



Les modalités de mise en œuvre du plan d'action pour la sécurité alimentaire chez un distributeur de denrées alimentaires : une approche ISO 22000 : 2018

BOUDAD Dounia

Docteur en science de gestion

Faculté des Sciences Juridiques, Economiques et Sociales d'Agadir

Université Ibn Zohr – Maroc

JRHIRID Sabah

Docteur en science de gestion

Faculté des Sciences Juridiques, Economiques et Sociales d'Agadir

Université Ibn Zohr – Maroc

THIS Maryam

Docteur en science de gestion

Faculté des Sciences Juridiques, Economiques et Sociales d'Agadir

Université Ibn Zohr – Maroc

AIT LAHCEN Latifa

Doctorante chercheuse

Faculté des Sciences Juridiques, Economiques et Sociales d'Agadir

Université Ibn Zohr – Maroc

Résumé : Aujourd'hui, La sécurité alimentaire est un aspect clé dans l'industrie de transformation des aliments de façon général et dans la distribution de produits surgelés en particulier. Dans cette recherche, nous avons conçu un plan d'action pour améliorer la qualité et la sécurité chez un distributeur de poisson surgelé, basé sur la norme ISO 22000 : 2018. Nous avons opté pour une approche mixte descriptive et transversale, appliquant des audits internes et externes, des entretiens et des observations directes pour évaluer la conformité réglementaire. Les résultats illustrent un taux de conformité de 83,56 % à la norme, avec un accent particulier sur la nécessité d'améliorer la formation du personnel et d'encourager une approche systématique de l'amélioration continue. L'audit précédent a également mis en évidence des lacunes en matière de traçabilité, de contrôle des ingrédients et d'amélioration continue. Un plan d'action est proposé avec des stratégies spécifiques, telles que la mise à jour du plan HACCP, des exercices de rappel de produits et la formation du personnel. La mise en œuvre de ces améliorations renforcera la gestion de la sécurité alimentaire, augmentera la compétitivité de l'entreprise et garantira le respect des normes internationales. Nous avons conseillé au

distributeur d'adopter une approche dynamique d'amélioration continue, intégrant des innovations en matière de formation et de technologie pour s'adapter aux défis du secteur alimentaire.

Mots clés : Traçabilité ; sécurité alimentaire ; ISO 22000: 2018 ; audit ; plan d'amélioration ;

Digital Object Identifier (DOI): <https://doi.org/10.5281/zenodo.15287548>

1. Introduction

Au cours de la dernière décennie, la mondialisation a transformé le commerce alimentaire, augmentant les attentes en matière de qualité et de sécurité des produits. Les pays ont adopté des réglementations plus strictes qui garantissent le respect des normes tout au long de la chaîne de production (Rodriguez et al., 2024), de la réception des matières premières à la livraison au consommateur. La qualité des aliments comprend les caractéristiques organoleptiques, chimiques et sanitaires, et la sécurité est essentielle pour éviter les risques pour la santé publique (Roudier L 2007)

La sécurité alimentaire englobe les risques physiques, chimiques et microbiologiques qui peuvent affecter le consommateur. Un produit sûr doit non seulement répondre à des caractéristiques de qualité physique, mais également être propre à la consommation. Instaurer la confiance dans la sécurité alimentaire est devenu essentiel pour les clients (Arango, 2023). Les normes ISO, en particulier ISO 22000, établies en 2005, sont des références pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité, et la conformité est une responsabilité partagée entre les organismes de contrôle, les industries et les consommateurs (Bami A 2023).

Les entreprises alimentaires au Maroc, en particulier dans le secteur de la pêche, sont confrontées au défi de garantir la qualité et la sécurité de leurs produits pour accéder aux marchés nationaux et étrangers. Il s'agit d'audits annuels réalisés par des entités de certification ou des clients pour vérifier le respect des réglementations de qualité (Guillén et al., 2024 ; Acosta et al., 2024). L'audit interne est essentiel pour améliorer les processus et maintenir la compétitivité sur le marché (Giscard E 2024).

