

**CHAPITRE I : LA NORMALISATION**

**INTRODUCTION**

**1- LA NORMALISATION**

**1- 1 - DÉFINITION D'UNE NORMALISATION**

**1- 2- DÉFINITION DE LA NORME**

**1- 3- ROLE DE LA NORMALISATION**

**1- 4- LES TYPES DE NORMES**

**1- 5- LES INSTANCES MONDIALES DE NORMALISATION**

**1- 6- PRINCIPAUX AVANTAGES DES NORMALISATION**

**1- 7- ENJEUX DE LA NORMALISATION**

**2- LES SYSTÈMES DE MANAGEMENT**

**3- LES NORMES ISO**

**3-1- PRÉSENTATION DE L'INSTITUTION ISO**

**3-2- HISTORIQUE**

**3-3- STRURATION**

**3-4-ÉLABORATION DES NORMES ISO**

**3-5- LES NORMES ISO ET L'AGRICULTURE**

**3-5-1 - LES NORMES ISO RELATIVES À L'AGRICULTURE**

**3-5-1 - 2- TRACTEURS ET MATÉRIELS AGRICOLES ET FORESTIERS**

**3-5-1 - 3- IRRIGATION**

**3-5-1 - 4- ENGRAIS ET AMENDEMENTS**

**3-5-1 - 5- ALIMENTS DES ANIMAUX**

**3-5-1 - 6- BIEN-ÊTRE ANIMAL**

**3-5-1 - 7- IMPACT ENVIRONNEMENTAL**

**3-5-1 - 8- VÊTEMENTS DE PROTECTION**

**3-5-1 - 9- ÉLECTRONIQUE EN AGRICULTURE**

**3-5-1 - 10- PRODUITS ALIMENTAIRES ET SÉCURITÉ**

**3-5- LA NORMALISATION EN ALGERIE**

**3-5-1- L'INSTITUT ALGÉRIEN DE NORMALISATION (IANOR)**

**1- LA NORMALISATION**

**INTRODUCTION**

Les normes sont souvent perçues plus comme des contraintes que comme des outils venant en appui de la diffusion de l'innovation et des bonnes pratiques, de l'accès aux marchés mondiaux ou de réponse aux exigences du développement durable. Elles établissent sur une base volontaire les règles, les pratiques, les métriques ou les conventions utilisées dans les sciences, la technologie, le commerce et l'ensemble de la société.

Le spectre de questions traitées par les normes est très vaste : - termes et définitions, - codes et nomenclatures, - formatage et échange de données, - dimensions, - interopérabilité physique ou numérique, - méthodes de mesures et d'essais, - conditions et critères de sécurité, de qualité des produits et des services, - normes de management, - pratiques d'évaluation de la conformité ou, plus récemment, - normes traitant de la responsabilité sociétale des entreprises et du développement durable.

Le champ d'application des normes recouvre toutes les questions économiques, environnementales et sociales. Les normes ont un impact direct sur la diffusion de l'innovation et sur les relations commerciales, sur la protection de l'environnement comme sur le consommateur, le patient et le travailleur.

les normes sont les outils incontournables et finalement stratégiques que se doit de prendre en compte toute entreprise commerciale voulant assurer sa compétitivité, son accès aux marchés, et donc, au final, sa pérennité.

### **1-1- DÉFINITION D'UNE NORMALISATION**

Étymologiquement, «*norma*» est un terme latin désignant «la règle». Historiquement, les premières normes sont nées dans les domaines de l'électricité et de la métallurgie pour résoudre des problèmes d'interchangeabilité. Puis la normalisation s'est étendue à tous les types de produits industriels. Actuellement, elle dépasse le cadre de la technique et aborde presque tous les domaines en s'ouvrant au monde de la santé, de l'environnement, des services, des processus

La normalisation est une activité d'intérêt général qui a pour objet de fournir des documents de référence élaborés de manière consensuelle par toutes les parties intéressées, portant sur des règles, des caractéristiques, des recommandations ou des exemples de bonnes pratiques, relatives à des produits, à des services, à des méthodes, à des processus ou à des organisations. Elle vise à encourager le développement économique et l'innovation tout en prenant en compte des objectifs de développement durable.

La normalisation est un outil stratégique au service des organisations qui donne confiance aux consommateurs. Les normes répondent à des questions techniques, commerciales, managériales, sociétales ou environnementales. Elles représentent l'état de l'art à un moment donné. Il en résulte que la normalisation contribue directement à la croissance de l'économie

### **1-2- DÉFINITION DE LA NORME**

La norme est un document établi par consensus, 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.

Une norme est issue d'un consensus entre les différents acteurs d'un marché : producteurs, pouvoirs publics, laboratoires, utilisateurs, consommateurs, fédérations ou syndicats professionnels...

Elle est, en règle générale, d'application volontaire et sert de document de référence entre les différents partenaires de la vie économique.

Néanmoins, une norme peut être rendue obligatoire par un texte réglementaire (arrêté ou décret) établi par une institution habilitée.

### **1-3- ROLE DE LA NORMALISATION**

- rationaliser la production
- Permettre de clarifier les transactions
- mise en place de documents de référence (cahier des charges)
- Développer des marchés (ISO 9001)
- S'appuyer sur des entreprises certifiées qualité
- Choisir des produits qui s'appuient sur des normes afin de les comparer
- Soutenir des politiques communes (Normes présentes pour garantir un certain respect de directives)
- Protéger le consommateur ( Exemple : règles de sécurité pour la construction d'un ascenseur)
- Aider aux choix stratégiques de l'entreprise
- Éviter de subir la normalisation : En étant dans la normalisation, l'entreprise peut prédire ce qu'il va se passer demain
- Transfert des technologies nouvelles : Exemple nanotechnologies.

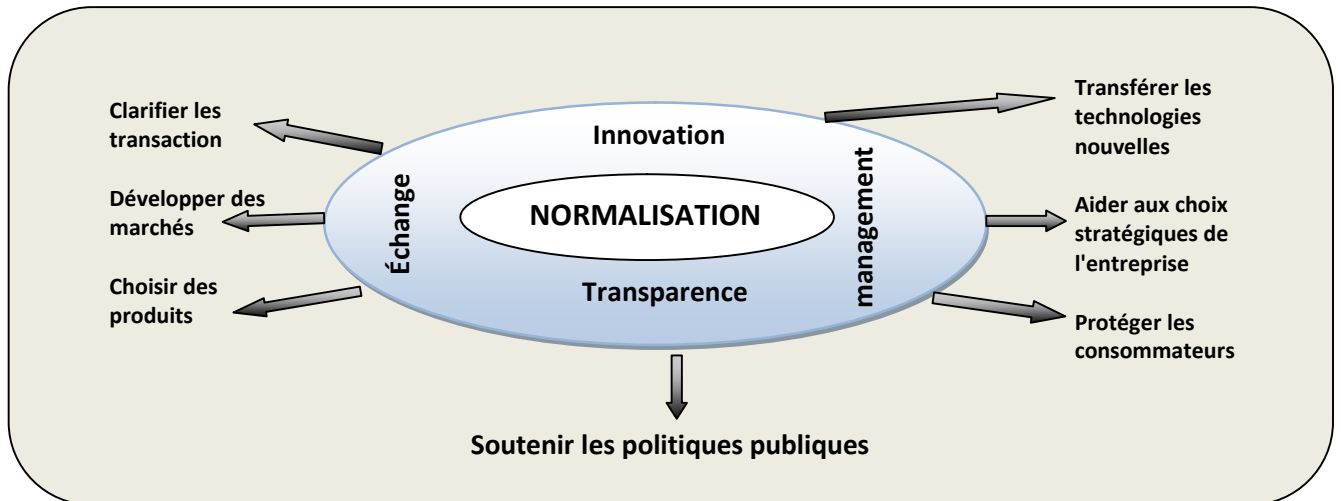


Fig. : Les objectifs de la normalisation

#### 1-4- LES TYPES DE NORMES

On distingue quatre grands types de normes :

