



République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
Université AbouBekr BELKAID Tlemcen
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie , de la Terre et de l'Univers
Département de Biologie



3^{ème} Année Licence TAACQ COURSE TITLE: Hygiène et Sécurité des Aliments
PREPARED AND PRESENTED BY DR HADJ MERABET DJAHIDA (DJAHIDA.HADJMERABET@UNIV-TLEMCEN.DZ)
14/11/2023 (A05) 08H30-10H00

C4 QUALITY IN AGRI-FOOD QUALITY



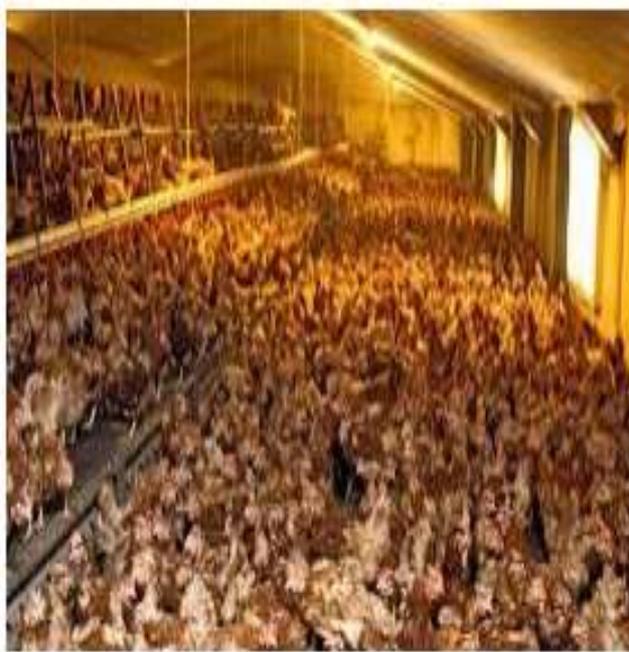
High stakes for companies and organisations

Enjeux Forts pour les entreprises et les organisations

In addition to price, the quality of products and the services that accompany them are the real criteria for competitive differentiation: Quality, cost and delivery times - three constraints that must mobilise every organisation around three inseparable challenges:

Au-delà du prix, la qualité des produits et des prestations qui les accompagnent sont les véritables critères de différenciation concurrentielle. Qualité, coût, délai, trois contraintes qui doivent mobiliser tout organisme autour de trois enjeux indissociables :

- Commercial: customer satisfaction**
- Human: motivating all employees towards the same objective**
- Economic: the economic performance of the organisation.**
- Commercial : la satisfaction des clients**
- Humain : la motivation de tous les collaborateurs vers le même objectif**
- Economique : la performance économique de l'organisme.**



In the food sector, quality is a long-standing and recurring concern that remains at the heart of consumer concerns. The term quality for food products covers a number of different aspects:

Dans le domaine alimentaire, la qualité est une préoccupation ancienne et récurrente qui reste toujours au cœur des inquiétudes des consommateurs. Le terme qualité pour les produits alimentaires regroupe différentes composantes :

NUTRITIONAL QUALITY **Qualité Nutritionnelle**

HYGIENIC QUALITY **Qualité Hygiénique**

ORGANOLEPTIC QUALITY **Qualité Organoleptique (goût).**

The food sector therefore acts on these three essential dimensions of quality.

Le secteur alimentaire agit donc sur ces trois dimensions essentielles de la qualité.

QUALITY ISSUES FOR THE FOOD INDUSTRY

**LES ENJEUX DE LA QUALITÉ POUR
LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES**



At the end of the 1990s, a succession of health crises called into question consumer confidence in the safety of foodstuffs.

A la fin des années 90, une succession de crises sanitaires a remis en cause la confiance des consommateurs dans la sécurité des denrées alimentaires

Consumers are more and more demanding when it comes to the health quality of products

- Les consommateurs sont de plus en plus exigeants vis-à-vis de la qualité sanitaire des produits.

The rise in the prevalence of obesity and overweight has heightened consumer demands in terms of nutrition.

- La progression de la prévalence de l'obésité et du surpoids a renforcé les exigences des consommateurs sur les aspects nutritionnels.

In today's food sector, quality is an essential part of company strategy and a determining factor in consumer choice.