La nécessité d'améliorer continuellement les processus organisationnels est cruciale pour l'industrie de transformation alimentaire, qui cherche à se conformer aux réglementations internationales et à produire des produits de haute qualité et sûrs (Borit, M. et Olsen, P. 2012). Au Maroc, l'industrie de la pêche a adopté des systèmes de qualité qui facilitent son accès aux marchés internationaux, où les certifications sont de plus en plus exigeantes (López M López P.. (1996).

Le distributeur de poisson surgelé étudié est confronté à des défis pour maintenir sa compétitivité malgré ses certifications GMP et HACCP. En 2023, des audits externes ont été menés sur l'entreprise, révélant des déficiences dans son système de contrôle interne, notamment dans des domaines critiques tels que la protection des produits et la traçabilité. L'absence de planification adéquate d'un système d'information et d'enregistrement des réglementations internationales a limité sa progression vers des normes de qualité plus élevées.

Ce travail se concentre sur l'objectif de concevoir un plan d'action pour améliorer la qualité et la sécurité de la ligne de produits surgelés du distributeur, basé sur la norme ISO 22000:2018, en tenant

compte des résultats d'un diagnostic basé sur des audits externes et internes des processus organisationnels établis dans la norme et le registre des actions d'amélioration, qui contribuent à la compétitivité de l'entreprise et à l'augmentation de la confiance des consommateurs.

2. Méthodologie de recherche

La recherche utilise une approche mixte qui combine des méthodes qualitatives et quantitatives pour concevoir un plan visant à améliorer la qualité et la sécurité de la gamme d'aliments surgelés du distributeur de fruits de mer. Cette approche permet une compréhension approfondie des processus existants et la quantification de la conformité à la norme ISO 22000: 2018. Selon Andre, V. 2013, ce type de recherche implique la collecte et l'analyse de données quantitatives et qualitatives, en les intégrant pour faire des inférences.

La conception de la recherche est non expérimentale, descriptive et transversale. Il s'agit d'une conception non expérimentale car elle n'implique pas la manipulation de variables, mais plutôt un type descriptif car elle considère fondamentalement la revue bibliographique, l'observation et l'analyse du diagnostic réalisé par les sociétés d'audit (Andre, V. 2013).

La recherche est descriptive, se concentrant sur le détail et la caractérisation des propriétés et des caractéristiques de la ligne gelée sans chercher à établir des relations causales (Baena, 2014). Cette approche a facilité la collecte d'informations sur les pratiques actuelles et la conformité réglementaire, offrant ainsi un aperçu clair de la situation. En ne cherchant pas à établir de relations causales, il a été possible de définir une proposition d'amélioration basée sur le diagnostic de la situation actuelle.

La conception transversale se concentre sur la collecte de données à un moment donné, ce qui facilite l'identification des modèles et l'état de conformité réglementaire (Andre, V. 2013). Cette approche s'est avérée pertinente pour évaluer la ligne de produits surgelés à un moment précis, servant de base au développement du système d'information documentaire et du plan d'amélioration. Il permet une analyse rapide et efficace, cruciale pour la prise de décision dans un environnement commercial dynamique.

La population étudiée était constituée de l'ensemble du personnel de direction intermédiaire, y compris le directeur d'usine, le superviseur de la production, le responsable qualité et le chef de bureau. Cette approche garantit que des informations pertinentes et représentatives sont obtenues pour l'élaboration du plan d'action.

3. Outils mobilisés

Afin de concevoir un plan d'amélioration de la qualité et de la sécurité pour un distributeur de poisson surgelé, diverses techniques de collecte de données ont été utilisées, basées sur des sources primaires et secondaires.

Les sources primaires comprenaient des entretiens, des observations directes sur une période de trois mois et des audits, qui ont permis de mieux comprendre la situation actuelle dans le secteur des aliments surgelés, tandis que les sources secondaires consistaient en des examens de documents et des audits externes, fournissant un contexte supplémentaire sur la conformité réglementaire.

Entretiens : Des entretiens ont été menés auprès des cadres intermédiaires de l'usine afin de diagnostiquer la situation actuelle de la chaîne de production d'aliments surgelés. Ces entretiens ont fourni des informations qualitatives sur les pratiques opérationnelles et le degré de conformité à la norme ISO 22000 : 2018, offrant des informations précieuses sur les processus et les domaines nécessitant des améliorations.