- **Les normes fondamentales** : concernent la terminologie, les symboles, la métrologie.
- **Les normes d'essais** : décrivent des méthodes d'essais et d'analyse et qui mesurent des caractéristiques.
- **Les normes de spécifications** : fixent les caractéristiques d'un produit ou d'un service, les seuils de performance à atteindre et l'aptitude à l'emploi.
- **Les normes d'organisation** : s'intéressent à la description d'une fonction dans l'entreprise, d'un mode de fonctionnement.

#### 1-5- LES INSTANCES MONDIALES DE NORMALISATION

##### 1-5-1- L'ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE ( FAO)

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture est une organisation spécialisée des Nations Unies, créée en 1943 dans la ville de Québec. Elle est constituée par 190 états membres (l'Union européenne constituant un seul et même état). Son siège se situe à Rome depuis 1951.

Sa principale mission est de lutter contre la faim dans le monde en fournissant une assistance technique aux pays en développement au niveau des pratiques agricoles, forestières et halieutiques et en tendant à assurer une bonne nutrition dans ces pays. Elle représente également une tribune neutre au sein de laquelle tous les pays (riches et pauvres) se réunissent sur un pied d'égalité pour négocier des accords et débattre des politiques et des normes concernant l'agriculture et l'alimentation.

Enfin, en collaboration avec l'OMS, elle développe le système international de normalisation en matière alimentaire : le Codex Alimentarius.

Dans les situations de crise, elle interagit avec le Programme Alimentaire Mondial (PAM) et d'autres organismes de solidarité internationale afin de protéger les moyens d'existence dans les campagnes.

### **1-5-2- L' ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS)**

L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) est une organisation spécialisée du système des Nations Unies. Créée en 1948, elle représente « l'autorité directrice et coordonnatrice dans le domaine de la santé ». Elle est chargée de diriger l'action sanitaire mondiale, de définir les programmes de recherche en matière de santé, de fixer des normes et des critères, de présenter des options politiques fondées sur des données probantes, de fournir un soutien technique aux pays et de suivre et d'apprécier les tendances en matière de santé. Elle participe comme la FAO à la Commission du Codex Alimentarius.

### **1-5-3- LE CODEX ALIMENTARIUS**

Le système du Codex fonctionne grâce à une Commission créée par la FAO et l'OMS en 1963. La commission est un organe à représentation internationale (99% de la population mondiale des 174 États membres incluant la Communauté Européenne). En effet, tout État associé à la FAO et à l'OMS peut participer à la Commission du Codex.

La Commission est présidée et vice-présidée par un représentant élu parmi une liste de pays. Des représentants régionaux (détachés par leur gouvernement) y siègent aussi. Ils peuvent être de hauts fonctionnaires mais également des industriels, des représentants de consommateurs ou encore des universitaires. Des organisations gouvernementales ou non gouvernementales (ONG) internationales siègent également dans cette commission ; elles y jouent un rôle d'observation et de réflexion lors de l'établissement d'une norme sans toutefois posséder un rôle de décision. Cette commission se réunit tous les deux ans alternativement au siège de la FAO et au siège de l'OMS (à Genève), mais celle-ci peut se réunir également lors de sessions extraordinaires.

### **1-5-4- L' ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION (ISO)**

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une instance internationale dont la mission est de produire des normes. Créée en 1947, elle regroupe aujourd'hui un réseau de 157 pays. L'ISO est une organisation non gouvernementale qui fait intervenir des secteurs publics et privés dans le processus de normalisation.

### **1-5-5- LE COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION (CEN)**

Le Comité Européen de Normalisation a été créé en 1961 par les instituts de normalisation des pays membres de l'Union européenne et par les pays membres de l'Association Européenne de Libre-Échange (AELE) pour permettre l'harmonisation des normes européennes. Sa mission est d'offrir une structure efficace pour l'élaboration, la mise à jour et la diffusion d'ensembles cohérents de normes et de spécifications, mais aussi de proposer des produits et services directement ou indirectement apparentés aux normes et à leur utilisation.

Les normes européennes éditées par le CEN portent le suffixe EN et sont ensuite « préfixées » dans les agences de normalisation nationales qui les diffusent. En France, l'AFNOR (Agence Française de normalisation) qui diffusent les normes du CEN sous le nom de norme NF EN.

### **1-5-6- AGENCE FRANÇAISE DE NORMALISATION (AFNOR)**

Créée en 1926, elle compte aujourd'hui environ 3000 entreprises adhérentes. L'AFNOR (Agence Française de Normalisation) anime le système central de normalisation en France et participe à l'ISO. Elle est constituée de 31 bureaux de normalisation sectoriels, de représentants des pouvoirs publics et de 20 000 experts.

### **1-6- PRINCIPAUX AVANTAGES DES NORMES**

L'ISO a été fondée dans l'optique d'apporter une réponse à une préoccupation majeure avant d'entreprendre toute activité : « quelle est la meilleure façon de procéder ? »

Ses premiers travaux de normalisation ont porté sur des notions de base comme les poids et mesures et, en l'espace d'une cinquantaine d'années, le portefeuille des normes ISO s'est élargi à la quasi-totalité des secteurs, des simples chaussures aux réseaux Wi-Fi sophistiqués qui nous permettent, de manière invisible, de nous connecter les uns aux autres.

La conformité aux Normes internationales représente un gage de confiance pour les consommateurs que les produits et services sont sûrs, fiables et de bonne qualité. Les normes ISO sur la sécurité routière, la sécurité des jouets et la sécurité des matériaux d'emballage pour médicaments ne sont qu'un échantillon des normes qui aident à rendre le monde plus sûr.

Les Normes Internationales ISO aident les entreprises de toutes tailles et de tous secteurs à réduire leurs coûts, accroître leur productivité et accéder à de nouveaux marchés.

