournisseurs sont issus du cercle familial, ce qui renforce les liens de confiance, de loyauté et de collaboration stratégique. Ce mode de gestion permet à l'entreprise de mieux maîtriser sa chaîne d'approvisionnement, d'assurer une meilleure traçabilité des matières premières et de garantir la conformité aux exigences réglementaires et normatives. Cette synergie familiale contribue à la stabilité de l'écosystème de l'entreprise et à sa performance globale.

4.2 Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)

Le Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) mis en place au sein de l'unité Ben Khalil de la SARL CVA Bellat repose sur deux piliers fondamentaux de la norme ISO 22000:2018 : Les Programmes Prérequis (PRP) et la Méthode HACCP

4.2.1 Programmes Prérequis (PRP)

Dans le cadre de la mise en œuvre du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) selon la norme ISO 22000:2018, l'unité Ben Khlil de l'entreprise Bellat applique des Programmes Prérequis (PRP) rigoureux, fondés sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), indispensables à toute démarche HACCP efficace.

4.2.2 Le plan de nettoyage et de désinfection

Le nettoyage et la désinfection sont des axes centraux dans la prévention des risques de contamination croisée. À l'unité Ben Khalil, deux types de nettoyage sont mis en œuvre :

- **Le nettoyage quotidien réalisé par l'équipe de production** : Trois fois par jour, chaque groupe de production assure le nettoyage des matériels et des surfaces à la fin de chaque poste. Cela inclut le nettoyage des machines, sols, fours, zones de stockage des matières premières et produits finis, ainsi que l'évacuation des déchets.
- **Le nettoyage en place (NEP ou CIP)** : Ce nettoyage hebdomadaire est plus approfondi. Il s'applique à l'ensemble des équipements et locaux de l'usine : machines, fours, sols, plafonds, salles de production, de préparation et de stockage. Il est supervisé par le chef de groupe, le contrôleur qualité et le responsable HSE (Hygiène, Sécurité, Environnement)[1].

Le respect du principe TACT (Température, Action mécanique, Concentration des produits, Temps de contact) est rigoureusement suivi, assurant ainsi l'efficacité du nettoyage.

[1] document interne d'entreprise, Plan de Nettoyage et de Désinfection, 07 mars 2022

4.2.3 État des infrastructures et équipements

Une évaluation de l'unité a été réalisée à travers un questionnaire diagnostic basé sur les exigences du Codex Alimentaires. Les points évalués incluent :

- Conception et localisation des locaux : vérification de l'absence de zones polluées, état des sols, murs, plafonds, présence de crevasses, conformité des matériaux (étanchéité, non-absorption).
- Respect de la marche en avant : circulation séparée entre zones propres et sales, prévention des croisements.
- Installations sanitaires et hygiène du personnel : état des vestiaires, sanitaires, respect du port de tenues, programmes de formation et sensibilisation à l'hygiène, contrôle des accès visiteurs.
- Stockage des matières premières et produits finis : conditions de stockage, respect de la règle FIFO, protection des éclairages.
- Laboratoire interne : présence d'un laboratoire d'analyse, état et équipements disponibles.
- Matériel de production : installation correcte, bon état de fonctionnement, entretien régulier, vérification des appareils de contrôle.
- Contrôle opérationnel : suivi des températures, plan d'analyses microbiologiques, enregistrement des opérations de nettoyage.
- Gestion des déchets et nuisibles : existence de procédures de traitement des déchets et d'un programme de lutte contre les nuisibles.

4.2.4 Le Système HACCP

Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue de la sécurité des denrées alimentaires, l'unité de Ben Khalil de l'entreprise Bellat a mis en place un système HACCP structuré, conforme aux exigences réglementaires et normatives. Ce système s'appuie sur les sept principes de la méthode HACCP et constitue un pilier central de la maîtrise de la sécurité sanitaire tout au long du processus de production[1].(Annex.4)

- **Constitution de l'équipe HACCP**

Une équipe pluridisciplinaire a été désignée pour conduire l'analyse HACCP. Elle inclut des responsables qualité, des chefs de production, des opérateurs expérimentés et un responsable HSE. Cette équipe est chargée de l'identification des dangers, de leur évaluation, ainsi que du suivi et de l'actualisation du plan HACCP.

- **Description des produits et de leur utilisation prévue**

Les produits concernés sont principalement des produits de charcuterie tels que le cachir, salami et rôti, fabriqués à base de viande de poulet (locale) et de bœuf halal (importée d'Inde et du Brésil). L'utilisation prévue est une consommation directe, après cuisson complète.

[1] Document interne d'entreprise, Manuel HACCP, plan

- **Élaboration des diagrammes de fabrication**

Le processus de fabrication a été cartographié sous forme de diagrammes de flux détaillés comprenant six grandes étapes : réception des matières premières, séparation mécanique, mélange des ingrédients, conditionnement, cuisson, et stockage à froid. Ces diagrammes intègrent aussi les flux de personnel et de matière pour respecter la marche en avant.(Annex.5)

- **Analyse des dangers**

Chaque étape du processus a fait l'objet d'une analyse rigoureuse des dangers biologiques (ex. : salmonelles, listéria), chimiques (résidus de détergents, additifs), et physiques (corps étrangers). L'analyse repose sur la méthode des 5M (Main-d'œuvre, Milieu, Méthode, Matière, Matériel), en lien avec les conditions réelles de production observées sur site.

- **Identification des points critiques de maîtrise (CCP)**

Les CCP ont été déterminés sur la base de l'évaluation de la gravité et de la probabilité des dangers. Par exemple :

- Cuisson : température minimale pour élimination microbienne ;
- Stockage à froid : maintien de la chaîne de froid pour éviter la prolifération bactérienne;
- Réception matières premières : contrôle visuel et documentaire pour valider la conformité.

- **Définition des limites critiques, procédures de surveillance et actions correctives**

Pour chaque CCP, des limites critiques ont été établies (ex. : température de cuisson > 72°C). Un système de surveillance est mis en place à l'aide de fiches de contrôle quotidiennes. En cas de dépassement, des actions correctives immédiates sont déclenchées, telles que le retrait du produit non conforme ou la reprise du traitement thermique.

- **Procédures de vérification et de mise à jour du plan HACCP**

La conformité du système est assurée par :

- des audits internes périodiques ;
- une vérification documentaire ;
- un archivage rigoureux des fiches de suivi ;
- la traçabilité complète de la réception jusqu'à l'expédition des produits ;
- une mise à jour régulière du manuel HACCP en cas de modification des processus ou de nouveaux risques identifiés ;

4.3 Interactions Entre SMQ et SMSDA

Dans le cadre de sa démarche de certification conjointe ISO 9001 version 2015 (SMQ) et ISO 22000 version 2018 (SMSDA), l'unité Ben Khalil de la SARL CVA Bellat a mis en place

un système de management QSDA qualité, combinant les deux référentiels autour de processus harmonisés, d'objectifs communs et d'une culture d'amélioration continue partagée.

4.3.1 Points de Convergence Entre le SMQ et le SMSDA

Les deux systèmes reposent sur des principes communs, tels que :

- L'approche processus ;
- L'amélioration continue ;
- L'implication du leadership ;
- La gestion des risques ;
- La satisfaction des parties intéressées (clients, fournisseurs, autorités, etc.).

Ces points de convergence ont permis de construire un cadre cohérent, dans lequel les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires ont pu être intégrées en s'appuyant sur les fondations existantes du SMQ. En effet, le SMSDA a été élaboré sur la base du SMQ, déjà structuré et opérationnel dans l'entreprise, ce qui a facilité l'harmonisation des pratiques et la consolidation des exigences spécifiques de l'ISO 22000.

4.3.2 Processus Communs et Synergie Organisationnelle

Plusieurs processus sont mutualisés dans le cadre du système intégré :

- Le management documentaire, qui repose sur une structure unifiée (procédures, enregistrements, plans d'action) gérée à travers un logiciel dédié (QualiPro) ;
- La gestion des ressources humaines, incluant la formation du personnel sur les BPF, les PRP, le HACCP et les exigences qualité ;
- La communication interne et externe, qui assure la diffusion des exigences normatives et la sensibilisation des acteurs ;
- La gestion des non-conformités, intégrant à la fois les aspects qualité et sécurité alimentaire ;
- La revue de direction, unique et commune, permettant de piloter les deux systèmes dans une logique de performance globale.

4.3.3 Objectifs et Politique Qualité-Sécurité Intégrés

La politique qualité et sécurité des denrées alimentaires de l'entreprise Bellat témoigne d'une volonté claire d'intégration stratégique des deux démarches. Elle s'articule autour de valeurs partagées : excellence, conformité, transparence, hygiène et satisfaction client (Annex.3)

Les objectifs communs du SMQ et du SMSDA incluent :

- La conformité aux exigences légales et normatives en vigueur ;
- La production de produits sûrs, sains et de qualité constante ;
- L'amélioration continue des performances ;
- Le renforcement des compétences internes ;
- Le développement de relations de confiance avec les partenaires (distributeurs et fournisseurs).

Cette vision intégrée est également traduite dans la mobilisation des ressources, la culture d'entreprise et la conduite du changement au sein de l'entreprise.

Section 2 : La Présentation de la Méthodologie de Recherche

Dans cette section, nous exposons la démarche méthodologique adoptée pour la réalisation de notre étude, visant à évaluer le processus de certification conjointe selon les normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 au sein de l'unité CVA Bellat de Ben Khalil. Cette approche a pour objectif de confronter les résultats issus du terrain aux fondements théoriques développés dans les chapitres précédents, afin de valider nos hypothèses de recherche et d'apporter des éléments de réponse à la problématique centrale de notre travail.

Nous détaillerons, dans un premier temps, les outils méthodologiques mobilisés pour la collecte et l'analyse des données, ainsi que leur pertinence par rapport aux objectifs de l'étude. L'accent sera mis sur la justification du choix des instruments utilisés, notamment la grille d'auto-diagnostic croisée (annexe), et sur leur contribution à une évaluation rigoureuse et structurée du niveau de conformité de l'organisation aux exigences des deux référentiels.

1 Méthodologie de l'étude

Il existe plusieurs méthodes de recherche qualitative et quantitative permettant d'analyser une démarche de certification conjointe iso 9001 V 2015 et iso 22000 V 2018, parmi les quelles les entretiens semi-directifs, l'observation participante, ou encore l'analyse documentaire. etc

Toutefois, afin de répondre de manière rigoureuse à notre problématique et d'évaluer de façon objective la conformité de la démarche de certification conjointe de l'entreprise SARL CVA Bellat – unité de Ben Khalil – aux exigences des normes ISO 9001 version 2015 (Système de Management de la Qualité) et ISO 22000 version 2018 (Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires), nous avons opté pour une approche qualitative.

L'outil principal utilisé dans ce cadre est une check-list (grille d'auto-diagnostic croisée) élaborée à partir d'un croisement des exigences des deux référentiels normatifs précités (ISO9001V2015 ET ISO 22000 V 2018). Cette grille permet d'apprécier, de manière systématique et structurée, le degré de conformité de l'entreprise vis-à-vis des exigences communes et spécifiques des deux normes, tout en identifiant les écarts, les bonnes pratiques et les points à améliorer. Ce dispositif a servi de base à l'évaluation de la mise en œuvre de la démarche de certification conjointe au sein de l'unité industrielle de Ben Khalil.

1.1 Méthodes de Collecte et de Traitement des Données

Dans le cadre de cette étude, nous avons adopté une approche qualitative, jugée la plus appropriée pour analyser en profondeur la démarche de certification conjointe des normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018, telle qu'elle est mise en œuvre au sein de l'entreprise SARL CVA Bellat – Unité Ben Khalil.

La collecte des données s'est appuyée sur plusieurs techniques complémentaires, afin de garantir la richesse et la fiabilité des informations recueillies, notamment pour présenter la démarche adoptée par l'entreprise Bellat, et pour permettre le remplissage de la grille croisée d'autodiagnostic.

Premièrement, une analyse documentaire a été réalisée à partir des documents internes de l'entreprise annex. Cette analyse a été facilitée par l'utilisation de l'application QualiPro, un logiciel de gestion intégré des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires. Cet outil nous a permis d'accéder à l'ensemble des procédures, enregistrements, instructions et autres éléments documentés relatifs aux deux référentiels.

Deuxièmement, des observations directes ont été menées sur le terrain tout au long d'un stage de trois mois effectué au sein de l'unité de production. Ces observations ont permis d'appréhender de manière concrète la mise en œuvre effective des exigences normatives dans les processus opérationnels de l'entreprise.

Troisièmement, des entretiens semi-directifs **(Annex1)** ont été conduits avec des acteurs clés impliqués dans la démarche de certification, notamment le directeur de l'unité, le responsable du management de la qualité (RMQ) c'est le même le chef de projet chargé du pilotage de la certification conjointe de iso 9001 v 2015 et iso 22000 v 2018. Ces échanges ont permis d'approfondir la compréhension du fonctionnement du Système de Management de Qualité avec Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires et de confronter les données recueillies à la réalité vécue par les responsables sur le terrain.

L'ensemble de ces données, collectées à partir de l'analyse documentaire, de l'observation et des entretiens, a été analysé. Structuré et analysé à l'aide d'une check-list (grille d'auto-diagnostic croisée), construite à partir des exigences communes et spécifiques des deux normes iso 9001 v 2015 et iso 22000 v 2018. Cette grille nous a permis d'évaluer le niveau de conformité du Système de Management de Qualité avec Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires de l'entreprise par rapport aux chapitres clés des normes, tout en identifiant les points de convergence, les écarts, ainsi que les opportunités d'amélioration. justifier les outils.

2 Outil de Travail le Check-List (grille d'auto-diagnostic croisée)

La check-list (grille d'auto-diagnostic croisée) est un outil spécialisé permettant d'évaluer de manière simultanée la conformité du Système de Management de la Qualité (SMQ) et du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA) par rapport aux exigences des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018. Voire :(Annex)

Elle se présente sous forme de tableau croisé où chaque exigence des deux référentiels est analysée et comparée. Cet outil permet non seulement de vérifier la conformité de l'organisme vis-à-vis de chaque exigence, mais aussi d'identifier les points communs entre les deux normes, facilitant ainsi une démarche d'intégration.

Le fonctionnement de cette grille repose sur un système de notation graduée, permettant d'évaluer le niveau de respect de chaque exigence selon l'état réel de mise en œuvre au sein de l'organisme. Les niveaux d'évaluation sont les suivants :

- Exclus (/) : L'exigence n'est pas applicable à l'organisme.
- Non conforme (0%) : L'exigence n'est pas du tout prise en compte.
  À améliorer (33%) : Des actions ont été engagées mais restent partielles ou insuffisantes.
- Acceptable (66%) : L'exigence est globalement respectée, mais des ajustements sont encore possibles.
- Conforme (100%) : L'exigence est pleinement satisfaite et maîtrisée.

Cette approche permet d'avoir une vision globale et synthétique du niveau d'intégration des deux systèmes de management, tout en identifiant les écarts et les priorités d'amélioration de manière structurée. Grâce à cette grille, l'organisation peut orienter efficacement ses efforts pour atteindre une conformité conjointe aux deux normes sans doublons ni redondances dans les évaluations.

3 La Fiabilité de L'utilisation de la Grille d'auto-Diagnostic Croisée

À partir de la revue théorique développée dans la section 2 du deuxième chapitre, il ressort que de nombreuses exigences des normes ISO 9001:2015 (Système de Management de la Qualité) et ISO 22000:2018 (Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires) présentent des similitudes structurelles et conceptuelles significatives. Cette convergence, identifiée tant dans la formulation des exigences que dans leur mise en œuvre opérationnelle, rend possible une évaluation conjointe et harmonisée dans le cadre d'un système de management intégré.

Cette observation, fondée à la fois sur l'analyse théorique de la documentation normative et sur les échanges menés avec des experts du domaine, a orienté notre choix méthodologique vers l'utilisation d'une grille d'auto-diagnostic croisée. Celle-ci a été élaborée autour des exigences communes des deux normes, notamment les chapitres 4 (Contexte de l'organisme), 5 (Leadership), 6 (Planification), 7 (Support), 9 (Évaluation des performances) et 10 (Amélioration). Ces chapitres présentent en effet une forte compatibilité, voire une équivalence directe entre les exigences respectives. À titre d'illustration, le point 4.1 dans les deux normes exige l'identification et l'analyse des enjeux internes et externes influençant la capacité de l'organisation à atteindre ses objectifs — une exigence clairement partagée dans les deux référentiels.

