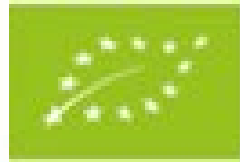




*Le Positionnement du CTIAA dans le processus
d'accompagnement des Entreprises a la Certification
et la labélisation BIO
(les produits transformés)*



Présentée par :

Samia ZEMMOURI

**Poste occupée: Responsable management qualité
sécurité et environnement,**

**Formation: Ingénieur en Contrôle de Qualité et
Normalisation**



I. Présentation du CTIAA

Le CTIAA : Une structure clé au service de l'infrastructure qualité en Algérie.

Le CTIAA: Un outil essentiel du développement industriel et technologique et de l'amélioration de la compétitivité de l'entreprise agroalimentaire algérienne

▶ Le Centre crée par un décret exécutif n°12-98 du 01 mars 2012 sous forme d'EPIC

L'objectif

Renforcer la compétitivité des entreprises de la branche agroalimentaire, et les accompagner dans leurs efforts d'innovation, d'amélioration de la qualité des produits, la maîtrise de la gestion des systèmes productifs et leur mise en conformité avec les normes et réglementations nationales et internationales.

▶ Complété par le décret exécutif n°18-04 du 15 Janvier 2018

L'objectif

Le centre s'est vu élargir ses missions pour effectuer toute analyse relative à l'évaluation de la conformité des produits agroalimentaires et à la délivrance des certificats de conformité.