Les normes sont un atout pour les petites et moyennes entreprises (**PME**) à plusieurs niveaux :

- **Pour gagner la confiance des clients** quant à la qualité et la fiabilité des produits
- **Pour respecter les exigences de la réglementation**, à moindre coût
- **Pour réduire les coûts** pour chaque aspect de leurs activités
- **Pour accéder aux marchés** dans le monde entier

## **2- ENJEUX DE LA NORMALISATION**

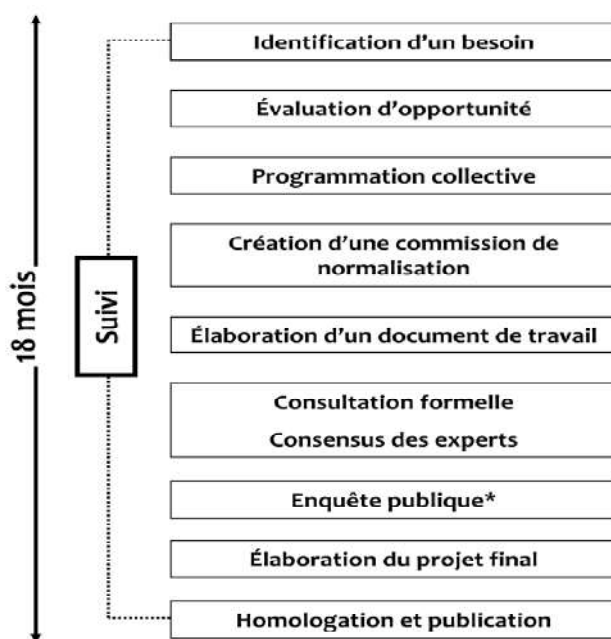
les normes constituent :

- Pour les opérateurs économiques :
  - Un outil de communication
  - Un savoir-faire
  - Une base de négociation avec les clients et les fournisseurs
  - Un référentiel de base pour la certification de produits
  
- Pour les pouvoirs publics la normalisation :
  - L'outil d'une politique industrielle sur l'innovation
  - De la défense du marché intérieur et conquête de marchés extérieurs
  - La protection de l'environnement
  
- Pour les consommateurs :
  - Protège votre santé
  - Garantit votre sécurité
  - Facilite votre choix par l'achat de produits certifiés

### 3- LES SYSTÈMES DE MANAGEMENT

- Management de la qualité (série ISO 9000)
- Management environnemental (série ISO 14000)
- Management de la santé et sécurité au travail(série ISO 45000)
- Management de la sécurité des denrées alimentaires(série ISO 22000)
- Management de l'énergie(série ISO 50000)
- Management des risques(série ISO 31000) et Responsabilité sociétale(ISO 26000)

### 9- LES ÉTAPES D'ÉLABORATION D'UNE NORME FRANÇAISE HOMOLOGUÉE



\* <http://www.enquetes-publiques.afnor.org>

### 10- L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION/INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION

#### 10-1- PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION ISO

Parce que le nom « Organisation internationale de normalisation » aurait donné lieu à des abréviations différentes selon les langues (« IOS » en anglais et « OIN » en français), ses fondateurs ont opté pour un nom court, universel : ISO. Ce nom est dérivé du grec *isos*, signifiant « égal ». Quel que soit le pays, quelle que soit la langue, la forme abrégée du nom de l'organisation est par conséquent toujours ISO

L'Organisation internationale de normalisation (*International Organization for Standardization*), ou ISO est un organisme de normalisation international composé de représentants d'organisations nationales de normalisation de 158 pays[2] . Cette organisation créée en 1947 a pour but de produire des normes internationales dans les domaines industriels et commerciaux appelées normes ISO. Elles sont utiles aux organisations industrielles et économiques de tout type, aux gouvernements, aux instances de réglementation, aux dirigeants de l'économie, aux professionnels de l'évaluation de la conformité, aux fournisseurs et acheteurs de produits et de services, dans les secteurs tant public

que privé et, en fin de compte, elles servent les intérêts du public en général lorsque celui-ci agit en qualité de consommateur et utilisateur.

Le secrétariat central de l'ISO est situé à Genève, en Suisse. Il assure aux membres de l'ISO le soutien administratif et technique, coordonne le programme décentralisé d'élaboration des normes et procède à leur publication.

L'ISO est le plus grand organisme de normalisation au monde. C'est une organisation non gouvernementale représentant un réseau d'instituts nationaux de 158 pays, selon le principe d'un membre par pays.

### 10-2- HISTORIQUE

En 1912, l'*American Institute of Electrical Engineer* (aujourd'hui l'IEEE - *Institute of Electrical and Electronics Engineers*) invita les autres instituts professionnels (*American Society of Mechanical Engineers*, l'ASME, *American Society of Civil Engineers*, l'ASCE, *American Institute of Mining and Metallurgical Engineers*, l'AIMME, *American Society for Testing Materials*, l'ASTM) à se réunir afin d'établir une organisation nationale apte à définir des standards industriels communs.

Six ans plus tard, le 19 octobre 1918, l'*American Engineering Standards Committee*, l'AESC était créée, en tant que coordinateur national américain du processus de standardisation. Son rôle était de lutter de manière impartiale contre les imprécisions en matière de conception et de niveau d'acceptabilité des produits et matériels. Les départements américains de la Guerre, de la Marine et du Commerce se joindront cette année-là aux cinq organismes fondateurs. La première norme américaine en matière de sécurité (*American Standard Safety Code*) fut approuvée en 1921 et visait la protection des yeux et têtes des travailleurs industriels.

En 1928, l'AESC prit le nom d'ASA : *American Standards Association*. Dès le début de la Seconde Guerre mondiale, l'ASA développa les standards militaires (*War Standard Procedure*) pour cadrer la production américaine dans le cadre de l'effort de guerre (on parlait alors de *military standards*).

Au niveau international, en 1926, l'AESC fut animatrice du mouvement orchestré par l'anglais Charles Le Maistre (Secrétaire général de la CEI) qui conduisit à la création de l'*International Standards Association*, l'ISA. C'était une fédération rassemblant les instituts de normalisation non gouvernementaux d'une quinzaine de pays, pour l'essentiel européens, avec la participation de l'AESC pour les États-Unis et celle du Japon. L'ISA, très active dans les années 1930, dut malheureusement cesser son activité au début de la guerre. L'Association Française de Normalisation, l'AFNOR, créée en 1926, y joua un rôle très actif. L'ISA adopta ainsi sur proposition française la première norme internationale sur les nombres normaux.

En 1946, juste après la fin de la Seconde Guerre mondiale, l'ASA et l'AFNOR, la BSI britannique, participèrent à Londres avec les instituts de normalisation de 22 autres pays à la création de l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO). Elle fut officiellement créée le 23 février 1947.

L'ISO succédait à l'ISA et à l'UNSCC, organisation mise en place par les alliés pendant la guerre. La dénomination « ISO » a été retenue en 1946 en tant qu'initiales d'*International Organization for Standardization*, mais le nom d'ISO[3] a été choisi en raison de sa similitude avec le mot grec *ίσος / iso*, signifiant *égal*.

### 10-3- STRUCTURATION

L'ISO comporte 157 membres[5] .

