



Evolution de la sécurité alimentaire à travers le temps Evolution of food security over time

Ourdia Challal *¹, MESLOUB Slimane ²

¹ Doctorante à l'Université Mouloud Mammerie Tizi-Ouzou, ourdia.challal@ummtto.dz

² Doctorant à l'Université Mouloud Mammeri Tizi-Ouzou, slimane.mesloub@ummtto.dz

reçu: 19/10/2021

Accepté: 25/12/2021

Publié: 30/06/2022

Résumé : la sécurité et le contrôle alimentaire représente un gage de sécurité et de garantie pour les consommateurs concernant les denrées alimentaires qu'ils consomment. Vu la multitude et la variété de produits qui existe aujourd'hui, le consommateur est de plus en plus exposé à divers risques. Le système de sécurité et de contrôle alimentaire à évoluer de manière remarquable et continue d'évoluer au fil du temps, particulièrement le système de contrôle algérien, qui a mis en place depuis l'indépendance un bon nombre de politique encourageant la commercialisation et la consommation de produits sains et salubres.

Les mots clés : contrôle alimentaire, sécurité alimentaire, système de contrôle algérien, consommation.

Abstract: food safety and control represent a pledge of safety and guarantee for consumers concerning the foodstuffs they consume. Given the multitude and variety of products that exist today, consumers are increasingly exposed to various risks. The food security and control system has evolved in a remarkable way and continues to evolve over time, particularly the Algerian control system, which has put in place since independence a good number of policies encouraging marketing and consumption healthy and wholesome products.

Keywords: food control, food security, Algerian control system, consumption.

*CHALLAL Ourdia



1. INTRODUCTION

On assiste ces dernières années à une évolution de plus en plus importante en ce qui concerne l'industrie agroalimentaire, en effet de nos jours les consommateurs ont un très large choix de produits à consommer notamment dans le secteur agroalimentaire. Malgré la panoplie de denrées alimentaires existantes, certains pays dans le monde ne peuvent pas y accéder non pas à cause de leur indisponibilité mais à cause des exigences de ces pays en termes de sécurité alimentaire qui constitue un frein pour l'accès à ces produits.

L'évolution du secteur agroalimentaire a certes permis un développement économique et une diversification des gammes de produits, mais elle a également permis au consommateur d'être plus conscient, en effet ce dernier n'achète plus tout ce qui est vendu sur les marchés, il est de plus en plus exigeant en matière de sécurité alimentaire. Les consommateurs se montrent de plus en plus réticents, en effet afin d'effectuer leurs choix dans les meilleures conditions possibles, ils souhaiteront avoir le maximum d'informations concernant les produits qu'ils conçoivent d'acheter vu les nombreux problèmes alimentaires rencontrés lors des dernières années dans le monde, ce qui l'amène à perdre confiance en la qualité des produits et alimente son envie de retracer l'origine, le processus de production, les composantes, etc. des produits avant de les consommer.

Ce présent travail propose de mettre en évidence le processus d'évolution du concept de sécurité alimentaire au fil des années en réponse au changement ou à la prise de conscience des consommateurs vis-à-vis des produits alimentaires qu'ils consomment. Les nombreux scandales et crises alimentaires qu'a connus le consommateur durant ces dernières décennies ; la maladie de la vache folle ou encore la grippe aviaire et d'autres, ont engendré de la méfiance de la part du consommateur, pour cela les exigences en matière de sécurité alimentaire sont de plus en plus accrues et importantes.

Ce travail a pour objectif de répondre au questionnement suivant : comment le système de sécurité alimentaire a-t-il progressé et comment a-t-il commencé à prendre de l'ampleur au fil des années ?



2. Eclaircissement conceptuel

2.1. La sécurité alimentaire

Le terme de la sécurité alimentaire est avant tout récent, il est notamment un résultat direct des crises humaines ayant frappé le monde durant les années 70 du siècle précédent et qu'ont causés une vague de famines en Inde, Chine et Bangladesh somalie etc.

D'après la FAO (Food and agriculture organization) qu'est l'institution des nations unis spécialisée dans l'alimentation mondiale et en se référant d'une définition de l'ONU la sécurité alimentaire est définie comme étant le pouvoir d'assurer un approvisionnement mondial en matière des produits de base de consommation alimentaire.