Mr: karim Djelili / Directeur Général

Rue Ibn Khaldoun Boumerdes Algérie

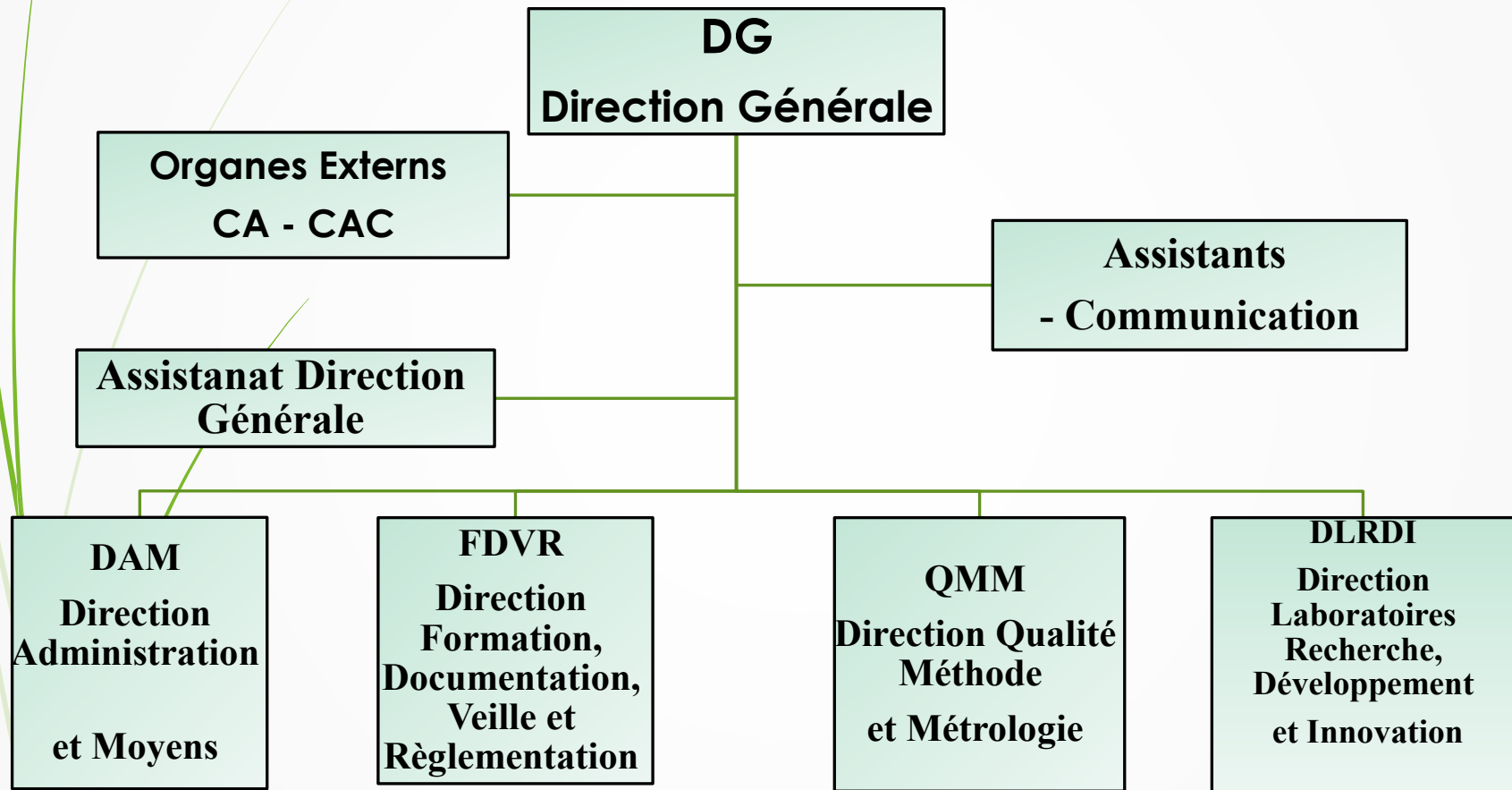


Tel / Fax : +213 (0) 20 58 42 34
contact@ctiaa.dz
www.ctiaa.dz

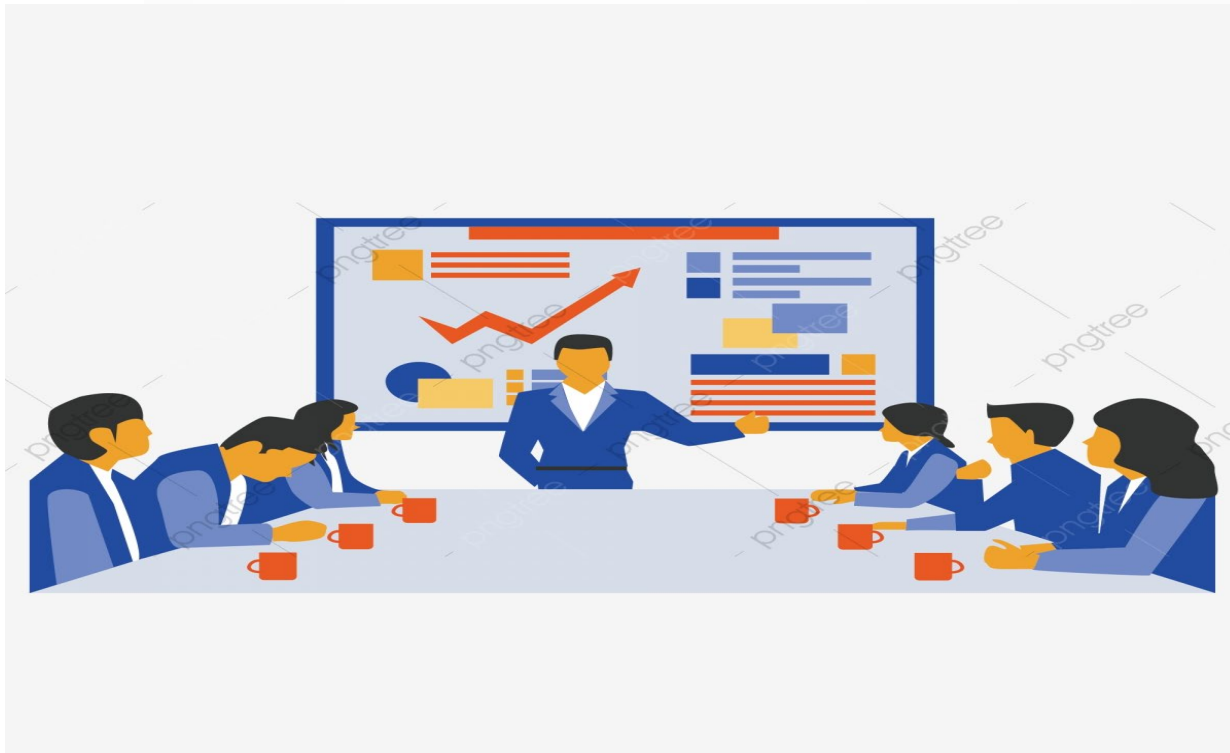
- Le Centre CTIAA est situé à Boumerdes. Il a été relancé dans le cadre du programme d'appui à la diversification de l'économie en Algérie (DIVECO) appuyé par l'Union Européenne par un don en équipement d'un montant de 1,83 millions d'Euro



Organigramme Général du CTIAA



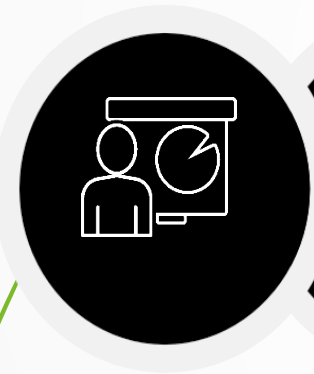
Les 5 missions commerciales primaires du CTIAA



Les Missions du CTIAA

Assistance technique

Assistance technologique,
Validation de protocole,
Accompagnement...