Aujourd'hui, dans le secteur alimentaire, la qualité est donc un élément essentiel de la stratégie des entreprises et un élément déterminant des choix des consommateurs.



Nutritional Quality



The agri-food industry has set up a number of initiatives in the field of nutrition, focusing on 4 main areas:

L'industrie agroalimentaire a mis en place de nombreuses actions dans le domaine de la nutrition portant sur 4 grands axes :

Nutritional optimization of foodstuffs
L'optimisation nutritionnelle des aliments

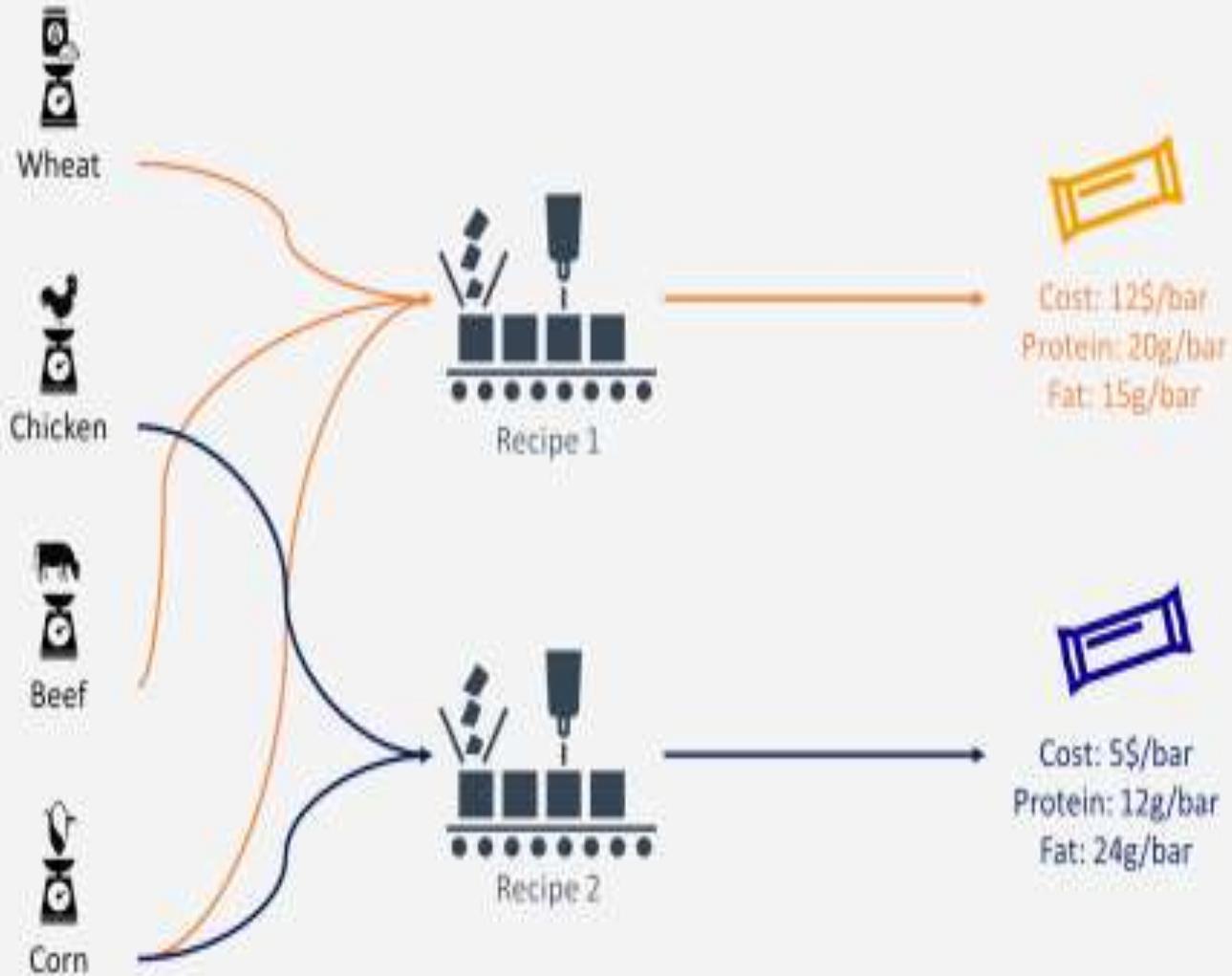
Consumer information and education.
L'information et l'éducation du consommateur.