Pour SIAMWALA ET VALDES, la sécurité alimentaire est la capacité de satisfaire des niveaux de consommation souhaités sur une base de calcul annuel, Pour MAXWELL, un pays est considéré en sécurité alimentaire quand son système alimentaire arrive à fonctionner sans avoir une inquiétude quant à une insuffisance des matières alimentaires.

2.2 Evolution du concept de sécurité alimentaire

Si l'ensemble des définitions qu'on vient de citer se mettent d'accord sur le besoin d'assurer des quantités suffisantes de nourriture et d'une façon continue dans l'ensemble des pays de monde, le concept de la sécurité alimentaire s'est évolué au fil du temps.

En 1996 et durant le sommet mondial sur l'alimentation à Rome, Le FAO a proposé une nouvelle définition qui inclut désormais d'autres dimensions en occurrence la qualité et la sécurité des aliments, dorénavant la problématique était pas seulement de produire et de distribuer d'avantage d'aliments, mais aussi être capable d'assurer une qualité satisfaisante des produits , ainsi que de veiller à la sécurité des consommateurs contre tout risque lié à la consommation des aliments (risques biologiques, chimiques, physiques). Cette définition d'ailleurs complétée par les décisions prises en 1998 par l'organisation mondiale de commerce concernant des accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires visant à sécuriser d'avantage les produits alimentaires commercialisés à travers le monde.

La raison principale derrière l'évolution du concept de la sécurité alimentaire est la multiplication des scandales sanitaires liés aux produits alimentaires.



3. Les principaux scandales alimentaires

3.1 La vache folle : Il est sans doute le scandale alimentaire le plus médiatisé au niveau mondial, apparu pour la première fois en grande Bretagne en 1986, la vache folle EBS (encéphalopathie spongiforme bovine) est une maladie qui touche et cause une dégénérescence mortelle de système nerveux central, la raison de cette maladie est lié à des farines alimentaires de base animale , plus de 200.000 vaches contaminées avant d'assister en 1996 aux premiers cas de transmission humaine à travers la consommation de la viande , 204 décès et des centaines de milliers de vaches contaminés abattus.

L'impact économique de ce scandale était lourd pour la grande Bretagne, un embargo sur l'importation de la viande bovine britannique a été instauré par un ensemble des pays les plus consommateurs au niveau mondial.

3.2 L'affaire de la dioxine dans le poulet en Belgique : une forte vague de mortalité des poulets en 1999 a été signalée par les éleveurs belges, les analyses démontrent une forte contamination à la dioxine, causée par des taux très élevés de cette matière retrouvée dans la nourriture destinée à l'élevage des bêtes.

Les dioxines sont connues pour être derrière plusieurs maladies dangereuses, tels que le cancer à travers un affaiblissement du système immunitaire et une interférence sur le système hormonal

Les statistiques parlent de plus de 20.000 cas de cancer enregistrés en Belgique qui sont en relation directe avec cette affaire.

3.3 L'affaire du lait contaminé par la mélamine : Cette matière utilisée à la base dans la production des colles a été retrouvée dans des lots des laits infantiles en chine en 2008, près de 300.000 bébés tombent malades et 6 parmi eux décèdent suite aux séquelles de cette contamination.

3.4 L'affaire de la viande de cheval dans les lasagnes : L'entreprise spanghero située en France a été accusée en 2013 d'avoir modifiée les étiquettes des lots de sa viande de cheval roumaine et la vendre comme étant une viande de pur bœuf origine EU, l'affaire s'est éclatée en 2013 suite aux révélations des autorités de contrôle sanitaire britannique sur l'existence de la viande de cheval dans des lasagnes vendus en principe comme une viande de bœuf.

La quantité de la viande concernée par le scandale était de 750 tonnes vendues par des



chaines de distribution dans la majorité française au niveau de 13 pays différents.

4. Le contrôle alimentaire : La sensibilité de l'alimentation et les risques liés à une mauvaise qualité des aliments ainsi que la répétition ces dernières années des scandales sanitaires liés aux aliments nous mène à parler d'un point important en matière de la lutte et de l'assurance de la conformité des produits consommés

D'après la définition de FAO le contrôle alimentaire englobe « toutes les activités obligatoires et nécessaires pour garantir la qualité et l'innocuité des produits » la structure d'un système de contrôle alimentaire se base sur trois piliers essentiels, tout d'abord une législation alimentaire sous forme d'une autorisation d'un Etat pour exercer le contrôle sur les aliments, sans la présence de cette autorisation les individus ne sont pas dans l'obligation de se soumettre aux décisions prises par des institutions non-autorisées. Le rôle de cette dite législation est complémenté par les services d'inspection et de contrôle et les laboratoires à travers leurs travaux en matière de recherche, étude, formation, information, et conseil.).

