**Qualité des aliments**

**Définitions de la qualité :**

Avant, le concept de la qualité était loin d’être perceptible, l’aliment ne constituant qu’un moyen de survie pour l’être humain. Le plus grand souci était sa disponibilité.

Au fil des années, avec l’accroissement des populations, la nécessité de produire plus, la diversité des produits conçus, l’avancée de la science, les mutations socio-culturelles, l’amélioration du pouvoir d’achat des individus, le concept de la qualité des aliments a pris de l’ampleur et a évolué vers la disponibilité, la variété et l’efficacité nutritionnelle.

En effet, de nos jours, notre alimentation a, considérablement, évolué et progressé. Ceci est dû, particulièrement, à l’avancée contemporaine des technologies provoquant de grands changements de l’agriculture et de la filière agro-alimentaire, à l’industrialisation de la chaine alimentaire, à la mondialisation du marché et au développement des moyens de transport et de communication.

Cette évolution de la consommation alimentaire s’oriente, désormais, vers des produits de plus en plus variés, de plus en plus élaborés avec des exigences hautement élevées en termes de qualité et de sécurité sanitaire.

Cependant, les préoccupations des consommateurs vont bien au-delà de la seule innocuité des aliments. Elles incluent maintenant la façon dont ils sont produits (le confort animal, l’utilisation de matériels génétiquement transformés, d’hormones et d’autres activateurs de croissance). Elles intègrent, également, la préservation des ressources naturelles, la protection de l’environnement et des préoccupations éthiques et culturelles.

Dans le secteur alimentaire, la qualité est devenue un élément essentiel de la stratégie des entreprises et un élément déterminant des choix des consommateurs, bien que, dans le langage courant, le terme « qualité » n'a pas le même sens, pour tout le monde.

* ***Définition Larousse (Internet)* :**

De façon générale, la qualité est définie comme étant « Ce qui rend quelque chose supérieure à la moyenne ».

Ce sont, également, les «  Aspects, manière d’être de quelque chose, ensemble des modalités sous lesquelles une chose se présente » et aussi «  Chacun des aspects positifs de quelque chose qui font qu’elle corresponde au mieux à ce qu’on en attend »

* ***Définition AFNOR :***

« La qualité est l’aptitude d’un produit à satisfaire ses utilisateurs »

* ***Définition ISO officielle et complète*** **:**

La qualité est l’« ensemble des propriétés et caractéristiques d’un service ou d’un produit, qui lui confère l’aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs »

Ces besoins peuvent inclure des aspects de performance, de facilité d’emploi, de sécurité, des aspects relatifs à l’environnement, des aspects économiques… »

De nos jours, la qualité est influencée par le gout, le prix, la fraicheur et l’aspect ou apparence (naturelle ou emballage) du produit alimentaire. Ainsi, un produit mal présenté, mal emballé, au conditionnement mal adapté en quantité est un produit d’apparence peu attirante, pouvant susciter des doutes sur sa qualité.

**Composantes de la qualité**

Ce sont, en général, les critères de satisfaction, que procure l’aliment à ses utilisateurs. Ils se résument en huit éléments : 4S (composantes de la qualité : exigences du consommateur) + 2R +T+E.

### *S1- Sécurité = Qualité hygiénique*

Il s’agit de la « non toxicité de l’aliment », qui ne doit contenir aucun élément toxique à des doses jugées dangereuse pour la santé du consommateur.

En effet, les aliments sont des milieux propices au développement des micro-organismes, dont l’activité peut, dans certains cas, être toxique pour l’homme.

La qualité sanitaire des aliments est, donc, étroitement liée au fait d’empêcher tout développement de micro-organismes toxiques dans l’aliment et à une utilisation judicieuse des techniques de conservation.

A cet effet et depuis de nombreuses années, les industries agroalimentaires ont mis en place différents outils. pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale : contrôle des matières premières à réception, des en-cours de fabrication, des produits finis, audits des fournisseurs, HACCP, bonnes pratiques d’hygiène, systèmes de traçabilité de plus en plus performants, etc….

***S2- Santé = Qualité nutritionnelle***

C’est l’aptitude de l’aliment à bien nourrir d’un point de vue quantitatif et/ou qualitatif. La qualité nutritionnelle d’un aliment résulte à la fois de la qualité des produits agro-alimentaires, dont il est issu et des traitements qu’il a subi, lors des procédés de transformation, où les modifications des qualités nutritionnelles de l’aliment sont inévitables. Ainsi, les industries alimentaires essayent, de nos jours, d’adapter la qualité des aliments aux besoins des consommateurs.

