



LECTURES POUR EN SAVOIR PLUS

MÉTROLOGIE & QUALITÉ : INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES - RÉFÉRENCES PAR PAYS

Surligné en **vert** : ce qui est consultable en ligne. En cas d'utilisation du fichier téléchargé, respectez les droits qui ont été définis par l'auteur et l'éditeur.

1. Algérie

Normes privées relatives à la sécurité et à la qualité des aliments dans le commerce international. Von Hagen O., Wozniak J., Lamolle M., El Hadad-Gauthier F. (collab.). 2014. In: Lacirignola C. (dir.), Abis S. (dir.), Blanc P. (dir.) et al. (eds). *Mediterra 2014 : Logistique et commerce agro-alimentaires. Un défi pour la Méditerranée*. Paris (France): Presses de Sciences Po. p. 417-431. (Mediterra; n. 14). Chapitre 23. Encadré 1 : Accords d'association bilatéraux euro-méditerranéens et convergence de normes avec l'UE (p. 419-420) rédigé par Fatima El Hadad-Gauthier (CIHEAM-IAMM).

La libéralisation du commerce a induit un changement de politique et de stratégie de croissance, la substitution d'importations faisant place à l'exportation, dans la région méditerranéenne comme ailleurs. Cette transition a eu pour effet l'implication d'un grand nombre de producteurs dans les activités d'exportation et dans les chaînes d'approvisionnement régionales ou mondiales. Parmi ces dernières, nombreuses sont celles qui s'étendent sur plusieurs pays ou régions et associent un large éventail d'opérateurs différents. Assurer la sécurité alimentaire et la qualité de la production, de la transformation et des pratiques commerciales tout au long de ces chaînes mondiales est un véritable défi.

Enjeux et apports de la certification ISO 9001-2000 dans l'entreprise agroalimentaire algérienne. Brabez F., Bedrani S., Boulfoul N. 2008. *Cahiers du CREAD (Les)*, 3ème et 4ème trimestre 2008, n. 85-86, pp. 135-154.

La qualité totale, nouvelle barrière à l'entrée pour les économies en développement ? Ferouani B., Bendiabdellah A. 2007. *Cahiers du MECAS (Les)*, n. 3, p. 93-101. 2007.

Enquête sur les pratiques et obstacles du management de la qualité dans les entreprises. Haichour S., Koudri A. 2001. *Cahiers du CREAD (Les)*, 2001/04-06, n. 56, p. 109-128.

2. Maroc

Impact des conditions d'hygiène et de fabrication sur la dégradation de la qualité potentielle des huiles d'olive produites dans la zone de Moulay Driss Zerhoun. Rouas S., Rahmani M., El Antari A., Baamal L., Eddakir K. 2015. *Revue marocaine des sciences agronomiques et vétérinaires*, 01/01/2015, vol. 3, n. 1, p. 45-52.

L'huile d'olive est très appréciée pour ses caractéristiques organoleptiques et sa valeur biologique et nutritionnelle. Ces caractéristiques sont fortement liées à la qualité qui, elle-même, est influencée par plusieurs paramètres tels que la variété, la maturité des olives, les systèmes d'extraction, etc. L'objectif de ce présent travail est l'étude de l'impact des différentes étapes de stockage des olives et d'extraction sur la qualité finale de l'huile d'olive. Vu son ancrage historique, sa grande réputation et l'importance de sa

production, l'huile d'olive vierge de Moulay Driss Zerhoun a été choisie pour la concrétisation de cette étude. Un échantillonnage d'olives de 20 exploitations réparties sur l'ensemble des communes rurales de Moulay Driss Zerhoun a été effectué. Les olives récoltées ont été traitées par deux méthodes différentes, en vue de l'extraction de l'huile: la méthode Abencor (laboratoire), et les systèmes d'extraction adoptés par les unités de trituration (presses, systèmes à 2 ou 3 phases). Les résultats obtenus montrent qu'il y a un grand écart entre les qualités des huiles produites par les deux méthodes d'extraction. Les huiles produites dans les unités locales ne reflètent pas le grand potentiel qu'offre le territoire en termes de qualité, notamment la richesse en polyphénols; antioxydants naturels. De même, il a été montré qu'il y a une différence significative entre les systèmes d'extraction adoptés par les unités de trituration. Le mode de stockage des olives affecte énormément la qualité physico-chimique et organoleptique de l'huile. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, appelées aussi les programmes préalables, s'avère très important pour améliorer la qualité et obtenir une huile vierge extra reconnue non seulement à l'échelon national, mais aussi à l'échelle internationale et prétendante pour obtenir une Appellation d'Origine Protégée.

