

1 Définition du droit

Le droit, ce sont toutes les règles qui ont pour objet d'organiser, de faire fonctionner, la vie en société c'est-à-dire, de définir le statut des personnes et de régler les relations entre les personnes.

Les règles sont présentes tout autour de nous. Mais toutes les règles ne sont pas du droit. On parle de droit lorsque la règle est décidée par une autorité publique, par exemple l'état,

La règle de droit se reconnaît à deux caractères : elle est obligatoire et elle est prise par l'autorité publique.

2 Divisions du droit

Les règles de droit concernent la vie sociale dans tous ses aspects. Il y a donc des règles qui s'occupent de l'organisation d'un état ou des règles relatives à l'activité des commerçants ou encore des règles s'occupant du domicile, du mariage, ainsi que par exemple des règles s'occupant de l'âge de la scolarité ou du contrat de location immobilière, etc....

Le droit est donc omniprésent. Ses domaines d'application sont très variés. Pour mieux s'y retrouver, on peut classer, diviser, le droit en différentes branches, en différents domaines. C'est ce qu'on appelle la division du droit.

2-1 Le droit public :

Le droit public est l'ensemble des règles juridiques qui régissent l'organisation et le fonctionnement politique, administratif et financier des personnes morales et de droit public entre elles, ainsi que des relations entre les États, entre les organismes internationaux, ainsi que les relations entre les personnes morales de droit public et les personnes privées. Le droit public défend l'intérêt général avec des prérogatives liées à la puissance publique. Il concerne les rapports entre personnes publiques mais également personnes publiques et personnes privées. Parmi les disciplines du droit public, on trouve donc notamment : le droit constitutionnel, le droit administratif, le droit fiscal, etc....

2-2 Le droit privé :

Le droit privé régit tout les relations entre les personnes privées, qu'elles soient physiques ou morales. Le droit privé se subdivise en de nombreuses branches, c'est par exemple, le droit des affaires, le droit civil.

3. Sources de droit :

Le droit algérien est un système de droit écrit : inspiré du droit français jusqu'au 5 juillet 1973, ces lois ont été abrogées et donc inspirées de la nouvelle constitution algérienne.

3.1. Les textes fondamentaux:

C'est l'ensemble des textes juridiques écrits adoptés par le pouvoir législatif principal (parlement) et exceptionnel (l'exécutif) de l'état.

3.1.1. La constitution :

Dans sa définition formelle, c'est le document contenant les règles constitutionnelles.

Dans son sens objectif, c'est l'ensemble des règles de droit déterminant la forme de l'état, les pouvoirs et leurs prérogatives et leurs rapports, les droits et les devoirs des citoyens.

3.1.2. Les traités internationaux :

Ce sont les accords et les conventions écrits passés entre les sujets de droit international, états et organisations internationales et mouvements de libération nationale. En Algérie, le président de la république conclut et ratifie les traités internationaux, il signe également les accords d'armistice et les traités de paix, sur lesquels il recueille l'avis du Conseil Constitutionnel. Il les soumet immédiatement à l'approbation expresse de chacune des chambres du Parlement. Dans le même contexte, les accords d'armistice, les traités de paix, d'alliance et d'union, les traités relatifs aux frontières de l'état, ainsi que les traités relatifs au statut des personnes et ceux entraînant des dépenses non prévues au budget de l'état, sont ratifiés par le président de la république après leur approbation expresse par chacune des chambres du parlement. S'agissant de la place des traités internationaux dans la hiérarchie des normes, les traités ratifiés par le président de république dans les conditions prévues par la constitution sont supérieurs à la loi.

3.1.3. La loi :

Ce sont les textes juridique émanant du parlement par ses deux chambres, haute (l'assemblée populaire nationale APN) et basse (le conseil de la nation CN). D'autant plus, la loi désigne dans son sens large le droit objectif. Il existe en droit algérien deux formes de loi :

3.1.3.1 Loi organique : C'est une loi élaborée par des procédures spéciales et porte sur des matières revêtant une importance car il détermine généralement le fonctionnement des organes étatiques.

La loi organique exige l'adoption par la majorité absolue des députés et à celle des trois quarts des membres du conseil de la nation, Elle est soumise à un contrôle de conformité par le conseil constitutionnel. Il relève à la loi organique selon la constitution algérienne, en principe, les domaines suivants:

- l'organisation et le fonctionnement des pouvoirs publics,
- le régime électoral,
- la loi relative aux partis politiques,
- la loi relative à l'information,
- les statuts de la magistrature et l'organisation judiciaire,
- la loi cadre relative aux lois de finances,
- la loi relative à la sécurité sociale.

3.1.3.2. Loi ordinaire :

La constitution algérienne détermine à l'article 122 le domaine de la loi, c.-à-d. les matières auxquelles le parlement est compétent pour légiférer, en laissant les autres questions au pouvoir réglementaire de l'exécutif.