L'outil d'évaluation utilisé dans cette étude est une grille d'auto-diagnostic croisée, spécifiquement développée pour répondre aux exigences intégrées des deux normes. Cette grille a été conçue par Monsieur Toufik Bouhafs, responsable du management de la qualité au sein de la SARL CVA Bellat – unité de Ben Khalil. Son développement s'appuie sur une solide expérience professionnelle dans le domaine de la qualité, de la sécurité des denrées alimentaires et de la certification. Elle résulte d'une pratique quotidienne du management intégré et répond à des besoins réels de pilotage, de suivi et d'amélioration des performances du système mis en place au sein de l'entreprise.

La grille ainsi conçue se distingue par sa pertinence méthodologique et sa fiabilité opérationnelle, étant directement issue d'un contexte industriel concret. En l'intégrant dans notre démarche de recherche, nous avons ainsi recours à un outil validé par l'expérience, permettant une évaluation rigoureuse, pragmatique et contextualisée de la conformité du système intégré (SMQ et SMDA) de l'organisation étudiée.

Cependant, une différence majeure subsiste entre les deux référentiels au niveau du chapitre 8, qui constitue l'élément distinctif le plus significatif. En effet, dans la norme ISO 22000:2018, ce chapitre est spécifiquement axé sur les programmes préalables (PRP) et le système HACCP, indispensables à la maîtrise des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires. Cette spécificité ne trouve pas d'équivalent direct dans la norme ISO 9001:2015, qui traite les processus opérationnels de manière plus générique. Pour cette raison, les exigences du chapitre 8 de la norme ISO 22000:2018 ont été évaluées séparément, afin d'assurer une appréciation plus rigoureuse et adaptée à leur nature propre, dans le cadre de la démarche de certification conjointe de l'entreprise SARL CVA Bellat – unité Ben Khalil.

Section 3 : Analyse de la démarche de certification conjointe et présentation les résultats

Dans cette section, nous présentons et analysons la démarche de certification conjointe mise en œuvre au sein de l'unité Bellat Ben Khalil, dans le cadre de l'adoption simultanée des normes ISO 9001:2015 (management de la qualité) et ISO 22000:2018 (management de la sécurité des denrées alimentaires).L'objectif principal de cette analyse est d'identifier les axes d'amélioration et de formuler des actions correctives ainsi que des recommandations stratégiques afin d'optimiser le processus de certification duale.

1. la Démarche de Certification Conjointe de la Norme iso 9001 V 2015 et iso 22000 V 2018 de SAREL CVA BELLAT UNITE BEN KHLIL

Dans le cadre de son engagement en faveur de l'amélioration continue de la qualité et de la sécurité de ses produits, l'entreprise BELLAT a entrepris une démarche de certification visant à se conformer simultanément aux exigences des normes ISO 9001 (management de la qualité) et ISO 22000 (management de la sécurité des denrées alimentaires). Cette double certification représente un véritable levier de performance et de crédibilité pour une entreprise du secteur agroalimentaire. Afin de mieux comprendre la réalité de cette démarche, il est essentiel de retracer les étapes concrètes suivies par BELLAT tout au long de son processus de mise en conformité aux deux référentiels, on les présente ci-dessous :

L'entreprise BELLAT, spécialisée dans le secteur agroalimentaire, a décidé d'engager une démarche de certification conjointe selon les normes ISO 9001 version 2015 (relative au management de la qualité) et ISO 22000 version 2018 (relative au management de la sécurité des denrées alimentaires). Ce projet stratégique a été initié à l'initiative du Président Directeur Général (PDG), qui a exprimé une volonté claire de doter l'entreprise d'un système de management intégré, répondant aux exigences de qualité et de sécurité alimentaire et environnementale.

Dans cette optique, le PDG a sollicité le Directeur Général (DG) pour mettre en œuvre cette démarche. Le DG, en retour, a lancé un appel à candidature afin de sélectionner un bureau d'études externe chargé de l'accompagnement vers la double certification. Une fois le bureau retenu, celui-ci a commencé à piloter le processus de mise en conformité.

La démarche adoptée peut être qualifiée de classique, sans complexité particulière dans sa structure. Elle a débuté par un diagnostic initial réalisé par le bureau d'études. Cependant, ce diagnostic s'est focalisé principalement sur les exigences de la norme ISO 9001, en négligeant certains aspects spécifiques à la norme ISO 22000. En effet, la particularité des Programmes Préalables (PRP), essentiels dans le cadre de la sécurité des denrées alimentaires, n'a pas été suffisamment prise en compte dans cette première phase. Le bureau d'études a traité les deux normes comme si elles étaient similaires dans leur approche, ce qui, en pratique, peut entraîner des lacunes notamment sur le volet sanitaire et préventif propre à l'ISO 22000.

Le premier chantier abordé a concerné l'organisation interne de l'entreprise. Il s'agissait notamment de revoir l'ensemble des documents organisationnels :

Élaboration et mise à jour des fiches de poste, restructuration de l'organigramme, clarification des fonctions, définition des rôles et responsabilités, ainsi que de l'autorité au sein des différents services. Cette étape a nécessité un travail de fond important, mobilisant de nombreuses ressources humaines et s'étalant sur une période assez longue d'environ deux ans, de 2021 à 2022.

Malgré ces efforts, l'avancement du projet s'est heurté à certaines limites. Le bureau d'études, constatant des difficultés à progresser seul, a recommandé à la direction de recruter un Responsable Management Qualité (RMQ) interne. Cette recommandation a été suivie en 2023, année durant laquelle un RMQ a effectivement été intégré à l'entreprise. L'arrivée de ce dernier a marqué une relance significative du processus.

Le nouveau RMQ a entrepris un diagnostic plus approfondi, cette fois axé spécifiquement sur les exigences de la norme ISO 22000, notamment les Programmes Préalables (PRP) et les bonnes pratiques d'hygiène. À l'issue de ce diagnostic, un plan d'action structuré a été élaboré, identifiant les écarts à combler et les priorités à traiter.

En parallèle, la direction a procédé à plusieurs changements organisationnels importants qui ont influencé la démarche. En effet, une ancienne unité de production a été supprimée et une nouvelle unité a été créée dans la zone industrielle de Ben Khlil. Cette nouvelle usine est devenue le site principal concerné par la démarche de certification. Ces transformations ont exigé une révision et une actualisation de l'ensemble de la documentation qualité et sécurité : manuel qualité, étude HACCP, PRP, procédures, enregistrements, etc.

Le bureau d'études et le RMQ ont dû s'adapter en temps réel à ces changements et ajuster la stratégie de mise en conformité. Pour soutenir cet effort, plusieurs actions structurantes ont été entreprises. Parmi elles, l'acquisition du logiciel QualiPro a permis une meilleure gestion documentaire et un suivi plus rigoureux des actions qualité. En parallèle, des ingénieurs ont été recrutés afin de renforcer les compétences internes et de soutenir techniquement les activités liées à la qualité et à la sécurité alimentaire.

Un plan de formation a également été mis en œuvre, ciblant les référentiels ISO 9001, ISO 22000, le système HACCP, l'approche processus et les PRP. Ces sessions de formation avaient pour objectif de sensibiliser le personnel, de développer les compétences internes et de garantir une appropriation effective du système par tous les acteurs concernés.

À ce jour, l'entreprise est dans une phase avancée de la démarche. Elle procède à la mise à jour finale de l'ensemble des documents du système de management intégré. Un audit interne est planifié pour le mois de juin, étape cruciale permettant d'évaluer la conformité et l'efficacité du système avant l'audit de certification, prévu pour le mois d'octobre.

En conclusion, l'un des principaux obstacles rencontrés par l'entreprise Bellat lors de la mise en place de la démarche de certification ISO 9001 et ISO 22000 a été une forte résistance au changement. Cette résistance s'est manifestée de manière significative parmi les employés, en particulier ceux ayant une longue ancienneté dans l'entreprise. La culture organisationnelle de Bellat, historiquement axée sur des pratiques établies et souvent informelles, a rendu difficile l'acceptation de nouvelles exigences imposées par les normes internationales. Outre la résistance au changement, l'entreprise Bellat a également été confrontée à un second défi

majeur dans sa démarche de certification ISO 9001 et ISO 22000 : l'absence de structuration initiale du projet. En effet, dès les premières phases de mise en œuvre, la démarche ne reposait sur aucun plan d'action clair ni calendrier précis. Cette imprécision a entraîné des retards considérables et un manque de visibilité quant aux étapes à franchir pour atteindre les objectifs de certification.

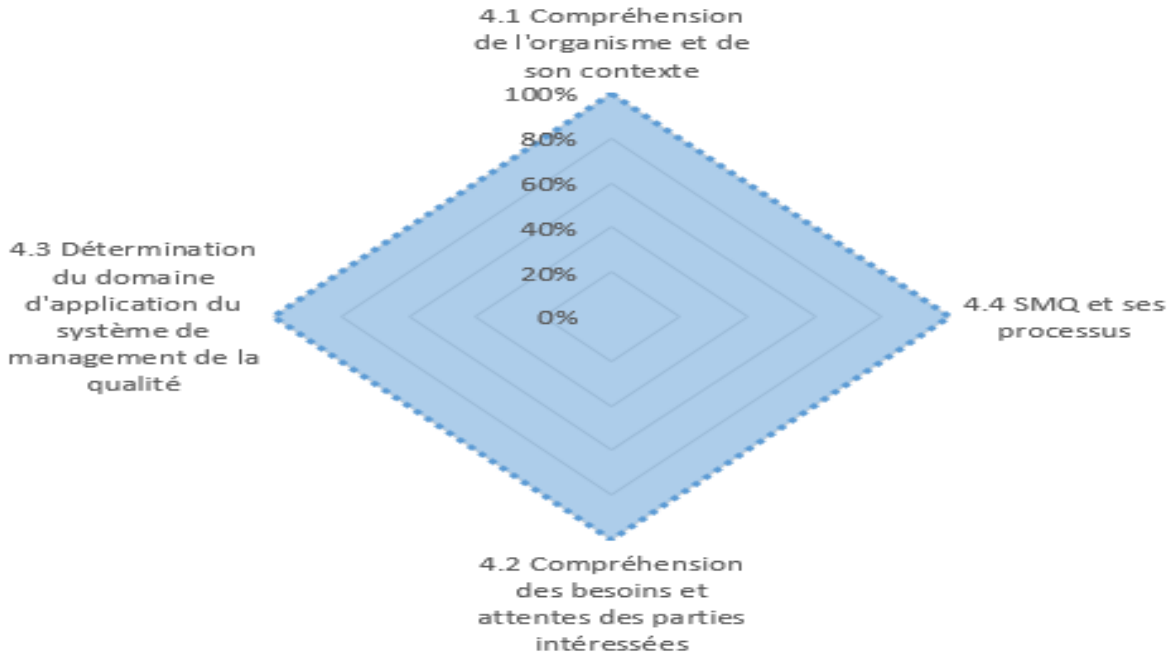
2. Présentation et Analyse les Résultats de Recherche

Dans cette partie, nous présentons et analysons les résultats obtenus à partir des outils méthodologiques décrits précédemment, notamment la grille d'auto-diagnostic croisée élaborée sur la base des exigences des normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018. L'analyse repose également sur les fondements théoriques développés dans les deux premiers chapitres, portant respectivement sur le système de management de la qualité et Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et la certification conjointe des systèmes de management.

Les données recueillies ont permis d'évaluer le niveau de conformité du système de management (SMQ et SMSDA) mis en œuvre par l'unité Ben Khlil de l'entreprise SARL CVA Bellat, dans le cadre de sa démarche de certification conjointe. L'objectif de cette analyse est de mettre en évidence les points de conformité, les écarts éventuels, ainsi que les actions prioritaires à envisager pour améliorer l'efficacité et la cohérence du système de management de la qualité et Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

1. Chapitre 4 : contexte de l'organisme

FIGURE 12: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 4 CONTEXTE DE L'ORGANISME



Source : effort personnel à l'aide d'Excel

La figure 12 présentée ci-dessus illustre le niveau de conformité de l'unité Ben Khlil aux exigences du chapitre 4 des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018, évaluées à travers la grille d'auto-diagnostic croisée.

Les sous-chapitres 4.1, 4.2 et 4.3, qui sont communs aux deux normes, affichent des taux de conformité élevés :

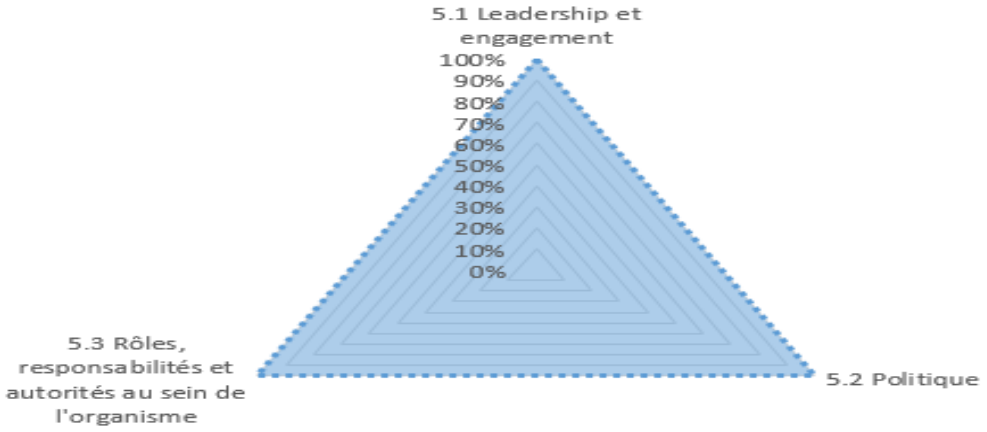
- 4.1 – Compréhension de l'organisme et de son contexte : le score de 100 % indique que l'entreprise a parfaitement identifié et analysé les enjeux internes et externes pouvant influencer la réalisation de ses objectifs. Cela montre une bonne appropriation des exigences liées à la planification stratégique dans les deux référentiels.
- 4.2 – Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées : la conformité élevée reflète l'efficacité du dispositif de veille et d'écoute des parties prenantes, essentiel aussi bien pour la qualité que pour la sécurité alimentaire.
- 4.3 – Détermination du domaine d'application du système : l'entreprise a clairement défini le périmètre de son système de management, ce qui est un préalable indispensable à la cohérence du SMQ et du SMSDA.

Concernant le sous-chapitre **4.4**, qui est **spécifique à la norme ISO 9001** et directement lié au **SMQ**, le graphique montre également un bon niveau de conformité. Cela indique que les processus nécessaires au fonctionnement du SMQ sont bien identifiés, mis en œuvre et maîtrisés au sein de l'unité.

En conclusion le chapitre 4 portant sur le contexte de l'organisme, le niveau de conformité présenté dans la figure est très satisfaisant, Ce constat est attribuable au fait que l'unité Ben Khalil de la société Bellat opère dans un secteur d'activité clairement déterminé, à savoir la production agroalimentaire, ce qui lui offre une position solide sur le marché. De cette manière, l'entreprise a clairement pu déterminer ses parties prenantes ainsi que leurs besoins et attentes respectifs.