Il y a trois différentes catégories de membres[6] :

- le *comité membre* de l'ISO : l'organisme national « le plus représentatif de la normalisation dans son pays » ;
- le *membre correspondant* pour les pays qui n'ont pas encore d'organisme national représentatif ;
- le *membre abonné* pour les pays dont l'économie est limitée.

Des accords ont été passés avec les Comités de normalisation Européen (CEN) afin de créer

une sorte de pacte de "non-agression" entre les deux entités concurrentes et d'éviter des normes redondantes.

Pour les pays francophones, les membres sont : l'AFNOR pour la France (Comité membre), l'IBN (Belgique) (Comité membre), le SNV (Suisse) (Comité membre), le CCN[7] (Canada) (Comité membre), etc.

L'ISO coopère avec la Commission électrotechnique internationale (CEI), responsable de la normalisation d'équipements électriques. La marque concrète la plus importante de cette coopération a été, au milieu des années 1980, la création du Comité Technique Commun sur les technologies de l'information (JTC1) qui a réuni la compétence matérielle détenue par la CEI et la compétence logicielle détenue par l'ISO. Le JTC 1 est le producteur de la

plus grande partie des normes concernant l'informatique.

### **10-4- ÉLABORATION DES NORMES ISO**

Les normes font l'objet d'un processus d'élaboration complexe qui se déroule en cinq phases[8] :

1. Proposition ;
2. Préparation ;
3. Comité ;
4. Enquête ;
5. Approbation.

Les normes ISO sont élaborées par des groupes d'experts au sein de comités techniques (CT). Ces CT rassemblent des représentants de l'industrie, des organisations non gouvernementales, des gouvernements et d'autres parties prenantes qui sont proposés par les membres de l'ISO. Chaque CT se consacre à une question spécifique. Pour ce qui est de l'agriculture, par exemple, il existe des comités dont les travaux portent sur les matériels agricoles, l'irrigation, les engrais ou l'électronique en agriculture..

## **11- LES NORMES ISO ET L'AGRICULTURE**

L'agriculture est indispensable à la vie : elle permet de produire les aliments nécessaires pour nourrir les populations du monde entier. L'agriculture durable repose sur une utilisation efficace des terres agricoles et les normes s'avèrent des outils précieux pour atteindre cet objectif, en formulant des lignes directrices et en définissant les meilleures pratiques concernant les matériels, les outils et les méthodes d'exploitation

Les normes ISO sur l'agriculture couvrent toutes les activités du secteur, de l'irrigation aux systèmes de positionnement par satellite (GPS), en passant par les matériels agricoles, le bien-être animal et la gestion durable des exploitations. Elles contribuent à promouvoir des méthodes d'exploitation efficaces, tout en garantissant la conformité de l'ensemble de la filière (de la ferme à l'assiette) en matière de sécurité et de qualité.

### **11-1- PRÉSENTATION DE QUELQUES NORMES**

Sur un total de plus de 21 500 Normes internationales, l'ISO a élaboré plus de 1 000 normes relatives à l'agriculture et de nombreuses autres sont en cours d'élaboration. Elles couvrent les domaines suivants : - Tracteurs et matériels agricoles - Irrigation - Engrais et amendements - Aliments des animaux - Impact environnemental - Vêtements de protection - Électronique en agriculture - Produits alimentaires et sécurité



Tracteurs et matériels agricoles

**a- TRACTEURS ET MATÉRIELS AGRICOLES ET FORESTIERS**

- ISO/TC 23, Tracteurs et matériels agricoles et forestiers

ce comité technique couvre une multitude de domaines, dont la sécurité, les essais, le matériel de protection des cultures et de récolte, les commandes et symboles pour les opérateurs, les matériels forestiers, les matériels d'irrigation et de drainage, ainsi que l'électronique.

D'autres normes sont également élaborées sous la direction de l'ISO/TC 23, comme :

- ISO 20966, Installations de traite automatique – Exigences et essais
- ISO 4002, Matériel de semis et de plantation

**b- IRRIGATION**

- l'ISO/TC 23/SC 18, Matériels et réseaux d'irrigation et de drainage

Une irrigation efficace et efficiente est indispensable au bon fonctionnement de toute exploitation agricole, c'est pourquoi l'ISO a élaboré plus de 30 Normes internationales dans ce domaine. Quinze autres sont actuellement en préparation.

Citons notamment :

- ISO 15886, Matériel agricole d'irrigation – Asperseurs
- ISO 8026, Matériel agricole d'irrigation – Diffuseurs
- ISO 9635, Matériel agricole d'irrigation – Vannes d'irrigation

**c- ENGRAIS ET AMENDEMENTS**

- ISO/TC 134, Engrais et amendements

L'ISO a publié tout un éventail de normes visant à établir la composition des engrais et à faciliter le processus d'échantillonnage, notamment en ce qui concerne la détermination de la teneur en substances chimiques (azote, nitrate d'ammonium, phosphore et potassium, entre autres) dans les engrais. Certaines normes définissent en outre le vocabulaire, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'essai permettant de déterminer la masse volumique de différents types d'engrais.

**d- ALIMENTS DES ANIMAUX**

La sécurité des denrées alimentaires est l'objectif motivant l'élaboration de nombreuses normes ISO sur l'agriculture.

- ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire. Cette norme de système de management détaille les étapes qu'un organisme doit suivre pour démontrer sa capacité à maîtriser les dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires. Les différentes parties d'ISO 22002 définissent les exigences relatives à la mise en œuvre et la mise à jour des programmes prérequis (PRP), qui régissent les conditions et activités fondamentales pour garantir l'hygiène et la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire.

Citons notamment :

- ISO/TS 22002-3, Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 3 : Agriculture. Cette spécification technique de l'ISO aide toutes les structures qui, quelle que soit leur taille, interviennent dans les étapes de production agricole de la chaîne alimentaire à mettre en œuvre des PRP (PRogramme Pré requis) conformément à la norme ISO 22000 sur le management de la sécurité des denrées alimentaires.
- ISO/TS 22002-6, Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 6 : Production des aliments pour animaux. Cette spécification technique de l'ISO a pour but d'aider les exploitations agricoles à maîtriser les dangers liés à la sécurité dans la production de ces aliments. La traçabilité est un facteur important dans la maîtrise des risques.
- ISO 22005, Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre ISO 22005 aide les agriculteurs à mettre en place un système de traçabilité de la chaîne alimentaire qui leur permet de suivre le flux des matières (aliments pour animaux, denrées alimentaires, leurs ingrédients et emballages), d'identifier la documentation nécessaire et le suivi à chaque étape de la production, tout en assurant la coordination et la communication entre les différents acteurs de la filière.