Observation directe et participante : Une observation directe et participante a été réalisée pour recueillir des données sur les processus de la chaîne de production d'aliments surgelés. À l'aide de listes de contrôle, la conformité à la norme ISO 22000 a été diagnostiquée. Cette technique a permis une évaluation précise des processus et l'identification des domaines à améliorer.

Audits : l'examen des rapports d'audit externes réalisés par les sociétés d'audit 1 et 2 a également été envisagé. À travers cela

Au cours de l'examen, des déficiences et des faiblesses dans le contrôle interne de la production ont été identifiées, ainsi que des facteurs affectant la qualité et la sécurité du produit. Ces informations ont permis de définir les améliorations nécessaires à apporter au système de l'entreprise.

Liste de contrôle : Une liste de contrôle basée sur la norme a été élaborée pour auditer le processus de documentation et d'information, facilitant ainsi l'évaluation de la conformité réglementaire.

La combinaison de ces techniques, provenant de sources primaires et secondaires, a facilité un diagnostic solide des processus opérationnels et de qualité, permettant l'identification des domaines critiques d'amélioration continue et d'alignement avec la norme ISO 22000 : 2018.

4. Résultats de recherche

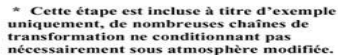
L'entreprise étudiée est un distributeur spécialisé dans la transformation et la commercialisation de poissons et de fruits de mer en général, proposant des produits emballés sous vide. Son engagement envers la qualité et la satisfaction client le positionne comme un acteur clé du secteur de la pêche du pays.

4.1. Caractérisation du processus de production de la ligne de produits surgelés.

Le processus de production chez le Distributeur commence par la réception des matières premières, qui arrivent classées dans des camions couverts pour les protéger des contaminants. Les matières premières doivent répondre à des paramètres d'acceptation spécifiques, tels que la température ($\leq -9^{\circ}\text{C}$ pour les produits surgelés), les caractéristiques organoleptiques et l'analyse chimique, y compris les niveaux maximums de sel et d'histamine. Les échantillons sont envoyés au laboratoire de contrôle qualité et les matières premières non conformes sont rejetées. Si elles sont acceptées, les informations sur le fournisseur et d'autres détails pertinents sont enregistrés.

La matière première est ensuite stockée en chambre froide à -18°C , où la température est surveillée par des capteurs. Une fois la production programmée, le poisson est envoyé à la salle de transformation, où il est découpé et éviscéré. À ce stade, les pièces indésirables sont retirées et le poisson est démonté en détail. Les longes sont ensuite nettoyées manuellement pour éliminer la peau et les défauts, et rigoureusement évaluées pour garantir leur qualité.

Dans la figure 1, le processus de production est consolidé pour une meilleure visualisation et compréhension :



Les audits externes réalisés par le cabinet d'audit 1 en 2023 ont révélé une performance globale satisfaisante, avec une note totale de 92 %. Toutefois, des domaines critiques nécessitant une attention particulière ont été identifiés, comme la protection des produits, où le score de 83 % a montré des lacunes dans la spécificité de l'analyse des risques du plan HACCP, ne parvenant pas à identifier des dangers spécifiques ou à établir des limites claires pour les traces de métaux.

Concernant la traçabilité, bien que le score soit de 82%, l'absence d'exercices de rappel de produits a été soulignée, ce qui pourrait compromettre la réponse aux incidents.

L'audit a également montré de bonnes performances dans les critères de fraude et de défense alimentaire, avec un score de 90%, bien qu'une vulnérabilité ait été identifiée dans la station électrique du chariot élévateur. En revanche, le contrôle des ingrédients a reçu une note de 80%, révélant que les fournisseurs n'ont pas été évalués de manière adéquate, ce qui pourrait affecter la qualité des ingrédients. Les installations et les équipements ont obtenu un score de 86 %, mais des déficiences mineures ont été constatées qui doivent être corrigées pour maintenir l'hygiène et la lutte antiparasitaire.