2. Chapitre 5 : Leadership

FIGURE 13: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 5 LEADERSHIP



SOURCE : EFFORT PERSONNEL A L'AIDE D'EXCEL

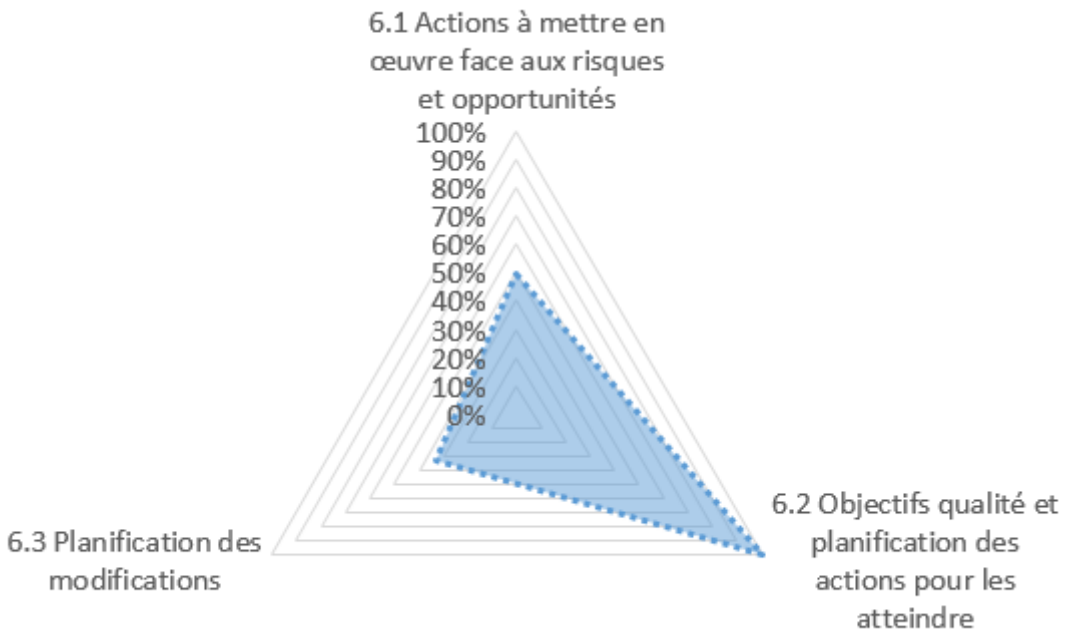
La figure 13 démontre le degré de conformité de l'unité Ben Khalil de l'entreprise Bellat aux exigences du chapitre 5 des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018, qui traitent toutes deux du rôle central du leadership dans l'application et l'efficacité du système de management de la qualité et Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

- Le **taux de conformité de chapitre 5 élevé** (100 %)

Les résultats présentées dans ce chapitre mettent en évidence un engagement marqué de la part de la direction et une répartition bien définie des responsabilités, éléments qui sont cruciaux pour le succès de la démarche de certification conjointe. L'unité Ben Khalil de la société Bellat démontre donc une solide maturité organisationnelle en termes de leadership, en accord avec les deux normes.

3. Chapitre 6 : Planification

FIGURE 14: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 6 PLANIFICATION



Source : effort personnel à l'aide d'Excel

La figure 14 démontre le degré de conformité de l'unité Ben Khalil de l'entreprise Bellat aux exigences du chapitre 6 des normes ISO 9001 :2015 et ISO 22000 :2018.

L'évaluation les exigences du chapitre 6 – Planification des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 révèle un niveau de conformité satisfaisant pour le sous-chapitre 6.2, relatif à la définition des objectifs qualité et sécurité des denrées alimentaires, ainsi qu'à la planification des actions nécessaires pour les atteindre. Ceci reflète une capacité notable de l'unité Ben Khalil de l'entreprise Bellat à établir des buts quantifiables et à entreprendre des initiatives en accord avec ses directives stratégiques.

Toutefois, des divergences importantes ont été observées dans les sous -chapitres 6.1 et 6.3, portant respectivement sur les actions à entreprendre face aux risques et opportunités et sur la planification des modifications.

Points Nécessitant Amélioration

Écarts au sous-chapitre 6.1 – Actions face aux risques et opportunités

En revanche, des écarts modérés à significatifs ont été constatés au niveau du sous-chapitre 6.1, relatif à l'identification et au traitement des risques et opportunités. Plusieurs facteurs expliquent cette non-conformité partielle :

- Une approche encore insuffisamment structurée de l'évaluation des risques ;
- Et une maturité organisationnelle incomplète dans l'intégration des outils de gestion des risques.

Cette situation peut également être liée à la nature spécifique et variable des risques dans le secteur agroalimentaire, à la complexité des référentiels, ainsi qu'à des limites humaines, notamment en termes de compétences ou de sensibilisation.

Écarts au sous-chapitre 6.3 – Planification des modifications

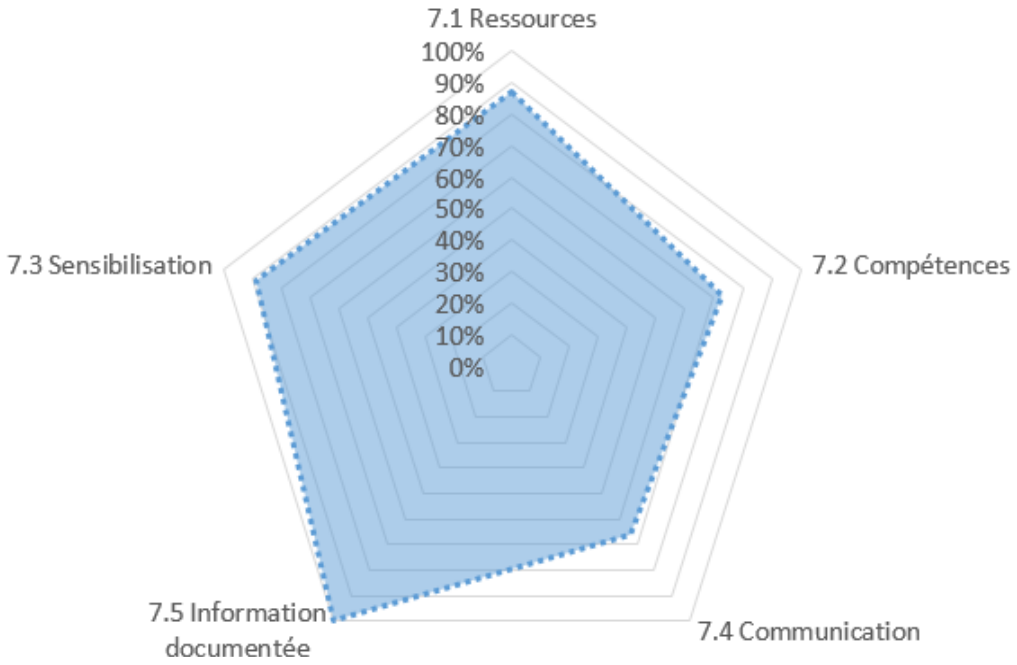
Des lacunes ont également été relevées dans l'application du sous-chapitre 6.3 relatif à la planification des modifications. Bien que certains changements soient bien identifiés (nouvelles procédures, ajustements organisationnels), leur planification formelle reste insuffisante, notamment en termes :

- d'analyse d'impact,
- d'affectation des responsabilités,
- communication interne sur les modifications à venir.

Or, dans un système intégré, toute modification, même mineure, peut impacter simultanément la qualité des produits et la sécurité sanitaire et un point faible pouvant impacter négativement le processus de certification conjointe. Il est donc impératif de mettre en place un processus de planification structuré, conforme aux deux normes, permettant d'assurer une transition maîtrisée lors des changements.

4. Chapitre 7 : Support

FIGURE 15: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE7 SUPPORT



source: effort personnel à l'aide d'Excel

La figure 15 présente le niveau de conformité de l'unité Ben Khalil de l'entreprise Bellat aux exigences du chapitre 7 des deux normes ISO 9001v2015 et iso 22000v2018, qui porte sur les ressources, les compétences, la communication, la sensibilisation et l'information documentée. De manière générale, les résultats sont satisfaisants et convaincants, avec un bon niveau de conformité aux différentes exigences du chapitre. Cependant, quelques écarts mineurs ont été relevés et méritent d'être soulignés.

Points forts

- **7.5 – Information documentée** : Ce critère présente un très bon score, ce qui indique que les documents relatifs au système de management (procédures, enregistrements, instructions de travail) sont bien établis, maîtrisés et accessibles.
- **7.3 – Sensibilisation** : Le personnel semble globalement bien informé de la politique qualité et sécurité alimentaire, de ses responsabilités et de l'importance de la conformité aux exigences.
- **7.1 – Ressources** : Bien que le niveau de conformité soit élevé, une remarque importante concerne la gestion des ressources humaines. L'entreprise fait face à un taux de rotation du personnel relativement élevé, ce qui peut affecter la stabilité et la continuité des compétences disponibles.

Points Nécessitant Amélioration

- **7.2 – Compétences** : L'écart observé dans cette section est en partie lié au problème de turn-over évoqué. La continuité des compétences est difficilement assurée, ce qui nécessite de renforcer les dispositifs de formation, d'intégration et de maintien des savoir-faire critiques.
- **7.4 – Communication** : Ce critère présente le seul écart réel significatif. Bien que la communication interne soit jugée satisfaisante, la communication externe (envers les clients, fournisseurs, parties prenantes) reste à améliorer. L'absence d'un plan de communication formel ou d'un responsable désigné peut limiter la circulation fluide des informations vers l'extérieur. Ce point impacte particulièrement la norme ISO 22000, qui insiste sur la communication interactive comme élément central de la gestion de la sécurité des denrées alimentaires.

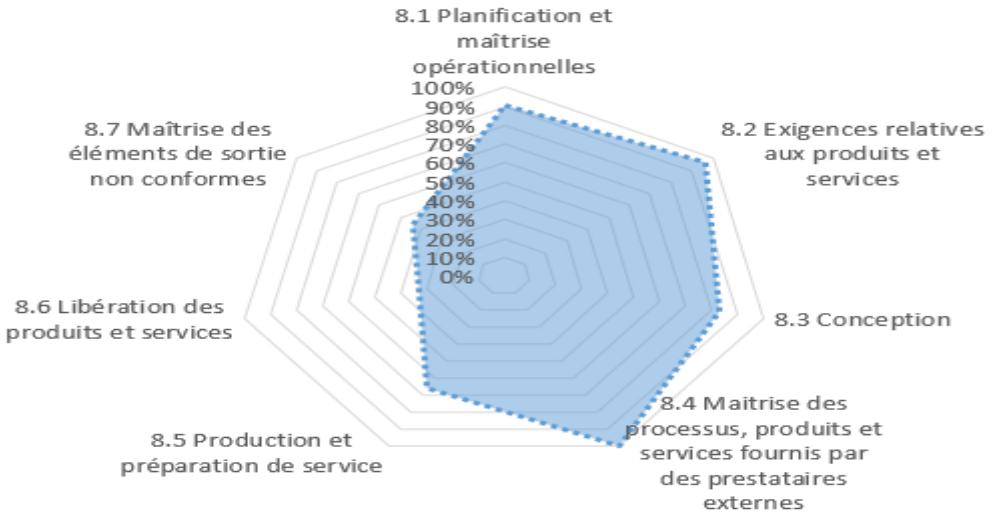
5. Chapitre 8 : Réalisation des activités opérationnelles

Comme mentionné précédemment, la principale différence entre la certification ISO 9001 version 2015 et la norme ISO 22000 version 2018 réside dans le contenu du chapitre 8. Dans le cadre de notre étude, nous avons évalué séparément le taux de conformité aux exigences de chaque chapitre pour chacune des deux normes.

5.1 Chapitre 8 de la norme iso 9001 v 2015 : Réalisation des activités opérationnelles

Les résultats du chapitre 8 réalisation des activités opérationnelles sont présentés dans le figure 16

FIGURE 16: DIAGRAMME RADAR DU CHAPITRE 8 REALISATION DES ACTIVITES OPERATIONNELLES DE LA NORME ISO 9001V 2015



Source: effort personnel à l'aide d'Excel

Le niveau de conformité aux exigences du chapitre 8 de la norme ISO 9001:2015 met en évidence un niveau globalement élevé de conformité, notamment pour les sous-chapitres :

- 8.1 Planification et maîtrise opérationnelles
- 8.2 Exigences relatives aux produits et services
- 8.3 Conception et développement
- 8.4 Maîtrise des processus, produits et services fournis par des prestataires externes

Points nécessitant amélioration

8.5 - Production et préparation du service

Les points faibles relevés concernent :

- L'insuffisance au niveau de l'identification et la traçabilité des produits ;
- L'inexistence d'une procédure formelle de maîtrise des modifications ;
- L'absence d'une procédure de gestion claire de la production.

8.6 - Libération des produits et services

Plusieurs exigences de ce point ne sont pas respectées :

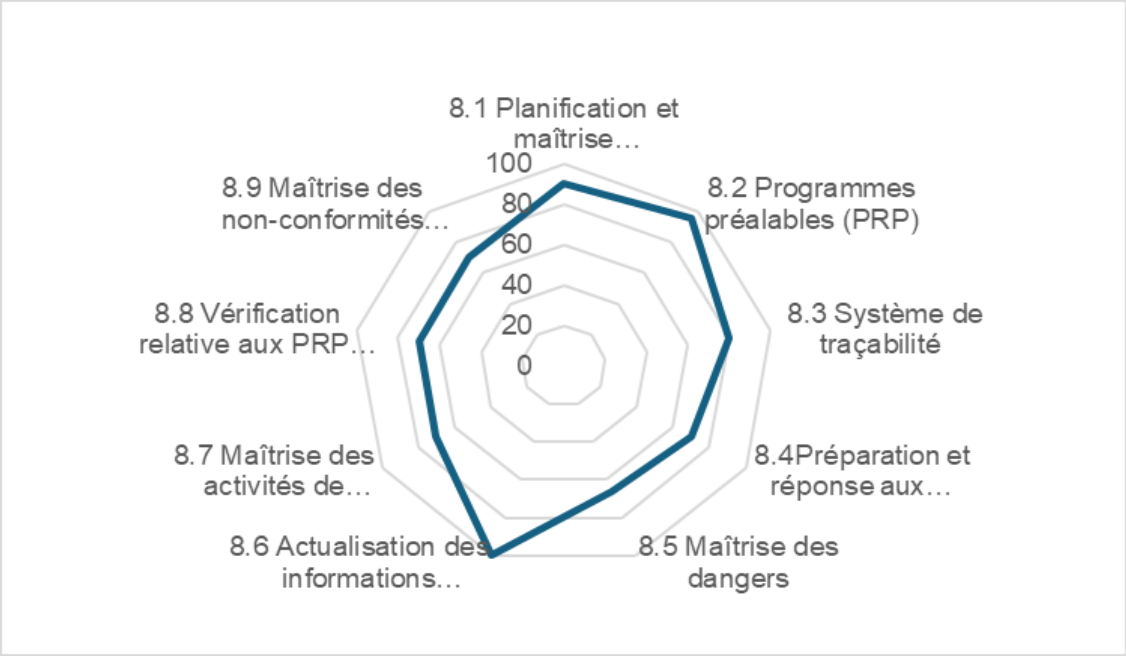
- Les dispositions planifiées pour vérifier la satisfaction des exigences ne sont pas systématiquement mises en œuvre ;
- Les produits sont parfois libérés avant l'exécution complète des vérifications **prévues**, sans approbation formelle par une autorité compétente ou par le client ;
- Aucune preuve documentée de la libération des produits n'est conservée, notamment :
    - Les preuves de conformité aux critères d'acceptation ;
    - La traçabilité des personnes ayant autorisé la libération.

8.7 - Maîtrise des éléments de sortie non conformes

Ce sous-chapitre n'est pas maîtrisé par l'entreprise. Durant le stage effectué au sein de l'unité de Ben Khalil, des produits non conformes ont été observés sans qu'ils soient identifiés ni que les causes aient été analysées ou traitées.

5.2 Chapitre 8 de la Norme iso 22000 V 2018 : Réalisation des Activités opérationnelles

Figure 17: Diagramme RADAR du chapitre 8 réalisation des activités opérationnelles de la norme iso 22000v2018



SOURCE: EFFORT PERSONNEL A L'AIDE D'EXCEL

Le figure 17 en radar met en évidence un taux de conformité global de 79 % aux exigences du chapitre 8 de la norme iso 22000v2018, ce qui reflète un niveau satisfaisant dans la mise en œuvre des processus de maîtrise opérationnelle de la sécurité des aliments. Malgré ce bon résultat général, certaines sous-sections nécessitent des améliorations ciblées.

Points Conformes

Parmi les exigences bien respectées, on relève notamment :

- **8.1 – Planification et maîtrise opérationnelle** : L'entreprise démontre une bonne structuration de ses activités liées à la maîtrise des processus.
- **8.2 – Programmes Préalables (PRP)** : Les PRP sont bien définis, appliqués et régulièrement suivis.
- **8.3 – Système de traçabilité** : Une traçabilité efficace est assurée, permettant un suivi précis des produits tout au long de la chaîne de production.
- **8.6 – Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers** : Contrairement à certaines autres sections, cette exigence est bien maîtrisée. Bellat dispose d'un mécanisme clair d'actualisation continue des documents essentiels, notamment en cas de changement dans les matières premières, les procédés ou les exigences réglementaires. Cette capacité d'adaptation permet de garantir la pertinence et l'efficacité des mesures de sécurité alimentaire mises en œuvre.