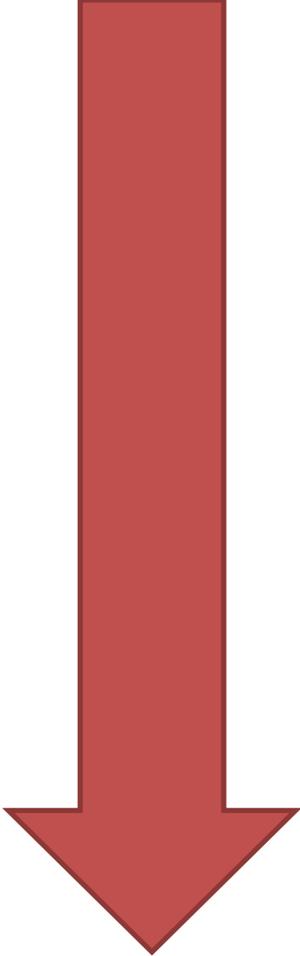
Good practice in communication and marketing
Les bonnes pratiques en matière de communication et de marketing

Support for research
Le soutien de la recherche

1-Nutritional optimisation of foodstuffs

Optimisation nutritionnelle des aliments





Reduction of sugar, salt, fat, trans fatty acids, saturated fatty acids....

Réduction des teneurs en sucre, sel, gras, acides gras trans, acides gras saturés....

The reformulation of existing products is a step-by-step process that gradually gets consumers used to the product.

La reformulation de produits existants est une démarche qui se fait pas à pas pour habituer progressivement le consommateur.

Today, the 'nutrition' dimension is taken into account in the design of all new products.

Aujourd'hui la dimension "nutrition" est prise en compte dans toutes les conceptions ne nouveaux produits.

2- Consumer information and education.

L'information et l'éducation du consommateur.



Activity 01

- **Describe the Figure below**

Sample label for
Macaroni & Cheese

① **Start Here** →

② **Check Calories**

③ **Limit these Nutrients**

④ **Get Enough of these Nutrients**

⑤ **Footnote**

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving

Calories 250 Calories from Fat 110

	% Daily Value*
Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
<i>Trans</i> Fat 3g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

⑥ **Quick Guide to % DV**

• **5% or less is Low**

• **20% or more is High**

What is the food Labelling?

- **FAO** promotes **Food Labelling** as an effective tool to protect consumer health in terms of food safety and nutrition. Food labels convey information about the product's identity and contents, and on how to handle, prepare and consume it safely.

The aim is to improve consumer information to promote healthy eating and physical activity in television programs and advertisements.

Le but est de renforcer l'information du consommateur pour promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision



3- Good practice in communication and marketing

Les bonnes pratiques en matière de communication et de marketing



Marketing &
Communications

Activity 02

Describe the figure below





Deontology code, stop food advertising on children's television screens

(codes de déontologie, arrêt de la publicité alimentaire sur les écrans télévisés destinés aux enfants)

4- Support for research

Le soutien de la recherche





Many manufacturers fund research programmes on nutrition and food

De nombreux industriels financent des programmes de recherche sur la nutrition et l'alimentation