3.1.1.3. L'adoption de la loi :

-L'initiative de la loi :

L'initiative des lois appartient concurremment au Premier ministre et aux députés. Les propositions de lois, pour être recevables, sont déposées par vingt (20) députés. Tandis que Les projets de lois sont présentés en Conseil des Ministres après avis du Conseil d'Etat puis déposés par le Premier ministre sur le bureau de l'Assemblée Populaire Nationale. Elle est irrecevable toute proposition de loi qui a pour objet ou pour effet de diminuer les ressources publiques ou d'augmenter les dépenses publiques, sauf si elle est accompagnée de mesures visant à augmenter les recettes de l'Etat ou à faire des économies au moins correspondantes sur d'autres postes des dépenses publiques.

-Le vote de la loi

Tout projet ou proposition de loi, pour être adopté, doit faire l'objet d'une délibération successivement par l'Assemblée Populaire Nationale et par le Conseil de la Nation. La discussion des projets ou propositions de lois par l'Assemblée Populaire Nationale porte sur le texte qui lui est présenté. Le Conseil de la Nation délibère sur le texte voté par l'Assemblée Populaire Nationale et l'adopte à la majorité des trois quart (3/4) de ses membres. En cas de désaccord entre les deux chambres, une commission paritaire, constituée des membres des deux chambres, se réunit à la demande du Premier ministre pour proposer un texte sur les dispositions objet du désaccord. Ce texte est soumis par le Gouvernement à l'adoption des deux chambres et n'est pas susceptible d'amendement, sauf accord du Gouvernement. En cas de persistance du désaccord, ledit texte est retiré.

-La promulgation de la loi

- le Président de la République promulgue La loi dans un délai de trente (30) jours à compter de la date de sa remise. Toutefois, lorsque le Conseil Constitutionnel est saisi par l'une des autorités prévues par la constitution, avant la promulgation de la loi, ce délai est suspendu jusqu'à ce qu'il soit statué par le Conseil Constitutionnel dans les conditions fixées.

- Le Président de la République, peut demander une seconde lecture de la loi votée, dans les trente (30) jours qui suivent son adoption. Dans ce cas, la majorité des deux tiers (2/3) des députés à l'Assemblée Populaire Nationale est requise pour l'adoption de la loi.

3.1.4. Les ordonnances :

En cas de vacance de l'assemblée populaire nationale ou dans les périodes d'intersession du parlement, le président de la république peut légiférer par ordonnance;

le président de la république soumet les textes qu'il a pris à l'approbation de chacune des chambres du parlement à sa prochaine session. Les ordonnances non adoptées par le parlement sont caduques.

En cas d'état d'exception de défini à l'article 93 de la constitution, le président de la république peut légiférer par ordonnances. Les ordonnances sont prises en conseil de ministres.

3.1.5. Le décret

Un décret est un acte exécutoire à portée générale ou individuelle pris par le Président de la République ou par le Premier ministre qui exerce le pouvoir réglementaire.

Le président de la république signe les décrets présidentiels; et le premier ministre signe les décrets exécutifs après approbation du président de la république.

3.1.6. L'arrêté

L'arrêté est une décision exécutoire à portée générale ou individuelle émanant d'un ou plusieurs ministres (arrêté ministériel ou interministériel) ou d'autres autorités administratives (wilaya, commune, établissement public à caractère administratif).

3.1.7. L'instruction

L'instruction est un texte définissant les modalités de l'application des lois et des décrets ou détermine des règles de l'organisation et le fonctionnement des administrations publiques émanant des responsables administrateurs aux administrés subordonnés, de président de république, de ministre, de wali, de directeur,,,,.

3.1.8.-La circulaire

La circulaire Jouant un rôle majeur dans les relations de l'Administration avec les Administrés, la circulaire est une instruction de services écrites adressées par une autorité supérieure à des agents subordonnés en vertu de son pouvoir hiérarchique, elle est souvent de durée limitée.

3.2. Les sources dérivées (indirectes) :

3.2.1. La jurisprudence :

La jurisprudence désigne l'ensemble des décisions de justice relatives à une question juridique donnée. Il s'agit donc de décisions précédemment rendues, qui illustrent la manière dont un problème juridique a été résolu.

3.2.2. La doctrine juridique

La doctrine juridique désigne l'ensemble des opinions (écrits, commentaires, théories, etc.) données par les universitaires et les juristes.

La doctrine n'est pas une source directe du droit, elle est importante pour analyser et comprendre la norme juridique.

Ses critiques peuvent également inspirer le législateur et la jurisprudence. En ce sens, elle est une autorité juridique.

3.2.3. La coutume :

La coutume est l'ensemble de règles non écrites non élaborées par le pouvoir législatif, c'est des pratiques généralement et fréquemment admises et auxquelles soumises toute la société.

La coutume se caractérise par l'obligation à la différence de l'usage ou de la tradition.

4. Le droit pénal

Le droit pénal est une branche du droit qui appartient à la fois au droit privé et au droit public ; on parle donc de droit mixte. En effet, il vise à sanctionner et réprimer les comportements qui font l'objet d'une interdiction par la société, c'est-à-dire les infractions pénales (crimes, délits, contraventions).