Recherche et Développement

Développement de produits



Veille réglementaire

Nationale & Internationale



Formation
Présentiel & en ligne

Analyses
Microbiologiques, physico-chimiques
et sensorielles

1/ Recherche et Développement

Activité transverse pour toutes les filières de la branche agroalimentaire, sous forme de mise à disposition d'expertise, couvrant :

- Création et développement de produits
- Mise en place de nouveaux procédés
- Optimisation des procédés
- Valorisation et traitement des coproduits
- Modélisation des produits et analyses prévisionnelles de stabilité des produits (activité de l'eau, durée de vie, couleur...)

Recherche & Développement (quelques produits les développés au niveau de laboratoire de recherche du CTIAA)



Déduction de plusieurs vinaigre a partir de vinaigre de base



Procédé d'Extraction des pépins du raisin, broyage et stérilisation (Matière première cosmétique)



Conservation de la laitue sous atmosphère modifié MAP »Modified Atmosphère packaging » en utilisant (azote,Co2)) pour objectif de commercialisation



Thé instanté (t_é sous forme de poudre)
Un nouveau procédé

2/Assistance Technique & Conseil



Le CTIAA offre des services d'assistance technique et de conseil personnalisé pour aider les entreprises agroalimentaires à atteindre leurs objectifs et surmonter les défis dans tous les domaines:

- La mise au point de plans de contrôle de qualité et de développement de produits;
- L'aide, le développement et le renforcement des installations analytiques dans les laboratoires. . .

Prestations d'accompagnement:

- L'accompagnent à la mise en place du systèmes HACCP
- L'accompagnent à la mise en place des systèmes de management (ISO 22000 management des denrées alimentaires , FSSC 22000 qualité et sécurité alimentaire , ISO 9001 management de la qualité , ISO 14001 management environnemental ...)



3/ Veille réglementaire

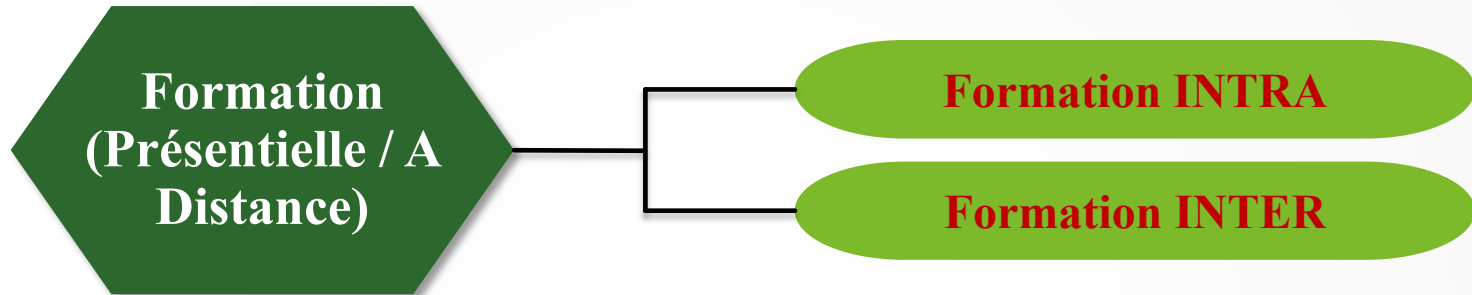
En lien avec ses missions, le centre assure une veille réglementaire pour toutes les filières de la branche agroalimentaire, à travers notamment :

Le suivi de la réglementation nationale et internationale se rapportant à la branche.

La collecte et la diffusion des données et informations technologiques, économiques, commerciales et réglementaires se rapportant à la branche.