HYGIENIC QUALITY

Qualité Hygiénique



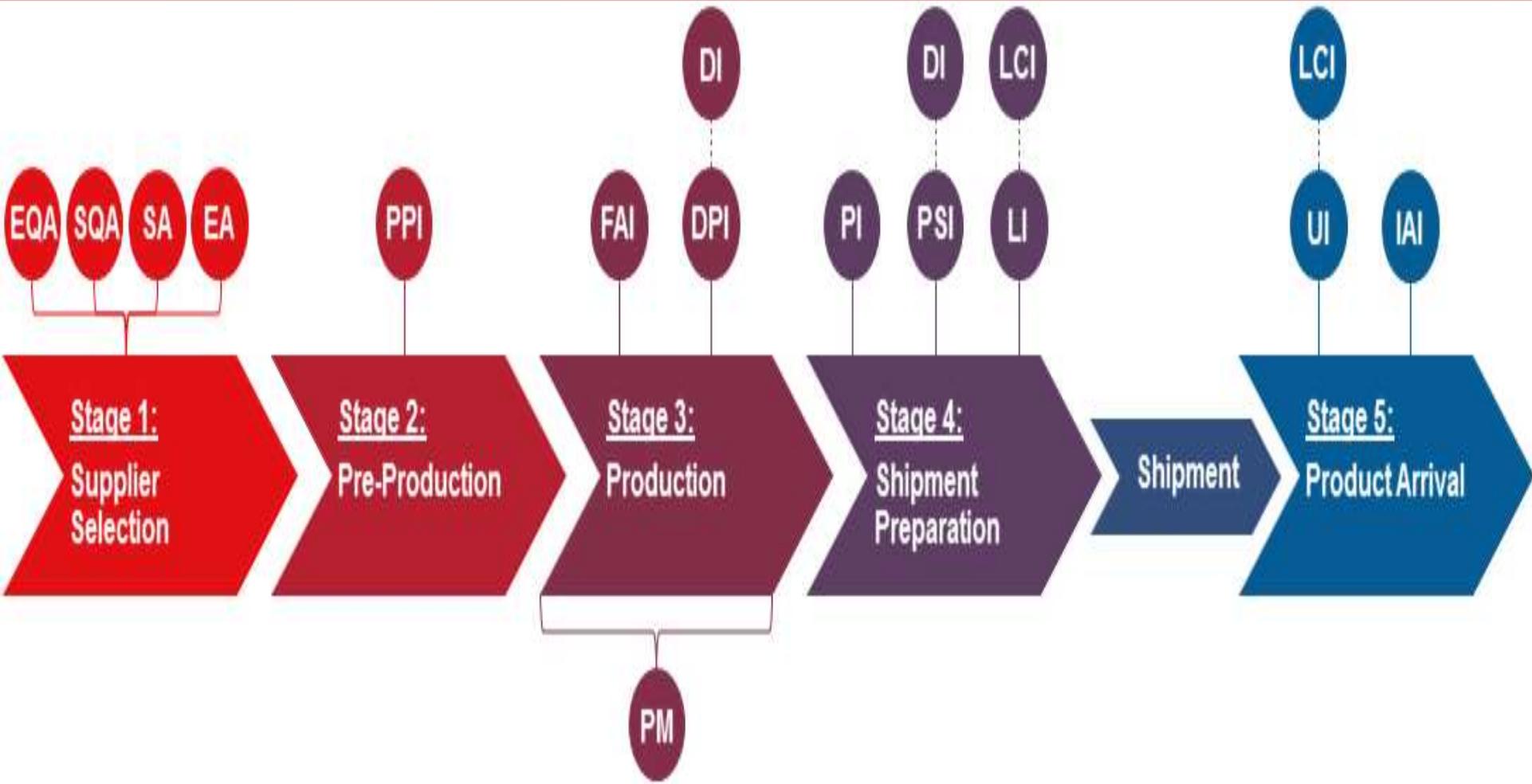
For many years now, the agri-food industry has been using a variety of tools to ensure that its products are marketed as hygienically clean as possible.

Depuis de nombreuses années, les industries agroalimentaires ont mis en place différents outils pour assurer la mise sur le marché de produits présentant une qualité hygiénique optimale