Cela s'explique par le fait que même lorsqu'on porte atteinte à un individu, on porte aussi atteinte à la société en général. C'est donc l'Etat qui poursuit l'auteur de l'infraction par le biais du procureur de la République. En effet, lorsque vous portez plainte, seul un représentant de l'Etat peut décider s'il doit y avoir ou non des poursuites pénales.

5. Réglementation générale

5.1 Protection du consommateur

L'Algérie possède un potentiel économique non négligeable pour l'exploiter à fond, la protection du Consommateur et la qualité des produits algériens sont des passages obligés, ainsi son objectif est de :

- de préserver la sécurité physique et la santé du consommateur
- de fixer les règles générales relatives à la protection du consommateur, du produit et/ou du service (Tout produit, bien ou service de toute nature doit présenter une garantie contre tous risques susceptibles de porter atteinte à la santé et/ou la sécurité du consommateur ou de nuire à son intérêt matériel).

Dans toutes circonstances, le produit ou le service doit satisfaire à l'attente légitime du Consommateur, notamment, sa nature, son espèce, son origine, ses Qualités substantielles, sa Composition, sa teneur en principes utiles, son identité etc... En effet le souci de la sécurité du consommateur et le principe de précaution amènent les entreprises à une nouvelle vigilance avant de mettre un produit sur le

marché. L'étiquetage des produits est désormais plus rigoureux et correspond à une demande accrue d'information, la possibilité de retrouver l'origine des produits (notamment alimentaire) conduit à une transparence de leur traçabilité.

5.2 L'hygiène

Les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires sont soumises à de nouvelles réglementations. Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute source de contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine. C'est ce qui ressort du décret exécutif .

Les dispositions de ce décret s'appliquent, sans préjudice de la réglementation en vigueur, à toutes les étapes du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires englobant la production, l'importation, la fabrication, le traitement, la transformation, le stockage, le transport et la distribution au stade de gros et de détail, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final.

Les produits primaires doivent être protégés contre toute contamination, eu égard à toute opération de transformation qu'ils subiront ultérieurement.

Les intervenants dans la production primaire doivent veiller au respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives à la prévention des dangers, qui peuvent présenter un risque pour la santé et la sécurité du consommateur et notamment, les mesures nécessaires.

Quant aux établissements et aux équipements de fabrication, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires ils ne doivent pas être implantés au niveau des zones polluées et d'activités industrielles génératrices de sources potentielles de contamination qui constituent un risque pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.

Ils ne doivent pas être installés également dans des zones inondables, à moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient mis en place ; susceptibles d'être infestées par des ravageurs, des rongeurs et autres animaux nuisibles ou sont entreposés des déchets.

Concernant les activités commerciales non sédentaires, qui s'exercent en étal ou de manière ambulante sur les marchés, les foires ou tout autre espace aménagé à cet effet ainsi qu'aux distributeurs automatiques, les locaux temporaires ou mobiles ainsi que les distributeurs automatiques doivent être placés, conçus, construits et comporter des aménagements appropriés, de dimensions suffisantes.

Ils doivent être nettoyés et entretenus de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires, en particulier, par des animaux, des parasites, des ravageurs et des organismes nuisibles. Les infractions aux dispositions de ce décret sont qualifiées et réprimées conformément à la législation, précise le document..

La réalisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène sectoriels est fortement recommandée par le règlement algérien relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Il permet aux professionnels qui respectent les bonnes pratiques présentées dans

5.3.Étiquetage et information

L'étiquetage un moyen pour informer le consommateur sur les caractéristiques et l'identité des produits mis sur le marché. Ce qui permet aux consommateurs d'identifier le produit et ainsi faire leurs choix.

L'étiquetage des produits (information du consommateur) est un droit consacré par la loi relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.

Conformément aux dispositions de la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes notamment son article 3 (JO n° 15/2009), « l'étiquetage est toutes mentions, écritures, indications, marques, labels, images, illustration ou signes se rapportant à un bien, figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, fiche, carte, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit, quel que soit la forme ou le support l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition ».

En outre, l'étiquetage est défini par le décret exécutif relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires comme suit : « tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente ».

La réglementation algérienne en vigueur concernant l'étiquetage des denrées alimentaire est régie par le décret exécutif n°05-484 du 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n°90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

5.4.Les additifs alimentaires

Les additifs alimentaires (directive 89/107/CEE du conseil du 21 décembre 1988) sont toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive. Son adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires est faite dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage: elle a pour effet de devenir elle-même, ou ses dérivés, un composant des denrées alimentaires.

5.4.1. Classement des additifs alimentaire

Tableau 1: Les différentes classes des additifs alimentaires et leurs codifications. (Arzour et al, 2014)

Type d'additif	E...	Rôles
Colorant	100 à 199	Aspect du produit
Conservateur	200 à 285 et 1105	Limite les altérations microbiennes
Anti oxydant	300 à 321 – 323 à 324	Limite l'oxydation
Agent de texture	322 – 400 à 495 et 1103	Homogénéisation donne une consistance et stabilisation de l'état physico-chimique
Acidifiant	325 à 384	Modification de l'acidité
Correcteur d'acidité	500 à 586	
Exhausteur de gout	620 à 641	Renforce l'arôme de l'aliment et le gout
édulcorant	420 et 421 950 à 967	Donne la saveur sucré, peu ou pas de calorique

- Selon la Communauté Economique Européenne (CEE) : Il a été établie par la directive européenne 89/107/CEE avec 25 catégories et un code a été utilisé au niveau européen: Il se compose de la lettre "E" suivie d'un numéro permettant d'identifier facilement la catégorie « E xxx »... allant de E100 a E1520.