Normes sanitaires internationales dans les pays tiers méditerranéens et coordination des filières. El Hadad-Gauthier F., Tozanli S. 2014. In: Hammoudi A. (coord.), Grazia C. (coord.), Surry Y. (coord.) (eds). *Sécurité sanitaire des aliments : régulation, analyses économiques et retours d'expérience*. Paris (France): Tec & Doc - Lavoisier. p. 203-218.

Les relations institutionnelles entre l'Union européenne (UE) et les pays partenaires méditerranéens (PPM) s'inscrivent dans le cadre du partenariat euro-méditerranéen et de la Politique Européenne de Voisinage (PEV) de l'UE. Les accords d'association et les plans d'action bilatéraux signés entre l'UE et chaque PPM constituent l'instrument central de ce cadre institutionnel. Le volet économique de ces accords vise une plus grande libéralisation des échanges pour aboutir à une zone de libre-échange euro-méditerranéenne. A cet effet, depuis 2005, un approfondissement de la libéralisation des échanges agricoles euro-méditerranéens est en cours. A côté des négociations de libéralisation dans le cadre des accords d'association UE-PPM, le rapprochement des législations en matière de normes, de réglementations techniques et d'évaluation de conformité est, depuis quelques années, un axe de coopération prioritaire. La convergence des normes de qualité avec celle de l'UE (alignement sur l'acquis communautaire), en particulier dans les domaines sanitaire et phytosanitaire est maintenant sur la table des négociations. Dans un premier temps nous présentons le dispositif institutionnel dans lequel s'inscrivent ces négociations. Ensuite, en prenant l'exemple de la filière fruits légumes, filière de première importance socio-économique dans les PPM, nous montrons qu'il existe des contraintes internes fortes pour accélérer le processus d'alignement des normes avec celles de l'UE. Enfin, une troisième partie analyse le rôle des investissements directs étrangers (IDE) dans la diffusion des bonnes pratiques agricoles et des normes de qualité internationales dans la filière d'exportation du Maroc.

La qualité du lait entre logiques des coopératives et logiques des éleveurs et éleveuses. Introduction d'un analyseur de qualité du lait dans des coopératives laitières du Gharb. Bensidi H., Faysse N., Zahid F. 2014. *Alternatives rurales*, 01/11/2014, n. 2, p. 11.

En ligne : <http://alternatives-rurales.org/la-qualite-du-lait-entre-logiques-des-cooperatives-et-logiques-des-eleveurs-et-eleveuses-introduction-dun-analyseur-de-qualite-du-lait-dans-des-cooperatives-laitieres-du-gharb/>

La filière laitière au Maroc demande de plus en plus que les éleveurs fournissent un lait de qualité. Les coopératives de collecte de lait ont souvent à faire face à un problème d'écémage du lait, qu'elles ne pouvaient pas par le passé gérer faute d'équipements de contrôle adaptés. La Centrale Laitière a accompagné des coopératives de collecte de lait dans l'acquisition d'appareils de mesure rapide de la qualité du lait, qui mesurent entre autres le taux de matière grasse. La présente étude analyse la modification du dispositif de contrôle de qualité suite à l'installation des analyseurs, les effets de cette modification au niveau des coopératives et l'acceptation du nouveau dispositif au niveau des exploitations familiales. L'étude a été effectuée dans trois coopératives du Gharb. Des éleveurs, des éleveuses ainsi que les leaders et personnels des coopératives ont été enquêtés. L'installation de l'analyseur a permis, grâce à

la baisse de la pratique de l'écémage, une baisse des pénalités imposées par la Centrale Laitière aux coopératives, et une augmentation des primes liées à la bonne qualité. Les pratiques d'écémage ont diminué mais n'ont pas disparu. Les éleveurs et éleveuses se déclarent majoritairement favorables au nouveau dispositif, car il permet une équité entre les éleveurs. Cependant, le fait de livrer du lait non écémé conduit aussi à une baisse du revenu que certaines femmes obtenaient en vendant elles-mêmes le beurre au marché. Par ailleurs, la Centrale Laitière ne communique pas de façon détaillée les résultats de ses mesures de qualité. Ceci limite la capacité des coopératives à s'engager dans un paiement à la qualité, ce qui constituerait pourtant un élément clé pour garantir la durabilité d'un tel système de contrôle de la qualité.

Les enjeux de qualité du lait cru au Maroc : réalités et perspectives. Sraïri M.T., Faysse N. 2012. *Agriculture du Maghreb*, 01/10/2012, n. 62, p. 114-117.

