

# **SIDAB 2016**

## **LES EXIGENCES DE LA QUALITE POUR L'EXPORTATION DE LA DATTE:**

**LES DEFIS DES MARCHES  
EXTERIEURS**

**HAMDI M'naouar, MBA**

**Expert International en Dattes**

**PCQI Certified**

**Manager du Cabinet: CHALLENGE Consult**

**m.hamdi@planet.tn**

تحت الرعاية السامية للسيد رئيس الجمهورية  
Sous haut patronage de Monsieur le Président de la République

Sous l'égide de Monsieur le Wali de Biskra  
la Chambre de Commerce et d'Industrie des Zibans  
et la Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie  
organisent

تحت إشراف السيد والي ولاية بسكرة  
غرفة التجارة و الصناعة للزيبان  
و الغرفة الجزائرية للتجارة و الصناعة  
تنظمان

الصالون الدولي الثاني للتمور ببسكرة



**SIDAB**  
2° Salon International de  
la Datte de Biskra



Mall:info@sidab.dz  
www.sidab.caci.dz

**17 - 20**  
دسمبر 2016  
décembre 2016  
بسكرة Biskra

**CHALLENGE**

# QUELQUES CONCEPTS QUALITE

- La qualité n'est pas gratuite...
- Mais elle est rentable !
- La qualité se construit (système).
- « *Quality is built in* » (produit).
- On peut toujours difficilement faire un bon produit fini à partir d'une mauvaise matière première.

# QUELQUES CONCEPTS QUALITE

Pour faire la qualité...

Pour changer, il faut:

✓ Devoir

✓ Savoir

✓ Pouvoir

✓ Vouloir

le faire

# QUELQUES CONCEPTS QUALITE

## Définition de la qualité:

*« Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences ».*

**NOTE 1:** Le terme «qualité» peut être utilisé avec des qualificatifs tels que médiocre, bon ou excellent.

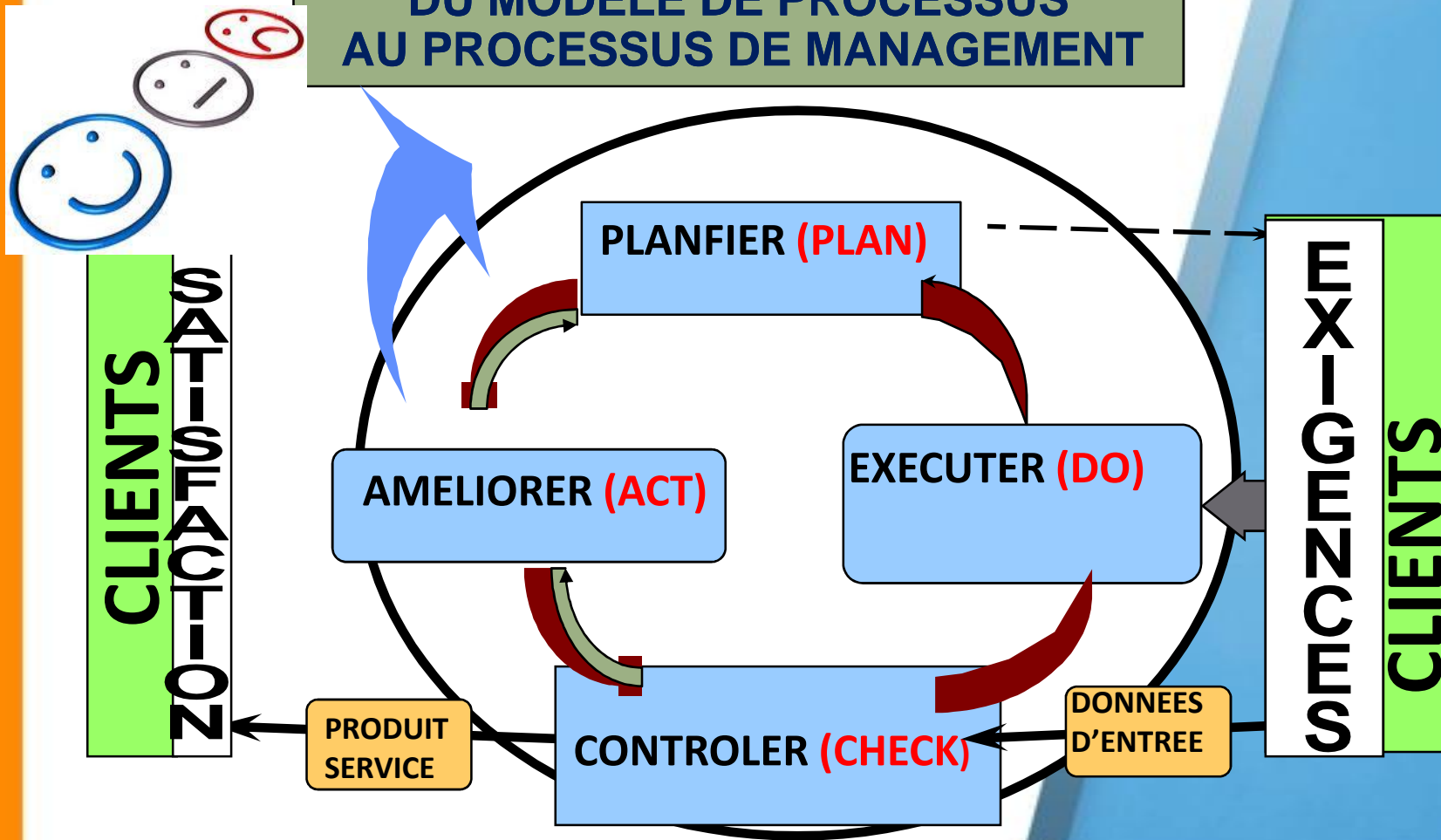
**NOTE 2:** «Intrinsèque», par opposition à «attribué», signifie présent dans quelque chose, notamment en tant que caractéristique permanente.

*ISO 9000: 2005*

# QUELQUES CONCEPTS QUALITE

## L'approche processus et la roue PDCA

DU MODELE DE PROCESSUS  
AU PROCESSUS DE MANAGEMENT



# QUELQUES CONCEPTS QUALITE

**Management de la qualité:**

***« Activités coordonnées permettant d'orienter et de contrôler un organisme en matière de qualité ».***

***ISO 9000:2005***



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les exigences?



Les exigences réglementaires



Les exigences contractuelles



Les exigences normatives



Les exigences propres à l'entreprise

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## La valeur est définie par le client





# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Exemples de défauts qualité objet de réclamations client



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les exigences propres à l'entreprise





# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les exigences contractuelles



Les exigences contractuelles



Niveau d'exigence du négociant

2 types de clients :

- Le négociant – client peu impliqué pour le produit qu'il vend.