Selon le Codex Alimentarius : Il s'agit du système international de numérotation (SIN ou INS ; International Numbering System) ; il a été mis au point par la Codex Comité of Food Additive (CCFA) en vue de fournir un système numérique, internationalement reconnu, permettant l'identification des additifs alimentaires et, entre autres, les colorants alimentaires dans la liste d'ingrédients (Codex alimentarius, 1995). - Selon la réglementation algérienne : La liste algérienne des additifs alimentaires, fixée par l'arrête interministérielle du 14 février 2002 paru au journal officiel algérien n°31, est plus restreinte par rapport à celle de la CEE ou du Codex. Elle ne contient que 13 catégories : les colorants, les conservateurs, les anti-oxygènes, les épaississants gélifiants et émulsifiants, les acidifiants, les correcteurs d'acidité, les stabilisants, les antiagglomérants, les exhausteurs de goût, les agents d'enrobage, les sels de fonte, les poudres de lever et les édulcorants (JORA, 2012).

5.4.2. Les Additifs Alimentaires à Risque pour la Santé

La plupart des additifs sont aujourd'hui considérés comme inoffensifs, d'autres sont plutôt douteux, voire même dangereux selon des rapports d'études (Marie-laure, 2013).

5.4.1.1 Les colorants

Les colorants sont utilisés pour ajouter de la couleur à une denrée alimentaire ou pour en rétablir la couleur originale (Kitchin, 1989). Depuis plusieurs siècles; le jus de betterave et quelques épices telles ont longtemps coloré sans danger bon nombre de

produits alimentaires. Puis sont apparus les colorants de synthèse, fabriqués par l'industrie chimique. Avec une vingtaine de molécules qui présentent un risque pour la santé, les colorants font aujourd'hui partie de la liste rouge des additifs toxiques! Ils sont omniprésents dans les produits alimentaires industriels: dans les confiseries bien sûr, mais aussi dans les desserts, la charcuterie et les plats cuisinés (Macioszek, 2004).

5.4.1.2 Les Conservateurs

Un conservateur peut être défini comme une substance, non consommée normalement en tant que denrée alimentaire, que l'on incorpore à un aliment en vue d'accroître sa sécurité et sa stabilité microbiologique. Cette définition, parce qu'elle précise que la substance ne doit pas être consommée normalement en tant que denrée alimentaire, exclut des produits d'utilisation courante, ayant des propriétés conservatrices (Vinaigre, Na Cl, alcool éthylique, huiles, sucres...). D'autre part, signalons le cas des additifs qui, utilisés majoritairement pour d'autres propriétés intéressantes, possèdent néanmoins des aptitudes à la conservation (dépresseurs, acidifiants, anti oxygènes). Notons pour finir que la notion d'additif de conservation suppose que la dose d'emploi soit inférieure à 1 % (Hubert, 1997).

5.4.1.3 Les Antioxydants

Les antioxydants sont considérés comme des conservateurs puisque leur rôle est d'allonger la durée de vie d'un aliment, donc de les conserver plus longtemps (Gouget, 2011). L'utilisation empirique d'anti oxygène est une pratique très ancienne pour la conservation des vivres : le "boucanage" consistait en l'imprégnation des tranches de viande ou de poisson par les composants phénoliques de la fumée (Hubert, 1997).

5.4.1.4 Les Exhausteurs de Goûts

Le glutamate de sodium Le E621, glutamate de sodium appelé aussi glutamate mono sodique, est l'un des additifs les plus controversés et étudiés. Il provoquerait des réactions allergiques chez les personnes sensibles et déclencherait " le syndrome du restaurant chinois", décrit comme un ensemble de symptômes qui apparaissent quelques minutes après son ingestion chez certaines personnes: bouffées de chaleur, palpitations cardiaques et nausées (Blaylock, 1997). Cet additif est largement présent dans les préparations asiatiques, mais aussi dans les bouillons en cubes dans les soupes et sauces industrielles, dans les chips et les plats cuisinés (Marie-laure, 2013).

5.4.1.5 Les édulcorants de synthèse

Portés par la mode de la minceur ,les consommateurs absorbent des édulcorants de synthèse en quantité parfois importante, dans les sodas ,yaourts ,chewing-gums et autres produits light ou sans sucre omniprésents dans la grande distribution. L'édulcorant est pour rappeler un produit ou substance ayant un goût sucré (Marie-laure, 2013). Contribution à l'Étude de la Conformité.

5.4.2 La dose journalière admissible (DJA)

La dose journalière admissible c'est la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque pour la santé du consommateur. (JORA, 2012).