Points nécessitant amélioration

- **8.4 – Préparation et réponse aux situations d'urgence** : Les procédures existent, mais doivent être renforcées et testées de manière plus systématique.
- **8.5 – Maîtrise des dangers**
  - **8.5.1.5** : Les diagrammes de flux ne sont pas validés formellement.
  - **8.5.2** : La documentation de l'analyse des dangers est incomplète, ce qui compromet l'identification fiable des CCP.

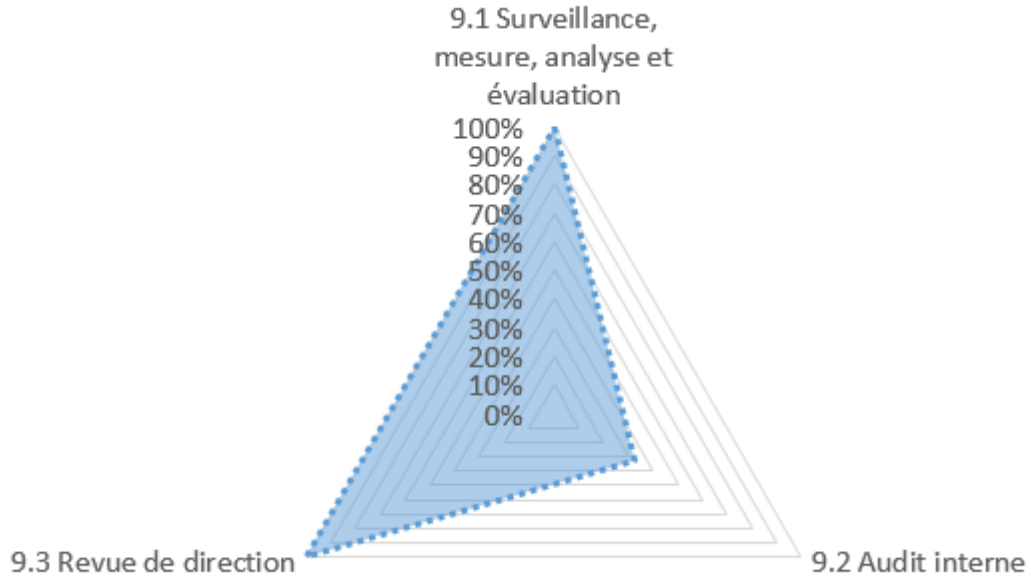
Points critiques

- **8.7 – Maîtrise des activités de surveillance et de mesure** : Les équipements ne sont pas protégés contre les altérations involontaires ni contre les détériorations physiques, ce qui peut affecter la fiabilité des résultats.
- **8.8 – Vérification des PRP et du plan de maîtrise des dangers** : Manque de documentation sur les activités de vérification et absence de plan global de vérification.
- **8.9 – Maîtrise des non-conformités** : Les procédures de retrait/rappel ne sont pas définies, et aucune personne n'est désignée pour assumer cette responsabilité en cas de crise.

L'analyse du niveau de conformité de l'entreprise Bellat aux exigences du chapitre 8 de la norme ISO 22000:2018 révèle une performance globalement satisfaisante, avec un taux moyen de respect des exigences estimé à 79 %. Ce résultat reflète un engagement réel en matière de sécurité des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la maîtrise opérationnelle, la gestion des PRP et l'actualisation des informations. Toutefois, l'étude met également en lumière certaines lacunes nécessitant des améliorations, en particulier dans la gestion des dangers, la maîtrise des non-conformités et la vérification des activités critiques. Ces constats soulignent l'importance d'une démarche d'amélioration continue pour renforcer davantage l'efficacité du système de management de la sécurité alimentaire mis en place.

6. Chapitre 9 : Évaluation des performances

FIGURE 18: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 9 EVALUATION DES PERFORMANCES



Source: effort personnel à l'aide d'Excel

Le **chapitre 9** des deux normes porte sur les mécanismes permettant à l'organisation de mesurer, surveiller et améliorer l'efficacité de son système de management. L'évaluation réalisée montre une bonne conformité globale, notamment sur les volets liés à la surveillance (9.1) et à la revue de direction (9.3), mais met en évidence un écart à améliorer au niveau du sous-chapitre 9.2 relatif à l'audit interne.

9.1 – Surveillance, mesure, analyse et évaluation

L'unité Ben Khalil dispose d'un dispositif efficace pour le suivi et la mesure des performances. Des indicateurs qualité et sécurité alimentaire sont régulièrement suivies, et les résultats sont exploités dans une logique d'amélioration continue. Ce volet est donc totalement conforme.

9.3 – Revue de direction

La revue de direction est réalisée de manière formelle, avec une analyse périodique des performances du système de management de la qualité et Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle prend en compte les résultats des audits, les retours clients, les non-conformités, ainsi que les opportunités d'amélioration.

Points nécessitant amélioration

9.2 – Audit interne (point à améliorer)

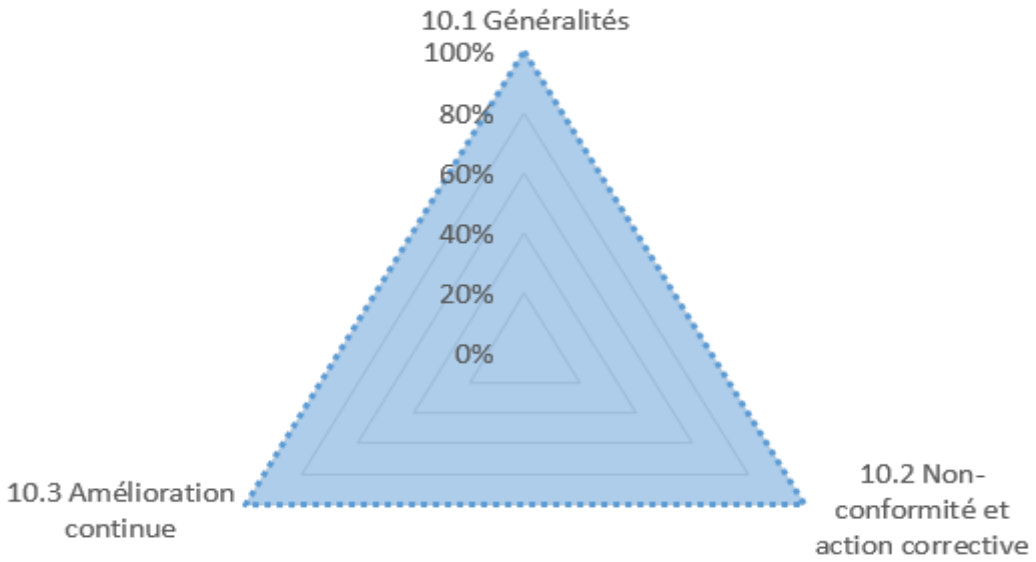
Un écart notable a été identifié dans la mise en œuvre des audits internes. Bien que l'audit soit reconnu comme un outil essentiel pour l'évaluation du système, l'entreprise ne dispose pas actuellement d'un programme d'audit structuré ni d'un rapport d'audit planifié. Cela limite la capacité à vérifier périodiquement la conformité aux exigences internes et normatives.

Ce manque de planification des audits trouve son origine dans une faiblesse constatée au chapitre 6 (Planification), notamment au niveau des sous-chapitres 6.1 (gestion des risques et opportunités) et 6.3 (planification des modifications). L'absence de formalisation claire dans la planification globale du système a un impact direct sur l'organisation des audits internes, ce qui montre la relation d'interdépendance entre les chapitres 6 et 9.

Il est important de noter que cette non-conformité n'est pas totale, car certaines actions de vérification existent, mais leur formalisme et leur fréquence doivent être renforcés pour répondre pleinement aux exigences normatives.

7. Chapitre 10 : Amélioration

FIGURE 19: DIAGRAMME RADAR LES RESULTATS DU CHAPITRE 10 AMELIORATION

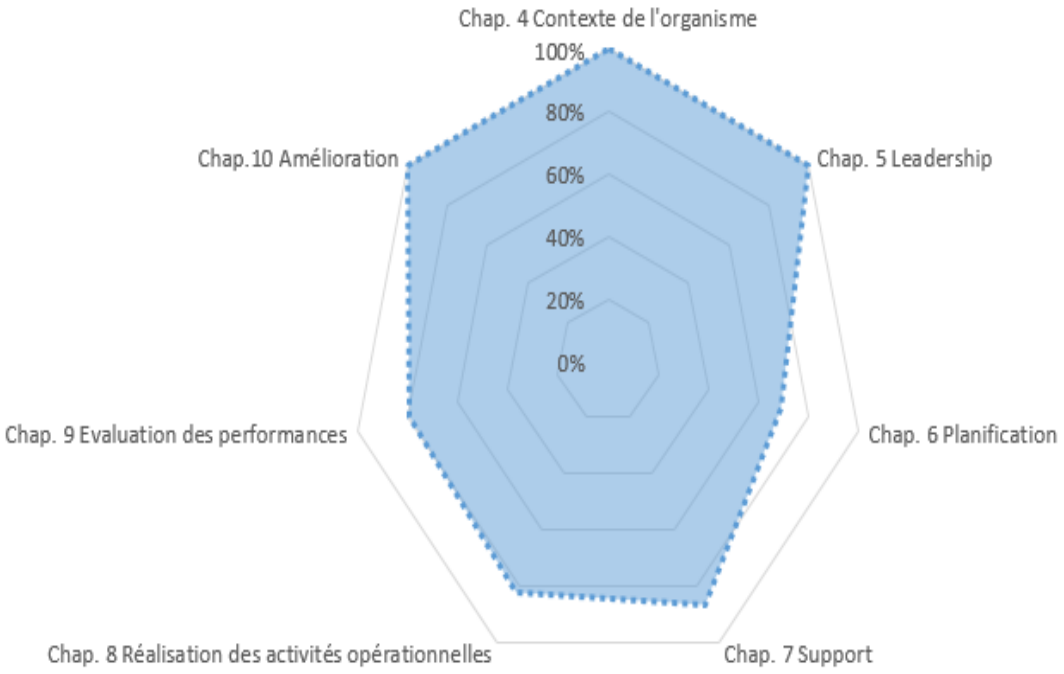


Source: effort personnel à l'aide d'Excel

Le chapitre 10 des deux normes aborde la logique d'amélioration continue, qui est vitale pour une gestion efficace et essentielle au bon fonctionnement d'un système de management de la qualité et **Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires**. L'analyse des résultats de la figure montre une **conformité élevée** aux trois sous-chapitres, ce qui traduit une **bonne maturité organisationnelle** en matière d'amélioration et de traitement des non-conformités.

9 . Résultats Globaux

Figure 20: Diagramme RADAR Résultats Globaux de les chapitre de la norme de iso 9001v 2015 et iso 22000 v 2018



Source: effort personnel à l'aide d'Excel

Le diagramme RADAR illustre de manière synthétique le niveau de conformité global de l'entreprise Bellat aux exigences combinées des normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018. Avec un taux moyen de satisfaction de **82 %**, il apparaît clairement que la démarche de certification conjointe engagée par l'entreprise est globalement satisfaisante et bien avancée. La majorité des chapitres normatifs présentent des niveaux de conformité élevés, en particulier ceux relatifs au contexte de l'organisme, au leadership et à l'amélioration continue. Toutefois, comme cela a été souligné dans l'analyse détaillée des chapitres précédents, certaines exigences nécessitent encore des efforts d'amélioration. En conclusion, même si la démarche n'est pas encore totalement achevée, les résultats obtenus traduisent un engagement sérieux de l'entreprise envers la qualité et la sécurité alimentaire, et confirment que le système de management de la qualité et Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et mis en œuvre suit une trajectoire favorable vers une certification conjointe réussie.

3. Recommandations pour l'amélioration de la démarche de certification conjointe ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018

Afin de renforcer l'efficacité de la démarche de certification conjointe au sein de l'unité Ben Khalil de l'entreprise SARL CVA Bellat, plusieurs axes d'amélioration ont été identifiés, tenant compte des écarts constatés lors du diagnostic croisé. Ces recommandations visent à

garantir la conformité aux exigences des deux normes tout en assurant une intégration fluide, durable et cohérente des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

- **Planification et conduite du changement (Chapitre 6.3) – Recommandations prioritaires**

La planification des modifications est un élément fondamental dans un système de management intégré, car tout changement non maîtrisé peut entraîner des impacts négatifs simultanés sur la qualité et la sécurité alimentaire. L'analyse a révélé une planification insuffisamment formalisée. Il est donc recommandé de :

- **Élaborer une procédure spécifique de gestion du changement**, applicable à tous les processus de l'entreprise. Cette procédure doit préciser :
  - Les étapes de l'analyse d'impact ;
  - L'évaluation des risques et opportunités induits par le changement ;
  - Les ressources nécessaires à mobiliser ;
  - Les responsabilités assignées ;
  - Les délais de mise en œuvre.
- **Mettre en place un formulaire standardisé** pour documenter chaque changement : type de changement, origine, analyse des risques, décision validée, actions à entreprendre, et suivi post-changement.
- **Organiser des réunions de validation en amont de tout changement** affectant les processus critiques (production, contrôle qualité, sécurité des aliments, maintenance).
- **Former les managers et les responsables processus à la conduite du changement**, en insistant sur la gestion des résistances, la communication efficace et l'accompagnement du personnel.
- **Assurer une communication interne efficace des changements**, à travers des réunions, affichages, ou bulletins internes, pour garantir la compréhension et l'adhésion de tous les acteurs concernés.
- **Intégrer les modifications dans la documentation qualité** : manuel qualité, procédures, instructions de travail, plans HACCP, etc.

- **Amélioration de la gestion des risques et opportunités (Chapitre 6.1)**

- Mettre en œuvre une **méthode d'analyse des risques** formalisée (AMDEC, arbre des causes, SWOT croisée, etc.) ;
- Cartographier les risques par processus, incluant les risques qualité et les risques sécurité des aliments ;
- Affecter un responsable de la veille et de l'actualisation de l'analyse des risques ;
- Intégrer l'analyse des risques dans la planification stratégique et opérationnelle.

- **Mise en place d'un système d'audit interne rigoureux (Chapitre 9.2)**

- Élaborer un programme d'audit annuel basé sur une **analyse de criticité des processus**;

- Désigner et former un ou plusieurs auditeurs internes compétents pour les deux référentiels ;
- Utiliser des grilles d'audit intégrées (ISO 9001 + ISO 22000) pour une évaluation complète ;
- Assurer le suivi systématique des plans d'actions correctives issus des audits.

➢ **Maîtrise renforcée des processus de production et de sécurité des denrées (Chapitre 8)**

- **Production et préparation (8.5)** :
  - Mettre à jour les diagrammes de flux et les faire valider par une équipe HACCP ;
  - Documenter de façon exhaustive l'analyse des dangers et l'identification des CCP ;
  - Assurer la traçabilité complète des produits et des modifications.

- **Libération des produits (8.6)** :
  - Formaliser une procédure de libération avec critères d'acceptation clairs ;
  - Désigner une autorité compétente pour approuver la libération ;
  - Archiver les preuves documentées (fiches de contrôle, signatures, etc.).

- **Maîtrise des produits non conformes (8.7)** :
  - Mettre en place un système d'identification physique des produits non conformes ;
  - Analyser systématiquement les causes et tracer les actions correctives.

- **Vérification des PRP et du plan HACCP (8.8)** :
  - Élaborer un plan de vérification régulier des PRP (nettoyage, maintenance, hygiène) ;
  - Documenter toutes les vérifications et les résultats obtenus.

- **Maîtrise des équipements de mesure (8.7)** :

  - Mettre en place un plan d'étalonnage et de vérification périodique ;
  - Assurer la protection physique des instruments contre les chocs et les contaminations.

5. Gestion des situations d'urgence (Chapitre 8.4)

- Élaborer un **plan d'urgence testé et révisé annuellement** ;
- Organiser des exercices de simulation (rappel de produits, contamination, incendie, etc.);
- Créer un comité de gestion de crise avec un coordinateur clairement désigné.