Il n'a pas de responsabilité directe sur la qualité ni sur la sécurité du produit. Il doit uniquement le préserver.

- Le vendeur à sa marque (GMS) – client co-responsable au civil comme au pénal de la qualité et de la sécurité du produit dans la logique de la réglementation européenne (le paquet hygiène).

Niveau d'exigence du propriétaire de MDD



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les exigences normatives



Une norme désigne un ensemble de spécifications décrivant un objet, un être ou une manière d'opérer.

### Les exigences normatives

Il en résulte un principe servant de règle et de référence technique...

Le concept de ces documents repose sur exigences formulées en termes d'objectifs et non de moyens.

Ces normes reposent :

- Sur une identification et une évaluation des risques,
- Sur la démonstration de la mise en œuvre de moyens pour les prévenir à hauteur satisfaisante,
- Sur le besoin de démontrer que cela est efficace

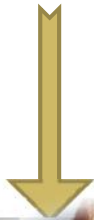


# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les exigences réglementaires



Les exigences  
réglementaires



**Exemple:** La réglementation la plus stricte en matière de traçabilité est la réglementation européenne appelée « Paquet Hygiène » ou encore « de la fourche à la fourchette »



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## La traçabilité: Définition:

Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.

NOTE 1 : Dans le cas d'un produit ,elle peut être liée à

- l'origine des matériaux et composants,
- l'historique de réalisation, et
- la distribution et l'emplacement du produit après livraison.

*ISO 9000: 2005*

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les principes de traçabilité:



Les exigences  
réglementaires



1. Identifier les produits

➤ Article

➤ Lot de fabrication

➤ Unité de vente

2. Gérer les liens entre les produits  
intrants et sortants

3. Enregistrer les données de la traçabilité  
(fournir la preuve)

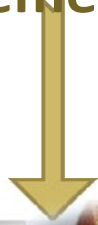
4. Communiquer les informations au  
prochain intervenant

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS E

## Traçabilité: Le règlement (CE) 178/2002:



Les exigences  
réglementaires



- Objectif: assurer un retrait ou un rappel rapide et efficace du marché d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux qui ne répond pas aux obligations de sécurité.
- Le Règlement crée une obligation de résultats et non une obligation de moyens à mettre en œuvre afin d'atteindre ces résultats.

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Traçabilité: Le règlement (CE) 178/2002:



Les exigences  
réglementaires



➤ L'article 18§2 précise que les exploitants du secteur agro-alimentaire « doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire » et l'article 18§3 prévoit qu'ils « disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis ».

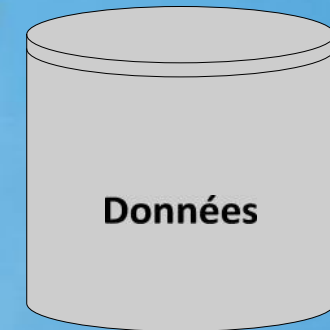
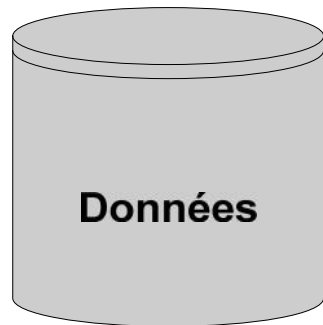
# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Les exigences de la traçabilité