En outre, l'ISO a élaboré une large gamme de normes visant à établir la composition des aliments des animaux, comme :

- ISO 6492, Aliments des animaux – Détermination de la teneur en matière grasse
- ISO 6493, Aliments des animaux – Détermination de la teneur en amidon – Méthode polarimétrique La santé et la sécurité des personnes et des animaux est au centre des normes relatives aux machines pour aliments des animaux, sous-tendues par une base terminologique solide.
- ISO/TC 293, Machines pour aliments des animaux. Ce comité technique élabore actuellement huit normes visant à harmoniser le vocabulaire étendu relatif aux techniques et aux équipements de traitement des aliments pour animaux, comme les séchoirs, les systèmes de refroidissement, les presses à granulés et les trieuses. Celles-ci contribueront à lever les obstacles au commerce international et à la communication de nature technologique, à établir des mesures de conception permettant d'améliorer la sécurité et à mettre au point des solutions en réponse aux problèmes d'hygiène.

### **e-BIEN-ÊTRE ANIMAL**

La protection du bien-être des animaux d'élevage est indispensable pour garantir une agriculture efficace et sûre. La prise de conscience croissante des consommateurs vis-à-vis des conditions de vie des animaux s'accompagne d'une augmentation de la demande de produits conformes aux normes sur le bien-être animal, ce qui confère aux producteurs qui les appliquent un avantage concurrentiel.

ISO/TS 34700, Gestion du bien-être animal – Exigences générales et orientations pour les organisations des filières alimentaires, a pour but d'aider les acteurs du secteur de l'alimentation humaine et animale à élaborer un plan pour le bien-être animal conforme aux principes énoncés dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres publié par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), afin de veiller au bien-être des animaux d'élevage dans les systèmes de production animale.

## **f- IMPACT ENVIRONNEMENTAL**

L'agriculture durable fait partie des objectifs prioritaires de l'ISO, comme en témoignent les normes visant à rendre l'agriculture aussi verte que les champs de labour. L'érosion et la perte de fertilité des sols, le déclin de la biodiversité et l'appauvrissement des ressources en eau sont des signes typiques de dégradation observés sur une part importante des terres de la planète. La dégradation des terres nous concerne tous, car elle menace notre sécurité alimentaire et notre approvisionnement en eau. De plus, elle a un impact majeur sur l'économie, principalement dans les pays du Tiers Monde.

- ISO 14055, Management environnemental – Lignes directrices pour l'établissement de bonnes pratiques pour combattre la dégradation et la désertification des terres. Ce projet de norme fournit des recommandations pour l'établissement de bonnes pratiques visant à combattre la dégradation des terres et à favoriser la remise en état des terres appauvries

## **g- VÊTEMENTS DE PROTECTION**

L'utilisation des pesticides est une pratique réelle de l'agriculture moderne. Il est donc primordial de protéger les agriculteurs contre ces substances toxiques.

- ISO 27065, Vêtements de protection – Exigences de performance pour les vêtements de protection portés par les opérateurs appliquant des pesticides liquides. Cette norme contribue à éviter l'exposition des agriculteurs aux risques induits par l'utilisation de pesticides. Elle stipule les exigences de performance sur la base desquelles les fabricants de pesticides indiquent les niveaux de protection requis sur l'étiquette de leurs produits. Les fabricants de vêtements, quant à eux, peuvent confectionner, certifier et commercialiser des vêtements de protection conformes aux niveaux définis

## **h-ÉLECTRONIQUE EN AGRICULTURE**

Ces dernières années, l'électronique a révolutionné l'agriculture en rendant possible l'association efficace de plusieurs technologies et types de matériels, ainsi que l'identification précise du bétail à des fins de suivi. Le suivi du bétail est un exemple des domaines dans lesquels les normes ISO jouent un rôle important.

- ISO/TC 23/SC 19, Électronique en agriculture. Ce comité technique de l'ISO est chargé d'élaborer des normes dans ce domaine.
- ISO 24631, Identification des animaux par radiofréquence.
- ISO 11783, Tracteurs et matériels agricoles et forestiers. Les différentes parties d'ISO 11783 régissent l'interface de données entre tracteurs et remorques.
- ISO 15003, Génie agricole – Matériel électrique et électronique – Essais de résistance aux conditions environnementales. Cette norme importante définit les exigences relatives à la conception et les lignes directrices à l'intention des fabricants de matériel électrique et électronique destiné aux matériels agricoles mobiles, ainsi que les essais à mettre en œuvre dans des conditions environnementales données, y compris dans les conditions extrêmes susceptibles de se manifester dans la pratique.

## i- PRODUITS ALIMENTAIRES ET SÉCURITÉ

- ISO/TC 34, Produits alimentaires.

Ce comité technique a établi plus de 840 normes couvrant chaque étape de la chaîne de production alimentaire, de la culture des champs à l'élevage, jusqu'aux aliments dans notre assiette. Elles portent notamment sur la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits, le management de la sécurité des aliments pour l'alimentation humaine et animale et le management de la qualité, ainsi que les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

- ISO/TC 34/SC 18, Cacao

Ce sous-comité est le premier comité de l'ISO axé sur les denrées de base produites durablement. Il élabore actuellement la norme ISO 34101.

- ISO 34101, Fèves de cacao durable et traçable

Cette norme en plusieurs parties vise à répondre aux enjeux touchant ce secteur. Elle s'adresse à tous les acteurs de la filière cacao, des cultivateurs aux acheteurs, et vise la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles, la protection de l'environnement et l'amélioration des conditions sociales des cultivateurs.



Les normes ISO favorisent le développement durable et un management environnemental rationnel qui contribue à un avenir meilleur.

## **12-LA NORMALISATION EN ALGERIE**

### **12-1- L'INSTITUT ALGÉRIEN DE NORMALISATION (IANOR)**

#### **12-1-1- PRÉSENTATION.**

L'Institut Algérien de Normalisation (IANOR ) 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 chargé de :

1-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.

2-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.

3-la promotion de travaux, recherches, essais en Algérie ou à l'étranger ainsi que l'aménagement d'installations d'essais nécessaires à l'établissement de normes et à la garantie de leur mise en application.

4-la constitution, la conservation et la mise à la disposition de toute documentation ou information relative à la normalisation.

5-l'application des conventions et accords internationaux dans les domaines de la normalisation auxquels l'Algérie est partie.

6-assure le secrétariat du Conseil National de la Normalisation (CNN) et des Comités Techniques de Normalisation.

7-L'Institut Algérien de Normalisation est en outre le point d'information algérien sur les Obstacles Techniques au Commerce (OTC) et ce conformément à l'accord OTC de l'Organisation Mondiale du Commerce.