4.1 Les objectifs du contrôle alimentaire

Le contrôle alimentaire a un nombre d'objectifs à atteindre qui se résume essentiellement en :

- Assurer le respect d'un niveau très élevé de la protection de la santé des consommateurs et de l'environnement ;
- Être capable de tracer les produits utilisés et servis afin de savoir et de déterminer tous les risques probables auxquels font face les consommateurs en cas de manque d'hygiène ;
- Assurer une protection contre les produits insalubres ;
- Lutter et découvrir et signaler toute tentative de fraude dans la fabrication, et la commercialisation des produits alimentaires.

Ces objectifs sont atteints en suivant une expertise scientifique basée l'origine de produit contrôlé, et le respect des normes garantissant une sécurité alimentaire.

4.2 Les niveaux d'un contrôle alimentaire

Un contrôle alimentaire peut avoir lieu à n'importe quel niveau de fabrication, transformation, traitement de produit et de sa distribution, à cet effet l'aliment est susceptible d'être contrôlé

Le contrôle peut avoir lieu à l'intérieur de l'usine par le personnel de



fabrication à travers l'analyse des matières brutes, en cours de transformation, produits finaux.

- Pour la matière brute : le but d'un contrôle est de savoir la conformité de cette matière pour la production avant même son achat auprès de fournisseur (exemple l'achat du lait cru chez un éleveur de vaches).
- Pour le produit en cours de transformation : l'objectif dans ce cas est de faire extraire et de corriger toutes les erreurs et les accidents de fabrication pouvant engendrer des conséquences négatives sur la qualité de produit.
- Pour le produit final : le personnel de l'usine doit veiller sur la vérification de résultat final de produit et de s'assurer qu'il répond aux différentes normes avant de procéder à sa commercialisation auprès du consommateur final.

Mise à part le contrôle interne l'aliment est confronté à une vérification de la part des services de répressions des fraudes et du contrôle de la qualité, cela peut avoir lieu au niveau de l'usine à travers une inspection ou à n'importe quelle étape de la distribution du produit fini.

5. Fondement théorique de la sécurité alimentaire

Le concept de sécurité alimentaire est issu et influencé par plusieurs théories, La peur de ne pas parvenir à nourrir une population croissante est ancienne et récurrente. Jusqu'à la fin des années 1970, l'insécurité alimentaire s'expliquait par un déséquilibre entre l'offre et la demandé.

5.1 Besoins nutritionnels

Le phénomène de l'inadéquation des apports nutritionnels aux besoins des individus est très répandu notamment dans les pays en voie de développement. L'expression besoin nutritionnel désigne la quantité d'énergie et de nutriments, exprimée sur une base journalière, nécessaire à une catégorie d'individus donnés pour permettre à ces individus en bonne santé de se développer et de mener une vie normale. Ils varient en fonction de l'âge, du sexe, du poids corporel, de l'activité, de l'état physiologique (par exemple : grossesse et allaitement). Ils sont exprimés sous forme de moyennes pour tenir compte des variations individuelles. (Azoulay et Dillon, 1993).

5.2 Les composantes de la sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est un concept multidimensionnel basé tant qualitativement et quantitativement sur quatre aspects : la disponibilité alimentaire,



l'accès à la nourriture, la stabilité de ces derniers, et la salubrité des aliments. Ces variables affectent de manière direct le système de sécurité alimentaire.

✓ **La disponibilité alimentaire**

Selon Paul Florent (2005), la disponibilité alimentaire se fonde dans la notion d'offre alimentaire, en effet l'offre alimentaire d'un pays peut avoir trois ressources, la somme de ces trois constitue la disponibilité alimentaire :

- La production alimentaire locale
- Les importations
- Les aides alimentaires (diminuées des exportations)

La disponibilité alimentaire d'un pays n'est pas constante vu que rien ne garantit la production locale ni les importations. Azoulay et Dillon (1993) affirment que l'instabilité de la production agricole est une variable d'ampleur causant la volatilité de l'offre alimentaire nationale et même au niveau international de manière indirecte.