4/ La formation

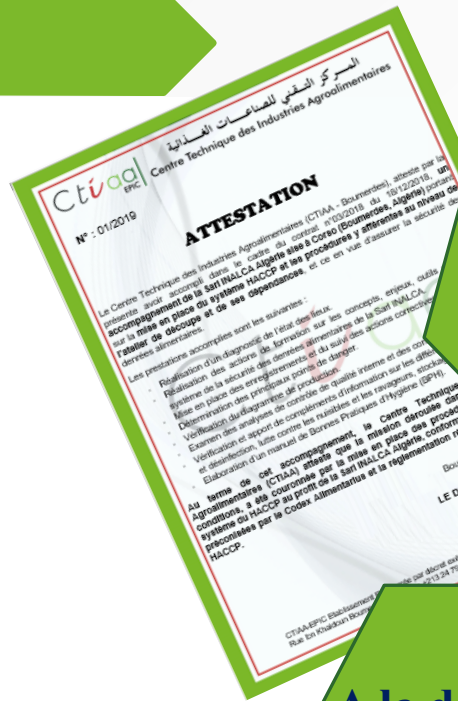


Le CTIAA dispense diverses formations en **présentiel et à distance**, ciblant les différents domaines:

- Hygiène- sécurité des aliments
- Laboratoire (Bonnes pratiques de laboratoire...)
- Management de la Qualité (ISO 9001, ISO 22000...)
- Outils de la Qualité
- Réglementation alimentaire
- Développement de produits
- Emballage alimentaire
- Technologies – Process

Le centre dispense aussi, des formations spécifiques et/ou particulières à la demande .

Formations présentes



Normes ISO :

- ISO 22000
- ISO 13485
- ISO 27001
- ISO 17025
- ...

Bonnes pratiques :

- BPH
- BPL
- BPF
- ...

Contrôle de qualité

Formations disponibles

A la demande du Client...

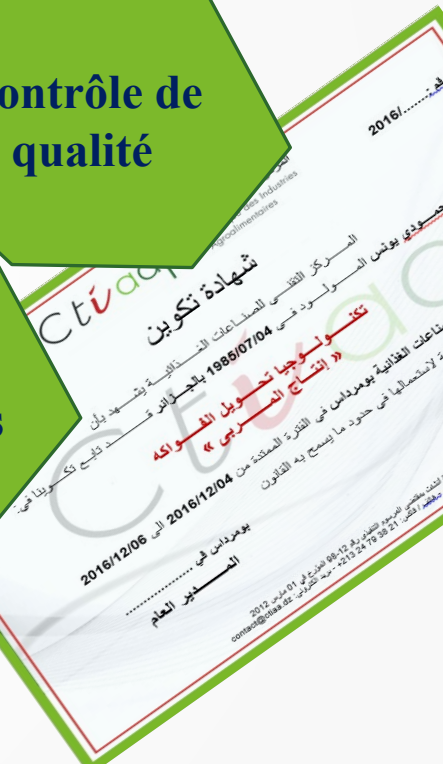
Emballages Alimentaires

Management

- Production :

- HSE
- ISO 9001
- OHSAS 18001
- ISO 14001
- ...

Réglementation Alimentaire



ATTESTATION DE

Neus soussignés, Sarl SOBCO, sise à BOUMERDES, représenté par son gérant messieur DEEM Oumar, attestons que L'organisme formateur : Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA)

Adresse : Rue Iben Khaldoune Boumerdes.

Nous a servi les formations suivantes :

- 1- Les bonnes pratiques d'hygiène.
 - Dates : 6, 13 et 14 mai 2017
- 2- Management de la production
 - Dates : 18, 20 et 21 mai 2017
- 3- Les bonnes pratiques de l'laboratoire.
 - Dates : 11, 12 et 13 juillet 2017
- 4- Emballages alimentaires.
 - Dates : 12, 14 et 15 octobre 2017
- 5- Réglementations alimentaires
 - Dates : 14, 16 et 17 septembre 2017

Et nous a donné une appréciation *Très satisfaisante* de la qualité de

La présente attestation lui est délivrée pour servir et valoir ce que de

Le Gérant

BEDRI Oumar GÉRANT

Les Laboratoires du CTIAA: LAB-RDI

**Laboratoire
Analyses
Physico-
chimiques
Classiques
(LAC)**



Analyses Concernées :

- Dosages de l'eau,
- Cendres,
- Protéines,
- Sucres,
- Matières grasses par extraction,
- Dosage des cendres et des minéraux,
- Dosages divers par spectrophotométrie et colorimétrie etc.