5.5.L'emballage alimentaire

Un emballage est un objet destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation ainsi que l'emballage est un moyen qui facilite la vente des produits et un moyen de communication indirect entre les industriels et leurs clients

L'emballage alimentaire est un emballage qui contient temporairement un aliment pour l'isoler de son environnement, le protéger, le conserver, le transporter ou pour le mettre en valeur dans un objectif commercial ou esthétique. La couche interne de cet emballage doit être « apte au contact alimentaire ».

Les matériaux d'emballage à contact alimentaire jouent un rôle incontournable de protection de l'aliment (lumière, microorganismes) mais aussi de conservation des qualités nutritionnelles et organoleptiques. L'emballage à contact alimentaire doit aussi être fonctionnel, faciliter l'usage, le transport d'un produit, permettre un étiquetage, il doit être attractif, novateur, recyclable, bio source, biodégradable, c'est aussi un « outil marketing » très important. Seul l'emballage primaire (conditionnement) est, en général, concerné par le contact, qui n'a lieu que lorsque tout ou partie de l'aliment qui doit être consommé touche le papier- carton. Par opposition, tous les autres cas ne relèvent pas du contact. Dans le cas de l'emballage primaire, le responsable de la mise sur le marché devra s'assurer de l'inertie chimique (non migration des substances spécifiques) et organoleptique du matériau.

Selon la réglementation nationale sur le contact « emballage- aliment » Vu la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes : Règles applicables en matière de protection du consommateur et de répression des fraudes à tout bien ou service offert à la consommation à titre onéreux ou gratuit, par tout intervenant et à tous les stades du processus de mise à la consommation.

- Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires est tenu au respect de l'obligation de l'innocuité de ces denrées et de veiller à ce que celles-ci ne portent pas atteinte à la santé du consommateur.
- La mise à la consommation des denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé humaine et animale et en particulier sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite.
- Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit veiller au respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des lieux et locaux de fabrication, de traitement, de transformation ou de stockage ainsi que des moyens de transport de ces denrées et s'assurer qu'elles ne peuvent pas être altérées par des agents biologiques, chimiques ou physiques.

- Les équipements, matériels, outillages, emballages et autres instruments destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, doivent être composés exclusivement de matériaux ne pouvant pas altérer ces denrées

6. Organismes de contrôles

Le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE) est un établissement public à caractère administratif (EPA) placé sous la tutelle du Ministère du commerce. Il est créé par décret exécutif n° **89-147 du 08 août 1989** modifié et complété par le décret exécutif n° **03-318 du 30 septembre 2003**.

Le Centre est un espace intermédiaire qui constitue d'une part, un soutien technique aux administrations chargées du contrôle de la qualité et de la sécurité des produits et d'autre part, un appui aux opérateurs économiques dans le cadre de la mise en œuvre des programmes de promotion de la qualité de la production nationale...

Le Centre est dirigé par un Directeur Général assisté par un secrétaire général et de quatre (04) chefs de divisions. Il est doté de 33 laboratoires dont 04 régionaux et vingt-neuf (29) annexes, d'un Conseil d'Orientation qui délibère sur toutes les questions liées aux activités du Centre et d'une Commission Scientifique et Technique (CST) qui donne son avis sur divers points (plan annuel de recherche scientifique, demandes d'autorisation d'ouverture de laboratoires d'analyses de la qualité,)

6.1 MISSIONS ET ACTIVITES DU CACQE :

Le CACQE a pour missions principales la protection de la santé et la sécurité des consommateurs.

Les principales activités du Centre peuvent être regroupées dans les volets suivants :

- le contrôle analytique qui consiste en la vérification de la conformité des produits par rapport aux normes et spécifications légales ou réglementaires qui les caractérisent ;
- la gestion, développement et fonctionnement des laboratoires d'analyse de la qualité ;
- la Promotion de la qualité de la production nationale ;
- le soutien technique et scientifique aux services chargés du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes ;
- la participation à l'élaboration des normes des biens et services mis à la consommation au sein des comités techniques nationaux ;
- l'information, la communication et la sensibilisation du consommateur ;
- l'assistance et le soutien aux opérateurs économiques pour la maîtrise de la qualité des produits et services qu'ils mettent sur le marché

6.2. PRINCIPALES ACTIVITES ANALYTIQUES DES LABORATOIRES :

Le CACQE compte actuellement 33 laboratoires dont 29 opérationnels répartis sur tout le territoire national. Le contrôle analytique effectué par les laboratoires de la répression des fraudes concerne les divers produits de consommation mis sur le marché aussi bien les produits importés que ceux produits localement. Le nombre moyen d'échantillons traités annuellement est d'environ 20000. Ce nombre est appelé à évoluer avec la réception des nouveaux projets de laboratoires en cours de réalisation.

Le Centre effectue et prend en charge deux types d'analyse : les analyses physicochimiques et les analyses microbiologiques qui couvrent les domaines suivants :

- les produits agro alimentaires ;
- les produits cosmétiques et d'hygiène corporelle ;
- les produits industriels. Il s'agit essentiellement des activités de la section contrôle et d'essai des appareils électrodomestiques et celles fonctionnant au gaz qui sont réalisés au niveau du laboratoire régional de Constantine.