✓ **L'accès à la nourriture**

L'accès à la nourriture est directement lié au concept de sécurité alimentaire et au problème de pauvreté, en effet la capacité d'un individu à satisfaire ses besoins alimentaires dépend de la disponibilité de ces biens et de la stabilité des approvisionnements, de ces ressources financières et de l'accès aux marchés.

Les carences des filières de distribution et de commercialisation des denrées alimentaires contribuent aux difficultés d'accès aux denrées alimentaires ainsi que d'autres problèmes des composantes principales de l'accès qui sont : un accès économique et un accès matériel. Le premier se manifeste, lorsque les produits alimentaires sont disponibles au niveau national, régional et local ; ils ne sont pas accessibles à tous les individus et ménages : beaucoup n'ont pas les moyens économiques nécessaires pour les obtenir.

Tandis que le second intervient lorsque qu'il est régulier et à temps voulu aux lieux d'échange. Cet accès peut être difficile en raison de la dispersion géographique de la production, de l'état défectueux des routes et du manque de moyens de transports.

✓ **La stabilité alimentaire**

La stabilité alimentaire est influencée par la régularité de la disponibilité alimentaire ainsi que par plusieurs types de facteurs internes et externes à savoir :

- L'instabilité de la production nationale ;
- La déficience des infrastructures de stockage et système de commercialisation nationale ;
- Les fluctuations des prix ;



- Les fluctuations cycliques de l'offre et de la demande sur les marchés internationaux.

✓ **La salubrité des aliments**

L'utilisation des aliments (Salubrité) est la façon dont les gens utilisent la nourriture et dépend de la qualité des aliments, de leur stockage et de leur préparation, des principes nutritionnels de base ainsi que de l'état de santé des individus les consommant (Mushagalusa, 2009).

6. Système de contrôle alimentaire en Algérie

6.1 Évolution de la disponibilité alimentaire en Algérie

Assurer l'accessibilité et la suffisance alimentaire des citoyens du pays est l'un des objectifs constants des pouvoirs publics depuis l'indépendance de l'Algérie en raison de l'ampleur qu'a pris la pauvreté à l'époque, en effet la quasi-totalité du peuple a été touché par ce phénomène. Au sens des pouvoirs publics l'accès de tout citoyen à la nourriture est devenu au fil du temps un élément constituant du contrat social proposé dans leurs politiques, ainsi les conditions de vie et le bien-être de la population se sont très vite améliorés. Ce choix politique va déterminer tous les arbitrages économiques relatifs à la politique alimentaire (Rastoin et Gheri, 2010), l'Idéal pour tout gouvernement est d'assurer un certain niveau d'approvisionnement et éviter les pénuries alimentaires de toute sorte, mais aussi assurer la disponibilité et le maintien des prix des denrées alimentaires à un niveau bas.

L'Algérie a mis en place une politique alimentaire consacrant le droit à l'alimentation avant même que l'organisation internationale des Nations Unies n'intègre ce droit. Cette dernière a intégré le droit à l'alimentation dans l'article 11 du pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels adopté en 1966 et entré en vigueur en 1976.

Ce droit à l'alimentation a été explicité par le comité des droits économiques et sociaux de l'ONU dans un rapport publié le 12 mai 1999, largement inspiré du rapport du sommet mondial de l'alimentation organisé par la FAO en 1996. La sécurité alimentaire est ainsi définie comme « l'accès de tous, à tout moment, à la nourriture nécessaire pour mener une vie saine et active. Cette définition repose donc sur trois notions principales : des disponibles vivrières suffisantes (offre effective) ; un accès adéquat à la nourriture (demande effective), c'est-à-dire la possibilité, pour un individu de se procurer suffisamment de nourriture ; et le tout sur une base fiable » (FAO, 1996).

L'importante croissance démographique qu'a connue l'Algérie après l'indépendance a fait croître la demande dopée par les bas prix, ces derniers est le résultat



d'un acte volontaire, en effet les pouvoirs publics ont choisi de maintenir les prix des denrées alimentaires à un niveau bas ce qui n'a fait qu'épaissir le déséquilibre entre l'offre locale et la demande alimentaire et ce en subventionnant les produits de première nécessité (le blé, l'huile végétale, le lait, ...). Il faut savoir que la ration alimentaire journalière moyenne par habitant est passée de 1576 kilocalories à la fin des années 60 à 3349 kilocalories en fin 2017 (Faostat, 2017).