Fournisseur



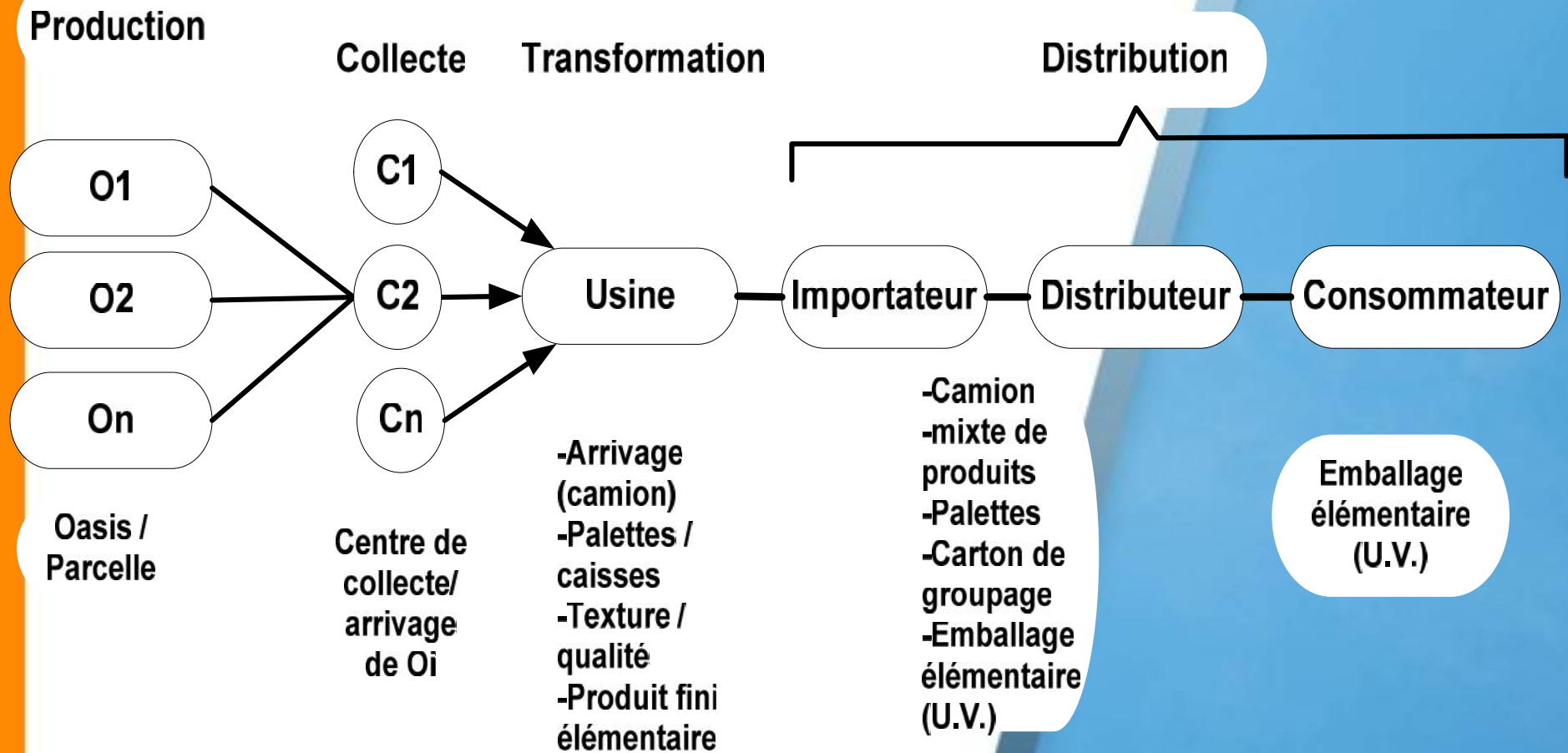
Client





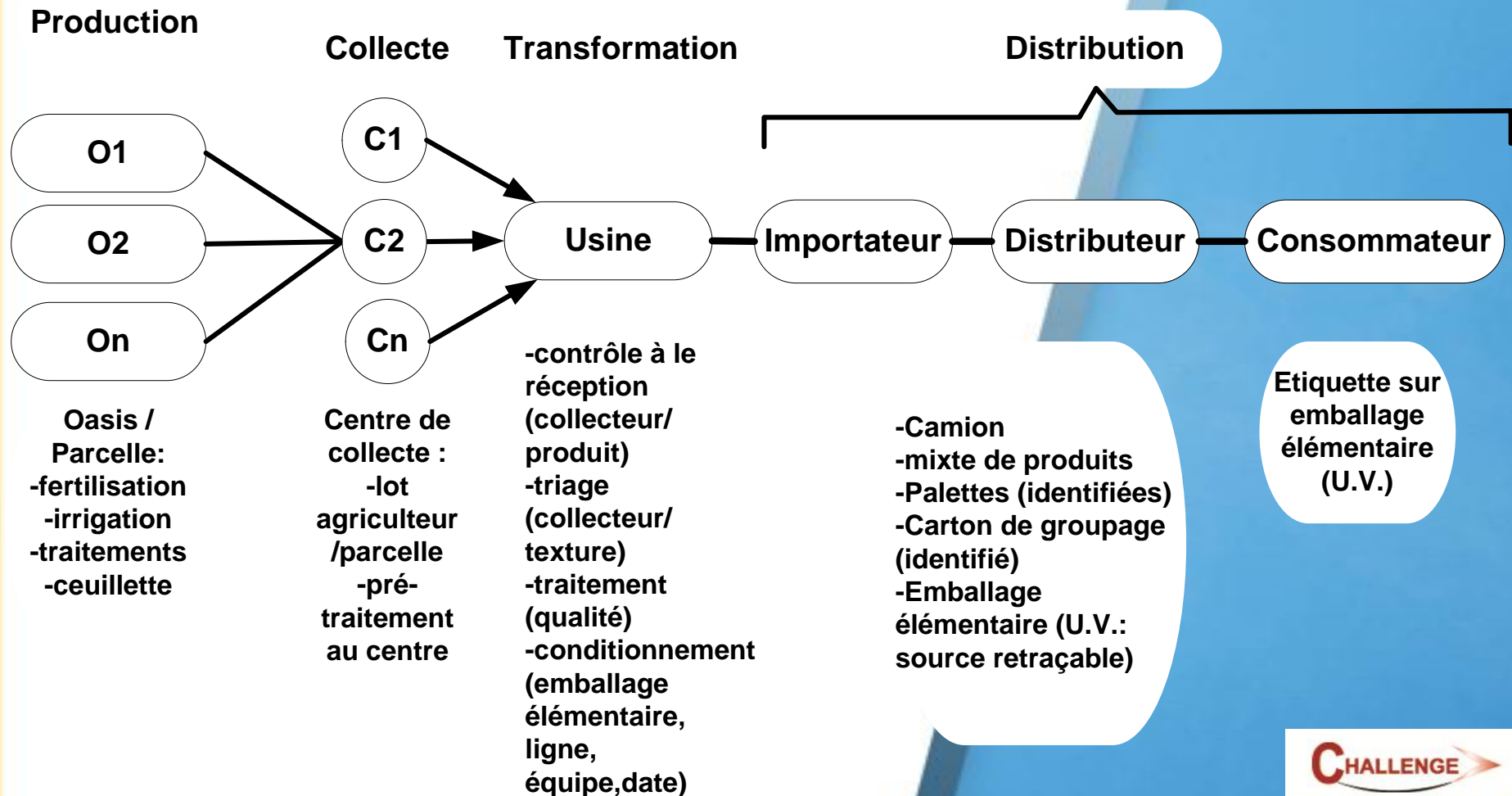
# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Traçabilité: flux de produits



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Traçabilité: flux d'informations



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## La certification qualité

**GFSI Guide**



ISO 14001  
ISO 9001

Kraft food system

Aldi system

TESCO

Global Gap



Sainsbury's

Walmart

**BRC-IoP**

DS 3027



ISO 22000



**BRC-Food**

**IFS-Food**

**SQF**

**FSSC 22000**

**GMP**

Nestlé NQS

Dutch HACCP

McDonalds system

Irish HACCP

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## La certification qualité: normes et référentiels:

- ISO 9001 (Qualité)
- ISO 22000 / FSSC 22000 (Sécurité des Denrées Alimentaires)
- ISO 14001 (Environnement)
- BRC (British Retail Consortium)
- IFS (International Featured Standards: IFS Food)
- Certification BIO/ Global GAP
- OHSAS 8001 (Sécurité)
- Ethique
- .....

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

La certification qualité: normes et référentiels

Pour le marché des **USA**, plus récemment (**FDA**):

➤ **FSMA**: Food Safety Management Act

➤ Représente l'évolution la plus significative depuis 75 ans en matière de sécurité sanitaire;

➤ Avec 7 nouvelles règles:



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

La certification qualité: normes et référentiels

**FSMA's Seven Rules :**

- *Preventive Controls for Human Food*
- *Preventive Controls for Animal Food*
- *Foreign Supplier Verification Program*
- *Intentional Adulteration*
- *Produce Safety*
- *Sanitary Transportation*
- *Third-Party Certification*

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

La certification qualité: normes et référentiels

Pour le marché des USA, plus récemment (**FDA**):

- **FSMA**: Food Safety Management Act
- Les entreprises exportatrices vers les USA doivent avoir une certification **PCQI** (Preventive Controls Qualified Individual), à partir de septembre 2017.

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

➤ **PCQI:** «A qualified individual who has successfully completed training in the development and application of risk-based preventive controls at least equivalent to that received under a standardized curriculum recognized as adequate by FDA or is otherwise qualified through job experience to develop and apply a food safety system”

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Construire la qualité:

Pour chaque étape des processus, définir:

- ✓ Quoi ?
- ✓ Qui ?
- ✓ Où ?
- ✓ Quand ?
- ✓ Comment ?
- ✓ Pourquoi ?
- ✓ Combien ?