Lors d'un deuxième audit mené par le cabinet d'audit 2, l'usine a obtenu un score de 80 % sur la liste de contrôle HACCP, bien que la conformité nette ait été de 78 %. Des lacunes importantes ont été constatées dans le nettoyage et l'entretien des installations, ainsi que des problèmes de gestion des déchets et de lutte antiparasitaire. L'absence de certificats d'analyse microbiologique pour la glace utilisée était également un constat inquiétant.

Dans l'ensemble, les audits soulignent la nécessité d'améliorations significatives dans les installations, la gestion des déchets et la formation du personnel pour garantir la sécurité alimentaire et se conformer aux réglementations établies.

Un audit interne a été réalisé pour évaluer le niveau actuel de conformité de la ligne de produits surgelés, en le comparant aux exigences de la norme ISO 22000 : 2018 Systèmes de gestion de la sécurité alimentaire - Exigences pour toute organisation de la chaîne alimentaire. Obtention des résultats présentés dans le tableau 1.

Tableau 1 : Résultats de la liste de contrôle ISO 22000 : 2018 pour les distributeurs de produits surgelés en ligne

Exigence	Description	Nombre de clauses	Clauses conformes	pourcentage de conformité
4	Contexte de l'organisation	4	4	100%
5	Direction	5	4	80%
6	Planification	4	4	100%
7	Soutien	14	11	79%
8	Opération	37	32	86%
9	Évaluation des performances	6	5	83%
Pourcentage de conformité total			83.56%	

Remarque : Extrait de l'analyse des processus de distribution de poisson congelé.

Les scores obtenus dans chaque item sont représentatifs, basés sur une grille de conformité pour chacun d'eux. Par conséquent, les valeurs obtenues pour chaque zone d'évaluation sont précisées ci-dessous :

Contexte organisationnel (100 %) : Cette exigence est entièrement satisfaite, ce qui indique que l'entreprise a identifié et comprend adéquatement le contexte interne et externe qui affecte sa capacité à atteindre les résultats escomptés de son système de gestion de la sécurité alimentaire.

Leadership (80 %) : Bien que la plupart des clauses soient respectées, il existe des preuves d'un manque de communication de la politique de sécurité alimentaire. Il est essentiel que tout le personnel connaisse et comprenne cette politique, car un manque de sensibilisation peut compromettre la mise en œuvre efficace des mesures de sécurité alimentaire.

Planification (100 %) : L'organisation a planifié de manière adéquate son système de gestion, en respectant toutes les exigences établies. Cela est essentiel pour garantir que les risques et les opportunités soient traités de manière adéquate.

Soutien (79%) : Cette section présente quelques faiblesses, notamment en matière de formation du personnel et d'infrastructures. La formation en matière de sécurité alimentaire est obsolète et la communication externe avec les fournisseurs doit être améliorée pour garantir que les intrants sont conformes à la réglementation. L'infrastructure, bien qu'adéquate, est insuffisante par rapport au volume de production, ce qui peut compromettre la qualité et l'hygiène.

Exploitation (86%) : L'usine affiche de bonnes performances en exploitation, même si des axes d'amélioration ont été identifiés, comme la traçabilité des produits et la gestion des contrôles critiques. La recommandation de mettre en œuvre un système de détection automatique de métaux est essentielle pour garantir la sécurité du produit final.

Évaluation des performances (83 %) : Les évaluations sont menées sur la base du système HACCP, mais il est nécessaire d'intégrer des éléments de la norme ISO 22000. Cela renforcera la capacité de l'organisation à surveiller et à améliorer continuellement son système de gestion.

Amélioration (33%) : C'est le domaine le plus faible de l'analyse. L'absence d'une approche systématique d'amélioration continue et une mauvaise communication externe limitent la capacité d'adaptation et de renforcement de la gestion de la sécurité alimentaire. Il est recommandé de mettre à jour le système et de renommer l'équipe HACCP en une équipe de sécurité alimentaire plus complète.

Dans l'ensemble, un niveau acceptable de conformité à la norme ISO 22000 : 2018 est affiché, atteignant une conformité totale moyenne de 83,56 %. L'existence de domaines critiques nécessitant une attention immédiate, tels que la preuve d'un processus d'amélioration continue et d'une formation continue du personnel, est mise en évidence.