Évaluation de la qualité microbiologique des produits laitiers commercialisés dans la région de Rabat-Salé-Zemmour-Zaer au Maroc. Hadrya F., El Ouardi A., Hami H., Soulaymani A., Senouci S. 2012. *Cahiers de nutrition et de diététique*, 01/12/2012, vol. 47, n. 6, p. 303-307.

Certification : simple label ou avantage concurrentiel ? [PDF en interne]. Blal M. 2009. *Vie économique (Maroc)*, 27/02/2009, n. 4500, p. 1-15. Supplément.

Le rôle de la perception des dirigeants dans l'évolution des PME : les démarches qualité comme épreuve.

Une étude de cas dans les PME agroalimentaires marocaines de la région du Souss Massa Draâ. Ait Heda A., Mekkaoui S. 2009. *Trois-Rivières (Canada)*: 11.

Télécharger : http://www.entrepreneuriat.auf.org/IMG/pdf/A15C46_FINAL.pdf

Ce travail se fixe comme objectif de contribuer à une meilleure compréhension des processus pouvant conduire une PME à la défaillance. En effet, alors que chacun s'accorde que la mise en route des démarches qualité, l'intensification des TIC et la gestion par projet sont les outils d'une évolution sûre des entreprises, on ne prend pas en considération le poids des pesanteurs liées à la perception des dirigeants. Si les démarches qualité sont un outil de changement dans les PME, une confusion règne sur la portée des transformations qu'elles provoquent. En effet, la certification n'est pas un objectif en soi, mais un moyen pour amorcer une dynamique. Les démarches qualité déclenchent une évolution au niveau de la structure organisationnelle, des comportements et des perceptions. Toutefois, cette évolution ne s'accompagne pas toujours d'une mutation organisationnelle, c'est-à-dire l'instauration d'une « culture » qualité qui cherche à pérenniser les processus d'amélioration en continu de la performance. La mise en place des démarches qualité doit s'accompagner d'une prise de conscience par les dirigeants de la nécessité de mettre en place de nouveaux dispositifs relationnels, motivationnels et de partage de pouvoir.

3. Tunisie

Normalisation et responsabilité sociétale des entreprises en Tunisie : le rôle des certifications internationales. Ghazzi-Nekhili C., Gana-Oueslati E., Labaronne D. 2015. *Recherches en Sciences de Gestion*, 01/07/2015, n. 109, p. 101-124.

Accès sur abonnement : http://www.cairn.info/www.ezp.biu-montpellier.fr/resume.php?ID_ARTICLE=RESG_109_0101

Nous nous interrogeons sur la contribution de la normalisation à l'instauration d'une démarche de responsabilité sociétale au sein des entreprises tunisiennes. Nous exposons les liens théoriques entre normalisation et RSE et proposons les résultats d'une étude qualitative auprès de neuf entreprises

tunisiennes certifiées. Nous soulignons que l'engagement dans la normalisation entraîne au sein de ces entreprises des changements de différentes natures.

Assurance qualité des huileries tunisiennes. Gharbi I., Issaoui M., Mehri S., Hammami M. 2015. *OCL : Oléagineux, Corps Gras, Lipides = Oilseeds & fats Crops and Lipids*, 01/07/2015, vol. 22, n. 4, p. 8.

En ligne : <http://www.ocl-journal.org/articles/ocl/abs/2015/04/ocl150004/ocl150004.html>

L'huile d'olive est largement appréciée dans le monde entier pour ses qualités nutritionnelles, ses effets bénéfiques sur la santé et ses caractères organoleptiques. En Tunisie, l'huile d'olive est un produit stratégique d'exportation. Il joue un rôle économique, social et environnemental important en contribuant à la réalisation des objectifs nationaux de sécurité alimentaire, de création d'emploi, d'équilibre de la balance commerciale, de préservation des ressources naturelles et de limitation de l'exode rural. Sur le plan international, il procure à la Tunisie le rang du quatrième producteur et du troisième exportateur mondial et des parts non négligeables sur les principaux marchés d'exportation. L'objectif principal de ce travail est d'étudier les principaux facteurs influençant la qualité des huiles d'olive tunisiennes en mettant l'accent sur l'importance de la mise en place du système HACCP (Hasard analysis of critical control points) au sein des unités de trituration et ceci à travers une enquête sur le terrain et des analyses physicochimiques de 89 échantillons d'huiles d'olives produites dans la région du sahel et du centre Tunisien.

La relation entre la certification environnementale ISO 14001 et la performance environnementale : étude de cas sur quatre entreprises tunisiennes. Turki A. 2014. *Développement durable et territoires*, 01/06/2014, vol. 5, n. 2.