6. Renforcement des compétences et de la formation (Chapitre 7.2)

- Réaliser une **évaluation annuelle des compétences** par poste et par processus
- Mettre en place un **plan de formation continu**, avec suivi des formations réalisées ;
- Formaliser le processus d'intégration des nouveaux employés.

7. Amélioration de la communication externe (Chapitre 7.4)

- Définir une stratégie de communication externe (clients, autorités, fournisseurs);
- Nommer un responsable de la communication ;
- Utiliser des canaux appropriés (site web, newsletters, fiches produits, rapports qualité);
- Assurer une communication interactive en cas de non-conformités ou de crises sanitaires.

Conclusion

À travers l'étude approfondie du cas de l'unité Ben Khlil de la SARL CVA Bellat, ce chapitre a permis d'analyser concrètement la mise en œuvre d'une démarche de certification conjointe selon les normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018. Cette initiative, engagée dans un contexte de modernisation et d'amélioration continue, illustre l'ambition de Bellat d'assurer à la fois la qualité de ses produits et la sécurité des denrées alimentaires, en se conformant aux standards internationaux.

L'analyse détaillée des processus, des résultats d'auto-diagnostic croisé, ainsi que de l'organisation du système de management QSDA a mis en lumière à la fois les points forts de la démarche – notamment en termes de leadership, de structuration documentaire, de PRP et de culture qualité – mais également certaines lacunes. Ces dernières concernent principalement l'absence de planification structurée au démarrage du projet, les limites dans la conduite du changement, les faiblesses du système d'audit interne, et quelques écarts techniques liés aux exigences spécifiques de l'ISO 22000.

Malgré ces insuffisances, les résultats obtenus sont prometteurs, avec un taux global de conformité de 82 %. Ce niveau de performance, bien qu'en deçà de la conformité totale, reflète un engagement réel de l'entreprise dans une démarche qualité durable. Les actions correctives identifiées, la mobilisation des ressources humaines et techniques, ainsi que les efforts de formation engagés laissent présager une évolution favorable du système de management QSDA. L'entreprise est ainsi bien positionnée pour achever son processus de certification conjointe et obtenir la double certification ISO 9001 et ISO 22000 avant la fin de l'année 2025.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Ce travail de recherche visait à analyser la certification conjointe ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 à travers le cas de l'unité de production de Ben Khalil de l'entreprise SARL CVA Bellat, en évaluant sa pertinence, sa faisabilité, ses enjeux, ainsi que les synergies et difficultés identifiées via un diagnostic croisé des exigences des deux normes.

Dans cette perspective, notre travail de recherche s'est orienté par ce questionnement fondamental : Est-il possible de mettre en œuvre une certification conjointe selon les normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018, et d'intégrer efficacement leurs exigences dans un système de management unique regroupant qualité et sécurité des denrées alimentaires?

Pour répondre à cette problématique, notre étude a été structurée en trois chapitres. Les deux premiers ont permis d'établir le cadre conceptuel et normatif autour des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, à travers l'analyse détaillée des normes ISO 9001 version 2015 et ISO 22000 version 2018. Nous y avons exposé leurs spécificités, leurs principes fondamentaux ainsi que leurs exigences respectives. Une attention particulière a été portée à la démarche de certification, en précisant ses différentes étapes, ses objectifs ainsi que les enjeux qu'elle représente pour les entreprises. Cette partie a également permis d'identifier et d'analyser les articulations possibles entre les deux normes, notamment à travers les points de convergence, de complémentarité et les exigences communes susceptibles de faciliter leur intégration dans un système de management unifié et cohérent.. Le troisième chapitre, à caractère pratique, a été consacré à l'étude de terrain réalisée au sein de l'unité de production de Ben Khalil de la SARL CVA Bellat. Cette partie a permis de mettre en évidence la démarche de certification conjointe selon les normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018**,** engagée par l'entreprise, tout en analysant les articulations entre le système de management de la qualité (SMQ) et le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA). L'analyse de cette démarche conjointe s'est appuyée sur l'identification et l'étude des écarts constatés par rapport aux exigences normatives, permettant ainsi de mieux comprendre les points de convergence, les redondances et les éventuelles difficultés rencontrées lors de l'intégration des deux

Notre étude repose sur une approche qualitative, adoptant un style descriptif et analytique. Elle s'est fondée sur une analyse documentaire approfondie, enrichie par une observation directe sur le terrain au sein de l'unité de production de Ben Khlil, ainsi que par un entretien avec le directeur de l'unité, qui assure également la fonction de responsable management qualité (RMQ)**.** Ces démarches ont été essentielles pour **le** remplissage rigoureux de la grille croisée d'autodiagnostic**,** outil central de notre analyse. L'ensemble de cette méthodologie nous a permis de répondre de manière concrète à notre problématique de recherche, en confirmant ou en infirmant les hypothèses formulées initialement, qui seront présentées, ci-après.

Test des hypothèses

Hypothèse principale

À la lumière des apports théoriques et des résultats de l'analyse menée au sein de l'unité Ben Khalil de l'entreprise Bellat, l'hypothèse principale de notre étude a été **confirmée**. Il ressort qu'il est réaliste et pertinent de mettre en œuvre une certification conjointe ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 dans une entreprise agroalimentaire**,** à condition d'adopter une démarche structurée, progressive et adaptée aux spécificités de l'organisation.

Cette conclusion repose sur la complémentarité des deux normes, qui partagent plusieurs exigences communes, facilitant leur intégration dans un système de management**.** Toutefois, la réussite d'une telle démarche dépend de facteurs clés, notamment l'engagement de la direction, la mobilisation des ressources internes**,** l'adaptation aux contraintes opérationnelles et une planification rigoureuse.

Première hypothèse secondaire

Hypothèse

Les défis liés à la certification conjointe résident principalement dans la complexité de l'intégration des exigences des deux normes, notamment en raison des différences dans leurs approches et leurs objectifs spécifiques.

Analyse et résultats

À travers l'analyse documentaire, l'étude des référentiels normatifs, et l'étude de terrain menée au sein de l'unité Ben Khalil de la SARL CVA Bellat, il a été constaté que la mise en œuvre conjointe des normes ISO 9001 et ISO 22000 soulève plusieurs défis. Ces défis sont principalement liés à la difficulté d'harmoniser deux approches distinctes : l'approche qualité orientée client pour ISO 9001, et l'approche basée sur la sécurité des denrées alimentaires pour ISO 22000, avec une logique HACCP. Cette dualité demande une adaptation spécifique des processus internes, une formation ciblée du personnel, ainsi qu'un effort important de coordination documentaire.

Conclusion :

Ces constats nous permettent de confirmer notre **première hypothèse secondaire**: la complexité de la certification conjointe réside essentiellement dans l'intégration des exigences spécifiques des deux normes, ce qui constitue un défi important pour les entreprises agroalimentaires souhaitant adopter cette démarche.

Deuxième hypothèse secondaire

Hypothèse :

L'intégration des exigences des deux normes dans un système de management unique est réalisable à travers l'identification des processus communs, la mise en œuvre d'outils de pilotage intégrés et l'harmonisation documentaire.

Analyse et résultats :

Les résultats issus de la grille d'autodiagnostic croisée et des entretiens avec le responsable qualité ont démontré que plusieurs exigences des deux normes se recoupent, notamment en matière de gestion documentaire, d'amélioration continue, de gestion des risques et de revue de direction. L'unité Ben Khalil a su tirer profit de ces points communs en mettant en place un

système documentaire unifié, en harmonisant les procédures internes, et en optimisant les ressources humaines à travers des responsabilités partagées.

Conclusion

Ces éléments nous amènent à confirmer notre **deuxième hypothèse secondaire**: l'intégration des deux référentiels est non seulement possible, mais elle peut également apporter une plus grande efficacité organisationnelle, à condition de mettre en œuvre des outils de gestion intégrée et d'adopter une approche structurée.

Troisième hypothèse secondaire
Hypothèse

L'engagement et le leadership de la direction générale, ainsi que la mobilisation des ressources humaines, constituent des facteurs clés de succès pour instaurer une culture organisationnelle fondée sur la qualité et la sécurité alimentaire.

Analyse et résultats

L'implication directe du directeur de l'unité, qui cumule également les fonctions de responsable management qualité (RMQ), a joué un rôle central dans le succès de la démarche. Grâce à son engagement, plusieurs actions de sensibilisation, de formation continue et de communication interne ont été mises en œuvre. L'observation directe sur le terrain a montré une implication croissante des employés, ainsi qu'un alignement des pratiques quotidiennes avec les exigences des normes.

Conclusion

À la lumière de ces observations, notre **troisième hypothèse secondaire** est confirmée : la réussite de la certification conjointe dépend fortement de l'implication active de la direction et de sa capacité à mobiliser les ressources humaines autour d'une culture partagée de la qualité et de la sécurité alimentaire.

Recommandations

Dans le cadre de la mise en œuvre d'une certification conjointe ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018, il est recommandé à l'unité Ben Khalil de l'entreprise Bellat de :

1. **Mettre en place un système de management intégré** permettant de regrouper les exigences communes des deux normes, afin d'optimiser la gestion documentaire et les processus internes.
2. **Renforcer la sensibilisation et la formation du personnel**, pour assurer une implication continue dans la démarche qualité et sécurité des denrées alimentaires.
3. **Développer des tableaux de bord intégrés** pour suivre les performances et faciliter les actions correctives et préventives.
4. **Élaborer un plan d'action unifié pour les non-conformités**, basé sur les résultats du diagnostic croisé, en priorisant les actions selon leur impact.

5. **Accroître l'engagement de la direction** en organisant régulièrement des revues de direction intégrées orientées vers l'amélioration continue.
6. **Préparer rigoureusement les audits de certification**, en réalisant des pré-audits internes croisés.
7. **Valoriser la certification conjointe** dans la communication externe pour renforcer l'image de marque et la confiance des parties prenantes.

Difficultés de la recherche

La réalisation de ce travail de recherche n'a pas été exempte de difficultés. L'une des principales contraintes rencontrées a concerné l'accès aux données internes de l'entreprise, notamment celles relatives aux audits internes, aux rapports d'analyse et aux procédures documentées, en raison de leur caractère confidentiel. Cette limite a nécessité de recourir à des entretiens semi-directifs**,** ce qui a demandé une disponibilité et une collaboration active de la part des responsables de l'entreprise, en particulier le responsable qualité.

Une autre difficulté majeure réside dans la complexité technique des deux normes ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018, qui nécessitent une compréhension approfondie et une capacité à identifier les points d'articulation pertinents entre elles. L'analyse croisée des exigences a donc exigé une rigueur méthodologique importante ainsi qu'un travail de synthèse soutenu.

Par ailleurs, le manque de littérature académique spécifique au contexte algérien sur les démarches de certification conjointe a représenté un frein, nous obligeant à élargir notre cadre théorique à des expériences internationales, tout en essayant d'en faire une transposition adaptée.

Limites et voies futures de recherche

Bien que cette étude ait permis d'apporter un éclairage sur la démarche de certification conjointe ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018 dans une entreprise agroalimentaire algérienne, certaines limites doivent être reconnues.

Tout d'abord, l'étude s'est concentrée sur un seul cas d'entreprise, à savoir l'unité de production Ben Khalil de la SARL CVA Bellat. Si ce choix a permis une analyse approfondie et contextualisée, il limite la généralisation des **résultats** à d'autres entreprises ou secteurs. Il serait donc pertinent, dans le futur, de mener une recherche comparative impliquant plusieurs entreprises certifiées ou en cours de certification conjointe afin d'enrichir les enseignements.

Ensuite**,** la méthode qualitative utilisée, bien qu'adaptée à la compréhension des processus internes et à l'analyse des perceptions des acteurs, ne permet pas de quantifier avec précision les impacts organisationnels ou économiques de la certification conjointe. Une étude future pourrait intégrer une approche quantitative, à travers des indicateurs de performance ou des enquêtes à plus large échelle.

Par ailleurs, la présente recherche s'est principalement focalisée sur l'analyse de la démarche et des exigences normatives. Des travaux futurs pourraient explorer **les** impacts à long terme de la certification conjointe sur la performance globale de l'entreprise (qualité, sécurité, productivité, image, satisfaction client, etc.).

Enfin, le contexte réglementaire et culturel spécifique à l'Algérie mérite d'être davantage exploré. Une piste de recherche intéressante consisterait à étudier l'influence des politiques publiques, de la culture qualité locale et du soutien institutionnel sur la réussite des démarches de certification intégrée.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

1. ADECHIAN, Gisèle, Andra COMAN, Alfredo CHOLELE, et al. Outil d'autodiagnostic pour Une "Qualité Rentable". 2012, pp. 8–9.
2. Abdelhamid, Ouaret. Les dirigeants face à la performance de leurs entreprises : Rôle de la direction dans un système de management de la qualité. Éditions Alger-Livres, 2009, pp. 81–82.
3. BONNEFOY, C., F. GUILLET, et G. LEYRAL. Microbiologie et qualité dans les industries agroalimentaires. Éditions Doin, 2002.
4. BOERI, Dominique. Maîtriser la qualité : Tout sur la certification et la qualité totale : Les nouvelles normes ISO 9001-v.2000. 2e éd., Maxima Laurent du Mesnil Éditeur, 2003, p. 22.
5. BRANGER, A., M.M. RICHER, et S. ROUSTEL. Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques. Éditions Éducagri, 2007, p. 154.
6. CM-Bourgeois, J.F., J. Mescle, et J. Zucca. Microbiologie alimentaire : Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments. Tome 1, Éditions Lavoisier, 1990, pp. 497 et 507.
7. Eve, Arnaud. Normalisation du management de la qualité et appropriation de la norme ISO 9001 : Entre théorie et pragmatisme. EMS Éditions, 2023, p. 13.
8. Pinet, Claude. Découverte de la qualité : Conforme à la NF EN ISO 9001:2015. AFNOR Éditions, 2017, p. 34.
9. RIGE, François, François CARDON, et Jean-Pierre DOUSSIN. Gestion et prévention des risques alimentaires. Éditions WEKA, 2004.
10. Olivier Boutou, Management de la sécurité des aliments De L'HACCP à L'ISO 22000, 2006

Article

1. Ayoudj, Yasmina. La mise en place de la qualité au sein du processus gestion des ressources humaines : Cas de la norme ISO 9001. مجلة الإقتصاد الجديد, vol. 8, no. 2, 2017, pp. 51–62.
2. Barry, Z., et al. "Allier qualité et performance via l'ISO 9001 version 2015." IRBM News, vol. 37, no. 2, 2016, pp. 68–71.
3. Briscoe, J. A., S. E. Fawcett, et R. H. Todd. "The implementation and impact of ISO 9000 among small manufacturing enterprises." Journal of Small Business Management, vol. 43, no. 3, 2005, pp. 309–330.
4. Da Silva, Tarsila Tenório Luna, et Ana de Fátima Braga Barbosa. "Sans titre." Revista de Engenharia e Pesquisa Aplicada, vol. 2, no. 4, 30 déc. 2017, pp. 56–58.
5. Dubois-Brissonnet, Florence, et Laurent Guiller. "Les maladies microbiennes d'origine alimentaire." Cahiers de Nutrition et de Diététique, vol. 55, no. 1, 2020, pp. 30–38.
6. DORI, Nissan, Jean-Marie Reilhac, et Marc Bazinet. Au cœur de l'ISO 9001:2015. AFNOR, 2015, pp. 12–13.
7. Dutau, G. "Les acariens, de nouveaux allergènes alimentaires masqués." Revue française d'allergologie et d'immunologie clinique, vol. 42, no. 2, 2002, pp. 171–177.