Plan d'action visant à améliorer la qualité et la sécurité dans la chaîne de production de produits surgelés, approche ISO 22000 : 2018

Le distributeur a démontré un engagement significatif envers la qualité et la sécurité de ses produits, atteignant 83,56 % de conformité à la norme.

ISO 22000:2018. Toutefois, des audits récents ont identifié des domaines critiques qui nécessitent une attention immédiate pour améliorer les normes de sécurité alimentaire. Ce plan d'action est établi pour remédier aux lacunes constatées lors des audits et renforcer le système de gestion de la sécurité alimentaire, garantissant ainsi la confiance des consommateurs et la conformité réglementaire. Ce plan a été élaboré à partir d'une séance de brainstorming à laquelle ont participé tous les employés de l'organisation, dont le résultat est présenté dans le tableau 2.

Tableau 2 : Plan d'action d'amélioration de la qualité selon la norme ISO 22000 : 2018 pour un distributeur en ligne de produits surgelés

Zone	Action	Responsible	Terme	Ressources	Indicateur de surveillance
Protection des produits	Examiner et mettre à jour le plan HACCP pour Inclure des bactéries et des limites spécifiques Clear pour les traces métalliques.	Chef de la qualité	2 mois	Consultant externe	Plan HACCP mis à jour et approuvé
Traçabilité	Mettre en œuvre des exercices de récupération de Produits au moins deux fois par an	Chef de l'usine	3 mois	Matériaux pour la simulation	Exercices fabriqués et documentés
formation	Développer un programme	Ressources	6 mois	Matériel de formation	Enregistrement d'assistance
Entraînement	Formation alimentaire pour tout le personnel	Continuez la sécurité pour tout	Humains		Évaluation de la formation
Contrôle des ingrédients	Effectuer l'évaluation des fournisseurs conformément aux procédures de sélection et de qualification.	Chef des achats	4 mois	Outil d'évaluation	Fournisseurs évalués et qualifiés
Amélioration continue	Établir un équipement d'amélioration continue pour examiner et améliorer régulièrement les processus.	directeur général	1 mois	Réunions et matériel de travail	Réunions programmées et plan d'amélioration documenté
Infrastructure et maintenance	Effectuer les réparations nécessaires aux installations et assurer	Chef de maintenance	2 mois	Budget pour les réparations	Des installations dans des conditions

	l'entretien préventif.				optimales
Lutte antiparasitaire	Mettre en œuvre un plan de lutte antiparasitaire documenté avec une surveillance régulière.	Responsable Qualité	3 mois	Embaucher des services de lutte antiparasitaire	Rapports documentés de lutte antiparasitaire
Documentation	Assurez-vous que tous les processus et contrôles sont correctement documentés et mis à jour.	Responsable Qualité	1 mes	Logiciel de gestion de documents	Documentation mise à jour et accessible

Grâce à ce plan d'action, le distributeur a la possibilité de traiter les domaines critiques identifiés dans les audits, améliorant sa conformité avec la norme ISO 22000: 2018 et garantissant la qualité et la sécurité de ses produits.

5. Discussion de résultats

Les résultats du plan d'étude pour améliorer la qualité et la sécurité dans le distributeur de poissons gelé révèlent plusieurs domaines critiques qui nécessitent une attention, ainsi que la nécessité d'une approche systématique de l'amélioration continue. La conformité réglementaire est mise en évidence, le distributeur atteint un respect optimal avec ISO 22000: 2018. Cependant, les carences ont été identifiées dans l'amélioration continue et la formation du personnel, ce qui est essentiel pour la durabilité de la gestion de la sécurité alimentaire.

Quant aux domaines d'amélioration, les audits ont révélé des échecs dans la communication de la politique de sécurité alimentaire et dans la traçabilité des produits. Contrairement à d'autres études qui mettent en évidence l'importance d'une infrastructure adéquate et d'une formation continue, ce plan met particulièrement l'accent sur la mise à jour du plan HACCP et la mise en œuvre des exercices de récupération.

Il a été observé que la formation du personnel était dépassée, ce qui contraste avec d'autres études qui suggèrent qu'une formation constante est essentielle pour maintenir la sécurité alimentaire dans l'industrie. Cette constatation est conforme aux recherches antérieures, où il est soutenu que l'engagement et la formation du personnel sont essentiels pour la mise en œuvre efficace des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire.