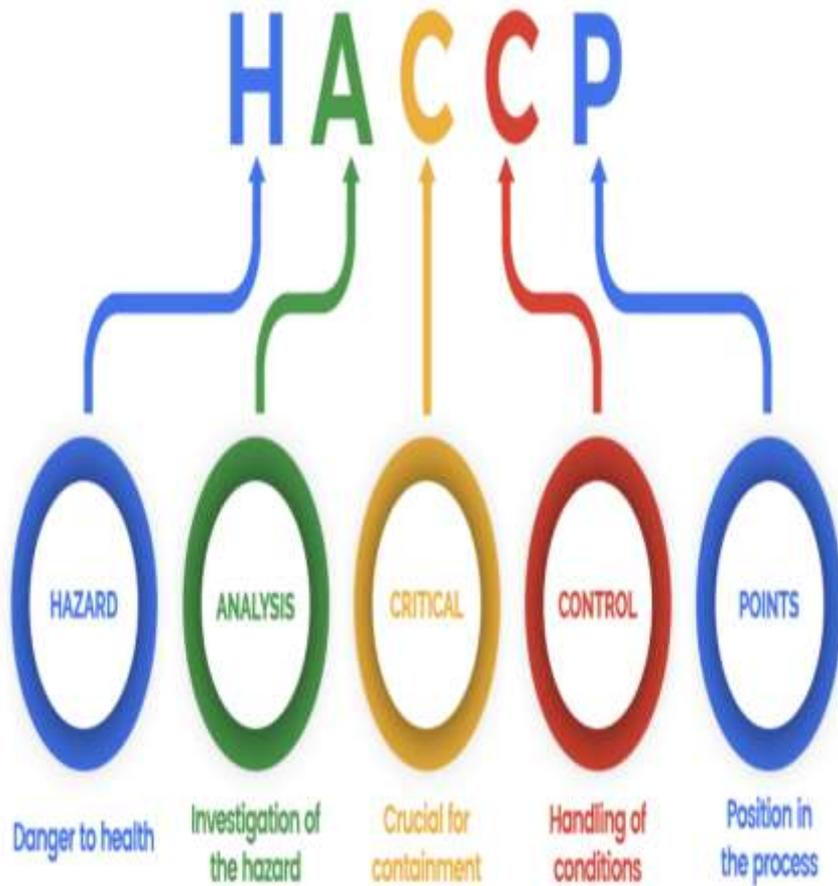
Work in progress, finished products, supplier audits

Des en-cours de fabrication, des produits finis, audits des fournisseurs



HACCP, Good hygiene practices, increasingly effective traceability systems

HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, systèmes de traçabilité de plus en plus performants



The food sector has developed and continues to develop numerous standards in the field of hygienic quality.

Le secteur alimentaire a développé et continue à développer de nombreuses normes dans le domaine de la qualité hygiénique



Certification

Certification is the attestation by an independent body that a company's quality organisation complies with a standard.

La certification est l'attestation par un organisme indépendant que l'organisation de la qualité de l'entreprise est conforme à une norme .



STANDARDS

Normes

A standard is a public document (not free of charge) which establishes a voluntary set of rules. Drawn up by a recognised organisations after discussion and agreement by all.

Une norme est un document public (pas gratuit) Etablissant une règle du jeu facultative.

Elaboré par un organisme reconnu après discussion et accord de tous

Some names of standards organisations

appellations d'organismes normatifs

**AFNOR .Association Française de
Normalisation**



**ISO International Organisation for
Standardisation**



**Organisme certificateur = AFAQ
standard France**



ALGERAC Algeria



ISO

Document established by consensus and approved by a recognised organisation , which provides, for common and repeated use, rules, guidelines or characteristics for activities or their results guaranteeing an optimum level of order in a given context (public/private standards)= standard

Document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné (normes publiques/privées)= standard

ISO 9001: general quality management standard (also known as ISO 9001:2000)

ISO 9001: norme générale de management de la qualité (aussi appelée ISO 9001:2000)



ISO 22 000, food safety standard

ISO 22 000, norme de sécurité des aliments



ISO 14 000, environmental standard

ISO 14 000, norme environnement



ORGANOLEPTIC QUALITY (TASTE)

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / GOUT



Taste is a prerequisite for buying products, so the food industry places a great deal of emphasis on innovation in this area.

Le goût étant un pré-requis de l'achat des produits, les industries alimentaires accordent une part importante à l'innovation sur ce sujet.

The notion of 'taste' tops the list of qualifiers for food quality.

La notion de « goût » arrive en tête des qualificatifs de la qualité alimentaire.

REFERENCES

SHERGOLD, K. et D.M. REED (1996). « Striving for excellence : how selfassessment using the Business Excellence Model can result in improvements in ail areas of business activities », The TQM Magazine, vol. 8, n° 6, p. 48-52.

AGOUNKE, D. (2004), Programme spécial régional pour la sécurité alimentaire (PSRSA), volet phytosanitaire, rapport de synthèse régionale. AGRITRADE, CTA (2007), Pêche : accès au marché, aspects tarifaires et non tarifaires, note de synthèse. AGRITRADE, CTA (2008), Sécurité des denrées alimentaires, note de synthèse.