L’aliment ne doit, donc, apporter que "du bon", sur le plan nutritionnel **[**(apport en nutriments majeurs (glucides,…), nutriments mineurs (vitamines, minéraux,…) et nutriments utiles à l’organisme (fibres, polyphénols, AG oméga 3,…)**]**. Il faut qu’il soit diététique, qu'il maintienne et améliore la santé du consommateur, en maintenant l’équilibre énergétique dont a besoin son organisme.

C’est dans la visée d’une « nutrition saine et équilibrée » que l’’industrie agroalimentaire a orienté la conception des produits alimentaires vers :

* *L’optimisation nutritionnelle des aliments* : par la réduction des teneurs en sucre, sel, gras, acides gras trans, acides gras saturés…. Allant jusqu’à reformuler, progressivement, les produits existants.
* *L’information et l’éducation du consommateur* : notamment, par la mise en place d’un étiquetage nutritionnel quasi systématique sur les emballages, afin de renforcer l’information du consommateur, ou par des programmes et des publicités diffusés à la télévision, qui ont pour but de promouvoir les bons comportements alimentaires, ainsi que des modes de vie équilibrés et sains.
* Les bonnes pratiques en matière de communication et de marketing (respect des codes de déontologie e, matière de publicité, notamment celle ciblant les enfants)
* Le soutien de la recherche, où de nombreux industriels financent des programmes de recherche sur la nutrition et l’alimentation.

***S3- Saveur = Qualité organoleptique***

Appelée, également, qualité hédonique, cette qualité de l’aliment vise à satisfaire, ou à donner plaisir, aux cinq (5) sens du consommateur, avec le goût, comme premier critère. Cette qualité est un prérequis prédominent pour l’achat de produit alimentaire. Cependant, il difficile de satisfaire tout le monde. C’est pour cette raison que l’industriel doit d’abord déterminer un standard de qualité sensorielle de son produit alimentaire, avant de cibler le marché.

***S4- Service = Qualité d’usage***

Il s’agit d’une qualité en relation avec les particularités de l’aliment : - facilité de la préparation, - longue conservation avant l’achat, après la vente et après l’ouverture, - facilité de stockage, - facilité d’ouverture/fermeture, - prix abordable, …..

***R1- Régularité***

Qualité qui garantit la constance du produit alimentaire, en fonction du temps. Ce dernier ne doit pas subir de variabilité, pour pouvoir être apprécié au fil du temps.

***R2- Rêve***

Qualité transférée par tous les moyens de la publicité (affichage, spots à la TV, réseau internet, bouche à oreille,…), où l’imaginaire entre en action, pour établir les qualités organoleptiques d’un aliment. Grâce à cette qualité, le consommateur aspire à un produit alimentaire naturel et traditionnel.

***T1- Technologie***

Il s’agit d’une qualité qui concerne les industriels (transformateurs) et les distributeurs (qualité d’usage).

***E- Ethique***

Satisfaction des exigences morales des consommateurs, en prenant en compte les besoins des autres (Qualité d’un produit halal pour les musulmans, commerce équitable avec les pays pauvres, garantie d’une production durable et « bio », pour les générations futures, bien-être animal,…).

**Signes de la qualité**

Pour assurer aux consommateurs que les aliments qu’ils produisent sont de bonne qualité et pour garantir leur confiance, les industriels de l’agroalimentaire ont recours à divers signes, pour attester de la qualité de leurs produits. Ces signes sont également utilisés dans un but de compétitivité sur le marché et de concurrence entre les industriels. Parmi ces signes, on cite :

***La marque commerciale***

Dénomination du produit, accompagnée de l’image de marque de l’entreprise, apposées sur le produit et enregistré auprès d’un établissement publique, placé sous la tutelle du Ministère de l’industrie.

En Algérie, la marque commerciale est enregistrée auprès de l’institut national algérien de la propriété industrielle (INAPI).

Quand les entreprises sont petites et n’ont pas de noms de marque, elles ont recours à des marques collectives, plus largement reconnues, qui sont les garanties officielles de la qualité

En France et au niveau de la communauté européenne, plusieurs labels sont utilisés :

***Le label***

Le label atteste qu'un produit a des caractéristiques spécifiques préalablement fixées, établissant un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires.

En France, le label rouge est attribué par l’INAO (Institut National de l’Origine et de la Qualité)



***AOC = Appellation d’origine contrôlée***

L'AOC est un nom de lieu précis, servant à désigner un produit qui vient de ce lieu et dont les qualités sont dues, essentiellement, au milieu géographique (facteurs naturels et humains). Les AOC sont délivrées par l'INAO, Institut National des Appellations d'Origine. Le produit AOC est donc lié à un terroir (climat, sol, traditions), et doit avoir une originalité liée au lieu (produit infaisable ailleurs).