Par rapport à d'autres études, la présente étude, ainsi que Mejía et Mejía (2021), conviennent que la formation est essentielle pour réussir dans la mise en œuvre des normes de sécurité alimentaire. De même, Carrillo (2022) souligne que le manque de formation du personnel peut conduire à l'inefficacité du système de sécurité.

Il existe un consensus dans la littérature sur l'importance des audits internes et externes comme outils pour identifier les domaines d'amélioration et de garantir la conformité réglementaire. Cette approche a été soutenue par Soledispa (2020), qui indique la nécessité d'audits annuels dans l'industrie alimentaire pour maintenir des normes de qualité.

En revanche, alors que certaines études sont concentrées dans la qualité du produit final et des facteurs externes qui affectent la sécurité alimentaire (González & García, 2022), cette étude met en évidence la nécessité de réaliser des produits des produits dans le cadre d'un plan de traçabilité plus large. Cette approche est plus proactive par rapport à d'autres études qui suggèrent simplement de se conformer aux réglementations existantes.

Cette étude propose un changement de l'équipe HACCP à une équipe de sécurité alimentaire plus complète, qui peut différer des approches plus traditionnelles dans d'autres recherches qui considèrent le système HACCP comme suffisant pour garantir la sécurité (Palacios, 2023).

L'approche d'un système de 3 audits, 2 externes et un interne favorise une analyse complète des éléments de conformité en ce qui concerne l'ISO 22000: 2018, en outre qu'il sert d'élément d'analyse et de formation du personnel qui travaille dans les processus de la société, pour sa préparation avant la demande de certification. Ces travailleurs communs moyens en collaboration avec le reste du personnel ont soulevé un plan d'action pour l'amélioration, ainsi que, défini, le temps, les responsables, les ressources et les indicateurs de surveillance.

La mise en œuvre de l'amélioration des actions proposée renforcera la gestion de la sécurité alimentaire, de cette entreprise en plus d'améliorer la confiance du consommateur et de compétitivité sur le marché. Par conséquent, la création d'un système permanent pour la mesure de l'amélioration et de la formation du personnel permettra à l'entreprise de se conformer aux réglementations nationales et ISO 220001, en plus d'être avec les exigences du marché, garantissant un avenir durable et réussi dans l'industrie alimentaire.

D'après les résultats du plan d'action pour la sécurité alimentaire dans le distributeur de poissons gelé, de futures lignes de recherche sont nécessaires qui abordent les lacunes identifiées dans la formation du personnel et l'absence d'une approche systématique de l'amélioration continue.

En outre, il pourrait être utile d'explorer la mise en œuvre des technologies émergentes, telles que les systèmes de traçabilité en temps réel et la détection automatique des polluants, pour renforcer davantage le système de gestion de la sécurité alimentaire. Ces enquêtes aideraient non seulement à améliorer la conformité réglementaire, mais contribueraient également à établir un cadre plus robuste et adaptatif dans l'industrie alimentaire, garantissant que les distributeurs sont en mesure de répondre de manière proactive aux défis changeants du marché et des réglementations.

6. Conclusion

La recherche a permis de concevoir un plan d'amélioration de la qualité et de la sécurité dans la ligne gelée du distributeur de poissons, basé sur ISO 22000: 2018. Sur la base du diagnostic fait des preuves de la conformité partielle des exigences des normes ISO 22000: 2018, identifiant les opportunités d'amélioration du traçabilité, des processus internes et des audits.

Une méthodologie de diagnostic basée sur 3 audits et un processus d'analyse avec tous les travailleurs, sur les éléments avec le moins de pourcentage de conformité et les actions d'amélioration possibles ont été proposées.