Les Laboratoires du CTIAA: LAB-RDI

**Laboratoire
Analyses
Physico-
Chimiques
Fines
(LAPCF)**



Analyses Concernées :

Mise en œuvre des analyses de chromatographie :

- Acides gras,
- Acides organiques,
- Pesticides,
- Composés volatils,
- Vitamines,
- Composés aromatiques, etc.

Les Laboratoires du CTIAA: LAB-RDI

Laboratoire de Technologie des Céréales (LTC)



Analyses Concernées :

- Mesures de poids spécifiques des grains, de la granulométrie, du taux de gluten, d'amidon endommagé,
- Mesures de développement panair et de formulation des farines et des pâtes,
- Mesures d'activité enzymatiques des farines,
- Mesures de texture et de volumétrie,
- Autres mesures.

Les Laboratoires du CTIAA: LAB-RDI

Laboratoire Analyses Microbiologi- ques (LAM)



Analyses Concernées :

- Recherche et dénombrement de la flore totale, Salmonelles, Coliformes,
- Recherche et dénombrement des bactéries lactiques, des pathogènes, des moisissures et levures et autres germes.

Les Laboratoires du CTIAA: LAB-RDI

Laboratoire Analyses Sensorielles (LAS)



Analyses Concernées :

- Couleur,
- Texture,
- Saveur,
- Goût, etc.

Les Laboratoires du CTIAA: LAB-RDI

**Laboratoire
Analyses
Physiques-
Rhéologiques
et de R&DI
(LAPR-RDI)**



Analyses Concernées :

- Texture,
- Durée de vie par calorimétrie,
- Volumétrie,
- Rhéologie,
- Stabilité des émulsions,
- Granulométrie laser,
- Activité de l'eau,
- Couleur.

Sujétions de service public

La réalisation des sujétions de service public est mise à la charge du (CTIAA) pour développer le secteur des industries agroalimentaires touchant plusieurs domaines, tels que :

- Le rapprochement entre les entreprises de la branche et les milieux de la recherche universitaire
- Elaboration des études ciblant la branche ou ses filières en vue de développer de nouveaux segments de production et d'aider
- L'établissement de programmes d'investissement le ou la pénétration de nouveaux marchés ,
- la diffusion et la mise en œuvre des démarches visant assurer la qualité et la traçabilité des produits de la branche ;

Annuaire des entreprises Agroalimentaires en Algérie

Annuaire
élaboré
par le
CTIAA

- Elaboration d'un annuaire des entreprises publiques et privées de la branche agroalimentaire du pays (plus de 8000 entreprises recensées) et mise en ligne de l'annuaire sur le site du CTIAA (www.ctiaa.dz)

Bienvenue : ctiaadz5 | Déconnexion

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Industrie et des Mines

Ctíaa | المركز التقني للصناعات الغذائية
Centre Technique des Industries
Agroalimentaires

Annuaire des entreprises agroalimentaires en Algérie

Nom de l'entreprise

Activité

Wilaya

Rechercher

Plus de 8000
entreprises
Agroalimentaires
recensées

Le CTIAA s'est engagé dans une démarche qualité en vue d'une accréditation par ALGERAC selon la norme **ISO/IEC 17025 v 2017**.



**Mesurage du pH
des produits
dérivés des fruits et
légumes**

**Détermination de la
teneur en eau des
céréales et produits
céréaliers**

II. Le Positionnement du CTIAA dans l'accompagnement des entreprises a la labélisation/Certification BIO pour les produits transformés

Le CTIAA a bénéficié le cadre du programme d'Appui à la Diversification Industrielle et à l'Amélioration du Climat des Affaires en Algérie (PADICA)

Des formations sur :

- Le système national de certification et de labellisation BIO des produits agroalimentaires



- La rédaction d'un cahier des charges (Les règles de bases d'un cahier des charges)
- Le Coaching a l'accompagnement des entreprises a la certification et la labélisation BIO



- Le processus de labélisation BIO
- La Règlementation « UE » BIO (UE 848 /2018)
- L'Accompagnement des opérateurs a l'exportation des produits biologiques (Dattes ,huile d'olive et miel dans des marchés de niche)



Audit BIO

Un Audit selon le référentiel BIO pour un opérateur par filière retenu sur plus précisément la réglementation européenne RUE 848/2018 dans le but de pouvoir donner un plan d'action et d'amélioration à l'opérateur, d'une part et de mettre en évidence les actions à mener pour le CTIAA dans le cadre de l'amélioration de son système de management soit dans une prévision d'accompagnement soit pour une certification.