En ligne : <http://developpementdurable.revues.org/10246>

L'objectif de cette recherche est d'évaluer l'impact de la certification à la norme ISO 14001 sur la performance environnementale. Une étude de cas, effectuée sur quatre entreprises, dont deux sont certifiées, montre l'existence d'un impact positif de la certification sur le plan environnemental. Toutefois, il est à noter que le niveau de pollution des entreprises enquêtées n'est pas conforme à la réglementation environnementale.

La qualité des produits agricoles et alimentaires en Tunisie : la construction d'une stratégie [Chapitre 7 de la Partie II : la qualité des produits alimentaires méditerranéens, le cas des produits laitiers et dérivés]. Zaibet L. 2007. In: Hervieu B. (dir.), Allaya M. (coord.) (eds). *Mediterra 2007 : identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens*. Paris (France): Presses de Sciences Po. p. 199-221. (Mediterra). Disponible également en anglais (The quality of agro-food products in Tunisia : developing a strategy) et espagnol (Túnez : competitividad y exportaciones); Publié en cinq langues (français, anglais, espagnol, arabe et italien).

Institution de signes officiels de qualité dans le secteur de l'huile d'olive en Tunisie: Attitudes et perceptions des opérateurs. Laajimi A., Chahed Y., Meddeb S. 2006. *REM : Revue de l'économie méridionale*, 2006/04, n. 214, p. 125-150.

4. Divers pays

Sécurité sanitaire des aliments : régulation, analyses économiques et retours d'expérience. Hammoudi A. (coord.), Grazia C. (coord.), Surry Y. (coord.). 2014. Paris (France): Tec & Doc - Lavoisier. 325 p.

Les crises sanitaires de ces dernières années (E. coli, vache folle, poulet à la dioxine) ont fait prendre conscience de façon particulièrement violente des dangers liés à un développement non maîtrisé de systèmes agricoles intensifs et fortement industrialisés. L'évolution de la régulation au niveau international

se heurte cependant à la difficulté de concilier, d'une part, l'efficacité des mesures sur le plan sanitaire et, d'autre part, l'assurance d'un bon fonctionnement de l'activité économique. Cet ouvrage propose un état des lieux des démarches de sécurité des aliments existantes ainsi qu'une série d'analyses critiques sur les méthodes et les instruments de régulation utilisés aux niveaux national et international dans le contexte actuel de forte interdépendance des économies des pays en développement et des pays développés. Une des originalités de cet ouvrage consiste dans la mise en perspective d'analyses de chercheurs et des retours d'expérience de professionnels des deux hémisphères du globe et d'institutionnels directement concernés par la question.

Un label européen pour les produits alimentaires de montagne ? Le rôle de la labellisation alimentaire et de la certification comme contribution au développement durable des régions montagneuses d'Europe.

McMorran R., Santini F., Guri F., Gomez y Paloma S., Price M., Beucherie O., Monticelli C., Rouby A., Vitrolles D., Cloye G. 2015. *Journal of Alpine Research*, 01/07/2015, vol. 103, n. 4, p. 18.

En ligne : <http://rga.revues.org/2699>

Des recherches récentes ont mis en valeur l'existence d'une demande significative en denrées alimentaires originaires des montagnes européennes. La production de ces aliments va de pair avec des externalités positives, bien que leurs producteurs soient confrontés à de plus grandes contraintes que leurs homologues des plaines. Les marchés sont souvent défaillants pour compenser ces contraintes du fait de l'absence de définition claire des produits de montagne. Le présent article examine en quoi la labellisation et la certification des produits alimentaires joue et peut jouer à terme un rôle de soutien aux circuits de commercialisation des produits alimentaires de montagne et au développement durable des zones montagneuses. L'étude a été menée à partir d'entretiens avec des experts et des acteurs, d'une analyse spatiale et d'une enquête par courriel. Les résultats démontrent que les indications géographiques existantes sont importantes pour la commercialisation des produits alimentaires de montagne ; elles sont cependant peu adaptées pour les petits producteurs. Les systèmes nationaux de certification des produits de montagne ont une efficacité limitée bien qu'ils possèdent un potentiel considérable d'amélioration. Les récentes règles UE définissant les produits de montagne représentent une opportunité essentielle ; il reste cependant des défis à relever et des arbitrages à rendre en ce qui concerne le développement des critères sur la localisation des circuits de commercialisation, les conditions environnementales, les méthodes de contrôle et de certification, ainsi que sur la définition des zones de montagne.