7. Références bibliographiques

- Andre, V. 2013. Examen et analyses des pratiques actuelles en matière de traçabilité. Sous-Comité du commerce et du poisson. 14ème session. Bergen (Norvège). 24–8 février 2014. COFI:FT/XIV/2014/Inf.6.
- Borit, M. et Olsen, P. 2012. Cadre d'évaluation des obligations réglementaires relatif à l'enregistrement des données et à la traçabilité dans le but d'empêcher la pêche illicite, non déclarée et non réglementée. *Mar. Policy*, vol. 36, no 1, pp. 96–102.
- Bouraouis, Prieur. Les industries agroalimentaires et la protection de l'environnement. Faculté des sciences juridiques, université francophone, 2001 : 410
- Lasserre Y, Chevalier M A. Les signes de la qualité agroalimentaire de l'Europe communautaire : comment valoriser un produit de qualité supérieur ? CFCE, 1993 : 162.
- Morcrette C. Le Diagramme d'Ishikawa. Association pour le développement des produits de sous-traitance, 2009 : 1
- Parlement Européenne. Hygiène des denrées alimentaires. Parlement Européenne, Règlement 2004 ; 852:86.
- Rabenandrianina S. Diagnostic évaluation du système HACCP de la SICOCEAN en vue de l'agrément de l'Union Européenne. Antananarivo : Thèse Industries Agricoles Alimentaires, 2004 ; N°14460.
- Roudier L. Manuel HACCP. Société LGA, 2007
- Parlement Européenne. Les principes et les obligations générales de la loi relative à l'alimentation. Parlement Européenne, 2002 ; 178 ; article 18
- ACIA (Agence Canadienne d'Inspection des Aliments). Programme d'Amélioration de la Salubrité des Aliments (PASA). Elaboration d'un système HACCP. ACIA, 2007.
- Bami A., « l'industrie agroalimentaire à l'heure de la démarche qualité », Maroc qualité n°5.
- Benard G. Présentation HACCP. Pré requis aux plans HACCP, 2006 : 26
- Doucet C., « Audit qualité, pour une vraie efficacité », Qualité Références, Avril 2002.
- Giscard E. Les bonnes pratiques de fabrication dans l'industrie agro alimentaire. APRIA, 1984 : 78
- Granjou C. et Valceschini E.. (2005/2). « L'extension de la traçabilité dans le secteur agroalimentaire. Une nouvelle norme de régulation de la production (enquête) », Terrains & travaux.
- INSTAT. Monographie de la région DIANA. Antananarivo : INSTAT, 2007 : 162-164.
- Jacqueline R. Manuel HACCP. Société MADASURGEL, 2007
- Kabèche D.S, Vergote M-H. (2012). « Proposition d'un cadre conceptuel pour la gestion du risque sanitaire des aliments dans les industries agro-alimentaires ».
- Le ministère de l'agriculture et de la pêche maritime. (2012). « L'agriculture Marocaine en chiffres ».
- Les ÉCO Suppléments. (2013). «Agroalimentaire : un secteur en ordre de marche ».
- Les études de la Direction des Etudes et des Prévisions Financières. (2014). « Performances et compétitivité des exportations des filières phares du secteur agroalimentaire marocain ».

- López M López P.. (1996), « Les concepts qualité de l'agro-alimentaire », Montpellier : CIHEAM.
- Nejjar. A. (2008). « la qualité au Maroc, évolution et perspectives », Union Marocaine pour la Qualité.
- OMS, ONU. Codex alimentarius. OMS, ONU, 1999
- OMS. Codex Alimentarius. Code d'usages international recommandé. Principes généraux d'hygiène alimentaire. CAC/RCP, 2003 : 1-29
- RICHER M-M. (2009). « Démarche qualité appliquée à la conception d'un atelier de production agroalimentaire ».
- Roche M. Appui à l'autorité compétente chargée du contrôle sanitaire des produits halieutiques. MacAlister E, Partner Ltd, 2007 : 3-4.
- Rosso. L. (2013). « Agro-alimentaire : les nouveaux enjeux de la sécurité sanitaire », ParisTech Review.
- Smith J. Sécurité, Hygiène, Contrôle et qualité des produits Agroalimentaires en Europe. Club de Bruxelles, 1994 ; 185 :60-75.
- Tabet. M. (2013). « Focus sur l'agro-alimentaire au Maroc : Tendances et opportunités du marché », EuroMed@Change.
- Unité de coordination SEP-ACP/PTOM. Améliorations de l'état sanitaire des produits de la pêche dans les pays ACP et les PTOM. Unité de coordination SEP-A