#### **12-1-2- 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 :

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

1	DEFINITION .....	16
2	DEROULEMENT DE LA CERTIFICATION .....	16
2.1	L'EVALUATION INTINIALE .....	16
2.2	LA PLANIFICATION .....	16
2.3	LA CONFIGURATION .....	17
2.4	LA FORMATION.....	17
2.5	L'IMPLANTATION .....	17
2.6	LA CERTIFICATION .....	17
2.7	ÉTAPE INITIALE: SE RENCONTRER POUR COMPRENDRE ET RÉPONDRE À VOTRE BESOIN, VOS MOTIVATIONS ET VOS CONTRAINTES .....	18
2.8	FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX ET EN DÉDUIRE LE TRAVAIL À ACCOMPLIR .....	19
2.9	ANALYSER ET DÉCRIRE LES ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE.....	19
2.10	ARRÊTER UNE STRATÉGIE CLAIRE ET LA PRÉSENTER AUX ÉQUIPES.....	19
2.11	FIXER DES OBJECTIFS PERTINENTS .....	20
2.12	MISE EN PLACE DU PLAN D'ACTION RÉPONDANT AUX EXIGENCES DE LA NORME .....	20
2.13	VÉRIFIER LA CONFORMITÉ RÉSULTATS OBTENUS PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS.....	20
2.14	BILAN DES ACTIONS RÉALISÉES ET FIXER DE NOUVEAUX OBJECTIFS.....	20
3	LES ORGANISMES CERTIFICATEUR EN ALGERIE.....	20
4	LA LABELLISATION .....	21
4.1	DEFINITION .....	21
4.2	LA CERTIFICATION TEDJ DES PRODUITS .....	22
4.2.1	LA MARQUE TEDJ .....	22
5	LES SIGNES DE QUALITE.....	22
5.1	L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP).....	23
5.2	L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) .....	23
5.3	LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG) .....	24
5.4	L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.....	24
6	ACCREDITATION .....	24
6.1	DEFINITION .....	24
6.2	ORGANISME ALGERIEN D'ACCREDITATION.....	25
6.3	MISSION D'ALGERAC .....	25
6.3.1	INTERETS DE L'ACCREDITATION .....	25
7	COMMENT AFFICHER VOTRE CERTIFICAT .....	26
8	PUIS-JE UTILISER LE LOGO ISO ? .....	26

## **1 DEFINITION**

La certification est une procédure par laquelle l'organisme certificateur donne une assurance écrite qu'un système d'organisation, un processus, un produit ou un service est conforme à des exigences spécifiées dans une norme ou un référentiel.

La certification est un instrument utile qui, en démontrant que votre produit ou service répond aux attentes de vos clients, renforce votre crédibilité. Dans certains secteurs, elle est même une obligation légale ou contractuelle.

## **2 DEROULEMENT DE LA CERTIFICATION**

Une entreprise désirant se faire certifier doit préinstaller son système de management si elle dispose de compétences de la faire, sinon elle doit faire appel à un organisme d'accompagnement. Au terme de la pré-installation, elle doit faire appel à un organisme de certification qui est préalablement accrédité.

En général, l'organisme certificateur prévoit un audit pour évaluer la conformité du système de management aux exigences d'un référentiel du management reconnue. En quelque sorte, faire un audit de certification est l'examen final avant de rendre compte de l'état de conformité du système préétabli aux exigences du référentiel choisi. Toutefois, le rapport d'audit peut révéler les non-conformités par rapport aux exigences du référentiel choisi qui peuvent être de deux types : non-conformités majeurs et non-conformités mineures. Ces dernières peuvent être le sujet d'attribution de certificat avec des réserves que l'organisme certifié est tenu de lever et que l'organisme certificateur vérifiera dans les audits de suivie. Par contre les non-conformités majeurs telle que la réglementation induit la non-attribution de certificat

IL est bon de signaler qu'il n'a pas une seule démarche de certification possible. En fonction de ce que décrit la norme, chaque entreprise voulant être certifié dispose d'un cadre d'une certaine liberté d'action dan ce dernier. C'est pourquoi les phases essentielles seront traitées brièvement.

### **2.1 L'EVALUATION INTINIALE**

Elle a pour nature l'évaluation de la situation actuelle de l'entreprise par rapport aux exigences des normes. Une fois les écarts mis à jour par rapport à la norme désirée, l'organisation a pour objectif de mettre en place une action pour éliminer ces disparités ou de sélectionner une norme plus adéquate.

### **2.2 LA PLANIFICATION**

C'est la direction de l'entreprise qui établit un plan d'action. Aussi, celui-ci doit contenir les éléments afin d'être complet :

- 1- les étapes à suivre et leurs objectifs
- 2- les responsabilités de chaque groupe
- 3-l'estimation budgétaire
- 4-les délais à respecter



Une fois le plan d'action fixé, la mise en œuvre de l'implantation débute réellement

### **2.3 LA CONFIGURATION**

Cette étape se base sur la production de la documentation écrite afin de cristalliser le système de management dans toutes les fonctions de l'entreprise. Parmi cette documentation, on peut citer :

- ✓ Le manuel qui définit les grandes lignes, ainsi que les objectifs visés par les procédures qui ont été définis
- ✓ Les instructions de travail qui précisent en détail les activités que doit réaliser le personnel
- ✓ Les plans qualité qui décrivent l'élaboration du produit ou du service de l'entreprise
- ✓ Les enregistrements qualité qui ont pour but de consigner toutes les informations concernant la qualité au sein de l'entreprise

### **2.4 LA FORMATION**

Afin de mettre en œuvre la configuration, il est nécessaire de former le personnel au nouveau système de management de la qualité. C'est un point nécessaire d'intégrer car les employés sont aussi garants du succès de l'implantation des normes.

### **2.5 L'IMPLANTATION**

Si les étapes précédentes ont été réalisées avec succès, les activités et fonctions de l'entreprise doivent se réaliser selon la politique de qualité définie dans le manuel

### **2.6 LA CERTIFICATION**

Celle-ci est effectuée par des organismes de certification indépendants. Elle est composée de deux étapes :

- la revue de documentation
- l'audit de certification.

La revue de documentation : elle a pour nature l'évaluation des documents dits de « qualité » par l'organisme certificateur. L'organisation devra se conformer aux exigences et remarques apportés par l'organisme de certification.

L'audit : constitue la seconde phase primordiale de la certification. Celle-ci est exécutée sur place afin de contrôler la conformité des documents rédigés lors du stade précédent avec les activités de l'entreprise s'y afférant. Si les résultats de cette phase sont concluants, l'entreprise se verra certifiée selon la norme qu'elle avait sélectionnée.

## 2.7 ÉTAPE INITIALE: SE RENCONTRER POUR COMPRENDRE ET RÉPONDRE À VOTRE BESOIN, VOS MOTIVATIONS ET VOS CONTRAINTES

La première étape qui précède tout travail est de comprendre avec précision votre besoin afin d'y répondre avec le plus de justesse.

En effet, les entreprises peuvent se lancer dans une démarche de certification pour des raisons très différentes parmi les plus fréquentes citons:

- **L'exigence d'un client** à satisfaire qui souhaite que votre entreprise soit **certifiée pour continuer à travailler** avec vous
- Le **groupe** auquel appartient votre entreprise **souhaite que sa filiale soit certifiée**
- Un prérequis essentiel à un **appel d'offre**
- Le besoin pour les dirigeants de votre entreprise **d'améliorer son organisation**
- Une nécessité dans un **contexte concurrentiel fort** d'obtenir un avantage supplémentaire
- **Se faire connaître à l'international** et ainsi être perçu comme un **acteur légitime et donc digne de confiance**

Selon la motivation qui vous anime, la réponse adaptée devra varier.