8. Eve, Arnaud, et Pierre-Antoine Sprimont. "La norme ISO 9001 version 2015 : une analyse à l'aune du cadre des systèmes de management de la performance de Ferreira et Otley (2009)." In Comptabilité, Contrôle et Audit des invisibles, de l'informel et de l'imprévisible, 2015, pp. 2–6.
9. Gotzamani, K. "Results of an empirical investigation on the anticipated improvement areas of the ISO 9001:2000 standard." Total Quality Management & Business Excellence, vol. 21, no. 6, 2010, pp. 687–704.
10. Grenard, A. "Normalisation, certification : quelques éléments de définition." 1996, p. 55.
11. Haffaf, S., et Sultana Bouzaidi. "Les enjeux de la certification et le rôle du programme d'aide à la certification en Algérie." Revue d'Économie & de Gestion, vol. 5, no. 1, 2021, pp. 82–101.
12. HamhamI, Amal. "Système de management intégré et responsabilité sociétale pour un développement durable : quels enjeux pour les entreprises économiques algériennes." دراسات اقتصادية, vol. 17, no. 3, 2023, pp. 146–158.
13. Horgan, Denis. "Overcoming Resistance to Change in Food Quality Systems." Journal of Food Safety and Quality Management, no. 42, 2019, pp. 22–30.
14. Lagrange, Pierre. "L'économie de la qualité : Enjeux, acquis et perspectives." Économie rurale, no. 300, vol. 4, 2007, pp. 94–99. https://doi.org/10.4000/economierurale.2251.
15. Lushi, Isuf, et al. "A Literature Review on ISO 9001 Standard." European Journal of Business, Economics and Accountancy, vol. 4, no. 2, 2016, pp. 81–85.
16. Martinez, Fabien. Du management de la qualité au management par la qualité. Les principes généraux de la qualité. Qualiticien, responsable développement qualité, AP-HP, 2001.
17. Nwokeocha, Ifeanyi. "Total Quality Management in Media Outfits and Organizational Performance." International Journal of Economic, Finance and Business Statistics (IJEFBS), vol. 2, no. 1, 2024, pp. 31–36.
18. Singh, P. J., M. Feng, et A. Smith. "ISO 9000 Series of Standards: Comparison of Manufacturing and Service Organisations." International Journal of Quality & Reliability Management, vol. 23, no. 2, 2006, pp. 122–142.
19. Taylor, Eliza. "A Detailed Comparison Between ISO 9001 and ISO 22000." The Knowledge Academy, 16 avril 2025.
20. Teich, Sorin T., et Fady F. Faddoul. "Lean Management—The Journey from Toyota to Healthcare." Rambam Maimonides Medical Journal, vol. 4, no. 2, 2013, article e0007, pp. 2–3
21. Équipe éditoriale de Vorecol, Intégration des normes ISO dans les outils d'analyse des risques, article publié le 28 août 2024
22. Silva, Maria Manuela, Luis Miguel Fonseca, et Sérgio Dinis Sousa. The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS). Quality – Access to Success 17, no. 152 (juin 2016): 9–14
23. Pop, Ștefan Zaharie, Raluca Dracea, et Carmen Vlădulescu. Comparative Study of Certification Schemes for Food Safety Management Systems in the European Union Context. Amfiteatru Economic 20, no. 47 (2018): 9–2

24. Saleh, Absar. « Similarities and Differences Between ISO 9001 and ISO 22000 ». Advisera, 20 novembre 2018
25. Intertek. Article "ISO 22000 | Food Safety Management Systems."

Thèse Doctorat

1. Alhamad, Khalaf. Système de contrôle de la qualité de production : méthodologie de modélisation, de pilotage et d'optimisation des systèmes de production. Thèse de doctorat, 2008,
2. Goue, Arnaud Fabrice. HACCP et performance dans les PME agroalimentaires. Thèse de doctorat, Université du Québec à Trois-Rivières, 2017, pp. 21–52.
3. Luis, L. F. Lean Six Sigma. Manuscrit non publié, Liberty University, s.d., pp. 2–
4. Maabout, Mohamed Zakaria. Les démarches qualité : implantation et dynamique de l'amélioration continue. Cas de l'entreprise Mediterranean Float Glass (MFG) filiale du groupe CEVITAL. Thèse de doctorat, École Supérieure de Commerce, 2018, pp. 19–20.
5. Lérat-Pytlak, Jérôme. Le passage d'une certification ISO 9001 à un management par la qualité totale. Thèse de doctorat en gestion et management, Université des Sciences Sociales - Toulouse I, 2022. https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00011414.

Mémoire de Master

1. Amokrane, Mahdia. Mise en place d'un système de management de la qualité selon le référentiel ISO 9001. Mémoire de magister, Université M. Mammeri, 2005, p. 64.
2. Belouadah, F., M. Rezak, et S. Haddad. Implantation d'un système de management de la qualité (ISO 9001/2015) au sein des PME algériennes. Mémoire de master, Université de Boumerdes / Université de Tizi Ouzou, 2017, pp. 416–418.
3 Meziani, Mustapha. Impact de la certification selon la norme ISO 9001 sur la performance de l'entreprise : cas des entreprises certifiées de la wilaya de Bejaia (Algérie). Béjaïa : Université A/Mira de Béjaïa, 2015.
4. Rili, Bilal, et El-houas Zouaoui. L'impact du système de management de la qualité sur la performance des entreprises. Mémoire de fin de cycle Master II, encadré par Dr. Meziani, 2019/2020, p. 26.

Autres Documents :

1. Abuhav, Itay. ISO 22000:2018 – Food Safety Management Systems: A Practical Guide. CRC Press, 2020.
2. Advisera. "Document Modèles ISO 9001 : Plan Qualité." 9001 Academy, 2020. Disponible sur : https://advisera.com/9001academy/fr/documentation/plan-qualite/.
3. AWUCHI, Chinaza Godswill. "HACCP, Quality, and Food Safety Management in Food and Agricultural Systems." Cogent Food & Agriculture, 2023, pp. 1–3.

4. BENOIT, H. L'application des principes HACCP dans les entreprises alimentaires : Guide d'application de la réglementation. Version 2, DG Animaux, Plantes et Alimentation, Bruxelles, 2005, p. 32.
5. Blanc, Didier. ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments – Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain. AFNOR Éditions, 2009.
6. Boutou, Olivier. Management de la sécurité des aliments : De l'HACCP à l'ISO 22000. Édition AFNOR, 2006, p. 23.
7. Commission européenne. "From Farm to Fork: Safe Food for Europe's Consumers." Office des publications de l'Union européenne, Luxembourg, 2004. Disponible sur : https://www.paceadesso.it/ew/ew_sitepage/3/from%20farm%20to%20fork%20-An%20European%20Programme.pdf.
8. Commission européenne. "Guidance Document on the Implementation of Certain Provisions of Regulation (EC) No. 852/2004: On the Hygiene of Foodstuffs." Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire, Bruxelles, 2018. Disponible sur : https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf.
9. Codex Alimentarius. Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969. Adoptés en 1969, amendés en 1999, révisés en 1997, 2003, 2020. Corrections rédactionnelles en 2011.
10. Food and Drug Administration (FDA). Food Code. U.S. Department of Health and Human Services, mise à jour régulière. Disponible sur : https://www.fda.gov/food/fda-food-code.
11. Food and Drug Administration (FDA). Guidance Documents for Industry. U.S. Department of Health and Human Services. Disponible sur : https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents.
12. Horion, Benoît. L'application des principes HACCP dans les entreprises alimentaires – Guide d'application de la réglementation. Version 3, DG Animaux, Plantes et Alimentation, Service Denrées alimentaires, Bruxelles, 2017, pp. 5–6.
13. International Finance Corporation. The Food Safety Handbook: Manuel pour la sécurité des denrées alimentaires. 2023, pp. 28–29.
14. ISO. ISO 9000:2015 – Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire. Organisation internationale de normalisation, 2015. Disponible sur : https://www.iso.org/fr/standard/45481.html.
15. ISO. ISO 9001:2015 – Systèmes de management de la qualité – Exigences. Organisation internationale de normalisation, 2015. Disponible sur : https://www.iso.org/fr/standard/62085.html.
16. ISO. ISO 22000:2018 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire. Organisation internationale de normalisation, 2018. Disponible sur : https://www.iso.org/fr/standard/65464.html.
17. NQA. ISO 22000 – A Complete Guide. Consulté le 26 mai 2025. A 10: 14 https://www.nqa.com/en-us/resources/blog/february-2019/guide-to-iso-22000.

18. ISO. Principes de management de la qualité. Organisation internationale de normalisation, 2015. Disponible sur : https://www.iso.org/fr/publication/PUB100080.html.
19. ISO. Reaping the Benefits of ISO 9001. Organisation internationale de normalisation, 2015. Disponible sur : https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/store/en/PUB100369.pdf.
20. Organisation internationale de normalisation (ISO). ISO/IEC Guide 2:2004 – Normalisation et activités connexes – Vocabulaire général. ISO, 2021.
21. Psomas, Evangelos, et Dimitrios Kafetzopoulos. "HACCP Effectiveness Between ISO 22000 Certified and Non-Certified Dairy Companies." Food Control, vol. 53, 2015, pp. 134–139.
22. République Algérienne Démocratique et Populaire. Décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011 modifiant et complétant le décret n° 98-69 du 21 février 1998 relatif à l'Institut Algérien de Normalisation. Journal Officiel de la République Algérienne, 2011.
23. République Algérienne Démocratique et Populaire. Décret exécutif n° 98-69 du 21 février 1998 portant création de l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR). Journal Officiel de la République Algérienne, 1998.
24. République Algérienne Démocratique et Populaire. Loi n° 04-20 du 25 décembre 2004 relative à la prévention des risques majeurs et à la gestion des catastrophes dans le cadre du développement durable. Journal Officiel de la République Algérienne, n° 84, 26 décembre 2004.
25. République Algérienne Démocratique et Populaire. Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes. Journal Officiel de la République Algérienne, n° 15, 2009.
26. SURAK, John G. "HACCP and ISO Development of a Food Safety Management Standard." Department of Science and Human Nutrition, 2003, pp. 1–6.
27. United States. Federal Food, Drug, and Cosmetic Act. Public Law 75-717, 1938.
28. United States. Food Safety Modernization Act (FSMA). Public Law 111-353, 2011.
29. United States. Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act. Public Law 107-188, 2002.
30. Vander Wiele, Ton, et B. G. Dale. "Total Quality Management and HACCP Implementation in the Food Industry." The TQM Magazine, vol. 12, no. 5, 2000, pp. 294–302.

Article sur web

1. Ona, C. Quelle est la différence entre procédure et processus ? [en ligne], 2017. Disponible sur : https://pyx4.com/blog/processus-procedure-difference ,consulté le 25 avril 2025.
2. AFNOR. (2021). Les normes volontaires : comprendre la normalisation. Consulté sur le site officiel : https://normalisation.afnor.org/ , consulté le 30/05/2025
3. ISO, "About ISO",Disponible sure : https://www.iso.org/about-us.html , consulté le 30/05/2025

4. IEC, "About the IEC",Disponible sure : https://www.iec.ch/about-us , https://www.iec.ch/what-we-do consulté le 30/05/2025 .
5. ITU, "About ITU", Disponible sure : https://www.itu.int/en/about/Pages/default.aspx , consulté le 30/05/2025.
6. Institut Algérien de Normalisation (IANOR). « Missions et Vision »,Disponible sur:https://www.ianor.dz/home/a-propos/missions-vision/ ,Consulté le 6 mai 2025
7. ISO, Choisir et appliquer les normes de la famille ISO 9000, Organisation internationale de normalisation, 2016, Disponible sur : https://www.iso.org ,p :1-4
8. Prome G. (2014). HLS : La Structure universelle des normes de management. Dispositifs médicaux, sante et risques. [En ligne] Disponblr sur : https://www.qualitiso.com/hls-high-level-structure/ ,Consulté le 01-04-2025
9. [En ligne] Sur https://www.boutique.afnor.org/fr-fr/norme/nf-en-iso-9001/systemes-de-management-de-la-qualite- ,Consulté le 25-03-2025
10. Conseil QHSE. /Principes de management qualité ISO 9001 [En ligne] sur le site https://conseilqhse.com/wp content/uploads/2019/01/PMG-ConseilQHSE.png. Consulté le 04-04-2025
11. Blog « le Blog du dirigeant », [En ligne] Disponblr sur : https://www.leblogdudirigeant.com
12. P. Constant, Les fondamentaux du Service Qualité dans l'agroalimentaire (Easiware, 2024), https://www.easiware.com/blog/service-qualite-agroalimentaire/.
13. Équipe éditoriale de Vorecol. Résistance au changement : Intégration des normes ISO dans les outils d'analyse des risques. Publié le 28 août 2024. https://vorecol.com/fr/blogs/blog-integration-des-normes-iso-dans-les-outils-danalyse-des-risques-14691
14. QSE Academy. « What Is the Difference Between ISO 9001 and ISO 22000? ». Consulté le 26 mai 2025. https://www.qse-academy.com/what-is-the-difference-between-iso-9001-and-iso-22000/.
15. What Does It Take to Have a Successful Opening Meeting?" The Auditor Online. Consulté le 26 mai 2025 à 16 :10 https://www.theauditoronline.com/what-does-it-take-to-have-a-successful-opening-meeting/.

Sites web

1. AFNOR Certification. "Première certification." Certification AFNOR, https://certification.afnor.org/besoins/premiere-certification , consulté le 10 mai 2025.
2. ALGERAC. "Qui sommes-nous ?" Organisme algérien d'accréditation, https://algerac.dz/qui-sommes-nous-2 / , consulté le 10 mai 2025.
3. IANOR. "Certification TEDJ." Institut algérien de normalisation, https://www.ianor.dz/certification/certification-tedj/ , consulté le 10 mars 2025 à 01h37.
4. ISO. "About ISO." Organisation internationale de normalisation, https://www.iso.org/about-us.html , consulté le 30 mai 2025.
5. ISO. "Certification." Organisation internationale de normalisation, https://www.iso.org/fr/certification.html , consulté le 30 juin 2017.

6. ISO. "ISO 22000 – Food Safety Management." Organisation internationale de normalisation, https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html , consulté le 21 avril 2025 à 19h25.
7. ISO. "Qu'est-ce qu'un système de management de la qualité (SMQ) ?" Organisation internationale de normalisation, https://www.iso.org/fr/management-qualite/quoi-smq , consulté le 17 mars 2025.
8. ISO. "ISO 22000:2018 – Sécurité des denrées alimentaires." Organisation internationale de normalisation, https://www.iso.org/standard/65464.html , consulté le 1 avril 2024.
9. Ministère de la Culture. "Bonnes pratiques agricoles (BPA)." Culture.gouv.fr, https://www.culture.gouv.fr , consulté le 1 avril 2024.
10. Ministère de la Culture, France. Site officiel, https://www.culture.gouv.fr , consulté le 1 avril 2024.
11. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. "Guides de bonnes pratiques d'hygiène." agriculture.gouv.fr, http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-0 , consulté le 1 avril 2025 à 18h00.
12. OMS – Organisation mondiale de la santé. Site officiel, https://www.who.int , consulté le 1 avril 2024.
13. Qualitiso. "HLS – High Level Structure." Qualitiso, https://www.qualitiso.com/en/hls-high-level-structure/ , consulté en 2025.
14. Revue ASJP. "Article scientifique." Plateforme ASJP, https://asjp.cerist.dz/en/article/ 171103, consulté en 2025
15. AFNOR. *Les normes volontaires : comprendre la normalisation.* 2021. Disponible sur : https://normalisation.afnor.org/, consulté le 30 mai 2025.
16. AFNOR Boutique. *Systèmes de management de la qualité — Exigences (NF EN ISO 9001).* Disponible sur : https://www.boutique.afnor.org/fr-fr/norme/nf-en-iso-9001/systemes-de-management-de-la-qualite-exigences/fa050447/1517?utm_source=chatgpt.com, consulté le 25 mars 2025.
17. Blog du dirigeant. *Le Blog du dirigeant.* Disponible sur : https://www.leblogdudirigeant.com, consulté en 2025.
18. Constant, P. *Les fondamentaux du Service Qualité dans l'agroalimentaire.* Easiware, 2024. Disponible sur : https://www.easiware.com/blog/service-qualite-agroalimentaire/, consulté en 2025.
19. Conseil QHSE. *Principes de management qualité ISO 9001*. Disponible sur : https://conseilqhse.com/wp-content/uploads/2019/01/PMG-ConseilQHSE.png, consulté le 4 avril 2025.
20. IANOR – Institut Algérien de Normalisation. *Missions et Vision.* Disponible sur : https://www.ianor.dz/home/a-propos/missions-vision/, consulté le 6 mai 2025.
21. IEC – International Electrotechnical Commission. "About the IEC" & "What We Do." Disponible sur : https://www.iec.ch/about-us et https://www.iec.ch/what-we-do, consulté le 30 mai 2025.
22. ISO. *About ISO.* Organisation internationale de normalisation. Disponible sur : https://www.iso.org/about-us.html, consulté le 30 mai 2025.
23. ISO. *Choisir et appliquer les normes de la famille ISO 9000.* Organisation internationale de normalisation, 2016. Disponible sur : https://www.iso.org, p. 1-4, consulté en 2025.