6.2 Le contrôle alimentaire en Algérie

Comme dans tout autre pays du monde, en Algérie, les denrées alimentaires font objet d'un contrôle obligatoire avant d'être commercialiser ou vendu pour les consommateurs.

✓ Le cadre juridique

En Algérie, les autorités nationales en l'occurrence le Ministère du Commerce organise la sécurité des aliments autour du contrôle alimentaire.

- Selon l'article 17 du décret exécutif n° 12-203 du 14 Jomada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits « il est créé, auprès du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, un réseau d'alerte rapide, chargé du suivi des produits présentant des risques pour la santé et la sécurité des consommateurs » ;
- L'article 10 de la loi n°09-03 du 29 safar 1430 correspondant au 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes, toute intervenant est tenu au respect de l'obligation de garantir la sécurité des produits qu'il met à la consommation en ce qui concerne, ses caractéristiques, son emballage et étiquetage, l'effet du produit avec les seconds au cas ou d'assemblage et les catégories de consommateur ;
- L'article 13 de la même loi (loi précédente) garantie le service après-vente. Selon la FAO ; La principale responsabilité en matière de contrôle alimentaire consiste à appliquer la législation des aliments destinée à protéger le consommateur contre les produits insalubres, impurs et frauduleusement présentés, en interdisant la vente d'aliments dont la nature, la substance et la qualité ne sont pas celles demandées par l'acheteur ;
- Selon l'article 5 du décret exécutif n° 12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits, dès sa mise à la consommation, le bien et/ou service doit répondre aux prescriptions réglementaires le concernant en matière de sécurité, de santé et de protection des consommateurs, notamment en ce qui concerne les caractéristiques du bien quant à sa composition, ses conditions de production,



d'assemblage, d'installation, d'utilisation, d'entretien, de réemploi, de recyclage et de transport ainsi que les conditions d'hygiène que doivent observer les lieux qui servent la production et les personnes qui y exercent, les caractéristiques et autres mesures de sécurité liées au service et aux conditions de sa mise à disposition du consommateur et aussi les mesures appropriées mises en œuvre en vue d'assurer la traçabilité du bien ou service ;

- Dans le cadre de la rédaction du risque alimentaire, l'article 6 du décret exécutif n° 12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits, explique que la conformité d'un bien ou service à l'obligation de sécurité est établie par rapport aux risques qu'il peut générer sur la santé et la sécurité du consommateur, qui est évaluée en considérant les réglementations et les normes spécifiques y afférentes, l'état actuel des connaissances et de la technologie, la sécurité à laquelle les consommateurs peuvent légitimement s'attendre et les usages liés à la bonne conduite en matière de sécurité ou de santé ;

- Le prélèvement d'échantillon à faire pour réaliser le contrôle alimentaire est expliqué par l'article 40 de la loi n°09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes « pour les besoins d'analyses, tests ou essais, trois échantillons homogènes et représentatifs du lot contrôlé sont prélevés et mis sous scellés » ;

- Afin de gérer tout risque lié à la consommation des produits alimentaires non conformes, aussitôt alerté sur le marché, les services de contrôle prennent toutes les mesures conservatoires conformément aux dispositions de la loi 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes ;

- L'article 9 du décret exécutif n°12-203 du 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits « démontre un bien ou service est réputé sûr lorsqu'il est conforme aux exigences de sécurité telles que prévues par la réglementation en vigueur ».

✓ Le système de contrôle alimentaire algérien

Le contrôle alimentaire en Algérie s'organise de la manière suivante :

- Les laboratoires : il existe 24 laboratoires de la répression de fraude qui relève du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage (CACQE), dont 4 sont sise à Alger, Oran, Constantine et Ouargla. Ces laboratoires se chargent de couvrir les produits agroalimentaires, les produits d'entretien et les produits cosmétiques, ils se décomposent en 3 départements : physicochimique, microbiologique et analyse fine. Ce sont des laboratoires officiels de contrôle de la conformité des denrées et ce conformément à



l'article 35 de la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes et le décret n° 90-03 du 30 janvier 1990 relatif aux procédures de contrôle de la qualité et à la répression des fraudes. Le champ de compétences de ces laboratoires limités par un arrêté du ministère chargé de la qualité, selon l'article 19 de la loi précédente, pour l'examen des échantillons, les laboratoires doivent employer des méthodes conforme aux normes Algériennes et rendue obligatoire par arrêté du ministère chargé de la qualité.