A titre d'exemple, une entreprise qui doit présenter un numéro de **certificat ISO 9001** dans un dossier d'appel d'offre dans 7 mois visera une **mise en conformité de ses process** au pas de course et chacun peut la comprendre, surtout si le fait de décrocher cet appel d'offre se révèle vital.

A l'opposé, un chef d'entreprise qui fait le constat d'une **organisation devant être améliorée** et prend le prétexte d'une **démarche Qualité** pour structurer son plan d'action n'a pas forcément de pression temporelle.

Il choisira alors la **certification comme objectif pour motiver** ses troupes. Il privilégiera l'analyse de chaque service, interactions entre ses process, et situations qui méritent que l'on s'interroge sur la meilleure façon de faire.

Dans ce cas, le chef d'entreprise doit être accompagné par un consultant expérimenté lui permettra de bénéficier d'un oeil neuf, car extérieur, et de mettre en exergue plus facilement ses **pistes de progrès**. La **norme** servira alors de guide pour son action.

La rencontre initiale entre le **consultant** et le **chef d'entreprise** et/ou le **responsable Qualité** est également indispensable pour **évaluer les ressources que vous pouvez mobiliser en interne** et adapter l'accompagnement.

## 2.8 FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX ET EN DÉDUIRE LE TRAVAIL À ACCOMPLIR

Ce premier contact avec les équipes permet au consultant de faire connaissances avec les différents acteurs de l'entreprise et de connaître leur rôle.

il permet également de mieux comprendre l'organisation interne de l'entreprise et les enjeux qui en découlent.

**De cette première étude découlera le plan d'action général** qu'il conviendra de déployer pour supprimer les écarts qui pourraient exister entre l'organisation actuelle de l'entreprise et les **exigences de conformité de la norme**.

La présentation du plan d'action aux équipes donnera l'occasion au consultant de démythifier la norme.

Une norme trop souvent vue comme un entassement de règles obscures associées à la « paperasse », alors qu'en réalité, il ne s'agit que de bonnes pratiques pour l'organisation et le management en entreprise.

C'est souvent à cet occasion, quand **le consultant explique et avec des idées simples** le travail à effectuer que les personnes présentes se sentent soulagées et que l'adhésion se fait.

Les réponses aux questions et objections, les éclaircissements sur la suite à venir sont essentielles à l'intégration du consultant par vos équipes de travail.

## 2.9 ANALYSER ET DÉCRIRE LES ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE

On pourrait croire cette étape est superflue, pourtant, il n'est pas rare de s'apercevoir que deux cadres expérimentés qui pensaient partager un point de vue identique sur l'organisation, la concevait pour partie de façon très différente.

Aussi, être certain de partager un regard commun sur l'organisation permet un travail serein, sur des bases solides.

## 2.10 ARRÊTER UNE STRATÉGIE CLAIRE ET LA PRÉSENTER AUX ÉQUIPES

Pour **formaliser une stratégie et la présenter** aux équipes nous aurons besoin de croiser 4 analyses:

- Les **exigences , les besoins des clients** mais aussi votre capacité à créer un besoin chez eux (uniquement valable dans le secteur marchand) et votre capacité à y répondre pour **les satisfaire**
- La prise en compte des **exigences des autres parties prenantes** jugées stratégiques par vous (**Actionnaires, Organisme de tutelle, lobbys...**)
- Les **opportunités** que connaîtra votre secteur d'activité dans le futur et la **capacité pour votre entreprise de les saisir**
- Les **risques majeurs** et les **adaptations nécessaires en interne pour y faire face**

### **2.11 FIXER DES OBJECTIFS PERTINENTS**

Chaque activité pour être efficace doit viser un point de **performance** assez haut pour être **motivant** et assez **réaliste** pour ne pas être démotivant.

Toutes vos activités principales ont-elles des objectifs clairs qui leur sont assignées ? Les objectifs correspondent-ils encore à un niveau de performance capable de concurrencer les meilleurs de la profession ? Disposez-vous en interne des moyens humains, techniques et financiers pour atteindre les objectifs que vous n'avez plus modifiés depuis 2 ans ?

L'ensemble de ces questions vous aidera à regarder d'un œil nouveau vos activités et objectifs et donnera un nouvel élan à vos idées.

### **2.12 MISE EN PLACE DU PLAN D'ACTION RÉPONDANT AUX EXIGENCES DE LA NORME**

En 4 temps:

- La **mise en place des actions et des indicateurs** pour mesurer le niveau de performance de chaque activité
- La nomination d'**un responsable pour chaque activité** (si cela n'est pas encore le cas)
- L'ajustement des pratiques en internes pour **répondre aux exigences de la norme**
- Si besoin l'ajout de procédures ( à l'appréciation du chef d'entreprise depuis la dernière version de la norme)

### **2.13 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ RÉSULTATS OBTENUS PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS**

Pour ce faire, en plus de la surveillance par les équipes, je procéderai à des **audits pour vérifier que votre entreprise est prête** pour l'audit de certification.

**NB: L'audit de certification est réalisé par un organisme indépendant**

### **2.14 BILAN DES ACTIONS RÉALISÉES ET FIXER DE NOUVEAUX OBJECTIFS**

Une fois votre entreprise prête, il reste une étape intermédiaire avant d'**appeler l'organisme certificateur**. Il s'agit de la **revue de direction** qui récapitule les actions réalisées et fixe le cap pour les actions à venir. Ce document est à fournir à l'auditeur (d'où l'étape intermédiaire). Une fois le document envoyé, **vous êtes prêts pour l'audit de certification**.

## **3 LES ORGANISMES CERTIFICATEUR EN ALGERIE**

En Algérie, il existe environ 132 organismes certificateur accrédités selon la revue "Catalogue des bureaux d'études et de consulting" établi par le Ministère de l'Industrie, de la PME et de la

promotion de l'investissement <http://www.mipmepi.gov.dz/IMG/bur-etude.pdf>. Tous ces organismes d'après leurs fiches techniques peuvent intervenir dans plusieurs domaines faisant appel à cette certification.

## 4 LA LABELLISATION

### 4.1 DEFINITION

Un **label** est un élément d'identification qui garantit certains aspects d'un produit ou d'un service, et qui se matérialise généralement par la présence d'un logo. ... Ils sont donc un gage de crédibilité et de confiance valorisant les produits, les services mais aussi les entreprises.

C'est un Signe garantissant un certain niveau de qualité et/ou certaines caractéristiques du produit, comme par exemple son origine. Son degré de reconnaissance varie suivant les critères qu'il utilise et le fait qu'il est délivré par des organismes publics, parapublics, professionnels ou privés. « Les labels peuvent finalement être caractérisés par la perception qu'en ont les consommateurs, d'une part, en termes de crédibilité accordée et, d'autre part, en termes de bénéfices recherchés.