24. Ona, C. *Quelle est la différence entre procédure et processus ?* PYX4, 2017. Disponible sur : https://pyx4.com/blog/processus-procedure-difference, consulté le 25 avril 2025.
25. Prome, G. *HLS : La Structure universelle des normes de management. Dispositifs médicaux, santé et risques.* Qualitiso, 2014. Disponible sur : https://www.qualitiso.com/hls-high-level-structure/, consulté le 1 avril 2025.
26. UIT – Union Internationale des Télécommunications. *About ITU.* Disponible sur : https://www.itu.int/en/about/Pages/default.aspx, consulté le 30 mai 2025.
27. Équipe éditoriale de Vorecol. Résistance au changement : Intégration des normes ISO dans les outils d'analyse des risques. Publié le 28 août 2024. https://vorecol.com/fr/blogs/blog-integration-des-normes-iso-dans-les-outils-danalyse-des-risques-14691

ANNEXES

Annex N°1

Guide d'entretien avec le Responsable Management Qualité (RMQ)

Axe 1 : Contexte général de la certification conjointe

Objectif : Comprendre les motivations et le contexte de la démarche.

1. Quelles ont été les principales motivations de l'entreprise pour engager une certification conjointe ISO 9001 et ISO 22000 ?
2. À quel moment la décision de mise en œuvre a-t-elle été prise, et par qui ?
3. Pourquoi avoir opté pour une démarche conjointe plutôt que deux démarches séparées ?

Axe 2 : Planification de la démarche

Objectif : Explorer la phase de préparation et de planification du système Qualité et Sécurité des Denrées Alimentaires (QSDA)

1. Comment s'est déroulée l'analyse initiale de l'existant (diagnostic de départ) ?
2. Avez-vous réalisé un diagnostic croisé des exigences des deux normes ? Si oui, comment ?
3. Quelles ressources humaines et matérielles ont été mobilisées pour la démarche ?
4. Quels ont été les principaux jalons ou étapes définis dans le plan de mise en œuvre ?

Axe 3 : Intégration des exigences ISO 9001 et ISO 22000

Objectif : Comprendre la manière dont les exigences des deux normes ont été intégrées dans le système de management.

1. Quelles synergies avez-vous identifiées entre les deux normes ?
2. Quels éléments du système ont été mutualisés (ex. : politique, revue de direction, planification des audits) ?
3. Avez-vous rencontré des contradictions ou des difficultés d'articulation entre les deux référentiels ? Comment les avez-vous gérées ?

Axe 4 : Mise en œuvre et conduite du changement

Objectif : Analyser les aspects pratiques de la mise en œuvre et de la conduite du changement.

1. Comment avez-vous sensibilisé et formé le personnel à cette démarche conjointe ?
2. Quels outils ou méthodes avez-vous utilisés pour faciliter l'appropriation du système par les équipes ?
3. Quels ont été les freins rencontrés et les leviers mobilisés pour les surmonter ?

Axe 5 : Audit et certification

Objectif : Revenir sur le processus de certification conjointe.

1. Quel a été le rôle de l'audit interne dans la préparation à la certification ?
2. Comment s'est déroulé l'audit externe de certification conjointe ?

Axe 6 : Résultats et perspectives

Objectif : Évaluer les résultats et les effets de la certification conjointe sur l'organisation.

1. Quels sont, selon vous, les principaux bénéfices obtenus suite à cette certification ?
2. Observez-vous une amélioration de la performance globale de l'entreprise ?
3. Quelles sont les prochaines étapes envisagées pour mettre en place un système de management intégré ?

Annexe N°2 : les Check-List

Annexe N°2.1 : le Check-List QSDA (grille d'auto-diagnostic croisée)

N°	SDA	Q	Tache / sous-tache	Livrable	constat	Evaluation
			Contexte			
12	**4.1**	**4.1**	Définir le contexte	Document : Contexte	C	100%
13	**4.2**	**4.2**	Définir les PiP	la liste des PiP:besoins et attentes	C	100%
14	**4.3**	**4.3**	Définir le domaine d'application	Domaine documenté (MQ)	C	100%
15	**4.4**	**4.4**	Détermination et formalisation des processus	Cartographie	C	100%
16				Fiches processus	C	100%
17				matrice d'interactions	C	100%
18				(logigramme processus MQ)	C	100%
	5.2	**5.2**	**Politique**		C	100%
19			Politique qualité/SDA	Politique qualité/SDA	C	100%
	5.3	**5.3**	**Responsabilités et autorités**		C	100%
20	**5.3**	**5.3**	Etablir une matrice responsabiltés et autorités	Matrice R&A	C	100%
21			Préparer le canevas de fiche de poste	Canevas de fiche de poste	C	100%
22			Renseigner les fiches de postes (voir compétences)	Fiches de postes	C	100%
23			Defini l'organigramme	Organigramme	C	100%
24			Designer l'équipe sda	Décision	C	100%
25			Désigner le responsable de l'équipe sda	Décision	C	100%
26			Désigner le comité de direction	décision	C	100%
	6.1	**6.1**	**Risques et opportunités**		C	100%
27			Etablir analyse des R&O Q	Document : registre R&O	AAM	33%
	6.2	**6.2**	**Objectifs**		C	100%
28	**6.2**	**6.2**	Objectifs	Objectifs	C	100%

Annexe N°2.2 : grille d'autoévaluation selon la norme iso 9001 :2015

Grille d'autoévaluation selon la norme ISO 9001 : 2015

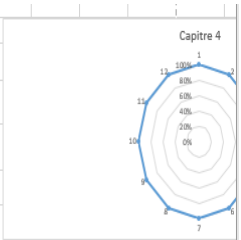
Organisme évalué :	
Evaluateur :	
Date évaluation :	

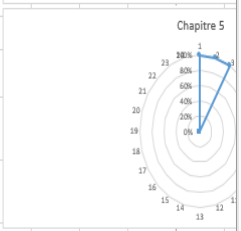
Chapitre	Article	Questions	Evaluation	Observations	Note
Chap. 4 Contexte de l'organisme	4.1 Compréhension de l'organisme et de son contexte	Les enjeux internes et externes relatifs à l'entreprise sont-ils identifiés ?	Conforme	DOCUMENT INTERNTE DE L'ENTREPRISE	100%
		Les informations relatives à ces enjeux internes et externes sont-ils surveillés ?	Conforme		100%
		Ces enjeux sont-ils pris en compte dans le système qualité ?	Conforme		100%
	4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées	Les parties intéressées pertinentes sont-elles identifiées ?	Conforme		100%
		Les exigences des parties intéressées sont-elles identifiées ?	Conforme		100%
		Les exigences des parties intéressées sont-elles surveillées et revues ?	Conforme		100%
	4.3 Détermination du domaine d'application du système de management de la qualité	Le domaine d'application du SMQ est-il déterminé ?	Conforme		100%
		Le domaine d'application est-il disponible sous une forme documentée ?	Conforme		100%
		Les processus ont-ils été identifiés ?	Conforme		100%
		Les données d'entrées et de sorties de ces processus ont-elles été identifiées ?	Conforme		100%
		Les séquences et les interactions de ces processus ont-elles été identifiées ?	Conforme		100%
		Les critères et les méthodes pour assurer l'efficacité de ces processus ont-ils été déterminé ?	Conforme		100%

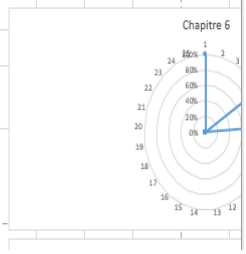
Manuel d'utilisation | Diagnostic | Résultats globaux | Résultats par chapitre

Annexe N°2.3 : grille d'autoévaluation selon la norme iso 22000 :2018

Chapitre	Article	Exigence	Evaluation	Observation	Note	Actions à entreprendre	Délai de réalisation	Responsable de	Etat d'avancement
4 Contexte de l'organisme	4.1Compréhension de l'organisme et de son contexte	L'organisme doit déterminer les enjeux externes et internes pertinents par rapport à sa finalité	conforme		100%				
		L'organisme doit identifier, revoir et actualiser les informations relatives à ces enjeux externes et internes.	Conforme		100%				
	4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées	l'organisme doit déterminer les parties intéressées qui sont pertinentes dans le cadre du SMSDA	Conforme		100%				
		L'organisme doit déterminer les exigences pertinentes des parties intéressées du SMSDA	Conforme		100%				
		L'organisme doit identifier, revoir et actualiser les informations relatives aux parties intéressées et à leurs exigences.	Conforme		100%	Actualiser les informations relative aux parties intéressées			
	4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	L'organisme doit déterminer les limites et l'applicabilité du SMSDA afin d'établir son périmètre d'application	Conforme		100%				
		Le périmètre d'application doit spécifier les produits et services, les processus et le ou les sites de production qui sont inclus dans le SMSDA	Conforme		100%	Préparer une liste des produits et services de H2K			
		Le périmètre d'application doit inclure les activités,,processus, produits ou services pouvant avoir une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires dans les produits finis.	Conforme		100%				
		Lorsque l'organisme établit ce périmètre, il doit prendre en compte les enjeux externes et internes auxquels il est fait référence en 4.1	Conforme		100%				
		Lorsque l'organisme établit ce périmètre, il doit prendre en compte les exigences auxquelles il est fait référence en 4.2	Conforme		100%				
		Le périmètre d'application doit être disponible et maintenu sous la forme d'une information documentée.	Conforme		100%				
		L'organisme doit établir, mettre en œuvre, maintenir, actualiser et améliorer en continu un SMSDA, y compris les processus nécessaires et leurs interactions, en accord avec les exigences du présent	Conforme		100%	Actualiser et Ameliorer le SMSDA après son mise en place			
		La direction doit démontrer son leadership et engagement vis-à-vis du SMSDA en s'assurant que la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires et les objectifs du SMSDA sont établis et qu'ils sont compatibles avec l'orientation stratégique de l'organisme;	Conforme		100%	Reviser la politique qualité de H2K			
		La direction doit démontrer son leadership et engagement vis-à-vis du SMSDA en s'assurant que	Conforme		100%				







Annexe N°3 : Politique Qualité et Sécuritédes Denrenres Alimentaires (QSDA)

Politique Qualité & Sécurité des Denrées Alimentaires

Depuis sa création en 1970, la SARL CVA Bellat s'est imposée comme le leader de la transformation des produits carnés en Algérie.

Notre attachement sans faille à la qualité du produit, au strict respect des bonnes pratiques d'hygiène, la recherche permanente de l'excellence dans tout ce que nous faisons et à l'amélioration continue de nos performances sont les valeurs qui guident notre action au quotidien.

C'est pourquoi, nous nous sommes engagés dans la démarche qualité et sécurité des denrées alimentaires afin d'accroître la satisfaction de nos clients en leur fournissant, en permanence, des produits sûrs et conformes aux standards internationaux.

Pour ce faire, nous allons œuvrer à :

- Satisfaire aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires ;
- Améliorer en permanence la qualité de nos produits ;
- Accroitre la satisfaction de nos clients ;
- Sensibiliser les travailleurs quant à l'importance de l'application stricte des règles relatives aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ;
- Collaborer en permanence avec nos distributeurs en tant que partenaires à part entière dans notre démarche qualité ;
- Développer avec nos fournisseurs une relation de collaboration et de confiance basée sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaires ;
- Développer en permanence les compétences de nos ressources humaines ;
- Développer et diversifier la gamme de nos produits en vue de mieux satisfaire les attentes de nos clients ;
- Participer à l'effort national de diversification des exportations.

Nous nous engageons à mobiliser toutes les ressources nécessaires pour la mise en œuvre efficace et l'amélioration continue du système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

Janvier 2024/V00.

Annexe N°4 :Manuel Haccp

Annexe N°4.1:Tableau des programmes prerequis

Bellat	Manuel HACCP TABLEAU DES PROGRAMMES PREREQUIS	REF : QHSE Version : 01 DATE : 19/06/2022

Des Programmes Prérequis	Mesures De Maitrise	Procédure De Vérification		
		Mode	Fréquence	Responsable
PRP hygiène des locaux et des bâtiments	-état d'éclairage -propreté des lieux -séparation des zones -l'étanchéité des sols -drainage du sol	Visuel	Une fois par jour	Hygiéniste et le responsable de production
PRP eau et vapeur	-qualité d'eau de forage principale -Efficacité du filtre à sable -Qualité de vapeur de la chaudière	Analyse microbiologique de l'eau	Une/deux fois par mois	Ingénieur en biologie
PRP contamination croisée	-Flux des matières premières et produits finis -gestion des ustensiles -flux du personnel -Protection des matières premières et des produits finis	Visuel + Analyse microbiologique	-Une fois par jours -avant et après production d'un lot	Hygiéniste et le responsable de production Ingénieur en biologie
PRP gestions des déchets	-identification des zones de déchets -hygiène des moyens de transport -état d'évacuation des déchets	Visuel	-Une fois par jours	Hygiéniste
PRP hygiène et santé du	-tenues vestimentaires +hygiène corporelle	Visuel	-Une fois par jours	Hygiéniste

personnel	-hygiène des mains -sante du personnel -Comportement du personnel -formation du personnel	-écouvillonnage Visite médicale -évaluation à froid -test d'évaluation	Une fois par semaine pour deux personnes Une fois par an, à chaque reprise de travail après un arrêt de travail ou à chaque recrutement -à chaque formation - Une fois par jours	Ingénieur en biologie Médecin de travail Hygiéniste Hygiéniste
PRP Nettoyage et Désinfection (N et D)	-local de préparation -atelier de conditionnement -Air ambiant au niveau des ateliers	Visuel -analyses microbiologique des surfaces -les personnes affectées à ce poste sont formées aux méthodes d'entretien et à la procédure de N et D	-Une fois par jours -en cas de doute	-Hygiéniste -Ingénieur En Biologie
PRP lutte contre les nuisibles	-insectes rampants -insectes volants -rongeurs	-visuel	Une fois par semaine pour vérifier le ou les appâts positifs et remplacer ce ou ces derniers par	Sous-traitant spécialisé dans la lutte contre les nuisibles « Top Hygiène »

			un ou des nouveaux -une fois tous les trois mois pour un traitement général	
PRP transport et stockage	-humidité et température -hauteur d'empilement -séparation des produits -état d'hygiénique	*visuel : -protocole stockage négatif et positif -protocole stockage en réserve sèche -procédure de contrôle de la chaine de froid	-à chaque achat lors de la réception et à chaque livraison des produits finis	Service achats Hygiéniste
PRP Achats et réception de matières premières	-état d'hygiénique des matières premières -certificat de conformités -fiche de réception de matières premières carnées -bon de refus (mention de cause et motif de refus, heure et température de livraison et les coordonnées des fournisseurs)	-Visuel -respect de la T°C de stockage lors de la réception et le respect de la DLC, DLUO -	-à chaque achats et réception	Service achats Hygiéniste

Annexe N°4.2 : Lister les Dangers Potentiels

Bellat	Manuel HACCP Lister Les Dangers Potentiels	REF : QHSE Version : 01 DATE : 07/2022

L'équipe HACCP avait listé Les dangers sont trois (03) types: les dangers biologiques, et chimiques et physique elle a poursuit sa réflexion pour connaitre l'origine de ces dangers on utilisant la méthode des "05"M
Cette étape consiste à faire un inventaire de l'ensemble des agents biologiques, de Contaminations chimiques et de corps étrangers qui peuvent représenter un danger significatif pour l'innocuité et la salubrité du produit.

type du danger	Description du danger
Biologiques	Salmonelle Entérobactérie Coliformes fécaux Escherichia coli listeria Autres bactéries Virus Moisissures Autres microorganismes
Physiques	Impuretés botaniques Insectes volants et rampant Particules métalliques (clips…) Restes d'emballages Débris de verres Plumes Débris d'os Poils de cheveux
chimiques	Traces des produits de nettoyage et désinfections Résidus de pesticides Les engrais Les antibiotiques

1/ dangers physique :