- Les agents de répression des fraudes : selon la FAO, les agents de répression de fraude ont pour mission de contrôler et d'assurer le respect des mesures légales mises à la charge des intervenants et d'assurer la conformité des biens et services. Ils ont également une fonction de police judiciaire c'est-à-dire qu'ils procèdent à l'établissement des procès-verbaux pour la poursuite judiciaire à l'encontre des contrevenants et ce selon l'article 25 de loi n° 09-03 du 25 février 2009.

Tabl. N°1 : les intervenants du contrôle et de la qualité alimentaire en Algérie

Démarche	Procédure	Acteurs
Démarche obligatoire	Contrôle alimentaire <ul style="list-style-type: none"> • Loi n° 09-03 du 25 février 2009 ; relatif à la protection du consommateur et la répression des fraudes • Décret exécutif n°12-203 du 6 mai 2012 ; relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits • Le décret exécutif n°90-03 du 30 janvier 1990 ; relatif aux procédures de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes 	CACQE Ministère du Commerce (National)
Démarche volontaire	<ul style="list-style-type: none"> • Normes • Accréditation • Certification (de personnel, de produits, de système management) 	Nationals <ul style="list-style-type: none"> • IANOR • ALGERAC • CTIAA Internationals <ul style="list-style-type: none"> • ISO • FAO /OMS



Source : mémoire de master (IMARAZENE, DJAROUN, 2018)

7. CONCLUSION

La sécurité et le contrôle alimentaire sont l'engagement l'égal qui exige aux entreprises le respect des référentiels et les règles techniques dans l'objectif d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs.

Au terme de ce travail et après avoir survoler une bibliographie assez riche concernant la démarche de contrôle et de sécurité alimentaire, nous avons constater que les autorités algériennes ont mis en place un système de veille sur les denrées alimentaire afin d'assurer une certaine garantie aux consommateurs sur les produits qu'ils consomment. Ils ont également manifesté leur bonne volonté d'améliorer les mesures relatives à la sécurité alimentaire par la mise en place de dispositifs législatifs, réglementaires, institutionnels pour essayer d'instaurer un certain niveau de confiance et de garantie.

Les résultats de cette études nous ont permit d'essayer de répondre à la problématique posée préalablement dans l'introduction, pour dire que le système de contrôle et de sécurité alimentaire en Algérie a évolué et s'est amélioré au fur et à mesure depuis l'indépendance jusqu'à nos jours et ce en adoptant des politiques favorisant et encourageant la disponibilité alimentaire en premier lieu puis des politiques garantissant la salubrité des denrées alimentaires consommées à partir de plusieurs et différents processus de contrôle et de sécurité.

Ce travail de recherche peut être compléter et améliorer et également faire l'objet d'autres travaux d'étude sur la sécurité et le contrôle alimentaire en jouant sur d'autres variables et facteurs ayant une influence sur cette dernière.

Pour éviter tout problème d'ordre social et économique, il est fortement recommandé aux entreprises de se conformer aux mesures et exigences phytosanitaires exigé par les pouvoirs publics du pays dans lequel elles exercent leurs activités.

8. Liste bibliographique

BATUMIKE MUSHAGALUSA, 2009 les entreprises commerciales face à la législation fiscale ;

Chemani M. 2011. Evaluation de la conformité Evaluation de la conformité & normes. Algiers, Algeria ;



FAO 1996 « la déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale » FAO « perspective de l'alimentation, n°1 juin 2006, analyse des marchés mondiaux » ;

Faostat, 2017, donnée de l'alimentation et de l'agriculture FAO ;

Gérard Azoulay et Jean-Claude Dillon, 1993, «La sécurité alimentaire en Afrique, Manuel d'analyse et d'élaboration des stratégies », Revue Tiers Monde,139, pp. 709-711 ;

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N° 80, 2005

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°, 2004

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°15. 08 mars 2008

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°05. 31 janvier 1990

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N°28. 09 mai 2012

Paul-Florent, 2005, la sécurité alimentaire : un enjeu politique d'actualité ;

Rastoin et Gheri, 2010, « Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques », Éditions Quæ, revue de Cairn.