Audit BIO dans une palmeraies a Timimoun



Audit BIO

Audit BIO dans une huilerie a M'CHEDELLA w Bouira



Audit BIO

Audit BIO dans une entreprise de collecte et commercialisation du miel





Les Options possibles pour le positionnement de CTIAA dans le processus BIO

Positionnement du CTIAA dans le processus d'accompagnement à la certification BIO :

Option 1: Le CTIAA délivre des certificats de conformité Bio


Il devra créer une entité juridique indépendante du CTIAA « **CTIAA certification** » moyennant une accréditation ISO 17065 par un organisme étranger ou par Algerac,

Le CTIAA avec ses laboratoires devra demander des accréditations ISO 17020 (inspection) et ISO 17025 (essais et analyses) pour pouvoir répondre au besoin de **CTIAA certification** ce sont des exigences de l'AB

Réaliser une campagne de certification BIO par le CTIAA sur les dattes ,d'huile d'olives et du miel , venant des endroits éloignés garantissant le critère Biologique,

Option 2 le CTIAA ne délivre pas les attestations BIO

- Le CTIAA devenant une autorité compétente dans le cadre de l'AB pour les produits transformés pourra désigner des organismes privés de certifications pour le contrôle et le suivi du référentiel ; dans ce cas il n'est pas nécessaire qu'il crée une entité CTIAA certification, **mais il se concentrera sur les activités d'inspection, d'analyses et d'essais, les accréditations ISO 17025 et ISO 17020 sont obligatoires.**
- Le CTIAA possédant des équipements de chromatographies liquide et gaz devra réaliser les analyses de LMR pour les dattes huile d'olive et miel (produits stratégiques) pour les portées faisant obstacles au commerce il devra être accrédité pour ces portées **seulement dans le cadre de la certification biologique afin d'éviter les chevauchements avec les institutions du ministère de l'agriculture.**
- Le CTIAA devra contrôler et surveiller les opérateurs, les organismes d'inspection selon les exigences de la réglementation Biologique 2018/848 UE

- 
- Diffusion des Informations sur le site du CTIAA et la promotion commerciale sur les produits BIO en direction des marchés étrangers, les informations seront de toutes sortes (économique, technologique, réglementaire, etc.) destinées à cinq types d'opérateurs:
 - ✚ Les entreprises exportatrices / transformatrices des produits BIO ou celles qui désirent se lancer dans l'exportation
 - ✚ Les décideurs gouvernementaux en charge des politiques de l'exportation;
 - ✚ Les acteurs des institutions d'appuis au commerce consommatrices d'information ;
 - ✚ Les cibles internationales en premier lieu les entreprises clientes l'étranger ;
 - ✚ Les sources d'information internationales que chaque pays est tenu d'alimenter



Assurer des formation sur le BIO

Dans les deux options, le CTIAA assure des formations sur différentes thématiques sur le BIO


Tel que :

- La réglementation biologique
- L' étiquetage biologique
- L'exportation des produits biologiques
- Sensibilisation a la certification et a la labélisation BIO
- Processus de labélisation BIO

Ainsi des séminaires et journées portes ouvertes

Des recommandations

- Désigner le CTIAA comme le centre spécialisé dans l'appui technique aux producteurs - transformateurs/ exportateurs de produits Biologiques notamment la datte, l'huile d'olive et le miel, il devra réaliser les essais, délivrer des bulletins d'analyses accrédités selon ISO 17025, proposer des process de fabrication, surveiller les paramètres technologiques et le respect des cahiers des charges dans le cadre de l'agriculture Biologique), le cas échéant peut devenir certificateur BIO si une filiale est créée.
- Adhérer le CTIAA au réseau de d'excellence à l'échelle internationale (paiement des cotisations)
- Accompagner le laboratoire du CTIAA à l'accréditation ISO 17025 pour les paramètres du COI (Uniquement sur les paramètres de qualification par le Conseil Oléicole International COI grade A B et C)

- 
- Initier un comité technique intersectoriel sous la présidence du CTIAA
 - Mise en place d'une entité indépendante de certification BIO des produits agroalimentaire (Centre national de certification des produits Agroalimentaires Bio)
 - Organisation des débats et rencontres entre les producteurs Bio et non Bio
 - Développer des formations dans la mise sur le marché ,dans la gestion des exploitations /entreprises

Quality First



Merci pour votre aimable attention