***AB = Agriculture biologique***

Il s’agit d’un produit alimentaire, dont 95% des composants sont issus de l’AB. Il est issu d’une agriculture respectueuse de l’environnement et de l’animal, qui n’utilise pas de pesticides, ni d’OMG (organismes modifiés génétiquement), ni d’antibiotiques (concernant les animaux),……



(Logo France) ( Logo UE)

***AOP = Appellation d’origine protégée***

C’est le « nom d’une région, d’un lieu déterminé ou dans un cas exceptionnel d’un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont la qualité ou les caractéristiques sont, exclusivement ou essentiellement, dus au milieu géographique, comprenant les facteurs humains et naturels et dont la production, la transformation et l’élaboration ont lieu dans l’aire géographique délimitée »



***IGP = Indication Géographique Protégée***

C’est un signe qui ressemble à l’AOP, seulement la relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l’AOP, mais suffisante, pour donner une caractéristique ou une réputation à un produit. L’IGP est mentionnée sur l’étiquetage, avec un logo.

***STG = Spécialité Traditionnelle Garantie***

Ce signe atteste qu’un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle. Le produit ne se réfère pas à une origine géographique.

**Signes de la qualité en Algérie**

L’Algérie accuse beaucoup de retard en matière de législation, concernant la conformité et la normalisation des produits alimentaires. Elle essaye, cependant, de rattraper ce retard, étant donné que ces dernières années elle tente de trouver d’autres sources économiques, en dehors de celles des hydrocarbures. Le secteur agroalimentaire semble avoir beaucoup d’atouts, d’autant plus que la pays s’est ouvert à la mondialisation et a adhéré à l’OMC. De ce fait, il est impératif que le pays puisse exporter des produits de qualité, répondant aux normes des pays importateurs.

Les opérateurs de la qualité, en Algérie sont : le comité national du codex alimentarius (CNCA), l’institut national de normalisation (IANOR), l’institut national algérien de la protection de la propriété industrielle (INAPI) et comité algérien de contrôle de la qualité et de l’emballage (CAQCE).

***Label***

******

En Algérie, Officiellement lancé le 4 novembre 2015, les premiers labels Origine-Algérie-Gantie (OAG), baptisés Bassma Djazaïria (بصمة جزائرية), ont vu le jour et ont été initiés par le ministère du commerce, pour réorienter le choix des consommateurs algériens exagérément porté sur les articles importés, vers des produits fabriqués localement.

Le label OAG dans sa forme actuelle a été retenu au terme d’un long processus basé sur une large documentation portant sur les mécanismes de labellisation à travers le monde, l’état des lieux de la législation algérienne et les sondages d’opinion effectués auprès d’un large éventail de producteurs et de consommateurs résidant en Algérie et à l’étranger. La base documentaire ainsi constituée a permis d’établir le cahier des charges opposables à tout candidat au label Bassma Djazaïria. Le comité d’attribution du label OAG, constitué de membres influents du FCE (Forum des Chefs d’Entreprises), d’experts et d’un représentant de la presse.

Le label OAG décerné par ce comité a de bonnes chances d’être officialisé ultérieurement par le ministère du Commerce qui, d’ores et déjà, travaille à la mise en place de la législation qui régira ce type de distinction, selon le premier responsable de ce département, Bélaïd Bakhti. Pour se porter candidat au label Bassma Djazaïria, les opérateurs concernés entameront la procédure par le dépôt d’un dossier portant sur le ou les produits à labelliser auprès du FCE.

Le Label «Bassma Djazairia» (empreinte algérienne) a été attribué, le 29 mai dernier, à Alger, par le Forum des Chefs d’Entreprise (FCE) à 23 produits fabriqués par 9 entreprises nationales.

***Label d’Indication géographique***

Au mois de décembre 2016, la datte Deglet Nour de Tolga et la figue sèche de Beni Maouche de Béjaia ont reçu officiellement le label Indication géographique (label/IG) permettant à ces deux produits algériens d'avoir une reconnaissance et une protection au niveau local et à l'export.

Le label/IG est visible sur un logo collé sur l'emballage du produit lequel porte cinq couleurs celles du drapeau national (vert, blanc, rouge), le marron pour symboliser les produits de la terre et le bleu pour symboliser les produits de la mer.

La datte Deglet Nour et la figue sèche de Beni Maouche sont les deux produits qui sont arrivés à la phase finale du processus de labellisation, entamé en 2014 dans le cadre d'un projet de jumelage financé par l'Union européenne et portant sur la valorisation des produits agricoles dont ceux du terroir. Trois autres produits agricoles représentés par l’olive de table de Sig et l’orange de Mohammadia, cultivées toutes deux dans la wilaya de Mascara, ainsi que l’huile d’olive de Kabylie, ont été retenues pour faire l’objet d’une opération de labellisation sur la base d’un cahier des charges particulièrement strict.