D'autres produits industriels sont pris en charge dans le cadre de conventions établies avec des laboratoires spécialisés.

Ces analyses sont effectuées sur des échantillons prélevés par les agents habilités (Directions de Commerce de wilaya DCW) dans le cadre de la répression des fraudes.

6.3. RESEAU DES LABORATOIRES DE LA REPRESSION DES FRAUDES :

La réalisation des objectifs de la politique nationale de la qualité est tributaire du développement du réseau des laboratoires ; dans ce cadre, le CACQE a bénéficié de différents programmes afin de consolider sa position et de garantir à chaque région un laboratoire de proximité.

- Le programme de soutien à la croissance économique PSCE (09 laboratoires) ;
- Le programme spécial haut plateau PSHP (10 laboratoires) ;
- Le programme spécial sud PSS (03 laboratoires).

6.4 PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DU CACQE :

Le passage de l'Algérie d'une économie planifiée à une économie de marché, la signature de l'accord d'association avec l'union européenne et la zone arabe de libre échange ont permis la mise sur le marché d'une multitude de produits fabriqués localement ou importés.

Cette situation a requis le renforcement du système de contrôle de la qualité des produits mis à la consommation afin de mieux protéger la santé et la sécurité des consommateurs ; c'est dans ce contexte que le CACQE a procédé au renforcement de ses structures par :

- la concrétisation des projets de révision du statut du CACQE en rapport avec son plan de charge et ses missions et de refonte de l'organisation interne du Centre ;
- la finalisation des projets de l'arrêté fixant la liste des travaux et prestations pouvant être effectués par le CACQE à titre onéreux ;
- l'élaboration de l'arrêté portant tarifs applicables au titre des prestations fournies par le CACQE ;
- le lancement de l'appel d'offre pour l'étude d'un nouveau siège pour le CACQE ;
- le lancement des procédures relatives à l'accréditation du CACQE permettant ainsi d'apporter la démonstration formelle de la compétence des laboratoires à exécuter des tâches spécifiques d'évaluation de la conformité et qui constitue un facteur essentiel de promotion à l'exportation ;
- l'acquisition de nouveaux équipements scientifiques afin de s'inscrire dans la dynamique de l'accréditation.

6.5.ACCOMPAGNEMENT DES EXPORTATEURS :

Dans le cadre de la promotion du commerce extérieur et conformément aux instructions, le CACQE demeure disponible à assister les opérateurs économiques exerçant dans le secteur de l'exportation, par la prise en charge des analyses des produits concernés et la délivrance de certificats de conformité. En outre, le Centre met à leur disposition toutes les informations utiles intéressant le domaine de la qualité et de la conformité des produits.

7. BUREAU D'HYGIENE

Le bureau d'hygiène est créé par décret 146/87 du 30 juin 1987

Il est chargé, en liaison avec les services concernés notamment :

- d'étudier et de proposer toutes mesures visant à garantir le maintien permanent de l'hygiène

et de la salubrité dans les établissements de toute nature et les lieux publics

- de proposer le cas échéant, de mettre en œuvre toute mesure ou programme de protection et

de promotion de la santé de la collectivité, notamment en matière de lutte contre les maladies

transmissibles et contre les vecteurs de maladies,

- d'organiser la lutte contre les animaux nuisibles et faire procéder à la mise en œuvre des

opérations de désinfection, dératisation et désinsectisation,

- de veiller à la réalisation et le cas échéant, de mettre en œuvre le contrôle :

1°) de la qualité bactériologique de l'eau destinée à la consommation domestique et en assurer

le traitement lorsqu'il ne relève pas en propre, d'organismes publics en particuliers,

2°) du respect des conditions de collecte, d'évacuation et de traitement des eaux usées et de

déchets solides urbains,

3°) de la qualité des denrées alimentaires et produits de consommation, produits, stockés et/ou

distribués au niveau de la commune,

4°) de la qualité des eaux de baignade.

Il peut être institué un bureau d'hygiène communale par commune comptant une population égale ou supérieure à 20.000 habitants et un bureau commun à deux ou plusieurs communes dans les autres cas.

Les bureaux d'hygiène communale sont créés par arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et des collectivités locales, du ministre des finances, du ministre de la santé et du ministre de l'hydraulique, de l'environnement et des forêts, sur proposition des walis.

Le bureau d'hygiène communale qui assiste deux ou plusieurs présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) met en œuvre un programme d'action préalablement arrêté conjointement par les présidents des assemblées populaires communales

(A.P.C). concernés et le responsable du bureau d'hygiène communale.

Dans ce même cas, le bureau d'hygiène communale est implanté sur le territoire de la commune la plus peuplée. Toutefois, le siège du bureau d'hygiène communale peut, après accord des présidents des assemblées populaires communales (A.P.C.) concernés, être fixé sur le territoire de la

commune offrant les meilleures conditions d'accueil du personnel.– Le bureau d'hygiène communale est dirigé par un médecin placé sous l'autorité du ou des présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) concernés.