Et conserver les enregistrements pour la traçabilité !

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Construire la qualité (Exemple):

Etape	Quoi	Qui	Où	Quand	Comment	Pourquoi	Combien
Stockage	1- contrôler la T° et l'HR dans les frigos	Frigoriste / CQ	Dans les chambres froides	Matin et soir/ en continu	Avec thermo hygromètre	Surveiller les mesures de maîtrise (T° et HR)	Selon instruction
	2- contrôler la qualité de dattes stockées à long terme	CQ	Laboratoire	1 fois/ mois	Mode opératoire	Contrôler la qualité de dattes stockées	
Triage	-Contrôler la qualité des textures triées	CQ Triage	Atelier Triage	Analyser chaque texture/ lot après triage	Analyses sensorielles	S'assurer de l'homogénéité des textures à stocker / laver/emballer	Contrôler chaque lot trié

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Coûts de non qualité:

❑ Méfiance des clients: variabilité de la Qualité de la production

➤ pression sur les prix de vente

➤ marchés inaccessibles

➤ non reproductibilité de la Qualité à grande échelle

❑ Improvisation, désorganisation, méconnaissance

➤ pertes de valeur marchande

➤ faible productivité de la main d'œuvre

➤ gaspillage de ressources



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Coûts de non qualité:

De l'arbre à l'assiette....

- ❑ Plantation mal conçue, mal soignée :
  - faible productivité, risques parasitaires, surcoût MO
- ❑ Culture négligée
  - production de dattes impropres à la vente
- ❑ Collecte mal conduite :
  - infestation, pourriture, fermentation, ...

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Coûts de non qualité:

- ❑ Réception et triage mal gérés
  - lots non différenciés à retrier
  - stockage au froid de produits invendables
- ❑ Stockage mal conçu
  - perte de place, dégradation des produits
- ❑ Emballage, colisage, logistique, expédition
  - surpoids, écrasements, délais dépassés, quantités non respectées, ...

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

**La qualité est rentable !**

➤ Les coûts (de **la qualité**) pour construire la qualité , sont inférieurs aux coûts de **la non qualité**.

➤ Pour réduire les coûts de la non qualité



**CONSTRUIRE UN SYSTÈME QUALITE**

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Le système qualité :

❑ Objectif : vente de produits selon les normes (Qualité produit)

❑ Méthode : système qualité (Qualité système)



Organisation efficiente des ressources en vue d'obtenir et de garantir la qualité et la sécurité du produit

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

## Le système qualité : Exemple: L'ISO 22000

La norme ISO 22000 définit des exigences reconnues comme essentielles et qui permettent d'assurer la sécurité des denrées alimentaires.

Elles concernent les points suivants :

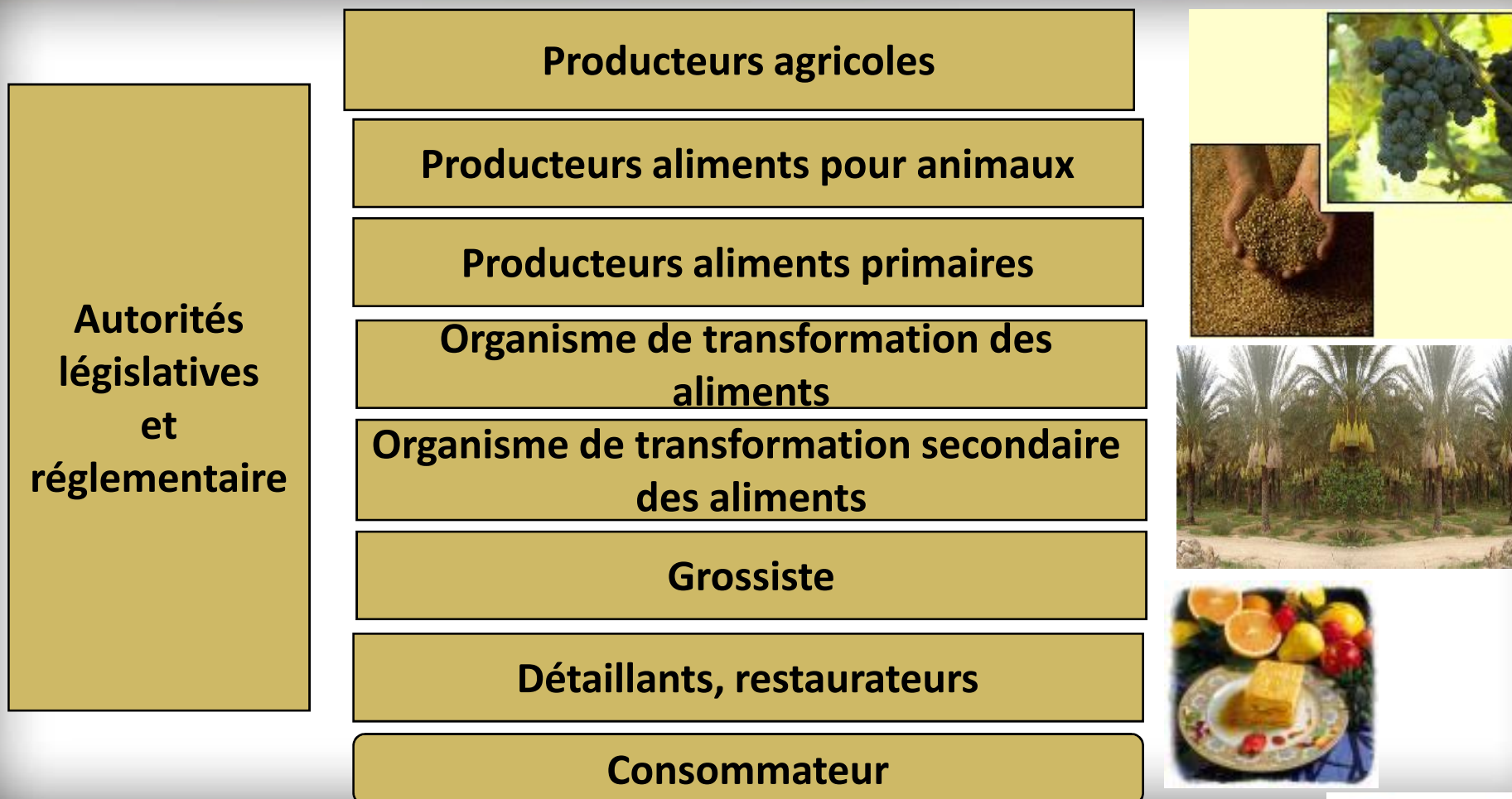
- LA COMMUNICATION INTERACTIVE,
- LE MANAGEMENT DE SYSTÈME
- LES PROGRAMMES PRÉREQUIS,
- LES PRINCIPES HACCP





# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

**COMMUNICATION:** Exemple de circuit de communication entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

Le management du système qualité :

Au-delà de l'ISO 22000, il y a une tendance marquée vers la certification FSSC 22000:

**Food Safety Management System (FSMS)**

**Certification Scheme = ISO 22000 + ISO 22002-1**



**FSSC 22000**

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

Le management du système qualité permet une organisation efficace des ressources:

**Milieu:** infrastructure, bâtiment, frigos, énergie, eau,...

**Matériel:** tables, tapis, caisses, palettes, séchoirs,...

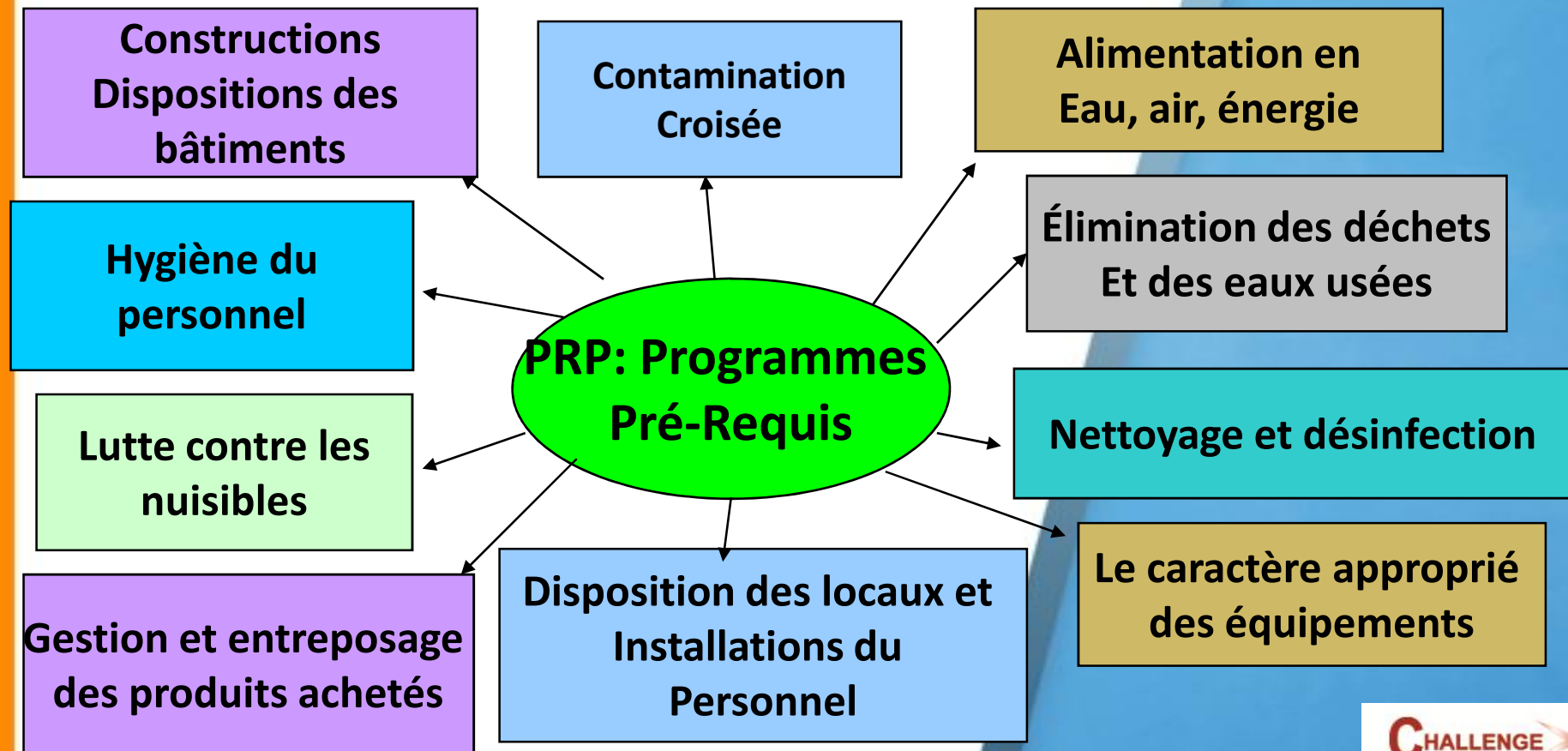
**Matières:** dattes, emballages, consommables,...

**Main d'œuvre :** effectifs, formation, compétences,...

**Méthodes:** planification et organisation des processus de mise en œuvre des ressources physiques

# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

Le système qualité permet une organisation  
efficace des ressources: La gestion des PRP



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

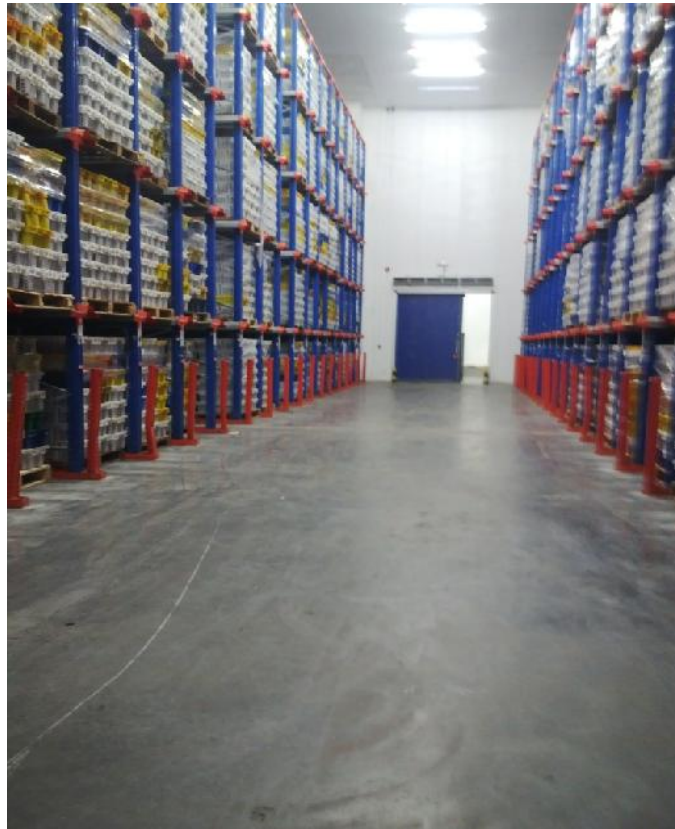
La gestion des PRP: Ex.: le stockage frigorifique





# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

La gestion des PRP: Ex.: le stockage frigorifique



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

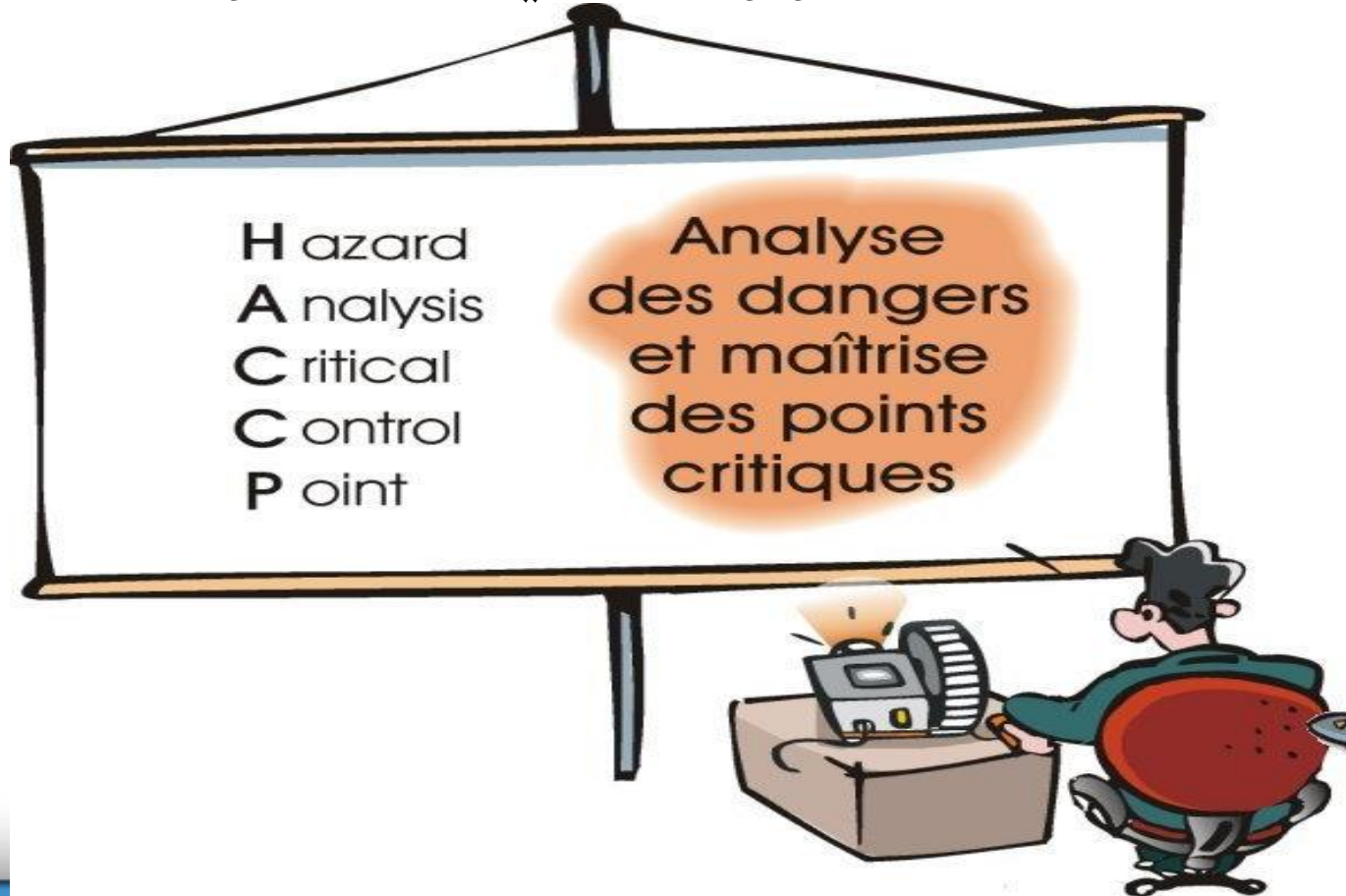
La gestion des PRP: Ex.: Les équipements



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

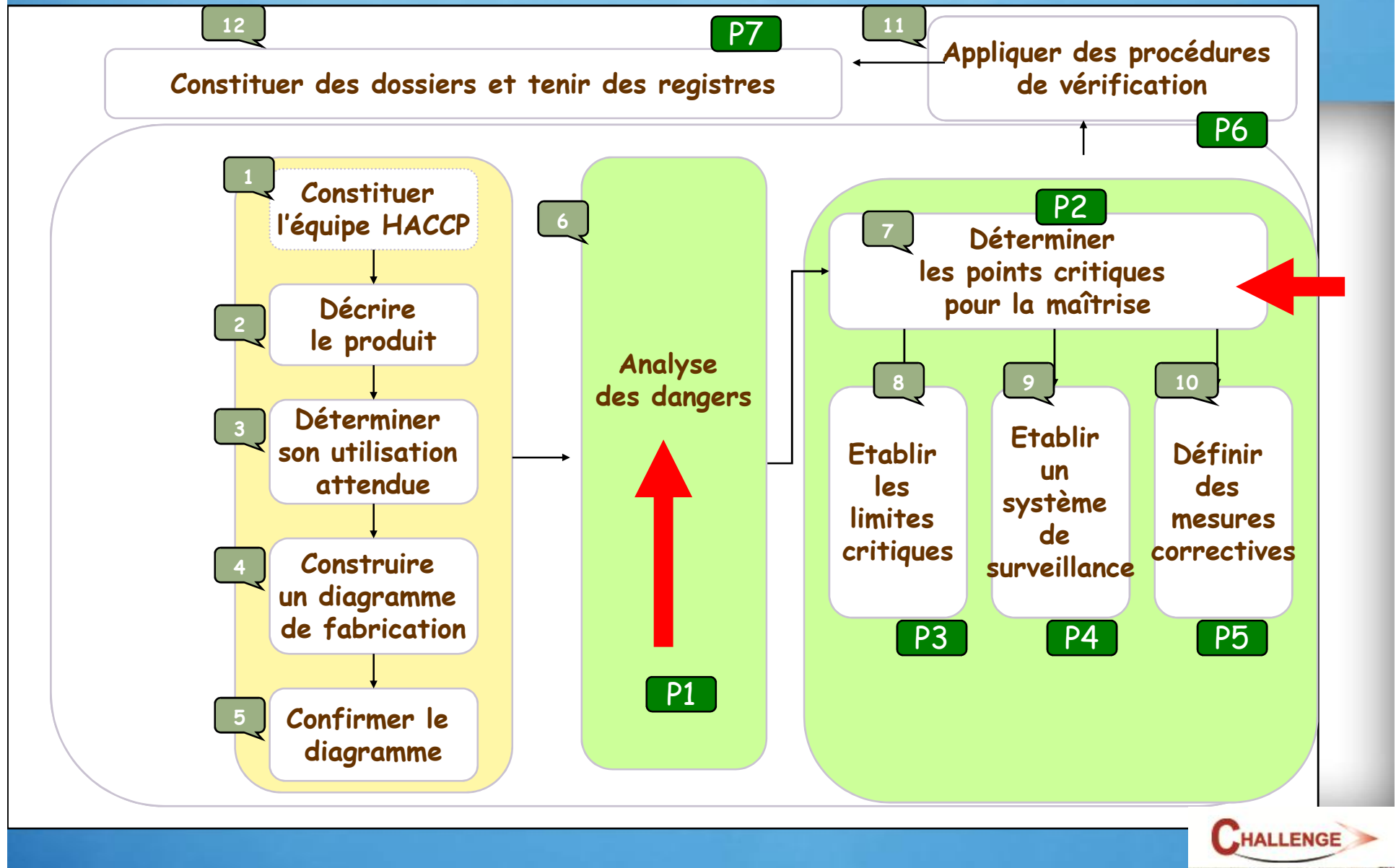
## Le HACCP:

تحليل الاخطار والتحكم في النقط الحرجة



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

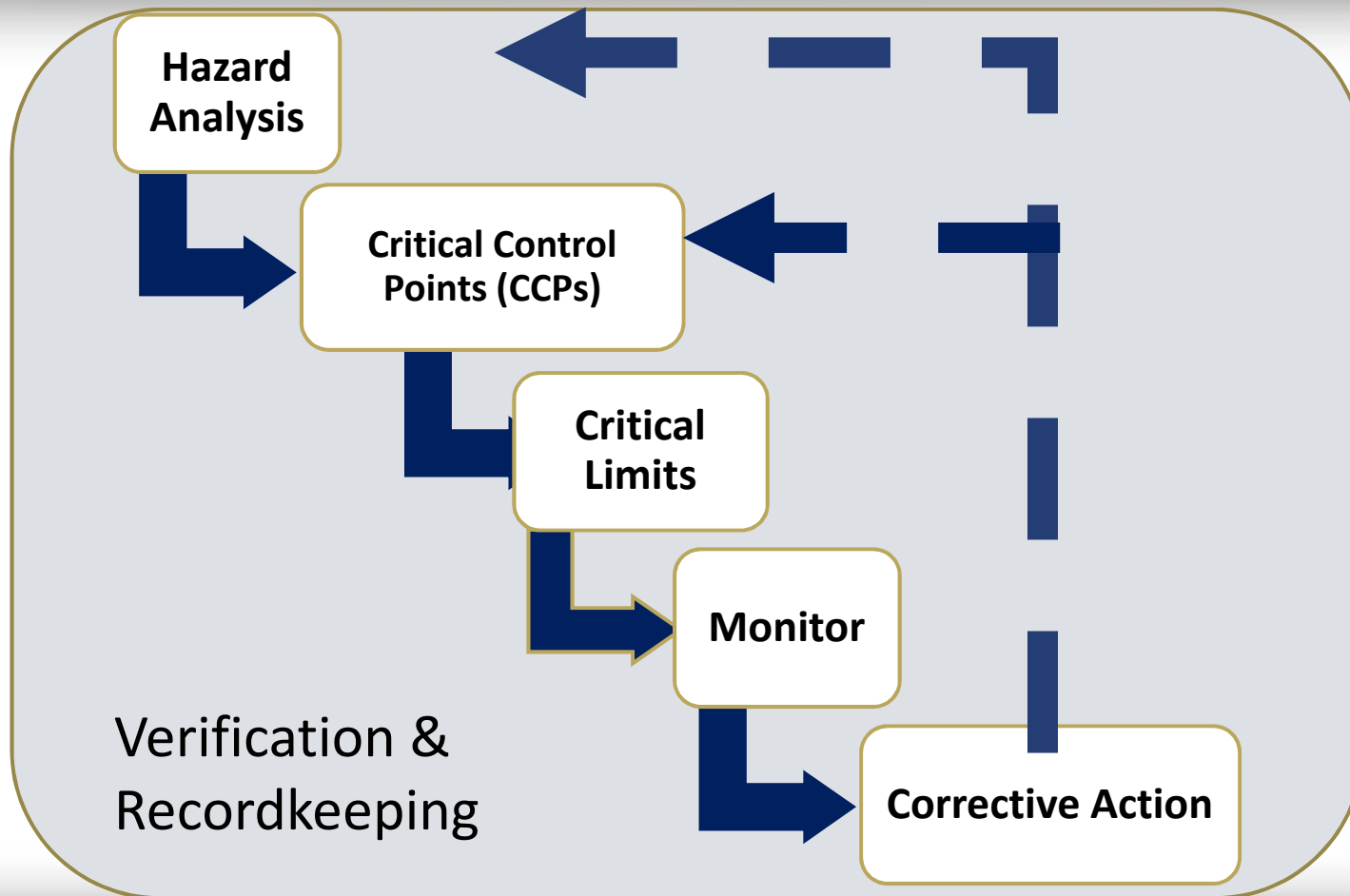
## Le HACCP:





# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS: HACCP vs HARPC (Hazard Analysis Risk-Based Preventive Controls)