***Certificat de conformité du produit = CCP***

Ce certificat qu’un produit est conforme à un cahier de charges. Il est délivré par un organisme indépendant et atteste qu’une denrée alimentaire ou qu’un produit agricole, ou alimentaire et non transformé est conforme à des caractéristiques spécifiques, ou à des règles préalablement fixées, portant sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement. Ces caractéristiques doivent être objectives, traçables, mesurables et significatives pour le consommateur.

***Conformité algérienne***

Par le décret exécutif n 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d’apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité, il a été décidé d’apposer les lettres **(م ج )** qui attestent la conformité d’un produit aux règlements techniques prévoyant son apposition.

En Algérie, l’organisme certificateur est IANOR, ou CACQE.

**Assurance qualité (AQ)**

Il est primordial de maîtriser la normalisation et la certification, comme outils de stratégie

commerciale et industrielle, car ces démarches, en entreprise, sont de véritables outils de

compétitivité et de performance.

L’AQ est l'ensemble des mesures pré-établies et systématiques, dont l'application et le contrôle donnent confiance (= assurent) qu'un produit répond à ce qu'on en attend (= qualité).

***Certification***

Il s’agit de l'attestation délivrée par un organisme indépendant, attestant que l'organisation qualité de l'entreprise est conforme à une norme.

En Algérie, la certification est délivrée par l’IANOR et le CACQE.

***Norme***

C’est un document écrit, accessible au public, mais pas gratuitement. La norme établit une "règle du jeu" facultative (contrairement à une réglementation, qui est obligatoire). La norme est élaborée par un organisme reconnu, AFNOR ou ISO après discussion et accord de toutes les parties.

En agroalimentaire, tris normes entrent en jeu :

* ISO 9001:2000: Les normes internationales relatives au management de la qualité.
* ISO 22 000 : Norme de sécurité des aliments.
* ISO 14000 : Norme Environnement.

ISO : International Standards Organisation = Organisation Internationale des Standards.

***ISO 9001 : 2000***

C’est la norme du système management qualité. C’est une démarche volontaire de l’entreprise, pour démontrer l'aptitude à fournir régulièrement un produit conforme aux exigences du client et aux exigences réglementaires et pour attester de la qualité de ses produits et gagner spécialement, la confiance de ses clients et concurrencer sur le marché, par la mise en évidence d’un processus d'amélioration continue.

Elle définit les méthodes de mise en place de l’assurance qualité, par les outils de qualité suivants :

* *Le manuel qualité* : La rédaction de ce manuel est cruciale, pour l’entreprise. C’est un document qui décrit les dispositions générales de l'entreprise, pour obtenir la qualité de ses produits ( maitrise des documents, contrôle du processus de fabrication, compétence du personnel, amélioration continue,…). C’est aussi un outil de communication externe vis à vis des clients, fournisseurs, banquiers et administrations.
* Les procédures : Elles décrivent, dans le détail, les matières à traiter, les méthodes utilisées, les paramètres à respecter, ka nature et le rythme de contrôle,... Chaque action est enregistrée avec le nom du responsable, la date et l'heure.
* *L’audits qualité* : Il s’agit de l'examen méthodique et indépendant des mesures de qualité, pour vérifier si ces mesures concordent avec le cahier de charge de l’entreprise et avec les normes en vigueur.

En général, deux auditeurs se succèdent: d'abord un auditeur interne (cadre de l'entreprise, ingénieur qualité ou "QA"), puis un auditeur externe (Certificateur). C'est l'audit externe qui va autorisera l'émission du certificat ISO, après correction des non-conformités qu'il aura soulignées.

***ISO 22000***

C’est un engagement volontaire de l’entreprise, qui peut ou non suivre l’ISO 9001. Il s’agit d’une norme, pour le management sécurité des aliments, qui est, relativement, hybride entre la norme ISO 9001:2000 et le système HACCP.

La norme a pour but de créer et de maintenir un véritable système de management de la sécurité alimentaire. Elle met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc..), ainsi qu'un retour au système HACCP originel.

***ISO 14000***

C’est la norme du système management de l’environnement. Elle permet aux entreprises d’évaluer et de maîtriser les impacts de leurs activités sur le milieu où elles exercent, leurs produits et leurs services. La norme ISO 14001 constitue le référentiel de base pour la certification. Il représente 18 exigences réparties en 6 chapitres :

Les exigences générales (intentions de l’établissement en termes d’environnement), la politique environnementale (objectifs de l’entreprise), la planification, la mise en œuvre (réalisation des actions planifiées pour satisfaire à la politique environnementale), les contrôles et les actions correctives (surveillance de la fonctionnalité du système de management environnemental) et la revue de direction.