Il comprend, en outre :

- de 1 à 4 techniciens supérieurs ou techniciens de santé publique,
- de 1 à 2 techniciens supérieurs ou techniciens de l'environnement,
- de 1 à 2 techniciens supérieurs ou techniciens de l'agriculture,
- un (1) vétérinaire, technicien supérieur ou technicien de santé animale,
- un (1) inspecteur ou inspecteur adjoint de contrôle de la qualité.

8. Normalisation et accréditation.

8.1. Normalisation

Le terme normalisation peut être utilisé pour désigner le processus permettant d'élaborer une norme à partir des usages et des meilleures pratiques ;

En France, Afnor (association française de normalisation) a pour mission de service public d'animer le système français de normalisation.

En Algérie ,IANOR (institut algérien de normalisation)

Il a été érigé en établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) par Décret Exécutif n° 98-69 du 21 Février 1998 modifié et complété par le Décret exécutif Décret exécutif n° 11-20 du 25 janvier 2011

Il est sous tutelle du Ministère de l'Industrie. Il est chargé de :

- l'élaboration, la publication et la diffusion des normes algériennes ;
 - la centralisation et la coordination de l'ensemble des travaux de normalisation entrepris par les structures existantes et celles qui seront créées à cet effet ;
 - l'adoption de marques de conformité aux normes algériennes et de labels de qualité ainsi que la délivrance d'autorisation de l'utilisation de ces marques et le contrôle de leur usage dans le cadre de la législation en vigueur ;
- . - la promotion de travaux, recherches, essais en Algérie ou à l'étranger ainsi l'aménagement d'installations d'essais nécessaires à l'établissement de normes et à la garantie de leur mise en application
 - la constitution, la conservation et la mise à la disposition du public de toute documentation ou information relative à la normalisation ;
- la formation et de la sensibilisation dans les domaines de la normalisation ;
 - l'application des conventions, et accords internationaux dans les domaines de la normalisation auxquels l'Algérie est partie ;
 - 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.

Missions

Le développement récent de la normalisation a été marqué par l'importante impulsion donnée à la normalisation internationale par la mondialisation qui s'impose progressivement.

Avec la globalisation des marchés et l'accélération des changements technologiques, normalisation et certification deviennent pour les acteurs économiques des outils de développement des échanges.

Dans ce contexte, le rôle de l'IANOR est d'animer cette activité de normalisation et de répondre aux attentes des acteurs économiques et d'anticiper l'évolution de leurs besoins.

L'IANOR a constitué une équipe pluridisciplinaire expérimentée autour de quatre grands métiers au service des entreprises et collectivités pour :

- Elaborer les référentiels demandés par les acteurs économiques.

L'IANOR aide les acteurs socio-économiques à élaborer les référentiels normatifs dont ils ont besoin pour leur développement stratégique et commercial, en leur facilitant l'accès au processus de normalisation, à l'information et en assurant des services d'accompagnement

-Aider les acteurs à accéder aux référentiels normatifs.

L'IANOR conçoit et fait évoluer une gamme de produits et services d'information ciblés à travers des supports faisant appel aux techniques les plus récentes.

-Aider les acteurs à appliquer les référentiels normatifs.

A travers des prestations de formation, audit, conseil et accompagnement, l'IANOR aide les entreprises à intégrer, dans leur stratégie comme dans leur vie quotidienne, l'approche des référentiels et les démarches de progrès.

-Proposer une offre de certification.

Devant la prolifération de l'offre, la certification de produits devient de plus en plus un argument commercial et de marketing vis-à-vis de consommateurs de plus en plus informés. L'IANOR propose une certification de produit (marque TEDJ), en s'appuyant sur des référentiels normatifs algériens.

Ces missions engagent l'IANOR dans tous les secteurs économiques, et notamment dans tous les domaines autres les nouvelles technologies, en s'appuyant sur de nouvelles normes, construisent le monde de demain.

8.2. Accréditation

L'accréditation est une procédure par laquelle un organisme faisant autorité reconnaît formellement qu'un autre organisme ou un individu est compétent pour effectuer des tâches spécifiques. (Cattan M., 2003) De cette définition on comprend que l'accréditation est considérée comme un processus par lequel des organismes sont autorisés, par d'autre organisme accréditeurs reconnus, pour conduire et délivrer des certificats de conformité aux référentiels choisis. Elle consiste donc à émettre une attestation à un organisme d'évaluation de la conformité. Cette attestation apporte la démonstration formelle de l'impartialité des organismes certificateurs, de leur compétence de leur capacité à exécuter des tâches spécifiques à l'évaluation de la conformité. L'accréditation des organismes de certification a été créée pour améliorer la reconnaissance mutuelle des résultats, d'essai et des certificats entre les organismes certificateurs opérant selon les principes et les méthodologies du référentiel (de la norme). La plupart des pays ne possèdent qu'un organisme national d'accréditation, pour que l'accréditation ne soit pas un sujet de compétition. Les organismes d'accréditation doivent être conformes à l'ISO/CEI Guide 61 :1996 ; « exigence générale pour l'évaluation et l'accréditation d'organismes de certification/enregistrement », pour faciliter une reconnaissance