Danger physique	Moyens de maitrise	Actions correctives
Présence de métal : débris de lame de couteau, vis, anneaux des clips...	*Contrôle visuel tout au long de la fabrication *C.V.A : Existe un détecteur de métal (VSM)	Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de débris de verre : morceaux de verre d'ampoule, de bouteilles...	*Protection des lampes par des couvercles en plastiques. *Non-utilisation de récipients en verre. *Contrôles visuels tout au long de la fabrication	Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de débris de bois : morceaux de palette en bois	*Contrôles visuels des palettes en bois où sont entreposées les matières premières non carnées	Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de plastique : débris d déconditionnement des matières premières non carnées, morceaux de gant jetable	*Contrôles visuels tout au long de la fabrication	Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de nuisible : -insectes (dans les sacs de matières premières non carnées) -cadavres de rongeurs dans l'atelier de production ou le magasin de stockage des matières premières et emballage	*Plan de lutte contre les nuisibles (société extérieure) *Contrôles visuels tout au long de la fabrication	Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de cailloux (betterave, olives)	*Contrôles visuels tout au long de la fabrication	Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de cheveux	*Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure *Contrôles visuels tout au long de la fabrication	Quand la présence d'un cheveu est constatée, la production est stoppée et le produit est jeté

1/ dangers chimiques

Danger chimique	Moyens de maitrise	Actions correctives
Présence de molécules de produits de nettoyage et de désinfection (nocifs pour la santé résultant des étapes ratées ou mal faites du nettoyage et de désinfection)	*Utilisation de produits agrées au contact alimentaire *Respect du plan de nettoyage et de désinfection (dose +rinçage	Si le produit a été en contact direct avec un produit de nettoyage, la production est stoppée et le produit est jeté
Présence de molécules d'insecticide et de raticides	*Utilisation de produits adaptés, agrée par le service de protection d'environnement *Plan de lutte contre les nuisibles	Si le produit a été en contact direct avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté
Migration des plastiques d'emballage dans les produits	*vérification de l'aptitude des emballages en contact alimentaire (logo)	-si l'emballage est inadapté, il n'est pas utilisé. - Si le produit a été en contact direct avec u plastique inapte, il est jeté.
Présence d'additifs en quantités dépassant les seuils réglementaires	Respect des conditions d'utilisation des additifs (dosage et pesée précis)	-En cas de surdosage l'ensemble des produits concerné est détruit

Cas des allergènes (à déclaration obligatoire) :

Les allergènes peuvent être des matières premières en tant que telles (poissons, additifs alimentaires) ou être des ingrédients (nitrites)

Dangers biologiques se fait en prenant en considération de 03niveaux : contamination, multiplication et la survie microbienne

Danger biologiques	Moyens de maitrise	Actions correctives
Présence de microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, virus…), les toxines et les parasites	*associés aux germes caractéristiques de l'activité et aux procédés de fabrication et des matières premières	*contrôle régulier et rigoureux des matières premières et des procédés de fabrication et l'état de santé du personnel

Les Germes	Moyens de maitrise	Actions correctives
Association germes et matières premières : -Listeria monocytogéne -Salmonella -Entéro-toxines de staphylococcus aureus -Escherichia colis	*contrôle à réception de la volaille/viande rouge *stockage des viandes à température adaptée *rangement en chambre froide et organisation *lavage des mains après manipulation *contrôle de la température à cœur des viandes *une bonne désinfection des locaux et des équipements	-saisie totale et incinération du produit fini et à la cour du procès - refus de la marchandise (matières premières)

Les Germes	Moyens de maitrise	Actions correctives
*Association germes et procès de fabrication : -Listeria monocytogene -Salmonella -Entéro-toxines de staphylococcus aureus -Escherichia colis e fabrication	*Pour chaque cuisson rôtie - programmation des enceintes de cuisson (temps ; température) - vérification visuelle des données indiquées sur les écrans à affichage des enceintes - vérification de la température à cœur en fin de cuisson - enregistrement des conditions de cuisson : temps, température à cœur - Personne chargée de la vérification et de l'enregistrement doit se laver les mains après chaque manipulation chaque autoclave - contrôle visuel au démarrage et pendant le cycle d'autoclavage : pression sur le manomètre, température de l'autoclave affichée (chez C.V.A le taux de remplissage, température ou temps de cuisson est bien déterminé) *température de cuisson	-Température à cœur en fin de cuisson inférieure à celle souhaitée : poursuite de la cuisson jusqu'à la température voulue et circuit normal - Température à cœur supérieure à la température souhaitée : destruction du produit s'il ne présente pas des qualités organoleptiques satisfaisantes sinon circuit normal C.V.A : fait le recyclage du produit dans ce cas - Modification des paramètres de cuisson * Lors du contrôle visuel en cours de stérilisation : poursuite du traitement car l'autoclave ne peut pas être arrêté puis élimination du lot, appel de la maintenance pour intervention sur l'autoclave : *En fin d'intervention du service de maintenance *En fin de cycle d'autoclavage, à la lecture du disque : - si la montée en température est insuffisante : élimination du lot et appel de la maintenance pour intervention sur l'autoclave - si la température et/ou le temps de stérilisation est insuffisant : réalisation du test de stabilité si le résultat est satisfaisant, commercialisation en tant que semi-conserves avec une DLC raccourcie si le résultat d'étuvage n'est pas satisfaisant : destruction du lot

Annexe N°5: Diagramme de fabrication

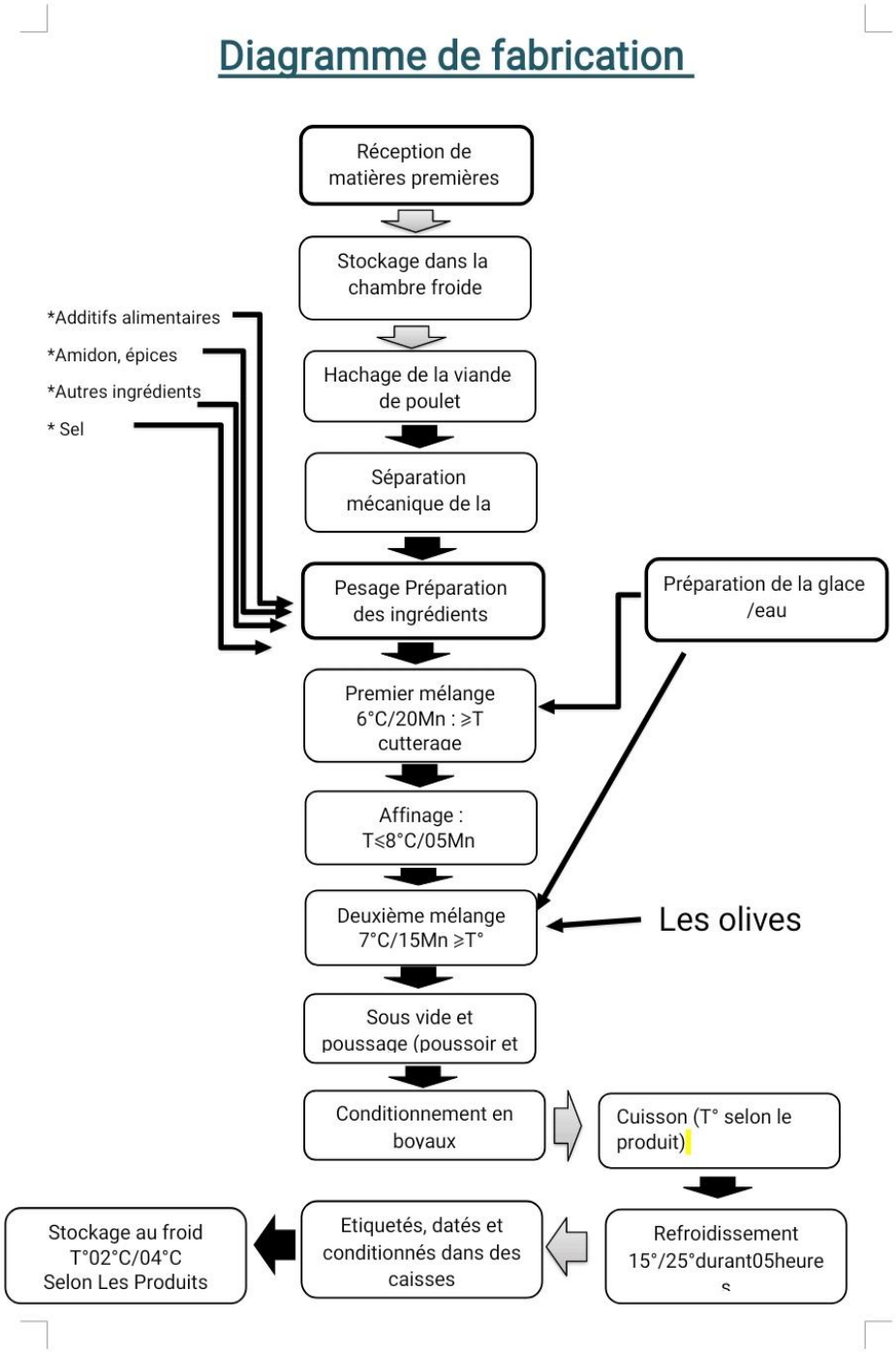


TABLE DES MATIÈRES

Table des matières

Dédicace

Dédicace I

Dédicace II

Remerciements III

Liste des tableaux V

Liste des figures VI

Liste des abréviations VII

Introduction générale ..... A

Chapitre 1 : Le Système de Management de la Qualité (SMQ) Selon la 1

Norme ISO 9001 Version 2015 1

Introduction 2

Section 1 : Généralité sur Système de Mangement de Qualité 3

1. Système de Management de la Qualité 3

1.1 Définition de Système de Management de la Qualité 3

2. Différents Types de Systèmes de Management de la Qualité 4

3. les Exigences de Systèmes de Management de la Qualité 5

3.1 Les Exigences Générales: 5

3.2 Les Exigences Relatives à la Documentation 6

4. Les Objectifs du Systèmes de Management de la Qualité 7

5. Les Principes du Management de la Qualité 8

Section 2 : la Norme ISO 9001 Version 2015 9

1. La Normalisation 9

1.1 Qu'est-ce qu'une Norme ? 9

1.2 L'objectif de la Norme 9

1.3 Les Organismes de Normalisation 10

1.3.1 Échelle Internationale 10

1.3.2 Échelle Nationale En Algérie 10

2. Présentation de la Norme ISO 9001 Version 2015 12

2.1 L'organisation Internationale de Normalisation (ISO) 12

2.2 La Famille de la Norme ISO 9000 :2015 13

2.3 la Norme ISO 9001 Version 2015 13

2.3.1 Évolution de la Norme ISO 9001V2015 14

3. La Structure de la Norme ISO 9001 Version 2015 16

3.1 La Structure HLS 16
3.2 Exigences de la Norme ISO 9001 Version 2015 16
3.3 La Structure de La Norme ISO9001 Version 2015 dans le Cycle PDCA 18
4. Positionnement de l'ISO 9001 dans la Qualité 20
Section 3 : La Démarche Certification ISO 9001 Version 2015 22
1. Certification 22
1.1 Définition 22
1.2 Les Différents Types de Certification Qualité 23
1.3 Les Motivations Liées à la Certification ISO 9001V2015 24
2. La Démarche de Certification ISO 9001:2015 : étapes Clés, Enjeux et Freins à sa Mise en Oeuvre 24
2.1 Les Différentes Etapes de la Certification 25
2.1 Les Freins de la Démarche de Certification ISO 9001:2015 27
Conclusion 28
Chapitre 2 : Le Système de Management de la Sécurité des Denrées 29
Alimentaires (SMSDA) selon la norme ISO 22000 version 2018 29
Introduction 30
Section 1 : Notions Générales Sur la Sécurité des Denrées Alimentaires 31
1. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires 31
1.1 La sécurité des denrées alimentaires 31
1.1.2 Définition 31
1.1.3 Les Dangers Liés à la Sécurité des Denrées Alimentaires 31
1.2 HACCP (Hazard Analysis Critical Control point) 32
1.2.1 Présentation de la méthode HACCP 32
1.2.1.1 Le concept HACCP 33
1.2.1.2 Les Buts du Système HACCP 33
1.2.1.3 Le plan HACCP 33
1.2.2 Les Principes du Système HACCP 34
1.3 Les Programmes Prérequis (PRP) 35
1.3.1 La commission du Codex Alimentarius (CAC) 35
1.3.2 Les différents types de PRP 35
1.3.3 Les Principes Généraux D'hygiène Alimentaire 36
1.3.4 Les guides de bonnes pratiques d'hygiène 37
2. La Réglementation de la Sécurité des Denrées Alimentaires : Cadre International et Cadre Nationale 38

2.1 Cadre International **38**
2.1.1 L'Union européenne **38**
2.1.2 Les États-Unis **39**
2.2 Cadre Nationale EN ALGERIE **41**
2.2.1 Cadre Législatif Principal **41**
2.2.2 Réglementations Spécifiques **42**
Section 2 : la Norme ISO 22000 Version 2018 ..... **43**
1. Définition **43**
2. La Famille d'ISO 22000 ..... **43**
3. Le Champs D'application de la Norme ISO 22000/2018 ..... **44**
4. La Structure de la Norme ISO 22000 :2018 ..... **45**
5. Les Principes d'iso 22000 ..... **46**
5.1 La Méthode HACCP **46**
5.2 Programmes Préalables (PRP) **47**
5.3 Le Management du Système **47**
5.4 Communication Interactive **48**
Section 3 : La Démarche de Certification ISO 22000 et Les Articulations Avec la norme ISO 9001 version 2015 ..... **50**
1. Les étapes Clés de la Certification **50**
1.1 Processus de la Démarche Certification ISO 22000 :2018 ..... **50**
2. Articulations entre les normes ISO 9001 et ISO 22000 ..... **54**
2.1 Similitudes entre l'ISO 9001 et l'ISO 22000 ..... **54**
2.2 Différences Entre les Deux Normes **55**
2.3 Complémentarité des systèmes de management **56**
2.4 Avantage d'une certification conjointe iso 9001 V 2015 et iso 22000 V 2018 ..... **57**
3. Les Obstacles de la Certification Conjointe de la Norme ISO 9001 :2015 et la Norme ISO 22000 :2018 ..... **58**
Conclusion **60**
CHAPITRE 3 : Analyse Croisée des Référentiels ISO 9001 :2015 et ISO 22000:2018 Appliquée à L'entreprise BELLAT **61**
Introduction **62**
Section 1 : Présentation de l'entreprise SARL CVA Bellat et SMQ et SMSDA de L'entreprise **63**
1 Présentation Générale de l'Entreprise SARL CVA Bellat **63**
1.1 Généralités de L'entreprise SARL CVA Bellat **63**

1.2 Les Produits Fabriqués au Niveau de SARL CVA Bellat de Unité Ben khlil ……..64

1.3 Les objectifs de SARL CVA Bellat 65

2 La Stratégie de SARL CVA BELLAT 66

3 L'organisation de le Groupe Bellat 67

4 SMQ et du SMSDA au sein de L'unité Ben Khalil de L'entreprise BELLAT.....68

4.1 Système de Management de la Qualité (SMQ) 68

4.2 Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires (SMSDA)..... 70

4.2.1 Programmes Prérequis (PRP).....70

4.2.2 Le plan de nettoyage et de désinfection.....70

4.2.3 État des infrastructures et équipements 71

4.2.4 Le Système HACCP 71

4.3 Interactions Entre SMQ et SMSDA.....72

4.3.1 Points de Convergence Entre le SMQ et le SMSDA 73

4.3.2 Processus Communs et Synergie Organisationnelle 73

4.3.3 Objectifs et Politique Qualité-Sécurité Intégrés.....73

***Section 2 : La Présentation de la Méthodologie de Recherche*.....74**

1 Méthodologie de l'étude 74

1.1 Méthodes de Collecte et de Traitement des Données 74

2 Outil de Travail le Check-List (grille d'auto-diagnostic croisée) 75

3 La Fiabilité de L'utilisation de la Grille d'auto-Diagnostic Croisée 76

***Section 3 : Analyse de la démarche de certification conjointe et présentation les résultats*.....78**

1. la Démarche de Certification Conjointe de la Norme iso 9001 V 2015 et iso 22000 V 2018 de SAREL CVA BELLAT UNITE BEN KHLIL.....78

2. Présentation et Analyse les Résultats de Recherche 80

3. Recommandations pour l'amélioration de la démarche de certification conjointe ISO 9001:2015 et ISO 22000:2018.....91

Conclusion.....95

Conclusion générale.....96

Bibliographie 102

Annexes 111