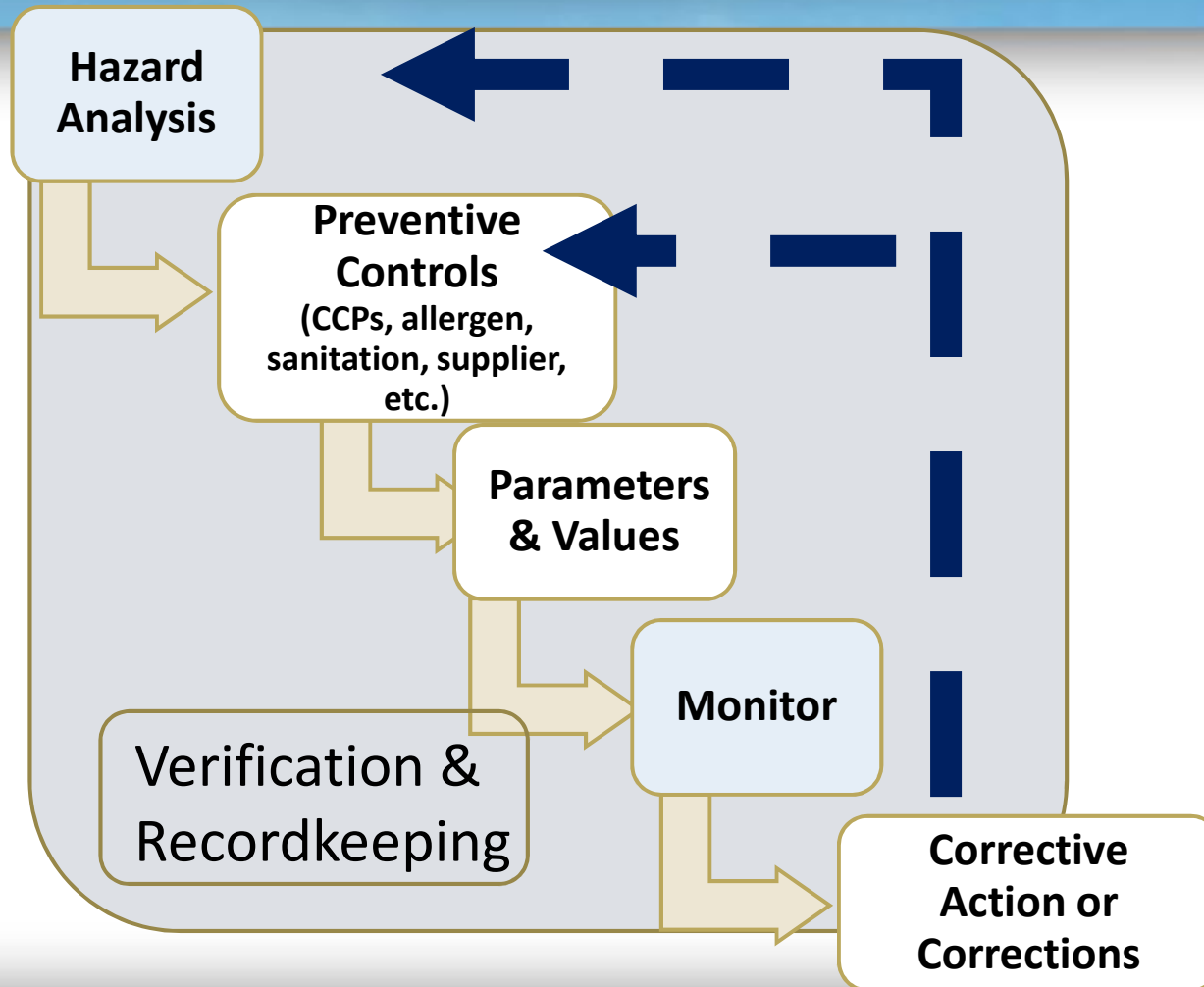
Historically HACCP Focuses on the Process





# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS: HACCP vs HARPC (Hazard Analysis Risk-Based Preventive Controls)

Preventive Controls Include More Than HACCP



# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS: HACCP vs HARPC (Hazard Analysis Risk-Based Preventive Controls)

## Preventive Food Safety Systems

Including procedures for monitoring, corrective action and verification

### Food Safety Plan

**Hazard Analysis**

Process Control

Supply-chain Program

Sanitation Control

Allergen Control

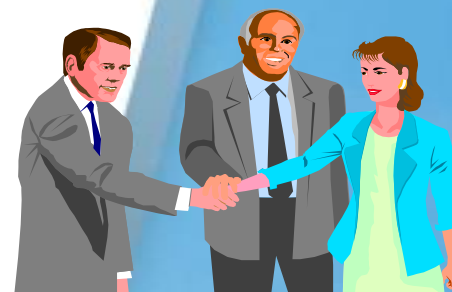
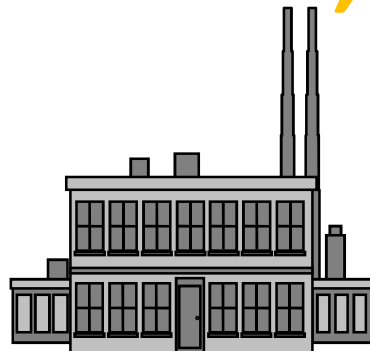
Recall Plan

GMPs and Other Prerequisite Program



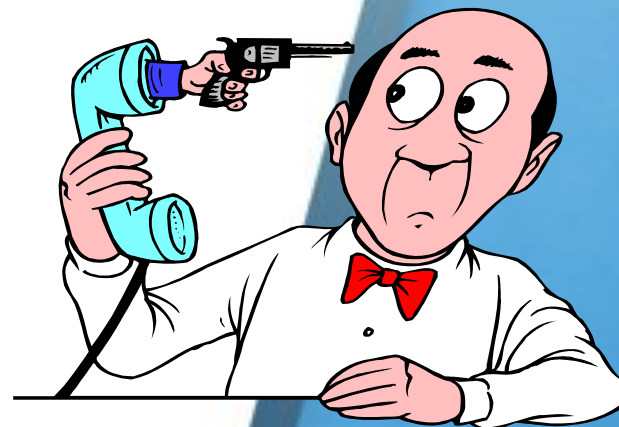
# MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE LA SECURITE DES ALIMENTS

- Pour changer,
- Il faut voir la lumière,...



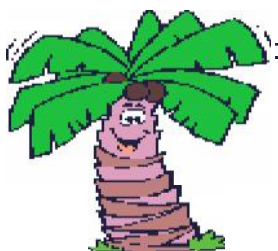
ou

- Sentir le feu ...



# Merci de votre

# Attention



**HAMDI M'naouar**

**Expert international en Dattes**

**PCQI Certified**

**Manager du Cabinet: CHALLENGE Consult**

**Tél.00216 25 296 144**

**m.hamdi@planet.tn**

## SIDAB 2016

تحت الرعاية السامية للسيد رئيس الجمهورية  
Sous haut patronage de Monsieur le Président de la République

Sous l'égide de Monsieur le Wali de Biskra  
la Chambre de Commerce et d'Industrie des Zibans  
et la Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie  
organisent

تحت إشراف السيد والي ولاية بسكرة  
غرفة التجارة والصناعة للزيبان  
والغرفة الجزائرية للتجارة والصناعة  
تنظمان

الصالون الدولي الثاني للتمور ببسكرة



**SIDAB**  
2<sup>e</sup> Salon International de  
la Datte de Biskra



Mail: info@sidab.dz  
www.sidab.caci.dz

**17 - 20**  
دسمبر  
décembre  
بسكرة Biskra

**CHALLENGE**