Labellisation et mise en marque des territoires. Fournier M. (dir.). 2014. Clermont-Ferrand (France): Presses Universitaires Blaise Pascal. 632.

Medfel 2012. La qualité en Méditerranée cherche son langage commun. Gautier P. 2012. *FLD : Fruits et Légumes Distribution*, 12/06/2012, n. 835 (suppl.), p. 51.

Qualité sanitaire ou lien au terroir ? Peut-être les deux. L'émergence des signes de qualité dans le bassin méditerranéen concerne en tous cas toute la filière et revêt un caractère commercial de plus en plus important.

Produits agricoles : l'évolution de la politique européenne de qualité. Ernou F. (coord.). 2011. *Chambres d'agriculture*, 01/10/2011, n. 1006, p. 9-26.

Risques et sûreté alimentaire dans un contexte de mondialisation : vers une approche politique et stratégique. Rastoin J.-L. 2007. In: Hervieu B. (ed.) *Mediterra 2007*. Paris: Presses de sciences Po. p. 27-69.

Mediterra 2007 : identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens. Hervieu B. (dir.), Allaya M. (coord.). 2007. Paris (France): Presses de Sciences Po. 374 p. (Mediterra). Disponible également en anglais (Identity and quality of mediterranean foodstuffs) et espagnol (Identidad y calidad de los alimentos mediterráneos); Publié en cinq langues (français, anglais, espagnol, arabe et italien).

En ligne : <http://www.ciheam.org/index.php/fr/publications/mediterrane-le-rapport-officiel-du-ciheam/mediterrane-2007>

Mediterra a placé au cœur de cette première édition les questions d'identité, de sécurité et de qualité des produits alimentaires méditerranéens, mettant ainsi en évidence le poids des appellations d'origine, gages de qualité et remparts contre les imitations ou délocalisations pour nombre de pays méditerranéens. L'ouvrage propose une analyse rigoureuse des risques dans ces domaines, et des représentations que s'en font les consommateurs, pour en préciser le rôle dans la construction du marché. C'est au travers de la filière lait que les perspectives et les politiques mises en œuvre par un certain nombre de pays méditerranéens sont ensuite illustrées. Document de référence publié depuis 1999, le rapport annuel du CIHEAM, intitulé désormais Mediterra, reflète l'évolution d'ensemble des agricultures des pays du pourtour méditerranéen

Les organisations de producteurs au cœur de la valorisation de la qualité des fruits. Une diversité de stratégies en Rhône-Alpes. Dubuisson-Quellier S., Navarrete M., Pluinage J. 2006. *Economie rurale*, 2006/03-04, n. 292, p. 18-34.

Accès sur abonnement : http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=ECRU_292_0018

Une normalisation voulue pour une qualité des produits. Padilla M., Tozanli S. 2004. In: Bachta M.S. (ed.) *Agriculture et alimentation en Méditerranée*. Paris: Karthala. p. 173-188.

Impact de l'application des normes internationales sur la sécurité alimentaire des populations dans les pays du sud et de l'est méditerranéen. Tozanli S., Padilla M., Ghersi G. 2003. In: Fanfani R. (ed.) *Perspective of the agrifood system in the new Millenium*. Bologna: CLUEB Cooperativa Libreria Universitaria Editrice Bologna. p. 469-492.

Qualité et compétitivité, enjeux et défis pour les entreprises agroalimentaires du Maghreb. Bencharif A., Khamassi-El Efrif F. 2000. *Medit*, 2000/06, n. 2, p. 8-15.

Le regain d'intérêt pour la qualité en agroalimentaire, parmi les spécialistes en sciences économiques et de gestion, s'explique notamment par les enjeux généraux que représente la qualité en tant que facteur de compétitivité mais aussi et surtout par les enjeux économiques, à travers les différents coûts de la non-qualité. Dans le contexte de mondialisation et de création de zones de libre-échange qui prévaut désormais, ces enjeux sont porteurs de défis pour toutes les entreprises agroalimentaires, en particulier celle du Maghreb, auxquelles se réfère le présent article. Aux contraintes externes, caractéristiques de l'environnement naturel, technologique et socio-économique, s'ajoutent les contraintes internes à ces entreprises, qui découlent essentiellement de leur système d'organisation.

La certification fruitière française : une démarche de qualité. 1998. *Comptes rendus de l'Académie d'agriculture de France*, 1998, vol. 84, n. 2, p. 163-192.

Le contrôle de la qualité des aliments dans les pays du Proche-Orient : vue d'ensemble de la situation. Boutrif E. 1985. *Alimentation et nutrition*, 1985, vol. 11, n. 1, p. 53-63.