Théoriquement, l'appellation devrait être réservée aux produits agricoles et remplacée par celle de « certificat de qualification » pour les produits industriels. Les labels agricoles – dont le plus connu est le label rouge.



Tableau – Comparatif des marques de reconnaissance  
(Source : Afnor Certification)

Certification de services	Labellisation
Réglementation spécifique	Pas de cadre réglementaire
Référentiel déposé au <i>Journal officiel</i>	
Les engagements pris doivent être mesurables et orientés clients.	Les critères du cahier des charges doivent porter essentiellement sur des exigences de moyens.
Cycle de certification sur 3 ans pour des marques de type AES ou ASC et à définir pour la NF	Cycle de labellisation variable.
Prise de décision par les experts dans le domaine d'AFNOR Certification	Modalités de prise de décision à définir selon les labels
Délivrance d'un certificat	Délivrance d'une attestation de labellisation

## **4.2 LA CERTIFICATION TEDJ DES PRODUITS**

La certification TEDJ de produits est une reconnaissance matérialisée par un certificat délivré par l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR), qui prouve que le produit certifié TEDJ est fabriqué conformément à des spécifications techniques préalablement fixées dans les normes qui le régissent intégrées dans le règlement particulier du produit en question.

### **4.2.1 LA MARQUE TEDJ**

TEDJ est un label de qualité national de certification volontaire délivré par l'Institut Algérien de Normalisation. Ce label apposé sur un produit, atteste que ce dernier a été évalué et certifié conforme aux normes Algériennes le concernant.

Le système de certification TEDJ des produits comporte des essais et d'une évaluation du système qualité concerné. La surveillance du système qualité est réalisée et des échantillons du produit peuvent être prélevés soit sur le marché, soit sur le lieu de fabrication, ou les deux, et ils sont évalués en vue d'établir la continuité de la conformité



## **5 LES SIGNES DE QUALITE**

Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire, il lui est souvent difficile de choisir parmi un grand nombre de produits qui semblent tous présenter les mêmes caractéristiques.

Certains produits se différencient des autres car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.) un signe officiel de la qualité du produit, et des informations facultatives à vocation commerciale qui informent le consommateur.

Sous ce terme, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics dans le Code rural et de la pêche maritime (CRPM). Ces démarches garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits répondant à des caractéristiques particulières prédéfinies comme, par exemple, la manière dont a été élevé un poulet.

**Il existe quatre signes européens de la qualité :**

- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ;
- l'Indication Géographique Protégée (IGP) ;
- la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- l'Agriculture Biologique.

### 5.1 L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Créée en 1992, à l'initiative de la France, l'Appellation d'origine protégée (AOP) L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des hommes.



Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit doit préalablement avoir été reconnue au niveau national comme une Appellation d'origine contrôlée (AOC), puis enregistrée par la Commission européenne dans le registre européen des dénominations protégées,

Pour la France, l'AOP concerne notamment les produits laitiers (45 fromages, 3 beurres, 2 crèmes) et beaucoup d'autres produits comme les « olives de Nyons », la « noix de Grenoble », le « foin de Crau », etc. Il existe aussi des AOP européennes (AOP « gorgonzola » (Italie), AOP « feta » (Grèce), etc.) et des AOP de pays tiers (AOP suisse « gruyère », AOP chinoise « pinggu da tao » (pêche), AOP vietnamienne « phú quốc » (sauce de poisson))

### 5.2 L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Créée en 1992 comme l'AOP, l'Indication géographique protégée (l'IGP) régie la relation entre le produit et son origine. L'IGP est moins forte que l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.



Parmi les nombreux produits bénéficiant d'une IGP, on peut citer :

- **produits français** : IGP « jambon de Bayonne, IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy »), IGP « moquette de Vendée », IGP « pruneau d'Agen », IGP « volailles de Loué » ;
- **autres produits européens** : IGP « bayerische bier » (Allemagne), « scotch lamb » (Royaume-Uni) ;
- **pays tiers** : « café de Colombia » IGP (Colombie), « thé Darjeeling » IGP (Inde).

### 5.3 LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Créée en 1992, la STG (Spécialité traditionnelle garantie) est un signe européen régi en dernier lieu par le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) du 21 novembre 2012. La Spécialité traditionnelle garantie atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle.



Une cinquantaine de produits ont été enregistrés au niveau communautaire. Par exemple, la « mozzarella » (Italie) et la « kabanosy staropolskie » (recette traditionnelle de saucisse polonaise) bénéficient d'une STG, tout comme les « moules de Bouchot », première STG française.

Pour les produits agroalimentaires, le consommateur reconnaît que le produit bénéficie :

- d'une AOP ;
- d'une IGP ;
- d'une STG ;

par la présence obligatoire sur l'étiquetage du logo européen, accompagné de la dénomination protégée enregistrée par la Commission européenne (cf. liste)

#### **5.4 L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

L'Agriculture biologique est définie par le règlement communautaire n° 834/2007 du 28 juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité.



Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.).

## **6 ACCREDITATION**

### **6.1 DEFINITION**

L'accréditation consiste en une attestation émise par une tierce partie et concernant un organisme d'évaluation de la conformité. Cette attestation apporte la démonstration formelle de la compétence de l'organisme à exécuter des tâches spécifiques d'évaluation de la conformité.

L'accréditation n'est pas seulement un facteur de promotion à l'exportation mais peut aussi se révéler un instrument au service des autorités publiques dont le rôle sur le terrain économique ne cesse d'évoluer.

Les dispositions réglementaires, prises essentiellement sur initiative des pays développés, mettent l'accent sur l'aspect de dérégulation des transactions commerciales, en privilégiant des mesures de contrôle préalables à la mise des produits sur le marché.



## **6.2 ORGANISME ALGERIEN D'ACCREDITATION**

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 des Mines.

## **6.3 MISSION D'ALGERAC**

ALGERAC 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.

### **6.3.1 INTERETS DE L'ACCREDITATION**

L'accréditation :

- est Une condition nécessaire pour accéder au commerce international.
- profite au gouvernement et aux organismes de réglementation et favorise une bonne pratique de réglementation.
- offre la possibilité de profiter d'un grand choix d'activités d'évaluation de la conformité.
- permet aux pays en développement de participer à des accords multilatéraux.
- améliore la qualité des produits et des services.
- renforce la confiance des consommateurs, des importateurs et des exportateurs.
- élargi la base d'exportation du pays.

## 7 COMMENT AFFICHER VOTRE CERTIFICAT

Pour faire figurer, sur un produit ou un service, la mention de la certification selon une norme ISO :

**Il ne faut pas écrire** : « certifié ISO » ou « certification ISO »

**Mais** : « certifié ISO 9001:2015 » ou « certification ISO 9001:2015 » (par exemple).

## 8 PUIS-JE UTILISER LE LOGO ISO ?

Le logo de l'ISO est une marque déposée qui ne saurait être utilisée en dehors de l'ISO, sauf autorisation expresse.

Si vous souhaitez utiliser un logo pour afficher votre certification, prenez contact avec l'organisme de certification qui vous a délivré le certificat.