mutuelle et internationale de leurs activités. (CCI, 1999) La demande d'accréditation peut être adressée à n'importe quel organisme accréditeur reconnu dans le monde. Cependant, il faut qu'il soit, au moins, membre de l'IAF (forum international d'accréditation) qui est une association des organismes nationaux d'accréditation. L'obtention de l'accréditation passe par l'application d'un processus bien déterminé, mais qui se diffère d'un organisme accréditeur à l'autre et d'un pays à l'autre. La démarche d'accréditation comprend d'une manière générale quatre étapes :

- analyse de la demande
- évaluation
- décision
- accréditation.

- ALGERAC

L'ALGERAC (l'organisme algérien d'accréditation), Créé par le Décret exécutif n° 05-466 du 4 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 6 décembre 2005, l'organisme Algérien d'Accréditation (ALGERAC) est un établissement public à caractère industriel et commercial, doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. ALGERAC est placé sous la tutelle du Ministère de l'Industrie et a pour mission principale l'accréditation de tout organisme d'évaluation de la conformité. Dans ce contexte, l'organisme algérien d'accréditation est chargé notamment :

- De la mise en place d'un dispositif national d'accréditation répondant aux normes nationales et internationales pertinentes ;
- De parachever l'infrastructure nationale de la qualité ;
- D'évaluer les qualifications et compétences des organismes d'évaluation de la conformité (OEC);
- De délivrer les décisions d'accréditation ;
- de procéder au renouvellement, suspension et retrait des décisions d'accréditation des organismes d'évaluation de la conformité ;
- De conclure toutes conventions et accords en rapport avec ses programmes d'activités avec les organismes étrangers similaires et de contribuer aux efforts menant à des accords de reconnaissance mutuelle;
- De représenter l'Algérie auprès des organismes internationaux et régionaux similaires;
- D'éditer et diffuser des revues, brochures ou bulletins spécialisés relatifs à son objet.

9. Normes internationales

9.1. Norme ISO :(Organisation internationale de normalisation)

Une foule d'experts techniques indépendants sont rassemblés sous l'autorité de l'ISO, pour former un comité technique. Des grandes figures d'associations de consommateurs, d'ONG, de gouvernements ou d'universités sont également présentes dans ce comité.

L'ISO va venir répondre à une demande, un besoin, émanant du secteur industriel. Les experts, originaires de différents pays, se mettent d'accord sur toutes les modalités de la norme à créer. Diverses phases de vote sont alors nécessaires, avant l'aboutissement final d'une norme. C'est pourquoi il faut compter en moyenne trois années avant qu'une norme ne soit officiellement publiée.

Elle assure que le Système de Management Qualité mis en place (dont la finalité est d'atteindre les objectifs fixés à obligation de résultats) respecte les exigences de la norme choisie (**ISO 9001**, **ISO 14001**, ...) Elle porte sur l'efficacité du Système de Management Qualité à satisfaire les exigences des clients.

9.2 Les normes iso les plus connues :

- Normes ISO : 1 – 999 / Langues et caractères.
- Normes ISO : 1000 – 8999 / Codes et langages.
- Normes ISO : 9000 – 9099 / Qualité
- Normes ISO : 9100 – 9999 / Exigences logiciels, codage, langage (suite)
- Normes ISO : 14000 – 14399 / Environnement.
- Normes ISO : 19100 – 19199/ Information géographiques
- Normes ISO : 25000 – 25999 /Sûreté de fonctionnement des systèmes informatiques
- Normes ISO : 27000 – 27999 / Sécurité de l'information

9.3 Les étapes de la certification iso 9000

Voici à titre générique, les étapes d'une démarche de certification d'un système de management de la qualité selon le référentiel ISO 9001 : 2008 :

Etape n°1 : Identifier son ou ses métiers.

Etape n°2 : Identifier les processus opérationnels de l'entreprise.

Etape n°3 : Déterminer et documenter la politique qualité (datée, diffusée et comprise).

Etape n°4 : Identifier les pilotes des processus opérationnels.

Etape n°5 : Communiquer , et sensibiliser le personnel à la démarche

Etape n°6 : Définir et décliner les objectifs qualité au sein des processus (simples, précis et factuels).

Etape n°7 : Identifier les données d'entrée et de sortie de chaque processus.

Etape n°8 : Valider le système de processus ainsi obtenu, au besoin le modifier.

Etape n°9 : Pour chaque processus, identifier et mettre en place : les activités, les ressources, les dispositions qualité, les objectifs et indicateurs.

Etape n°10 : Mettre en place les activités et le processus de management de la qualité (maîtrise des documents, audits internes, mesure de la satisfaction client, maîtrise des non conformités, gestion des actions correctives et préventives).

Etape n°11 : Rédiger le Manuel de Management de la Qualité.

Etape n°12 : Revues de processus, Audits internes, Revue de direction.